



# CITTA' DI LONIGO

PROVINCIA DI VICENZA

Sede in Via Castelgiuncoli, 5 - C.A.P. 36045

Telef. 0444/720211 - Telefax 0444/834887 - C.F. e P. I.V.A. 00412580243

e-mail: [sportelloweb@comune.lonigo.vi.it](mailto:sportelloweb@comune.lonigo.vi.it) - indirizzo web: [www.comune.lonigo.vi.it](http://www.comune.lonigo.vi.it)

indirizzo PEC: [segreteria.comune.lonigo.vi@pecveneto.it](mailto:segreteria.comune.lonigo.vi@pecveneto.it)

## **SERVIZIO SPORTELLI UNICI: EDILIZIA PRIVATA - ATTIVITA PRODUTTIVE - COMMERCIO**

## **SERVIZIO SPORTELLI UNICI: EDILIZIA PRIVATA - ATTIVITA PRODUTTIVE - COMMERCIO**

ORDINANZA N. 167 DEL 23/11/2018

**OGGETTO: NORME PER LA MACELLAZIONE DEI SUINI PER CONSUMO  
FAMILIARE PRESSO IL DOMICILIO DEGLI ALLEVATORI**

### **IL RESPONSABILE DEL SETTORE**

#### **IL RESPONSABILE DELL'AREA 2**

Visto l'art. 13 del R.D. 3298/1928;  
Visto il T.U.LL.SS., approvato con R.D. 1265/1934;  
Vista la Circolare Regionale n. 70 del 02.11.1984;  
Visto il Reg. CE 1099/2009;  
Visto il Reg. CE 178/2002;  
Visti i Reg. CE 852/853/854/882/2004;  
Visto il Reg. CE 2075 del 05 dicembre 2005;  
Vista la Legge Regionale 2/2013, art. 5  
Vista la nota DGISAN prot. 0044460-P del 28.11.2014;

Considerato che la pratica della macellazione dei maiali a domicilio nel territorio del Comune è consuetudine diffusa da anni e che non è possibile una sua regolamentazione esclusiva presso macelli pubblici (assenti) o privati, poiché il numero esiguo di questi ultimi e la difficile situazione di viabilità per raggiungerli comporterebbero il rischio di non soddisfare tutte le richieste ed accrescere il fenomeno della macellazione clandestina con i relativi pericoli igienico-sanitari;

Ritenuto, quindi, necessario regolamentare sotto il profilo sanitario la tradizionale attività di macellazione dei suini a domicilio per consumo familiare, in modo da garantire sempre l'ispezione e la vigilanza sugli animali e sulle carni;

Accertato che l'art. 13 del R.D. 3298/1928 prevede un'autorizzazione apposita, la cui adozione è oggi di competenza del Responsabile del settore comunale, ai sensi degli articoli 50, comma 10, 107 e 109 del D. Lgs. 267/2000;

Ritenuto che, per criteri d'efficienza e di efficacia dell'azione amministrativa, si intende trasformare l'autorizzazione prevista per i singoli casi di macellazione in un'autorizzazione complessiva permanente data dalla presente ordinanza, che preveda in dettaglio i requisiti per i beneficiari e le prescrizioni cui devono attenersi anche da un punto di vista di adempimenti amministrativi;



# CITTA' DI LONIGO

PROVINCIA DI VICENZA

Sede in Via Castelgiuncoli, 5 - C.A.P. 36045

Telef. 0444/720211 - Telefax 0444/834887 - C.F. e P. I.V.A. 00412580243

e-mail: [sportelloweb@comune.lonigo.vi.it](mailto:sportelloweb@comune.lonigo.vi.it) - indirizzo web: [www.comune.lonigo.vi.it](http://www.comune.lonigo.vi.it)

indirizzo PEC: [segreteria.comune.lonigo.vi@pecveneto.it](mailto:segreteria.comune.lonigo.vi@pecveneto.it)

## AUTORIZZA

nel periodo compreso tra il 2 novembre 2018 e l'8 marzo 2019 la macellazione dei suini presso il domicilio dei privati in possesso di specifico nulla osta sanitario, per l'esclusivo consumo familiare delle carni e dei prodotti derivati.

## DISPONE

- il numero massimo di suini macellabili è pari a 2 per ogni nucleo familiare;
- coloro che intendono macellare altri suini o coloro che intendono farlo in un periodo diverso da quello sopra stabilito devono abbattere gli animali in un macello riconosciuto ai sensi del Reg. CE 853/2004;
- la prenotazione della visita veterinaria deve essere effettuata con almeno 72 ore di anticipo al competente servizio veterinario;
- le visite veterinarie saranno effettuate dal lunedì al venerdì, dalle ore 8.30 alle 19.00 ed il sabato mattina dalle ore 8.30 alle 13.00; al di fuori di tali giorni ed orari, non è garantita la prestazione. Nel caso che la prestazione venga resa, sarà applicata una tariffa maggiorata;
- le tariffe per le prestazioni sono le seguenti: euro 15,00 per ogni capo ed euro 8,00 per ogni capo successivo, a cui si aggiungono le spese di trasferta pari ad euro 20,00;
- sono vietate la macellazione dei suini per conto terzi e la commercializzazione delle carni degli animali e dei prodotti derivati, anche nell'ambito della ristorazione e dell'agriturismo;
- la macellazione può avvenire in orario diurno e solo dopo la visita dell'animale vivo da parte del Medico Veterinario dell'Azienda ULSS;
- le attrezzature, gli utensili ed i locali adibiti alla macellazione ed alla lavorazione delle carni devono essere preventivamente lavati, disinfettati e mantenuti in adeguate condizioni igieniche;
- la lavorazione delle carni può avvenire solo dopo la visita *post-mortem* effettuata dal Medico Veterinario dell'Azienda ULSS che rilascia un'apposita dichiarazione di commestibilità delle carni;
- il personale addetto alla macellazione (norcini) deve essere in possesso di adeguata formazione, ai sensi del Reg. CE 1099/2009. Inoltre, tale personale deve essere provvisto di pistola a proiettile captivo, con la quale sono obbligatoriamente abbattuti i suini prima della jugulazione.

La presente ordinanza entra immediatamente in vigore e della stessa è data la più ampia diffusione. I trasgressori saranno puniti a norma di legge.

Il Responsabile dell'Area 2  
**Arch. Jonathan Balbo**

**IL RESPONSABILE DEL SETTORE**  
Jonathan Balbo / INFOCERT SPA

*Documento sottoscritto con firma digitale*