



# 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 verra' anche come implicita comunicazione di macellazione. La somma da versare sarà pari a Euro 15 per il primo cpo ed Euro 5 per ciascun capo successivo, a tali somme andrà aggiunto Euro 1 per le spese di analisi trichinoscopia ( 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 crni 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)

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Felice Novello", is written over the blue circular stamp.