

**COMUNE DI CARASSAI**  
**Provincia di Ascoli Piceno**

**AVVISO ALLA CITTADINANZA**

**MACELLAZIONE PER IL CONSUMO DOMESTICO PRIVATO DI SUINI, OVINI E CAPRINI PER  
IL PERIODO DAL 1 DICEMBRE 2023 AL 3 FEBBRAIO 2024**

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**, la **data** e l'**ora** 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 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 l'Art. 16 del Decreto Legislativo del 2 febbraio 2021, n.27;

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

Visto Regolamento CE 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, considerando i rischi potenziali della diffusione sul territorio della Peste Suina Africana, 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, inteso solo come allevatore registrato nell'anagrafe zootecnica ed in possesso del Codice Identificativo della azienda, può macellare a domicilio animali della specie suina, ovina e caprina, con le seguenti modalità:

- a) Comunicare al SIAOA dell'AST di Ascoli Piceno, con almeno 48 ore di anticipo l'intenzione di macellare a domicilio il/i proprio/i animale/i e indicando il giorno, l'ora e il luogo della macellazione; la comunicazione è indispensabile per consentire al servizio veterinario di effettuare eventuali accertamenti a campione relativi alla sanità e al benessere animale;
- b) La macellazione a domicilio è permessa solo agli allevatori registrati nell'anagrafe zootecnica;
- c) Gli animali macellati devono essere scaricati dalla banca dati nazionale (BDN);
- d) l'interessato ha l'obbligo di procedere allo stordimento degli animali macellati conformemente al Regolamento (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 dopo la macellazione a domicilio, 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 bensì 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 presso la piattaforma CUP della A.S.T. di Ascoli Piceno;
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 A.S.T. secondo le modalità e 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 dell'allevatore alla piattaforma CUP dell'A.S.T. Ascoli Piceno.

Gli utenti potranno prenotare a partire dal 27 novembre 2023 fino al 31 gennaio 2024 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) 0736 358942 dalle ore 9.00 alle ore 11.00;
- D) 0735 7937461 dalle ore 9.00 alle ore 11.00;
- E) 0736 358003 dalle ore 9.00 alla ore 11.00;

Considerato il perdurare della situazione epidemiologica della infezione da virus SARS-COV-2 al fine del contrasto e contenimento della diffusione del virus, l'utenza dovrà continuare a rispettare le norme sanitarie.

Al fine della prevenzione della diffusione della peste suina africana dei suidi, gli utenti allevatori devono garantire la tracciabilità degli animali macellati che devono essere inseriti e movimentati nella e dalla banca dati nazionale (BDN).

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.

Effettuare prima della macellazione, il versamento della tariffa prevista dal D.L.vo n. 32 del 02/02/2021

Tariffa OVICAPRINI

OVICAPRINI	Visita
1	15 €
2	20 €
3	25 €
4	30 €

Tariffa SUINI

Suino	Visita	Esame trichinoscopico + IVA	Totale
1	15 €	1,22 €	16,22 €
2	20 €	2,44 €	22,44 €
3	25 €	3,66 €	28,66 €
4	30 €	4,88 €	34,88 €

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°107786370;**

Intestato a: AST Ascoli Piceno SERVIZIO TESORERIA DIRITTI VETERINARI;  
specificando nella causale **“Macellazione uso privato”**

1. Consegnare la attestazione del pagamento effettuato al Medico Veterinario al momento della visita e conservare la/ricevuta di pagamento per eventuali controlli;
2. Se non è stato possibile effettuare il pagamento anticipato prima della visita, il Veterinario che effettua la prestazione trattiene la relativa attestazione di avvenuta visita e la rilascerà all'interessato solo dopo che è stata pagata la prestazione e consegnata al veterinario stesso la relativa attestazione / ricevuta attestante l'avvenuto pagamento.
3. Per le infrazioni sul benessere / maltrattamento degli animali, 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;
4. 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 A.S.T. Ascoli Piceno nei luoghi indicati e secondo l'orario allegato alla presente.