



# CITTÀ DI SANT'ELPIDIO A MARE

Provincia di Fermo

## AVVISO ALLA CITTADINANZA

### MACELLAZIONE PER IL CONSUMO DOMESTICO PRIVATO DI SUINI PER IL PERIODO DAL 01 DICEMBRE 2022 AL 15 FEBBRAIO 2023

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 all'Autorità Competente Locale il luogo e la data della macellazione.

Vista L'O.M. del 03 dicembre 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 DGRM n.989 del 2 agosto 2021;

Visto il Decreto Legislativo n° 333 del 01 settembre 1998 per le parti non abrogate;

Visto il Regolamento CE n. 1099/2009;

Visto il Regolamento CE n. 1375/2015;

Visto Decreto Legislativo n.27 del 2 febbraio 2021;

Visto Regolamento UE n. 625 del 15 marzo 2017;

Visto Regolamento CE n.1069 del 21 ottobre 2009;

Visto Regolamento CE n.1099 del 24 settembre 2009;

Visto Decreto Legislativo n.32 del 2 febbraio 2021.

### COMUNICA CHE

A decorrere dal 01.12.2022 e fino al 15.02.2023 è consentito macellare i suini a domicilio per autoconsumo.

**I cittadini debbono prenotare telefonicamente con almeno 48 ore di anticipo la visita ispettiva agli Uffici dei Servizi Veterinari di Fermo ed Amandola e seguano le indicazioni operative di cui sotto.**

Le prenotazioni dovranno essere effettuate a partire dal **25 novembre 2022** fino all' **11 febbraio 2023**, dal lunedì al venerdì, **comunicando il giorno, l'ora ed il luogo della macellazione (indirizzo)** ai seguenti numeri dedicati:

**Fermo 0734/6252845 - 0734/6252945**

**Amandola 0734/6253700**

La macellazione a domicilio è riservata agli allevatori registrati nell'anagrafe zootecnica.

Gli animali macellati devono essere scaricati dalla Banca Dati Nazionale.

La macellazione rituale è vietata.

La macellazione dovrà avvenire con metodo eutanasi mediante stordimento preventivo con l'uso di pistola a proiettile captivo, seguito dalla immediata iugulazione.

**L'allevatore, inteso come allevatore registrato nell'anagrafe zootecnica, 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, 8 suinetti di peso vivo inferiore a 15 kg.**

Gli interessati debbono:

- 1) **Provvedere prima della macellazione al versamento di Euro come da Tabella A su C/C postale SIAOA n. 76806884 - ASUR SERVIZIO TESORERIA - CAUSALE AUTORIZZAZIONE MACELLAZIONE SUINI A DOMICILIO;**
- 2) Presentare l'intera corata, compresi i muscoli diaframmatici ed i reni, alla visita sanitaria che avrà luogo presso i punti ispettivi di cui all'allegato.  
**Dovrà altresì essere presentata copia del mod. 4** (dichiarazione di provenienza).
- 3) Portare la corata nel luogo di visita, facendo uso di idonei contenitori atti a non spargere in alcun modo sangue, muniti della ricevuta di pagamento.
- 4) Considerata la necessità di eseguire l'esame trichinoscopico delle carni prima del loro consumo, le medesime non dovranno essere in alcun modo utilizzate se non trascorse almeno 48 ore dalla visita ispettiva, salvo cottura a temperatura di 71°C (completa cottura a cuore delle stesse).

Per le infrazioni relative al Regolamento CE n. 1099/2009 sono previste salvo che il fatto costituisca reato le sanzioni amministrative di cui al Decreto Legislativo n. 131 del 6 novembre 2013.

Per eventuali altre infrazioni verranno applicate le sanzioni previste dalla normativa vigente.

**Dalla Civica Residenza, li 22 novembre 2022**

**IL SINDACO**  
**Alessio Pignotti**