

Marca da bollo
da 16,00 €

AL SINDACO DI POZZOLEONE

Via Roma 5
36050 Pozzoleone VI

Oggetto: **Richiesta rilascio autorizzazione sanitaria per macellazione suini allevati nella propria azienda (articoli 1 e 13 del Regio Decreto 3298/1928, il D.G.R. n. 394 del 31/03/2020, allegato A punto 2, 2.1, lettera d).**

Io sottoscritto/a

nato/a a il

e residente a in via

Codice Fiscale o Partita Iva

CHIEDO

Il rilascio dell'autorizzazione sanitaria, ai sensi dell'articolo 1e 13 del Regio Decreto 3298/1928 e D.G.R. n. 394 del 31/03/2020, allegato A punto 2, 2.1, lettera d) per la macellazione di n. suini allevati nella mia azienda.

Al riguardo, dichiaro di essere a conoscenza di quanto segue.

1. La macellazione dei suini presso il mio domicilio è consentita, nel periodo indicato dalle ordinanze sindacali, per un massimo di due animali e per l'esclusivo consumo familiare delle carni derivate.
2. Nell'eventualità dovessi macellare altri suini, o intendessi farlo in un periodo diverso da quello stabilito nelle specifiche ordinanze sindacali, gli animali dovranno essere abbattuti presso un macello riconosciuto ai sensi del Reg. (CE) 853/2004.
3. La prenotazione della visita veterinaria, deve essere effettuata con almeno 72 ore di anticipo, al competente Servizio Veterinario.
4. Le visite veterinarie saranno effettuate dal lunedì al venerdì dalle ore 8:30 alle ore 19:00 e il sabato mattina dalle ore 8:30 alle ore 13:00; al di fuori di tali giorni e di tali orari non è garantita la prestazione. Nel caso che la prestazione venga comunque resa, sarà applicata una tariffa maggiorata.
5. Sono vietate la macellazione dei suini per conto di terzi e la commercializzazione delle carni degli animali e dei prodotti derivati, anche nell'ambito della ristorazione e dell'agriturismo.
6. La macellazione può avvenire solo dopo la visita dell'animale vivo da parte del veterinario dell'Azienda Ulss.
7. Le attrezzature, gli utensili ed i locali adibiti alla macellazione e alla lavorazione delle carni devono essere preventivamente lavati, disinfettati e mantenuti in adeguate condizioni igieniche.
8. La lavorazione delle carni può avvenire solo dopo la visita post-mortem effettuata dal Medico Veterinario dell'Azienda Ulss che rilascia apposita dichiarazione di commestibilità delle carni.
9. Il personale addetto alla macellazione (norcini) deve essere in possesso di una adeguata formazione ai sensi del Reg. (CE) 1099 del 24/09/2009, inoltre detto personale deve essere provvisto di pistola a proiettile captivo, con la quale sono obbligatoriamente abbattuti i suini prima della jugulazione.

Unisco alla domanda una marca da bollo per il rilascio dell'autorizzazione.

Data

Firma per esteso