

**ORDINANZA SANITARIA**  
**PER LA MACELLAZIONE PER IL CONSUMO DOMESTICO PRIVATO DI SUINI E**  
**OVICAPRINI**  
**PER IL PERIODO dal 11 DICEMBRE 2023 al 03 FEBBRAIO 2024**

Visto l'art. 32 della Legge 833 del 23 dicembre 1978 ;  
Vista la Legge Regionale n. 41 del 12 dicembre 1981;  
Visto il D. L. vo 01-09-1998, n° 333 per le parti non abrogate ;  
Visto Regolamento CE del Consiglio del 24 settembre 2009, n. 1099  
Visto Regolamento CE del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 ottobre 2009, n. 1069  
Visto il Regolamento CE del Consiglio del 10/08/2015, n.1375  
Visto Regolamento UE del Parlamento Europeo e del Consiglio del 15 marzo 2017, n. 625  
Visto il Regolamento CE della Commissione del 13/08/2015 n. 1375;  
Vista la DGSAF 0000150-P-04/01/2019  
Visto Decreto Legislativo del 2 febbraio 2021, n.27  
Visto Decreto Legislativo del 2 febbraio 2021, n.32  
Vista la DGRM del 2 agosto 2021, n.989

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) Possibilità, da parte dei Servizi Veterinari dell'ASL, 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, con la presente si 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.

Il privato, solo inteso come allevatore registrato nell'anagrafe zootecnica, può macellare a domicilio animali della specie suina, ovina e caprina nel rispetto delle seguenti disposizioni :

- a) comunicazione al SIAOA dell'ASUR/AV2, con almeno **48 ore di anticipo** dell'intenzione di macellare a domicilio il/i proprio/i animale/i e specificando il giorno, l'ora e il luogo della macellazione; la comunicazione è indispensabile per consentire al Servizio Veterinario 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) L'interessato deve provvedere allo smaltimento dei sottoprodotti di origine animale conformemente al Reg. (CE) n.1069/2009;
- f) L'interessato deve esitare i visceri degli animali macellati per uso privato alla visita post mortem, secondo regolamentazione ed organizzazione stabilita dall'Autorità Competente Locale. In ogni caso

**Azienda Sanitaria Territoriale AST Ancona**

Sede legale: Viale Cristoforo Colombo 106 – 60127 Ancona (AN) - Partita IVA: 02938930423

**Servizio Igiene Alimenti di Origine Animale**

Direzione Via Guerri 9/11 – 60035 Jesi (AN) tel. 0731-534607-629 - fax 0731-534664

**Dipartimento di Prevenzione  
Servizio di Igiene degli Alimenti di Origine Animale**

**PEC: [ast.ancona@emarche.it](mailto:ast.ancona@emarche.it)**

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 ma richiedere la visita sanitaria;

g) 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 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**

**L'interessato 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 della Area Vasta, 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 Rosa) .

Le prenotazioni della visita delle corate dei suini degli ovini e dei caprini macellati a domicilio, devono avvenire, con almeno 48 ore di anticipo, previa prenotazione da parte del privato cittadino alle seguenti mail:

[macellazioni.domiciliari.an@sanita.marche.it](mailto:macellazioni.domiciliari.an@sanita.marche.it);  
[macellazioni.domiciliari.je@sanita.marche.it](mailto:macellazioni.domiciliari.je@sanita.marche.it);  
[macellazioni.domiciliari.fa@sanita.marche.it](mailto:macellazioni.domiciliari.fa@sanita.marche.it);  
[macellazioni.domiciliari.se@sanita.marche.it](mailto:macellazioni.domiciliari.se@sanita.marche.it);

o nei giorni da Lunedì a Venerdì e dalle ore 08 alle ore 12, ai seguenti numeri telefonici:

Ancona 071 8705587

Jesi 0731 534629;

Fabriano 0732 707930

Senigallia 07179092358;

**Azienda Sanitaria Territoriale AST Ancona**

Sede legale: Viale Cristoforo Colombo 106 – 60127 Ancona (AN) - Partita IVA: 02938930423

**Servizio Igiene Alimenti di Origine Animale**

Direzione Via Guerri 9/11 – 60035 Jesi (AN) tel. 0731-534607-629 - fax 0731-534664

**Dipartimento di Prevenzione  
Servizio di Igiene degli Alimenti di Origine Animale**

**PEC: ast.ancona@emarche.it**

- Il consumo delle carni suine potrà avvenire soltanto dopo l'effettuazione della visita sanitaria e dopo la effettuazione dell'esame Trichinoscopico con esito favorevole per i suini, a meno che le carni vengano consumate dopo cottura ad almeno 71°C a cuore del prodotto;  
Effettuare prima della macellazione, il versamento di **Euro 16,22** per il primo suino e **6,22 euro** in più i successivi visitati nella stessa giornata, nelle modalità seguenti;
- presso gli uffici C.U.P. dei distretti sanitari , con codice ISES 57130/57140;
- o in alternativa con Pagamento su Conto Corrente Postale sui seguenti CCP n. 16767600 (Fabriano) – 16656605 (Jesi) – 17549601 (Senigallia) – 17338609 (Ancona) ;
- o tramite Bonifico bancario sul conto : Tesoreria Banca Intesa San Paolo IBAN IT81D0306902609100000046115, intestato all'AST ANCONA con l'indicazione della causale "macellazione di n....suino/ovicaprino a domicilio per uso familiare".

Conservare la ricevuta/attestazione di pagamento della tariffa prevista, a dimostrazione della regolarità della macellazione stessa;

Consegnare la attestazione del pagamento effettuato, al Medico Veterinario al momento della visita e conservare la/ricevuta di avvenuta prestazione per eventuali controlli;

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.

Per le altre infrazioni verranno applicate le sanzioni previste dalla normativa vigente;

Il controllo sanitario verrà effettuato dal personale veterinario del Servizio di Igiene Alimenti di Origine Animale e Derivati (SIAOA), del Dipartimento di Prevenzione della ASUR Marche Area Vasta 2 , nei luoghi indicati e secondo l'orario allegato alla presente.

Il Direttore  
Dr. Fabrizio Conti

**Allegati:**

- All. 1 Richiesta autorizzazione macellazione e attestazione visita ispettiva
- All. 2 Informativa per il privato
- All. 3 Orari e sedi delle visite ispettive

**Azienda Sanitaria Territoriale AST Ancona**

Sede legale: Viale Cristoforo Colombo 106 – 60127 Ancona (AN) - Partita IVA: 02938930423

**Servizio Igiene Alimenti di Origine Animale**

Direzione Via Guerri 9/11 – 60035 Jesi (AN) tel. 0731-534607-629 - fax 0731-534664