

COMUNE DI PIEVE DI CADORE

Provincia di Belluno

Prot.n. ⁵⁰
ORDINANZA N. ⁰⁷²³⁹²
NR. 12/29 - 2007 P.L.

Data, 03/12/2007

IL SINDACO

VISTO il Regolamento sulla vigilanza delle carni R.D. 3298/28;
VISTA D.Lvo 01 settembre 1998, n. 333;
SENTITO il parere del Dirigente del Servizio Veterinario ASL n. 1,

AUTORIZZA

- la macellazione degli ovicapri destinati al consumo familiare può essere eseguita a domicilio **fino al 31.12.2008**.
- In ossequio all'art. 13 del R.D. 3298/28, gli interessati devono avvisare **almeno 48 ore prima** il Servizio Veterinario dell'ASL che procederà all'ispezione sanitaria tramite il Veterinario incaricato.
- Il servizio è disponibile tutti i giorni escluso i festivi previo orario concordato con l'interessato (Unità Operativa Veterinaria n° 1 Belluno tel. 0437943941 - n° 2 Agordo tel. 0437645237 - n°3 Pieve di Cadore tel.0435341420).
- La tariffa per l'attestazione sanitaria degli ovicapri macellati, è di **€3,60 a capo + 2% ENPAV + €13,00** per spese di trasferta per visita a domicilio.
- Il pagamento delle tariffe verrà richiesto con bollettino postale dopo la prestazione sanitaria, tramite l'Ufficio Informatizzato dell'ASL n. 1 Belluno - Servizio Veterinario.
- E' vietata la macellazione degli ovicapri nelle ore notturne e nei giorni festivi.
- E' consentita la macellazione fino al massimo di 5 (cinque) ovicapri adulti di età non superiore ai 18 mesi e 10 (dieci) agnelli per nucleo familiare.
- E' vietata la macellazione degli ovicapri per conto terzi al di fuori dei mattatoi a ciò autorizzati.
- E' altresì vietata la commercializzazione delle carni degli ovicapri macellati per uso privato.
- Il personale addetto alla macellazione (norcini) dovrà essere formato ai sensi dell'art. 1 della L.R.19.12.2003, n. 41 (libretto fornito per il personale addetto alla produzione e vendita delle sostanze alimentari).
- Le attrezzature, gli utensili e i locali adibiti alla macellazione e alla lavorazione delle carni, debbono essere preventivamente lavati e disinfettati e mantenuti in perfette condizioni igieniche sanitarie.
- E' vietato in via assoluta di lavorare le carni prima che sia stata accertata dal sanitario la loro commestibilità.
- E' vietata la iugolazione degli animali se non sono stati preventivamente abbattuti con la pistola a proiettile captivo, di cui tutti i norcini devono essere provvisti.
- Le macellazioni di animali di altra specie devono essere effettuate soltanto presso i macelli autorizzati.
- Si procederà a termine di legge contro coloro che eseguiranno macellazioni non autorizzate o non sottoporranno a visita sanitaria le carni degli ovicapri macellati.

IL SINDACO

IL RESPONSABILE
AREA VIGILANZA E CUSTODIA
Dott. Ornella Scobarn

