



# COMUNE DI OFFIDA

(Provincia di Ascoli Piceno)

## AVVISO ALLA CITTADINANZA

### MACELLAZIONE PER IL CONSUMO DOMESTICO PRIVATO DI SUINI, OVINI E CAPRINI PER IL PERIODO DAL 01 DICEMBRE 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 n. 333 del 01/09/1998, 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 02 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:

- 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;
- La macellazione a domicilio è riservata agli allevatori registrati nell'anagrafe zootecnica;
- Gli animali macellati devono essere scaricati dalla Banca Dati Nazionale;
- L'interessato ha l'obbligo di procedere allo stordimento degli animali macellati conformemente al Reg. CE n.1099/2009;
- La macellazione rituale è vietata;
- L'interessato deve provvedere allo smaltimento dei sottoprodotti di origine animale conformemente al Reg. CE n. 1069/2009;
- L'interessato deve evitare 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;
- 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:

- Sottoscrizione del fac-simile di comunicazione della macellazione domiciliare;
- Non arrecare disturbo alle abitazioni vicine nel corso delle operazioni di macellazione;
- Utilizzare solo acqua con caratteristiche di potabilità;
- 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;
- Procedere allo stordimento dell'animale con pistola a proiettile captivo, prima del dissanguamento, nel rispetto del benessere animale;
- Procedere al completo dissanguamento;
- 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);
- Non spandere liquami o contaminare fossi e corsi di acqua;
- Smaltire i S.O.A. secondo la normativa vigente;
- Far eseguire la visita sanitaria al Medico Veterinario dell'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;
- I visceri devono essere presentati all'ispezione in recipienti rigidi (vasche di plastica o recipienti simili) lavati e sgocciolati;
- 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;
- 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:

- 0736 358070
- 0736 358023
- 0735 7937461
- 0736 358003

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.

- Il consumo delle carni suine 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;
- Effettuare prima della macellazione, il versamento di **Euro 8,49** per ogni capo sia esso suino, ovino o caprino macellato, mediante utilizzo del bollettino di **CCP n. 10778637 o CCP n. 33133166** specificando nella causale **"Macellazione a domicilio suini/ovini/caprini"** oppure **Cod. 628**, il Bollettino di CCP va intestato a: **ASUR MARCHE Area Vasta n.5 Servizio Tesoreria Diritti Veterinari**;
- Dal 01/01/2022 si applicheranno le tariffe previste dal D. L.vo n. 32 del 02/02/2021;
- Conservare la ricevuta/attestazione di pagamento della tariffa prevista, a dimostrazione della regolarità della macellazione stessa;
- Consegnare la ricevuta/attestazione del pagamento effettuato, al Medico Veterinario al momento della visita e conservare l'attestazione/ricevuta di avvenuta prestazione per eventuali controlli;
- Per le infrazioni di cui al Regolamento CE 1099/2009 sono previste, salvo che il fatto costituisca reato le sanzioni amministrative come da Decreto Legislativo n.131 del 06 novembre 2013;
- 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 ASUR MARCHE Area Vasta 5 nei luoghi indicati e secondo l'orario di seguito elencato:

#### CALENDARIO VISITE DEI SUINI E OVINI CAPRINI MACELLATI A DOMICILIO PRESSO I PUNTI DI VISITA SOTTO INDICATI DAL 01 DICEMBRE 2021 AL 28 FEBBRAIO 2022 Prenotazione tramite CUP n.15 settimane

COMUNE	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO
Ascoli Piceno RSA Luciani Via delle Zeppelle	09.00-11.00 10 persone	09.00-11.00 10 persone	09.00-11.00 10 persone	09.00-11.00 10 persone	09.00-11.00 10 persone	14.30-15.30 8 persone
	11.00-13.00 10 persone	11.00-13.00 10 persone	11.00-13.00 10 persone	11.00-13.00 10 persone	11.00-13.00 10 persone	15.30-16.30 8 persone
						16.30-17.30 8 persone
Acquasanta Terme Petrelli Carne SS Frazione 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 infrasettimanali di seguito indicati:

- **Mercoledì 8 dicembre 2021;**
- **Sabato 25 dicembre 2021;**
- **Sabato 1 gennaio 2022;**
- **Giovedì 6 gennaio 2022.**