

AVVISO ALLA CITTADINANZA

MACELLAZIONE PER IL CONSUMO DOMESTICO PRIVATO DI SUINI, OVINI E CAPRINI PER IL PERIODO DAL 02 DICEMBRE 2024 AL 15 FEBBRAIO 2025

IL SINDACO

Avvisa la cittadinanza che il Decreto Legislativo n.27 del 02 febbraio 2021, stabilisce che i privati che intendono macellare per il consumo domestico privato devono comunicare al Servizio Igiene Alimenti di Origine Animale competente per territorio il luogo e la data della macellazione.

Vista la DGRM n.989 del 2 agosto 2021;

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

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 Regolamento CE del Consiglio del 24 settembre 2009, n. 1099;

Visto il Decreto Legislativo del 2 febbraio 2021, n. 32;

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 dirigenti veterinari IAOA 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.



del Touring
Club
Italiano

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) comunicare al SIAOA dell'AST Macerata, con almeno 48 ore di anticipo l'intenzione di macellare a domicilio il/i proprio/i animale/i e comunicare il giorno, l'ora e il luogo della macellazione; la comunicazione è indispensabile per consentire al Servizio IAOA 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) il privato deve provvedere allo smaltimento dei sottoprodotti di origine animale conformemente al Reg. (CE) n.1069/2009.
- g) il privato deve esitare i visceri degli animali macellati per uso privato alla vista post mortem, secondo regolamentazione ed organizzazione stabilita dal SIAOA dell'AST Macerata. 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 al proprio domicilio, un numero massimo di soggetti, per codice aziendale, che non deve superare i 4 suini, 4 ovini o 4 caprini di età inferiore a 12 mesi, oppure 8 agnelli, 8 capretti e 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.



del Touring
Club
Italiano

INOLTRE

Il privato 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 IAOA 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 Sottoprodotti di Origine Animale secondo la normativa vigente;
10. far eseguire la visita sanitaria al Medico Veterinario del SIAOA dell'AST Macerata, presso le località, 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, deve essere resa disponibile per eventuali approfondimenti da parte del veterinario a seguito dell'ispezione dei visceri;
13. **devono essere resi disponibili i documenti sanitari relativi alla provenienza degli animali (modello 4/documento di accompagnamento) nonché la copia della ricevuta del pagamento anticipato della prestazione da rilasciare al momento della visita;**
14. **gli animali devono essere scaricati dalla banca dati nazionale (Vetinfo), eventualmente anche avvalendosi dell'aiuto delle associazioni di categoria, entro**



del Touring
Club
Italiano

7 giorni dalla macellazione, tramite aggiornamento del registro di stalla nel quale deve essere riportata la data esatta della macellazione.

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 al Servizio Igiene Alimenti di Origine Animale dell'AST Macerata. Gli utenti potranno prenotare a partire **dal 29 novembre 2024 fino al 14 febbraio 2025, dal lunedì al venerdì**, ai seguenti numeri dedicati del SIAOA:

- a) 3483901903 dalle ore 08:30 alle 09:30 – SEDE DI MACERATA;
- b) 3665745619 dalle ore 12:30 alle ore 13:30 – SEDE DI CIVITANOVA MARCHE;
- c) 0737639685 oppure 0737639694 oppure 3478887838 – SEDE DI CAMERINO.

Si rappresenta che in caso di mancanza di prenotazioni il veterinario non si recherà presso il punto di ispezione.

1. 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 dell'esame Trichinoscopico, per i suini, con esito favorevole a meno che le carni non vengano consumate dopo cottura ad almeno 71°C a cuore del prodotto;
2. effettuare prima della macellazione, il versamento di Euro 16,22 per il primo capo suino, ed Euro 6,22 per ogni capo suino successivo al primo o Euro 15,00 per il primo capo ovi/caprino ed Euro 5,00 per ogni capo ovi/caprino successivo al primo, così come previsto dal D.Lvo n.32 del 02/02/2021 con una delle seguenti modalità:
 - mediante pagamento presso le casse CUP dell'AST Macerata
 - C/C bancario IBAN: IT70T0306913408100000046059
 - Utilizzo del bollettino CC/P:
 - n. 13502620 – SEDE DI MACERATA,
 - n. 13236625 – SEDE DI CIVITANOVA MARCHE,
 - n. 13430624 – SEDE DI CAMERINO.



del Touring
Club
Italiano

Il bollettino di CC/P o il bonifico bancario vanno intestati a: AST MACERATA SERVIZIO TESORERIA, specificando nella causale "D. Lgs 32/21 macellazione a domicilio per autoconsumo";

3. Conservare la ricevuta/attestazione di pagamento della tariffa prevista, e consegnarne una copia al medico veterinario al momento della visita;
4. conservare l'attestazione di avvenuto controllo sanitario per eventuali verifiche;
5. 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.
6. per altre infrazioni verranno applicate le sanzioni previste dalla normativa vigente.

Il controllo sanitario verrà effettuato dal Servizio di Igiene Alimenti di Origine Animale (SIAOA) del Dipartimento di Prevenzione dell'AST Macerata nei luoghi indicati e secondo l'orario allegato alla presente.

IL SINDACO

Dott. Rolando Pecora



del Touring
Club
Italiano

**PUNTI DI ISPEZIONE E ORARI VISITE SUINI MACELLATI A DOMICILIO
02 DICEMBRE 2024 - 14 FEBBRAIO 2025**

NON VERRANNO EFFETTUATE LE VISITE I GIORNI FESTIVI E MARTEDI' 24 DICEMBRE 2024.

MATTATOIO CO.ZO.MA. (Villa Potenza - Macerata)	
LUNEDI'	08:30-10:30
MARTEDI'	08:30-10:30
GIOVEDI'	08:30-10:30
SABATO	09:30-10:00
SAN GINESIO (PIAN DI PIECA di fronte Bar Ristorante MOMA)	
MARTEDI'	10:30-11:30
MERCOLEDI'	11:30-12:30
VENERDI'	10:30-11:30
CORRIDONIA (locale c/o Ippodromo)	
MERCOLEDI'	12:30-13:00
SABATO	8,00-8,30
TOLENTINO (c/o zona container in V.le C.Colombo, 81)	
MARTEDI'	12:15-13:00
GIOVEDI'	12:15-13:00
VENERDI'	12:15-13:00
Sede di Macerata: prenotare la visita almeno 48 ore prima telefonando al numero 3483901903 dal lunedì al venerdì dalle 08:30 alle 09:30	

MORROVALLE (c/o Istituto Comprensivo via Piave accesso da via Tagliamento)	
LUNEDI'	09:00-10:00
GIOVEDI'	09:00-10:00
VENERDI'	09:00-10:00
Sede di Civitanova Marche: prenotare la visita almeno 48 ore prima telefonando al n. 3665745619 dal lunedì al venerdì dalle 12:30 alle 13:30	

CAMERINO (c/o Mattatoio comunale)	
LUNEDI'	09:00-10:00
VENERDI'	09:00-10:00
SAN SEVERINO MARCHE (c/o container parcheggio Ospedale Eustachio)	
MARTEDI'	09:30-10:30
GIOVEDI'	09:00-10:00
CASTELRAIMONDO (c/o Servizio Veterinario)	
MARTEDI'	08:30-09:00
VENERDI'	08:30-09:00
Sede di Camerino: prenotare la visita almeno 48 ore prima telefonando al numero 0737639685 oppure n. 0737659694	
Sedi di Castelraimondo e San Severino Marche: telefonare almeno 48 ore prima al n. 3478887838	

In caso di mancanza di prenotazioni il veterinario non si recherà presso il punto di ispezione.