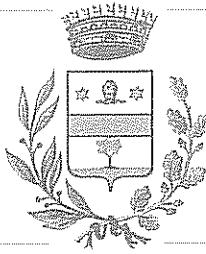


Uffici	Tel.	Fax	E-mail
centralino	0438/9264	0438/9264000	segreteria@comune.tarzo.tv.it
tecnico	0438/9264205		operepubbliche@comune.tarzo.tv.it
demografici	0438/9264213	0438/9264001	demografici@comune.tarzo.tv.it
ragioneria	0438/9264211		ragioneria@comune.tarzo.tv.it
tributi	0438/9264210		tributi@comune.tarzo.tv.it
biblioteca	0438/9264208	0438/9264002	biblioteca@comune.tarzo.tv.it
polizia locale	0438/9264205		polizialocale@comune.tarzo.tv.it



Comune di Tarzo

Provincia di Treviso

Via Roma, 42 - c.a.p. 31020 Tarzo

Codice Fiscale 84000890263 - P.I. 00645110263

Internet <http://www.comune.tarzo.tv.it>

ORDINANZA N. 1096

NORME PER LA MACELLAZIONE DEI SUINI A DOMICILIO

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

- Visto il Regolamento sulla vigilanza sanitaria delle carni approvato con R.,D. 20/12/1928, N. 3298;
- Vista la deliberazione della Giunta Regionale del Veneto 16/06/1992 n. 3425 e successive modifiche;
- Visto il D.Lgs. 333 del 01/09/1998 relativo alla protezione degli animali durante la macellazione o l'abbattimento;
- Vista la nota della Regione Veneto prot. n. 611214/50.00.13.00 del 24/10/2006 avente per oggetto "Macellazione dei suini a domicilio";
- Vista la proposta n. 949/S.V.I.A. del 17/10/2011 dell'Azienda U.L.S.S. n. 7;

ORDINA

- E' consentita la macellazione dei suini a domicilio per consumo familiare nel periodo: 24/10/2011 - 31/03/2012;
- Gli allevatori residenti sul territorio del Comune che intendono macellare suini per consumo familiare, devono sottoporre l'intero animale, dopo l'uccisione e prima di iniziare la lavorazione nel proprio domicilio alla visita del Veterinario;
- Gli interessati, almeno 48 ore prima della macellazione, dovranno rivolgere domanda direttamente ai Servizi Veterinari dell'Azienda ULSS 7, presso le sedi dei distretti degli stessi
 - UTV Sud Susegana - tel 043873221;
 - UTV Nord Vittorio Veneto - tel 0438665935/6;
- E' vietata la macellazione dei suini nelle ore notturne e nei giorni festivi;
- E' vietata la macellazione dei suini per conto terzi al di fuori dei macelli autorizzati;
- E' altresì vietata la commercializzazione delle carni dei suini macellati per uso privato;
- Le attrezzature, gli utensili ed i locali adibiti alla macellazione ed alla lavorazione delle carni, debbono essere preventivamente lavati e disinfettati e mantenuti in perfette condizioni igienico-sanitarie;
- E' vietata la jugolazione degli animali se non sono stati preventivamente abbattuti con la pistola a proiettile captivo di cui tutti i norcini devono essere provvisti;
- E' consentita la macellazione di uno o massimo due suini per nucleo familiare;
- L'attestazione di avvenuta visita sanitaria dovrà risultare da dichiarazione del Veterinario;
- I trasgressori saranno puniti a norma di legge.

Tarzo, 3 novembre 2011



IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
(Dalle Crode r.agg. Carlo)

Responsabile del procedimento: Floriani Carla