



**COMUNE DI BELVEDERE OSTRENSE**  
**PROVINCIA DI ANCONA**

**AVVISO ALLA CITTADINANZA**

**MACELLAZIONE PER IL CONSUMO DOMESTICO PRIVATO DI SUINI, OVINI E CAPRINI  
PER IL PERIODO DAL 12/12/2022 AL 25/02/2023**

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 '21  
Visto il D. L. vo 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 Decreto Legislativo del 2 febbraio 2021, n.27  
Visto Regolamento UE del Parlamento Europeo e del Consiglio del 15 marzo 2017, n. 625  
Visto Regolamento CE del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 ottobre 2009, n. 1069  
Visto Regolamento CE del Consiglio del 24 settembre 2009, n. 1099  
Visto 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 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, con la presente si 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.

Il privato, solo inteso come allevatore registrato nell'anagrafe zootecnica, può macellare a domicilio animali della specie suina, ovina e caprina nel rispetto delle seguenti disposizioni:

- a) comunicazione al SIAOA dell'ASUR/AV2, con almeno **48 ore di anticipo** dell'intenzione di macellare a domicilio il/i proprio/i animale/i e specificando 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;

f) L'interessato 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 e richiedere la visita sanitaria;

g) 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 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 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 Rosa).

Le prenotazioni della visita delle corate dei suini degli ovini e dei caprini macellati a domicilio, devono avvenire, con almeno 48 ore di anticipo, previa prenotazione telefonica da parte del privato cittadino ai seguenti numeri telefonici:

Fabriano 0732 707930;

Jesi 0731 534629;

Ancona 071 8705587;

Senigallia 07179092358;

nei giorni da Lunedì a Venerdì e dalle ore 08 alle ore 12.

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 la effettuazione dell'esame Trichinoscopico con esito favorevole per i suini, a meno che le carni vengano consumate dopo cottura ad almeno 71°C a cuore del prodotto;
3. Effettuare prima della macellazione, il versamento di **Euro 15** per il primo suino e 5 euro in più, presso gli uffici C.U.P. dei distretti sanitari codice ISES 57130/57140 o in alternativa sui c.c.p. Pagamento su Conto Corrente Postale n. 16767600 (Fabriano) – 16656605 (Jesi) – 17549601 (Senigallia) – 17338609 (Ancona) o tramite Bonifico bancario sul conto IBAN IT 45 M 03069 02609 1000 0030 0096, intestato all'ASUR Marche AV2 con l'indicazione della causale "macellazione di n. .... suino/ovicaprino 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 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.
7. Per le altre infrazioni verranno applicate le sanzioni previste dalla normativa vigente;

Il controllo sanitario verrà effettuato dal personale veterinario del Servizio di Igiene Alimenti di Origine Animale e Derivati (SIAOA), del Dipartimento di Prevenzione della ASUR Marche Area Vasta 2, nei luoghi indicati e secondo l'orario allegato alla presente.



IL SINDACO  
Avv. Sara Ubertin  
*[Handwritten signature]*