



COMUNE DI MONTAZZOLI

PROVINCIA DI CHIETI

IL SINDACO

Ritenuto di dover disciplinare la macellazione dei suini per l'uso familiare, si portano, di seguito, conoscenza le istruzioni tecniche riguardanti gli adempimenti amministrativi, le operazioni di macellazione e l'esecuzione della visita sanitaria da svolgersi da parte del servizio sanitario dell'igiene degli alimenti di origine animale;

Vista la L. R. 23 dicembre 2004;

Vista la L.R. n. 45 del 27.10.2010 (macellazione per il consumo familiare di animali di allevamento delle varie specie);

Visto il Regolamento Regionale n. 2 del 21/12/2011 (macellazione per il consumo familiare di animali di allevamento delle varie specie ai sensi dell'art. 4 della L.R. 27 ottobre 2010, n. 45);

Visto la nota Min. della Salute DGSN 26218-19-10-2018 "Approvazione decisione di esecuzione della Commissione che modifica la decisione 2006/80/CE";

Visto il D. Lgs: 2 febbraio 2021 n. 32;

Vista la nota Regione Abruzzo RA/355101/DPF011/IA12 del 30.11.2021 – "Procedure per la macellazione a domicilio ai fini dell'autoconsumo".

RENDE NOTO

1 – nel periodo 01 dicembre 2025 – 28 febbraio 2026, nel rispetto delle condizioni stabilite dalle suddette norme, è consentita la macellazione domiciliare dei suini ai fini del consumo all'interno del proprio nucleo familiare di un numero massimo di n. 4 suini adulti (di peso superiore a 25 Kg), n. 10 suini (di peso inferiore a 25 Kg.);

2 – coloro che intendono macellare i suindicati animali devono quattro giorni prima della macellazione stessa, munirsi della ricevuta di versamento dei diritti sanitari versati sul C.C.P. 2513550 intestato alla ASL n. 2 Lanciano - Vasto – Chieti , Dipartimento di Prevenzione, Servizio Tesoreria, la quale verterà anche come implicita comunicazione di macellazione. La somma da versare sarà pari a Euro 15 per il primo capo ed Euro 5 per ciascun capo successivo, a tali somme andrà aggiunto Euro 1 per le spese di analisi trichinoscopica (Tot. Euro 16 per il primo capo e Euro 6 per ciascun capo successivo come previsto dal D. Lgs. 32/2021);

3 – deve essere informato il Servizio Veterinario delle sedi competenti per territorio (sede di Castelfrentano tel. 0872569380, sede di Vsto tel. 0873308692 – 633, sede di Chieti tel. 0871358667) di una eventuale alterazione fisico – patologica riscontrata nell'animale nei giorni precedenti la macellazione per consentire di procedere conformemente alle prescrizioni contenute nel regolamento Regionale n. 2 del 21/12/2011 e stabilire se ammettere o meno alla macellazione l'animale stesso;

4 - l'abbattimento dell'animale deve avvenire con mezzi riconosciuti idonei senza arrecargli inutili dolori, ansia o sofferenze evitabili e nel rispetto di quanto stabilito nell'art.10 del Regolamento C.E. n. 1099/2009, relativo al benessere animale nella macellazione dei suini, effettuata al di fuori dei macelli dal loro proprietario o da una persona sotto la responsabilità ed il controllo del proprietario ai fini di consumo domestico privato;

5 – gli interessati sono tenuti a portare nei posti di ispezione, sotto indicati, nei giorni e nell'orario di fianco indicati, le seguenti parti degli animali macellati: lingua, glottide, polmone, cuore, fegato, milza, reni e solo per i suini almeno 50 grammi di muscolo, proveniente dai pilastri del diaframma o

dal muscolo della spalla o dagli psoas o dai masseteri o dal piatto della coscia per l'accertamento trichinoscopico. In caso di sospetto l'intera carcassa e tutti gli organi devono essere sottoposti ad ispezione e a tutti gli accertamenti necessari al fine di escludere rischi per la salute umana ed animale;
6 – qualora le carni venissero dichiarate non idonee al consumo umano o risultassero positive all'esame trichinoscopico, dovranno essere sequestrate e distrutte conformemente a quanto stabilito dal Regolamento C.e: n. 1069/2009;

7 – dopo l'esito favorevole della visita ispettiva ed in attesa del risultato dell'esame trichinoscopico da parte dell'IZSAM di Teramo è consentito sezionare la carcassa e trasformare le carni a condizione che si mantenga rintracciabilità delle stesse. Non utilizzare le carni prima dell'esito favorevole della visita ispettiva e del risultato dell'esame trichinoscopico;

8 – le carni, così, ottenute sono destinate esclusivamente al consumo familiare e non possono essere cedute, immesse nel mercato o oggetto di commercializzazione;

9 – punti di ispezione dei visceri e delle carni:

CASOLI: mattatoio Travaglini snc – C.da La Roscia: giorno lunedì ore 08.00 – 10.00;

CHIETI: EX Ospedale Pediatrico – Dipartimento di Prevenzione – Servizio Veterinario IAOA – Via Nicolini :giorni martedì e venerdì ore 9.00 – 10.00;

CASTELFRENTANO: Servizio Veterinario – Via Giacomo Matteotti :giorni venerdì ore 8.00 - 10.00;

GISSI: mattatoio F.li D'Addario : giorni lunedì, mercoledì e sabato ore 9.00 – 11.00;

GUILMI : Municipio di Guilmi :giorno lunedì ore 10.30 – 11.30;

MIGLIANICO : mattatoio Di Tomo, contrada Elcine: giorni lunedì, giovedì e venerdì ore 10.00 – 11.00;

PRETORO : Stabilimento SOALCA, C.da Cerrani n. 13 /B : giornolunedì ore 11.00 – 13.00;

TORRICELLA PELIGNA : presso macelleria Rossi, Via E. Troilo: giorno venerdì ore 8.30 – 10.30;

VASTO: Ufficio Veterinario, Via Marco Polo 55/a: giorni dal lunedì al venerdì ore 9.00 – 11.00.

I punti di ispezione sanitaria delle carni indicati sono quelli in cui il Veterinario compie i normali compiti di istituto e sono idonei ed attrezzati per dette attività, altri punti di ispezione idonei allo scopo, eventualmente reperiti dall'Autorità Comunale, possono essere inseriti, sentita la disponibilità del Veterinario Ufficiale competente per territorio.-



Il Sindaco
(Geom. Felice Novello)