Comune di Recanati | recanati città dell'infinito

CITTA' DI RECANATI

AVVISO ALLA CITTADINANZA
MACELLAZIONE PER IL CONSUMO DOMESTICO PRIVATO DI SUINI OVINI E CAPRINI
PER IL PERIODO DAL 4/12/2023 AL 17/02/2024

Il Sindaco 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 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 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;
i**l 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) comunicare al SIAOA dell'AST MACERATA, con almeno 48 ore di anticipo l'intenzione di macellare a domicilio il/i proprio/i animale/i e comunicare il giorno, l'ora e il luogo della macellazione; la comunicazione è indispensabile per consentire al Servizio IAOA 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 esitare i visceri degli animali macellati per uso privato alla visita post mortem, secondo regolamentazione ed organizzazione stabilita dal SIAOA dell'AST MACERATA. 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 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.

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 IAOA 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 Sottoprodotti di Origine Animale secondo la normativa vigente;
10. far eseguire la visita sanitaria al Medico Veterinario del SIAOA dell'AST MACERATA, 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, deve essere resa disponibile per eventuali approfondimenti da parte del veterinario a seguito dell'ispezione dei visceri;

13. **devono essere resi disponibili i documenti sanitari relativi alla provenienza degli animali (modello 4/documento di accompagnamento) 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 Alimenti di Origine Animale dell'AST MACERATA. Gli utenti potranno prenotare a partire dal 1 dicembre 2023 fino al 15 febbraio 2024, dal lunedì al venerdì, ai seguenti numeri dedicati del SIAOA:

a) **3483901903 dalle 8,30 alle 9,30 - SEDE DI MACERATA;**

b) **3665745619 dalle 12,30 alle 13,30 - SEDE DI CIVITANOVA MARCHE;**

c) **0737639685 oppure 3381901826 oppure 3478887838 - SEDE DI CAMERINO**

Si rappresenta che in caso di mancanza di prenotazioni il veterinario non si recherà presso il punto di ispezione.

1. 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, per i suidi con esito favorevole a meno che le carni non vengano consumate dopo cottura ad almeno 71°C a cuore del prodotto;

2. 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 ovi/caprino ed Euro 5,00 per ogni capo ovi/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 IT70T0306913408100000046059
   - mediante pagamento presso le casse CUP dell'AST MACERATA
   - 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: AST MACERATA SERVIZIO TESORERIA, specificando nella causale "macellazione di suino/ovi-caprino a domicilio per uso familiare";

3. Conservare la ricevuta/attestazione di pagamento della tariffa prevista, a dimostrazione della regolarità della macellazione stessa;
4. Consegnare l'attestazione del pagamento effettuato, al Medico Veterinario al momento della visita e conservare la/ricevuta di avvenuta prestazione per eventuali controlli;
5. 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.
6. 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 (SIAOA) del Dipartimento di Prevenzione dell'AST MACERATA nei luoghi indicati e secondo l'orario allegato alla presente.

Il Sindaco

ANTONIO BRAVI
COMUNE DI
RECANATI
21.12.2023
13:29:54
GMT+01:00