

AVVISO ALLA CITTADINANZA

MACELLAZIONE PER IL CONSUMO DOMESTICO PRIVATO DI SUINI, OVINI E CAPRINI PER IL PERIODO DAL 1 DICEMBRE 2021 AL 28 FEBBRAIO 2022

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 DGRM n. 989 del 2 agosto 2021;

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

Visto il Regolamento CE n.1099/2009;

Visto il Regolamento CE n. 1375/2015;

Visto il Decreto Legislativo n. 27 del 2 febbraio 2021;

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

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

Visto il Decreto Legislativo n. 3 del 2 febbraio 2021;

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

- Divieto di commercializzazione delle carni e dei prodotti ottenuti dalla macellazione degli animali;
- Rispetto del benessere animale e divieto di macellazione rituale che non preveda lo stordimento degli animali;
- Predisposizione di procedure regionali per la prevenzione delle zoonosi,
- 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;

INOLTRE

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

1. Sottoscrizione del fac-simile di comunicazione della macellazione domiciliare;
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 d'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 di 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.

Gli utenti potranno prenotare a partire **dal 26 novembre 2021** fino **al 24 febbraio 2022**, dal lunedì al venerdì, dalle ore 9,00 alle ore 11,00, ai seguenti numeri dedicati:

- a. 0736 358070
- b. 0736 358023
- c. 0735 7937461
- d. 0736 358003

Considerata la situazione epidemiologica della infezione da virus SARS-COV2 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 l'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 di **Euro 8,49** per ogni suino macellato, mediante utilizzo del bollettino di CC/P n. 10778637 o CC/P n. 33133166 specificando nella causale “**Macellazione a domicilio di suini/ovini/caprini**” oppure **COD. 628**, il bollettino di CC/P va intestato a: “**ASUR Marche Area Vasta 5 Servizio Tesoreria Diritti Veterinari**”;
- C. Dal 01/01/2022 si applicheranno le tariffe previste del D. L.vo n. 32 del 02/02/2021;
- D. Conservare la ricevuta/attestazione di pagamento della tariffa prevista, a dimostrazione della regolarità della macellazione stessa;
- E. Consegnare la ricevuta/attestazione del pagamento effettuato al Medico Veterinario al momento della visita e conservare l’attestazione di avvenuta prestazione per eventuali controlli;
- F. Per le infrazioni di cui al Reg. 1099/2009 CE 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 Animali e Derivati (SIAOA) del Dipartimento di Prevenzione della ASUR Marche Area Vasta n. 5, nei luoghi indicati e secondo il seguente orario:

**CALENDARIO VISITE DEI SUINI E OVI CAPRINI MACELLATI A DOMICILIO
PRESSO I PUNTI DI VISITA SOTTO INDICATI
DAL 01 Dicembre 2021 - AL 28 Febbraio 2022
Prenotazione tramite piattaforma CUP
N° 15 settimane**

Comune Sede di raduno	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato
Ascoli Piceno RSA Luciani Via delle Zeppelle	09,00-11,00 10 persone	14,30-15,30 8 persone				
	11,00-13,00 10 persone	15,30-16,30 8 persone				
						16,30-17,30 8 persone
Acquasanta Terme Petrelli Carni SS Fraz. Centrale	10,00-11,00 8 persone			10,00-11,00 8 persone		
	11,00-12,00 8 persone			11,00-12,00 8 persone		
Ripatransone Ripa Macellazioni Via Fiorano snc	10,00-11,00 8 persone		09,00-10,00 8 persone		10,00-11,00 8 persone	09,00-10,00 8 persone
	11,00-12,00 8 persone		10,00-11,00 8 persone		11,00-12,00 8 persone	10,00-11,00 8 persone
			11,00-12,00 8 persone			11,00-12,00 8 persone

Castignano Mattatoio 63032 SARL C.da Fabbrica	10,00-11,00 8 persone 11,00-12,00 8 persone					

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

- Mercoledì 8 Dicembre 2021;
- Sabato 25 Dicembre 2021;
- Sabato 1 Gennaio 2022;
- Giovedì 6 gennaio 2022.

Ascoli Piceno, 25 novembre 2021

IL SINDACO
Dott. Marco Fioravanti

