



# COMUNE DI VAL LIONA

## Provincia di Vicenza

Piazza Marconi, 1 - 36044 Val Liona (VI)

C.F. e P.IVA: 04078130244- Codice Istat: 024123 - Codice Catastale: M384

☎ 0444 889522 / 0444 889989 📠 0444 889469

PEC: [comune.valliona.vi@pecveneto.it](mailto:comune.valliona.vi@pecveneto.it)

Marca da bollo da € 16,00

Al Sig. Sindaco

del Comune di Val Liona

lo sottoscritto			
nato a		il	
residente a		in via	
C.F. o p. IVA			

### Chiedo

Il rilascio dell'autorizzazione sanitaria, ai sensi dell'art. 1 e 13 del Regio Decreto 3298/1928, per la macellazione di n. \_\_\_\_\_ suini allevati nella mia azienda.

Al riguardo, dichiaro di essere a conoscenza che:

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 08.30 alle ore 19.00 e il sabato mattina dalle ore 08,30 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 jugolazione.

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

data \_\_\_\_\_

firma

\_\_\_\_\_