

Ritenuto di dover disciplinare la macellazione dei suini per l'uso familiare, si portano, di seguito, a conoscenza le istruzioni tecniche riguardanti gli adempimenti amministrativi, le operazioni di macellazione e l'esecuzione della visita sanitaria da svolgersi da parte del Servizio Veterinario della 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 DGSAN 26218-19-10-2018 "Approvazione Decisione di esecuzione della Commissione che modifica la Decisione 2006/80/CE";

Visto il Decreto Legislativo 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”;

SI RENDE NOTO CHE

- 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 suinetti (di peso inferiore a 25 Kg.).
- 2) Coloro che intendono macellare i suinetti 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 varrà 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 1 Euro per le spese di analisi trichinoscopica (TOT. 16 EURO PER IL PRIMO CAPO E 6 EURO 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 Vasto tel. 0873308692 – 633, sede di Chieti tel. 0871358867) di una eventuale alterazione fisiopatologica 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 a 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 gr 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 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 e 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 sul 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 09,00 - 10,00;

CASTELFRENTANO: Servizio Veterinario- via G. Matteotti, 1: giorni venerdì ore 08,00 -10,00;

GISSI: Mattatoio F.lli D'Addario: giorni lunedì, mercoledì e sabato ore 09,00 – 11,00;

GUILMI: Municipio di Guilmi; giorno lunedì 10,30 - 11,30;

MIGLIANICO: Mattatoio Di Tomo, Contrada Elcine: giorni lunedì, giovedì e venerdì 10,00 - 11,00;

PRETORO: Stabilimento SOALCA , C.da Cerrani n. 13-B : giorno lunedì 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 09,00 - 11,00.