



# Comune di Camporotondo di Fiastrone

Provincia di Macerata

62020 P.zza S.Marco, 2 ☎ 0733907153 📠 0733907359

P.Iva 00243720430

## AVVISO ALLA CITTADINANZA

**Macellazione per il consumo domestico privato di suini, ovini e caprini per il periodo dal 01 Dicembre 2022 al 11 Febbraio 2023**

### I L S I N D A C O

Avvisa la cittadinanza che il Decreto Legislativo n. 27 del 2 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 Regolamento CE n. 1099/2009;
- 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) Predisposizioni di procedure regionali per la prevenzione delle zoonosi;
- d) Possibilità, da parte dei dirigenti veterinari del Servizio 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.

**Il privato, solo inteso come allevatore registrato nell'anagrafe zootecnica, può macellare a domicilio animali della specie suina e ovina e caprina nel rispetto di quanto segue:**

- a) Comunica al SIAOA dell'ASUR/AV3, con almeno 48 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 SIAOA 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 evitare i visceri degli animali macellati per uso privato alla visita post mortem, secondo regolamentazione ed organizzazione stabilita dal SIAOA dell'ASUR/AV3. 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, 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

**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 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 del SIAOA dell'ASUR/AV3, 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) 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 30 novembre 2022 fino al 13 febbraio 2023, dal lunedì al venerdì**, ai seguenti numeri dedicati del SIAOA:

- a) 3483901903 dalle ore 08:30 alle ore 9:30 – 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 suidi, 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 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 cvì/caprino ed **Euro 5,00** per ogni capo cvì/caprino successivo al primo, così come previsto dal D. L.vo n. 32 del 02/02/2021, con una delle seguenti modalità:

- C/C bancario IBAN IT22N0306902609100000300097 specificando nella causale "Macellazione suini a domicilio"
- mediante pagamento presso le casse CUP dell'Area Vasta 3.
- utilizzo del bollettino di CC/P

- n. 13502620 - SEDE DI MACERATA,
- n. 13236625 - SEDE DI CIVITANOVA MARCHE,
- n. 13430624 - SEDE DI CAMERINO

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/cvi-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 l'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 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.

Dalla Residenza Municipale, lì 02/12/2022



IL SINDACO

DOTT. ING. MASSIMILIANO MICUCCI

**PUNTI DI ISPEZIONE E ORARI VISITE SUINI MACELLATI A DOMICILIO  
01 DICEMBRE 2022 - 11 FEBBRAIO 2023**

**NON VERRANNO EFFETTUATE LE VISITE I GIORNI FESTIVI, IL 24 ED IL 31 DICEMBRE 2022**

<b>MATTATOIO CO.ZO.MA. (Villa Potenza - Macerata)</b>	
LUNEDI'	08:30-10:30
MARTEDI'	08:30-10:30
GIOVEDI'	08:30-10:30
SABATO	10:00-11:00
<b>MATTATOIO GRADIVI (Sarnano)</b>	
LUNEDI'	08:00-10:00
MARTEDI'	08:00-10:00
SABATO	11:00-12:00
<b>MATTATOIO MARCHIGIANA MACELLAZIONE (Loro Piceno)</b>	
LUNEDI'	10:30-12:30
MARTEDI'	10:30-12:30
MERCOLEDI'	10:30-12:30
VENERDI'	10:30-12:30
SABATO	09:30-10:00
<b>CORRIDONIA (locale c/o Ippodromo)</b>	
MERCOLEDI'	12:30-13:00
SABATO	08:00-08:30
<b>TOLENTINO (c/o zona container in V.le C.Colombo, 81)</b>	
MARTEDI'	13:00-13:30
GIOVEDI'	13:00-13:30
VENERDI'	13:00-13:30

**Sede di Macerata:** prenotare la visita almeno 72 ore prima telefonando al n. 3483901903 dal lunedì al venerdì dalle 08:30 alle 09:30

<b>TRODICA DI MORROVALLE (c/o lo spogliatoio dell'impianto sportivo dietro il pollambulatorio)</b>	
LUNEDI'	09:00-10:00
MERCOLEDI'	09:00-10:00
VENERDI'	09:00-10:00

**Sede di Civitanova Marche:** prenotare la visita almeno 72 ore prima telefonando al n. 3665745619 dal lunedì al venerdì dalle 12:30 alle 13:30

<b>CAMERINO (c/o Servizio Veterinario)</b>	
MARTEDI'	08:00-09:00
VENERDI'	08:00-09:00
<b>SAN SEVERINO MARCHE</b>	
MARTEDI'	08:00-09:00 (c/o mattatoio FATTOBENE-loc. S.Elena)
VENERDI'	10:30-11:30 (c/o container parcheggio Ospedale Eustachio)
<b>CASTELRAIMONDO (c/o Servizio Veterinario)</b>	
MARTEDI'	07:30-08:30
VENERDI'	07:30-09:00

**Sede di Camerino:** prenotare la visita almeno 72 ore prima telefonando al n. 0737639685 oppure n. 3381901826

**Sedi di Castelraimondo e San Severino Marche:** telefonare almeno 72 ore prima al n. 3478887838