

COMUNE DI

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 n° 333 01-09-1998, 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).

- 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 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;**

A. 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°10778637**;

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.

**CALENDARIO VISITE DEI SUINI E OVI CAPRINI MACELLATI A DOMICILIO
PRESSO I PUNTI DI VISITA SOTTO INDICATI
DAL 01 Dicembre 2023 AL 03 Febbraio 2024**

**Prenotazione tramite piattaforma CUP
N° 10 settimane**

Comune Sede di raduno	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato
Ascoli Piceno Mattatoio NE. MA. Soc. Coop.	11.00 12.00 10 persone	10.00 11.00 10 persone	10.00 11.00 10 persone	11.00 12.00 10 persone	10.00 11.00 10 persone	14.00 15.00 15 persone
	12.00 13.00 10 persone	11.00 12.00 10 persone	11.00 12.00 10 persone	12.00 13.00 10 persone	11.00 12.00 10 persone	15.00 16.00 15 persone
Acquasanta Terme Petrelli Carni SS Fraz. Centrale	10.00 11.00 8 persone			10.00 11.00 12 persone		
	11.00 12.00 8 persone					
Ripatransone Ripa Macellazioni Via Fiorano snc	10.00 11.00 8 persone		9.00 10.00 8 persone		9.00 10.00 8 persone	9.00 10.00 8 persone
	11.00 12.00 8 persone		10.00 11.00 8 persone		10.00 11.00 8 persone	10.00 11.00 8 persone
			11.00 12.00 8 persone		11.00 12.00 8 persone	11.00 12.00 8 persone

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

- **Venerdì 8 Dicembre 2023**
- **Martedì 26 Dicembre 2023**
- **Sabato 6 Gennaio 2024**

**MACELLAZIONE PER IL CONSUMO DOMESTICO PRIVATO DI SUINI
OVINI E CAPRINI PERIODO DAL 5 FEBBRAIO 2024 AL 30 NOVEMBRE 2024**

Considerato che in tale intervallo temporale è prevista una minor richiesta di prestazioni di macellazione a domicilio per autoconsumo, in ottemperanza a quanto previsto dalla DGRM n. 989 del 2 agosto 2021, gli allevatori che intendono macellare a domicilio per autoconsumo in questo periodo, devono fare richiesta al servizio di Igiene degli Alimenti di Origine Animale della AST di Ascoli Piceno che rilascerà caso per caso il relativo nulla osta per la suddetta macellazione.

Modello fac simile

AL SIAOA
AST ASCOLI PICENO

Il/la sottoscritto/a Sig/ra _____ nato/a _____ il _____

Residente nel Comune di _____ Loc./via _____

Tel. / Cell. _____

C.F. _____

PEC _____

CHIEDE

▪ di poter effettuare presso il proprio allevamento identificato con Cod. Az. IT _____ la macellazione per autoconsumo del proprio nucleo familiare di n. _____ suino/i ovicaprino/i di sua proprietà, contrassegnato/i con il/i numero/i di identificazione – tatuaggio _____ e destinato/i al consumo familiare.

La macellazione verrà effettuata il giorno _____ alle ore _____

Dichiara, inoltre, sotto la propria responsabilità, che la carne sarà destinata ad esclusivo consumo familiare.

Con la presente il sottoscritto si impegna a:

- 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 SOA secondo la normativa vigente;
- Far eseguire la visita sanitaria al Medico Veterinario della AV, 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. 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.

Luogo e data

Firma