

## COMUNE DI

### AVVISO ALLA CITTADINANZA

#### MACELLAZIONE PER IL CONSUMO DOMESTICO PRIVATO DI SUINI , OVINI E CAPRINI PER IL PERIODO DAL 1 DICEMBRE 2022 AL 4 FEBBRAIO 2023

Il sindaco avvisa la cittadinanza che il Decreto Legislativo n. 27 del 2 febbraio 2021, stabilisce che i privati che intendono macellare gli animali ammessi per il consumo domestico privato, devono comunicare all'Autorità Competente Locale il luogo e la data della macellazione.

Vista L'O.M. del 03/12/1958;

Visto l'art. 32 della Legge n. 833 del 23 dicembre 1978 ;

Vista la Legge Regionale n. 41 del 12 dicembre 1981;

Vista la D.G.R.M. n.989 del 2 agosto 2021

Visto il D. Lgs n° 333 01-09-1998, per le parti non abrogate ;

Visto il Regolamento CE n. 1099/2009;

Visto il Regolamento CE n. 1375/2015 ;

Visto l'Art. 16 del Decreto Legislativo del 2 febbraio 2021 n.27,

Visto Regolamento UE del Parlamento Europeo e del Consiglio del 15 marzo 2017, n. 625

Visto Regolamento CE del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 ottobre 2009, n. 1069

Visto Decreto Legislativo n.32 del 2 febbraio 2021,

Dovendo regolamentare la pratica della macellazione per il consumo domestico privato, nel rispetto dei principi di seguito elencati:

- a) Divieto di commercializzazione delle carni e dei prodotti ottenuti dalla macellazione degli animali;
- b) Rispetto del benessere animale e divieto di macellazione rituale che non preveda lo stordimento degli animali;
- c) Predisposizione di procedure regionali per la prevenzione delle zoonosi;
- d) Possibilità, da parte dei Servizi Veterinari dell'ASL, di effettuare controlli a campione per verificare il rispetto delle condizioni di salute degli animali, di benessere animale, di igiene della macellazione e di corretto smaltimento dei sottoprodotti.

Il privato, solo inteso come allevatore registrato nell'anagrafe zootecnica, può macellare a domicilio animali della specie suina , ovina e caprina nel rispetto di quanto segue:

a) Comunica al SIAOA dell'ASUR AV5 , con almeno 48 ore di anticipo l'intenzione di macellare a domicilio il/i proprio/i animale/i e comunica il giorno, l'ora e il luogo della macellazione; la comunicazione è indispensabile per consentire al servizio veterinario gli eventuali accertamenti a campione relativi alla sanità e al benessere animale;

b) La macellazione a domicilio è riservata agli allevatori registrati nell'anagrafe zootecnica;

c) Gli animali macellati devono essere scaricati dalla Banca Dati Nazionale;

d) L'interessato ha l'obbligo di procedere allo stordimento degli animali macellati conformemente al Reg. (CE) n.1099/2009;

e) La macellazione rituale è vietata;

f) L'interessato deve provvedere allo smaltimento dei sottoprodotti di origine animale conformemente al Reg. (CE) n.1069/2009;

g) L'interessato deve esitare i visceri degli animali macellati per uso privato alla visita post mortem, secondo regolamentazione ed organizzazione stabilita dall'Autorità Competente Locale. In ogni caso l'interessato deve macellare animali in buono stato di salute e qualora vi siano segni di sospetta malattia sugli animali, non deve effettuare la macellazione e richiedere la visita sanitaria;

h) L'allevatore può macellare annualmente (anno solare), per uso privato presso il proprio domicilio, un numero massimo di soggetti, per codice aziendale, che non deve superare i 4 suini, 4 ovini e 4 caprini di età inferiore a 12 mesi, 8 agnelli, 8 capretti, 8 suinetti di peso vivo inferiore a 15 kg; la macellazione di animali di una specie non esclude quella di animali delle altre specie da parte di uno stesso nucleo familiare.

- i) Per gli animali della specie bovina anche in caso di autoconsumo, vi è l'obbligo della macellazione presso i mattatoi riconosciuti.
- l) Riguardo alla macellazione per autoconsumo del pollame, dei lagomorfi e della piccola selvaggina allevata, considerato che non sono state emanate a tutt'oggi norme specifiche nazionali per regolamentare tale tipo di macellazione, la stessa è da considerarsi sempre consentita secondo gli usi e le consuetudini consolidati nel tempo; inoltre il regolamento 1099/2009, stabilisce, all'articolo 1, la sua non applicabilità ai volatili da cortile, conigli e lepri macellati al di fuori dei macelli dai loro proprietari per consumo domestico privato.

## INOLTRE

### L'interessato s'impegna ad eseguire la macellazione secondo le seguenti regole:

1. Prenotazione telefonica da parte del privato cittadino alla piattaforma CUP dell'Area Vasta 5.;
2. Non arrecare disturbo alle abitazioni vicine nel corso delle operazioni di macellazione;
3. Utilizzare solo acqua con caratteristiche di potabilità;
4. Macellare animali in buono stato di salute e qualora vi siano segni di sospetta malattia sugli animali, non effettuare la macellazione e richiedere la visita sanitaria;
5. Procedere allo stordimento dell'animale con pistola a proiettile captivo, prima del dissanguamento, nel rispetto del benessere animale;
6. Procedere al completo dissanguamento;
7. Qualora nella carcassa o sui visceri vi fossero segni di alterazioni che deviano dalla normalità, informare quanto prima il Servizio Veterinario e tenere a disposizione l'intero animale (tutti i visceri e la carcassa);
8. Non spandere liquami o contaminare fossi e corsi di acqua;
9. Smaltire i S.O.A. secondo la normativa vigente;
10. Far eseguire la visita sanitaria al Medico Veterinario della Area Vasta, nelle modalità e negli orari previsti, dei seguenti visceri: **lingua, tonsille, esofago, trachea, cuore, polmoni, diaframma, fegato**, completi e connessi anatomicamente, **milza, reni**, eventuali altri visceri o parti colpite da alterazioni;
11. I visceri devono essere presentati all'ispezione in recipienti rigidi (vasche di plastica o recipienti simili) lavati e sgocciolati;
12. In ogni caso l'intera carcassa, compreso il sangue, devono essere resi disponibili per eventuali approfondimenti da parte del veterinario a seguito dell'ispezione dei visceri;
13. Dovranno essere resi disponibili i documenti sanitari relativi alla provenienza degli animali (**modello 4**) nonché la ricevuta del pagamento anticipato della prestazione.

Le prestazioni di visita delle carni dei suini degli ovini e dei caprini macellati a domicilio devono avvenire previa prenotazione telefonica da parte del privato cittadino alla piattaforma CUP dell'Area Vasta 5 /A.S.T Ascoli Piceno.

Gli utenti potranno prenotare a partire **dal 26/novembre 2022** fino al **31 gennaio 2023** dal lunedì al venerdì, ai seguenti numeri dedicati:

- a. 0736 358070 dalle ore 9.00 alle ore 11.00
- b. 0736 358023 dalle ore 10.00 alle ore 11.00
- c. 0735 7937461 dalle ore 9.00 alle ore 11.00
- d. 0736 358003 dalle ore 9.00 alle ore 11.00

Considerata la situazione epidemiologica della infezione da virus SARS-COV-2 al fine del contrasto e contenimento della diffusione del virus, l'utenza dovrà rispettare le norme sanitarie in vigore.

- A. Il consumo delle carni potrà avvenire soltanto dopo l'effettuazione della visita sanitaria dei seguenti visceri: Lingua, Tonsille, Esofago, Trachea, Cuore, Polmoni, Diaframma, Fegato, Milza e Reni e dopo la effettuazione per i suidi dell'esame Trichinoscopico con esito favorevole **a meno che non vengano consumate dopo cottura ad almeno 71°C a cuore del prodotto;**
- B. Effettuare prima della macellazione, il versamento della tariffa prevista dal D.L.vo n. 32 del 02/02/2021

### Tariffa OVICAPRINI

**Euro 15.00** per il primo capo ed **Euro 5.00** per ogni capo successivo al primo ;

## Tariffa SUINI

**Euro 15.00** per il primo capo

**Euro 5.00** per ogni capo successivo al primo,

**Euro 1.00** per ogni capo visitato quale importo per l'esame trichinoscopico ;

il pagamento deve essere effettuato preventivamente alla visita , mediante utilizzo del

Bollettino di **CC/P n°10778637**;

Intestato a : **ASUR MARCHE AREA VASTA 5 SERVIZIO TESORERIA DIRITTI VETERINARI**;

specificando nella causale **"Macellazione uso privato"**

- C. Conservare la ricevuta/attestazione di pagamento della tariffa prevista, a dimostrazione della regolarità della macellazione stessa;
- D. Consegnare la attestazione del pagamento effettuato, al Medico Veterinario al momento della visita e conservare la/ricevuta di pagamento; per eventuali controlli;
- E. In via del tutto eccezionale se no è stato possibile effettuare il pagamento anticipato, il Veterinario che effettua la prestazione rilascerà al proprietario delle carni relativa attestazione di eseguita prestazione professionale per il pagamento della prestazione, mediante **CC/P n°10778637** e conservando la ricevuta quale quietanza per eventuali controlli;
- F. Per le infrazioni di cui al Regolamento CE n.1099/2009 sono previste salvo che il fatto costituisca reato le sanzioni amministrative come da Decreto Legislativo n. 131 del 6 novembre 2013;
- G. Per le altre infrazioni verranno applicate le sanzioni previste dalla normativa vigente;

Il controllo sanitario verrà effettuato dal Servizio di Igiene Alimenti di Origine Animale e Derivati (SIAOA) del Dipartimento di Prevenzione della ex ASUR MARCHE Area Vasta 5 /A.S.T. Ascoli Piceno nei luoghi indicati e secondo l'orario allegato alla presente.

.....  
Calendario



**DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE**  
**U.O. C. IGIENE ALIMENTI ORIGINE ANIMALE**

**CALENDARIO VISITE DEI SUINI E OVI CAPRINI MACELLATI A DOMICILIO**  
**PRESSO I PUNTI DI VISITA SOTTO INDICATI**  
**DAL 01 Dicembre 2022 AL 04 Febbraio 2023**

Prenotazione tramite piattaforma CUP  
N° 10 settimane

| Comune<br>Sede di raduno                                | Lunedì                    | Martedì                   | Mercoledì                 | Giovedì                   | Venerdì                   | Sabato                                                     |
|---------------------------------------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|------------------------------------------------------------|
| Ascoli Piceno<br>Mattatoio<br>NE. MA. Soc. Coop.        | 10.00 11.00<br>10 persone | 09.00 10.00<br>10 persone | 09.00 10.00<br>10 persone | 10.00 11.00<br>10 persone | 09.00 10.00<br>10 persone | 14.00 15.00<br>10 persone                                  |
|                                                         | 11.00 12.00<br>10 persone | 10.00 11.00<br>10 persone | 10.00 11.00<br>10 persone | 11.00 12.00<br>10 persone | 10.00 11.00<br>10 persone | 15.00 16.00<br>10 persone<br><br>16.00 17.00<br>10 persone |
| Acquasanta Terme<br>Petrelli Carni SS<br>Fraz. Centrale | 10.00 11.00<br>12 persone |                           |                           | 10.00 11.00<br>12 persone |                           |                                                            |
| Ripatransone<br>Ripa Macellazioni<br>Via Fiorano snc    | 9.30 10.30<br>8 persone   |                           | 8.30 9.30<br>8 persone    |                           | 8.30 9.30<br>8 persone    | 9.00 10.00<br>8 persone                                    |
|                                                         | 10.30 11.30<br>8 persone  |                           | 9.30 10.30<br>8 persone   |                           | 9.30 10.30<br>8 persone   | 10.00 11.00<br>8 persone                                   |
|                                                         |                           |                           | 10.30 11.30<br>8 persone  |                           | 10.30 11.30<br>8 persone  | 11.00 12.00<br>8 persone                                   |
| Castignano<br>Mattatoio<br>63032 SARL<br>C. da Fabbrica | 9.30 10.30<br>8 persone   |                           |                           |                           |                           |                                                            |
|                                                         | 10.30 11.30<br>8 persone  |                           |                           |                           |                           |                                                            |

Non verranno effettuate visite la domenica e nei giorni festivi infrasettimanali di seguito indicati:

- Giovedì 8 Dicembre 2022
- Lunedì 26 Dicembre 2022;;
- Venerdì 6 Gennaio 2022