

## AVVISO ALLA CITTADINANZA

### MACELLAZIONE PER IL CONSUMO DOMESTICO PRIVATO DI SUINI, OVINI E CAPRINI PER IL PERIODO DAL 01 DICEMBRE 2021 AL 15 FEBBRAIO 2022

#### 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 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 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.Lvo 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 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 02 febbraio 2021, n.32;



del Touring  
Club  
Italiano

**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, 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/AV 3, con almeno 72 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 vista 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;



del Touring  
Club  
Italiano

- 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, 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 di acqua;
9. Smaltire i SOA secondo la normativa vigente;
10. Far eseguire la visita sanitaria al Medico Veterinario della Area Vasta, presso le località, nelle modalità e negli orari previsti, dei seguenti visceri: lingua, tonsille, esofago, trachea, cuore, polmoni, diaframma, fegato, completi e connessi automaticamente, 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;



del Touring  
Club  
Italiano

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 al Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale dell'Area Vasta 3. Gli utenti potranno prenotare a partire dal **29 novembre 2021** fino al **12 febbraio 2022, dal lunedì al venerdì**, ai seguenti numeri dedicati del SIAOA:

- a) 3483901903 oppure 07332572695 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 3381901826 oppure 3478887838 – sede di Camerino.

1. 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.
2. 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 non vengano consumate dopo cottura ad almeno 71°C a cuore del prodotto;
3. Effettuare prima della macellazione il versamento di Euro 8,49 per ogni capo sia esso suino, ovino o caprino macellato fino al 31/12/2021 e dal 01/01/2022, le tariffe previste D.Lvo n.32 del 02/02/2021 con le seguenti modalità:
  - a) presso le casse C.U.P. dei distretti sanitari con il codice 51520;
  - b) in alternativa, su Conto Corrente Postale (CC/P)
    - n. 13502620 – SEDE DI MACERATA
    - n. 13430624 – SEDE DI CAMERINO
    - n. 13236625 – SEDE DI CIVITANOVA MARCHE
  - c) oppure tramite Bonifico bancario sul conto codice IBAN IT 30 P 02008 13403 000105662446 istituito presso la banca UNICREDIT SPA.



del Touring  
Club  
Italiano

Il bollettino di CC/P o il bonifico bancario vanno intestati a: ASUR MARCHE AREA VASTA 3 SERVIZIO TESORERIA DIRITTI VETERINARI, specificando nella causale "macellazione di suino/ovi-caprino a domicilio per uso familiare".

4. Conservare la ricevuta/attestazione di pagamento della tariffa prevista, a dimostrazione della regolarità della macellazione stessa;
5. Consegnare la attestazione del pagamento effettuato, al Medico Veterinario al momento della visita e conservare la ricevuta di avvenuta prestazione per eventuali controlli;
6. Per le informazioni 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.
7. Per altre informazioni 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 3 nei luoghi indicati e secondo l'orario allegato alla presente.

IL SINDACO

Dott. Rolando Pecora



del Touring  
Club  
Italiano