

# COMUNE DI COTTANELLO

Provincia di Rieti

Codice Fiscale: 00100630573  
074666280

C.A.P. 02040

Tel. 074666122-074666123 - Fax

Prot. n. 4577

10/12/2021

## AVVISO PUBBLICO

### MACELLAZIONE DOMICILIARE DI SUINI E ALTRE SPECIE

Si avvisa la cittadinanza che il D.Lvo n. 27/2021 ha modificato la normativa relativa alle macellazioni domiciliari. L' allevatore che intende macellare a domicilio capi bovini, suini e/o ovo caprini per il consumo del proprio nucleo familiare, deve inviare comunicazione, almeno 7 giorni feriali di anticipo rispetto alla data di macellazione prevista, al servizio veterinario della asl, utilizzando il modello disponibile sul sito del comune o presso gli uffici comunali.

La comunicazione può essere presentata direttamente presso una sede del servizio veterinario o tramite posta elettronica all' indirizzo [v.dovidio@asl.rieti.it](mailto:v.dovidio@asl.rieti.it) o presso gli uffici comunali almeno 7 giorni prima della macellazione.

Tariffa per la visita del veterinario della ASL : fino al 31.12.2021: € 20,00/capo+€5,00 per spese di viaggio;  
dal 01.01.2022: € 15,00 per il 1° animale + € 5,00 per ogni altro animale ispezionato dopo il primo.  
Ricevuta di pagamento da esibire all' atto della visita, della tariffa da pagare su c/c ASL di Rieti 10416022-  
causale: "macellazione a domicilio n. capi e specie";  
Per macellazione a domicilio dei suini: Se non si richiede l' intervento del veterinario ASL, importo per esame delle trichinelle a carico del privato da corrispondere direttamente al laboratorio.  
Importo per esame trichinoscopico: € 8,00 per il singolo campione e € 19,00 da 3 a 20 campioni.

### Quantitativi massimi che possono essere macellati a domicilio:

SPECIE	NUMERO DI CAPI/ANNO PER NUCLEO FAMILIARE
SUIDI	4 CAPI ADULTI
BOVIDI	2 VITELLI/ANNUTOLI (MENO DI 12 MESI)
OVICAPRINI	6 CAPI MINORI DI 8 MESI AI QUALI NON SONO SPUNTATI INCISIVI PERMANENTI
POLLAME, LAGOMORFI (CONIGLI),E PICCOLA SELVAGGINA ALLEVATA	FINO A 500

A tutela del benessere animale, la macellazione deve essere effettuata da personale qualificato, con particolare attenzione, in particolare con corrette modalità di contenimento e di stordimento dell' animale.

Di dette procedure deve essere prodotta autocertificazione.

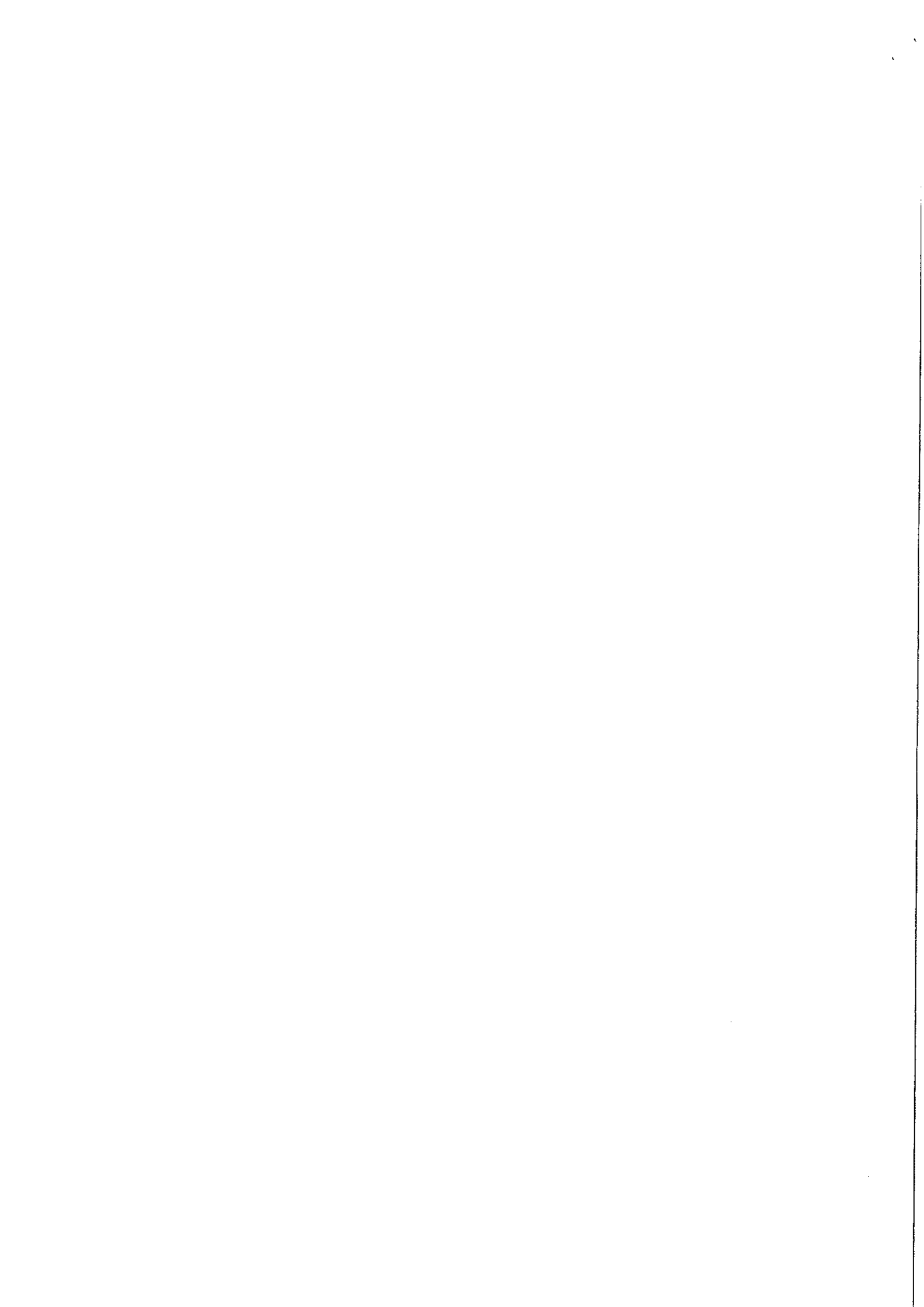
In alternativa la macellazione può essere effettuata presso macelli autorizzati.

#### Non è consentito :

- la macellazione per conto terzi al di fuori dei macelli autorizzati;
- la commercializzazione delle carni e dei prodotti da esse derivati;
- la macellazione di animali con evidenti segni di malattia o non in perfetto stato di salute.

Cottanello, 09/12/2021







**AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI**

Via del Terminillo, 42 - 02100 RIETI - Tel. 0746.2781 - PEC: asl.rieti@pec.it  
www.asl.rieti.it C.F. e P.I. 00821180577  
UOC I.P.T.C.A.

RESPONSABILE: d.ssa D'Ovidio Valentina  
Pec: dipartimentoprevenzione.asl.rieti@pec.it  
Tel 0746279845 e-mail: v.dovidio@asl.rieti.it

Prot. 77767/21

Rieti 29/11/2021

Ai Comuni della Provincia di Rieti

Alla Guardia di Finanza  
Rieti

Al Comando Provinciale Carabinieri Forestali  
Rieti

All'Istituto Zooprofilattico Sperimentale Regioni Lazio e Toscana  
Sede Rieti

e, p.c. ai Veterinari Ufficiali UOC I.P.T.C.A e S.A.- I.A.P.Z. .

Oggetto: Prime indicazioni per le macellazioni per il consumo domestico privato al di fuori del mattatoio.

Si trasmette in allegato alle SS.VV. per competenza e opportuna conoscenza, le indicazioni meglio specificate in oggetto.



La Responsabile U.O.C. IPTCA  
d.ssa Valentina D'Ovidio

**Prime indicazioni per la gestione delle macellazioni per il consumo domestico privato al di fuori del macello.**

Si forniscono indicazioni per la gestione delle macellazioni per il consumo domestico privato al di fuori del macello in applicazione dell'art. 16 del decreto legislativo 27/2021, al fine di informare gli allevatori e gli Operatori degli impianti di macellazione sulle vigenti disposizioni in materia e prevenire abusi connessi alla commercializzazione delle carni.

Il decreto legislativo n. 27 del 2 febbraio 2021 ha abrogato il Regio Decreto n. 3298 del 1928, norma di riferimento nazionale per la macellazione degli ungulati al di fuori del mattatoio, e con l'articolo 16 individua principi, criteri e limiti per consentire alle regioni e province autonome di disciplinare l'attività in continuità con le tradizioni locali.

Ai sensi dell'articolo 16, comma 1 del decreto legislativo 27/2021 è **fatto divieto di commercializzazione delle carni e dei prodotti ottenuti dalla macellazione a domicilio** per uso privato; lo stesso articolo impone il rispetto del benessere animale ed il **divieto di macellazione rituale** che non preveda lo stordimento per gli animali di qualsiasi specie.

Con l'abrogazione del regio decreto di cui sopra, l'autorizzazione dell'Autorità comunale è sostituita dalla "comunicazione" alla Asl territorialmente competente da parte del privato della data e luogo della macellazione.

L'allevatore che intende macellare a domicilio i capi **bovini, suini e ovicapri** per il consumo del proprio nucleo familiare, deve inviare comunicazione, con almeno **7 giorni** feriali di anticipo rispetto alla data di macellazione, al Servizio Veterinario della ASL, utilizzando il **modello allegato**. La comunicazione può essere presentata direttamente presso una sede del Servizio Veterinario o inviata mediante posta elettronica all'indirizzo [v.dovidio@asl.rieti.it](mailto:v.dovidio@asl.rieti.it) oppure, per particolari esigenze territoriali, presentata 7 giorni feriali antecedenti la data di macellazione presso il Comune di appartenenza che provvederà alla trasmissione alla Asl competente.

Le comunicazioni pervenute al Servizio Veterinario di Igiene degli alimenti di O.A. sono oggetto di verifica (in primis verifica del numero massimo di capi/anno macellabili). L'eventuale rifiuto, adeguatamente motivato, sarà trasmesso con sollecitudine al richiedente al fine di concedere l'invio di ulteriore documentazione a supporto o promuovere opposizione nei modi e nei termini di legge. **La comunicazione si intende comunque accordata se non espressamente vietata o condizionata entro il giorno precedente a quello stabilito per la macellazione.** Il Servizio Veterinario di Igiene degli alimenti di origine animale avrà cura di organizzare le eventuali visite richieste da parte dei privati.

**La macellazione dei bovidi al di sopra dei 12 mesi e degli ovicapri al di sopra degli 8 mesi è consentita esclusivamente presso i mattatoi riconosciuti ai sensi del Regolamento CE 853/2004. Gli animali devono essere accompagnati dal Modello 4 informatizzato con la chiara indicazione "per autoconsumo" così da garantire in maniera inequivocabile il destino delle carni.**

**Quantitativi massimi annui consentiti per la macellazione a domicilio:**

SPECIE	N. CAPI/ANNO PER NUCLEO FAMILIARE A DOMICILIO
suini	4 capi adulti
bovidi	2 vitelli/annutoli (<12 mesi)
ovicapri	6 capi < 8 mesi ai quali non deve essere ancora spuntato alcun incisivo permanente
Pollame, lagomorfi e piccola selvaggina allevata	Fino a 500

Per quanto riguarda l'abbattimento in allevamento dei bovini/bufalini, questo deve avvenire previo adeguato contenimento e stordimento effettuato mediante pistola a proiettile captivo applicato esclusivamente da persone che abbiano un adeguato livello di competenze per l'esecuzione di dette operazioni senza causare agli animali dolori, ansia o sofferenze evitabili (rif. Articolo 10 - Consumo domestico privato Regolamento (CE) n. 1099/2009). Per la macellazione a domicilio dei bovini/bufalini la visita da parte del veterinario dell'Azienda Sanitaria Locale è obbligatoria.

Per la richiesta della visita da parte del veterinario dell'Azienda Sanitaria Locale, per tutte le specie, si dovranno corrispondere le tariffe seguenti da versare sul c/c della Asl di Rieti 10416022 con la causale "macellazione a domicilio N. capi e la specie macellata":

- fino al 31.12.2021 all'atto della visita ispettiva l'allevatore dovrà esibire la ricevuta di avvenuto pagamento della tariffa indicata nel tariffario regionale: **20,00€/capo + 5,00€ per le spese di viaggio**. Nel caso sia richiesta la visita da parte del Veterinario dell'Azienda Sanitaria Locale, per la macellazione dei suini, gli importi per le analisi di laboratorio sono a carico del privato che li corrisponde all'Azienda Sanitaria Locale. Nel caso in cui il privato, per la macellazione a domicilio dei suini, non richieda l'intervento dell'Azienda Sanitaria Locale, l'importo dell'esame per la ricerca delle Trichinelle, e' a carico dello stesso privato che lo corrisponde però direttamente al laboratorio. L'importo per l'esame trichinoscopico è di **8,00€ per il singolo campione e 19,00€ da 3 a 20 campioni**.
- a decorrere dal 01.01.2022 all'atto della visita ispettiva l'allevatore dovrà esibire la ricevuta di avvenuto pagamento della tariffa forfettaria indicata nell'articolo 7 decreto legislativo 32/2021, comprensiva anche dell'esame trichinoscopico, ove previsto (suini): **15,00€ per il primo animale comprensivo di spese di viaggio e 5,00€ per ogni animale ispezionato successivo al primo**. Nel caso sia richiesta la visita da parte del Veterinario dell'Azienda Sanitaria Locale, per la macellazione dei suini, gli importi per le analisi di laboratorio sono a carico del privato che li corrisponde all'Azienda Sanitaria Locale. Nel caso in cui il privato, per la macellazione a domicilio dei suini, non richieda l'intervento dell'Azienda Sanitaria Locale, l'importo dell'esame per la ricerca delle Trichinelle, e' a carico dello stesso privato che lo corrisponde però direttamente al laboratorio. L'importo per l'esame trichinoscopico è di **8,00€ per il singolo campione e 19,00€ da 3 a 20 campioni**.

È vietato percuotere gli animali, comprimerne o torcere parti particolarmente sensibili del corpo, sollevare o trascinare gli animali per la testa, il vello, le orecchie, le corna, le zampe, la coda. Gli animali che non sono in grado di camminare devono essere abbattuti sul posto. Lo stordimento mediante pistola a proiettile captivo è vincolante in tutte le specie.

La jugulazione deve avvenire immediatamente dopo lo stordimento; il dissanguamento mediante recisione dei grossi vasi del collo deve avvenire in modo rapido e completo, sull'animale sospeso. L'ulteriore preparazione o scuoiatura è eseguita soltanto dopo aver verificato l'assenza di segni di vita nell'animale.

Tutte le parti della carcassa e le frattaglie degli animali macellati, compreso il sangue sono sottoposti ad accurato esame al fine di evidenziare i segni che potrebbero deporre per la loro inidoneità al consumo. Qualsiasi anomalia rilevata deve essere prontamente riportata al Servizio Veterinario competente per territorio, mettendo a disposizione del veterinario ufficiale tutte le parti

dell'animale macellato, evitando il consumo prima che siano state ispezionate e ritenute idonee al consumo umano. Tale ispezione viene considerata *ad hoc* ed è soggetta a pagamento di tariffa a carico del privato.

I sottoprodotti di origine animale derivanti dalla macellazione domiciliare possono essere gestiti come rifiuti organici (umido), tuttavia è opportuno avere cura che gli scarti di lavorazione non siano dispersi nell'ambiente al fine di evitarne il consumo da parte di animali domestici oppure di animali selvatici e nel rispetto del divieto di alimentazione dei cinghiali.

La macellazione per il consumo domestico privato presso il proprio domicilio o allevamento (familiare/rurale o non) dei **conigli, dei volatili da cortile e della piccola selvaggina allevata** (produttore primario con destinazione carni per il consumo personale), non è subordinata ad autorizzazione né a comunicazione alla ASL tuttavia, in ottemperanza al Reg. CE 1099/2009, al fine di garantire la tutela degli animali nella fase di abbattimento è possibile eseguire esclusivamente la dislocazione manuale delle vertebre cervicali per i volatili di peso inferiore ai 3 kg, e la dislocazione meccanica delle vertebre cervicali ed il colpo da percussione alla testa per i soggetti di peso non superiore ai 5 kg e su un numero di soggetti non superiore a 70 capi al giorno per ogni operatore.

D<sup>n</sup>

(FAC- SIMILE RICHIESTA MACELLAZIONE A DOMICILIO)

SERVIZIO VETERINARIO ASL RIETI  
- UOC LP.T.C.A. -

Oggetto: Comunicazione macellazione a domicilio per il consumo domestico privato.

Il/La sottoscritto/a \_\_\_\_\_ nato/a a \_\_\_\_\_ il  
\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ residente in \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_)  
Via/Piazza \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_  
TELEFONO \_\_\_\_\_ CELL. \_\_\_\_\_ e-mail  
\_\_\_\_\_ PEC \_\_\_\_\_ ai sensi del D. L.vo 27/2021

COMUNICA CHE

il giorno \_\_\_\_\_ alle ore \_\_\_\_\_ c/o l'allevamento codice aziendale n. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ sito nel Comune di \_\_\_\_\_ In località \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ Via \_\_\_\_\_ sarà/saranno macellato/i per  
consumo domestico privato n. \_\_\_\_\_ capo/i della specie  BOVINI\*  OVINA\*\*  CAPRINA\*\*  SUINA   
CINGHIALE ALLEVATO Marca auricolare/Codice identificativo

\* capi < 12 mesi

\*\* capi < 8 mesi ai quali non deve essere ancora spuntato alcun incisivo permanente

Allega alla presente

- dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà
- fotocopia del proprio documento d'identità

Data \_\_\_\_\_

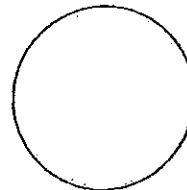
In fede

(Spazio riservato al Veterinario incaricato)

ESITO ISPEZIONE DELLE CARNI: FAVOREVOLE / SFAVOREVOLE

RICERCA TRICHINELLA SPP. IN CORSO (N.B.: Prima dell'esito negativo della ricerca della *Trichinella Spp.*-  
da acquisire presso la direzione del Servizio Veterinario Area B tel: 0746279845 - le carni possono essere  
consumate esclusivamente previa accurata cottura).

DATA \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ - FIRMA \_\_\_\_\_



**DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI ATTO DI NOTORIETÀ**  
(art. 47 T.U. – D.P.R. n. 445 del 28/12/2000)

Il/La sottoscritto/a \_\_\_\_\_ nato/a a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_  
residente in \_\_\_\_\_ Via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_  
Codice Fiscale \_\_\_\_\_ telefono \_\_\_\_\_ CELL \_\_\_\_\_ e-mail \_\_\_\_\_  
PEC \_\_\_\_\_ consapevole che in caso di mendaci dichiarazioni il DPR  
445/2000 prevede sanzioni penali e decadenza dai benefici (art. 76 e 75) e informato/a che i dati forniti saranno utilizzati ai sensi del  
D.Lgs 196/2003

**DICHIARA CHE**

il giorno \_\_\_\_\_ c/o l'allevamento codice aziendale n. \_\_\_\_\_ sito nel Comune di \_\_\_\_\_  
sarà/saranno macellato/i per consumo domestico privato n. \_\_\_\_\_ capo/i  
della specie  BOVINI \*  OVINA\*\*  CAPRINA\*\*  SUINA  CINGHIALE ALLEVATO Marca auricolare/Codice  
identificativo \_\_\_\_\_  
\* capi < 12 mesi  
\*\* capi < 8 mesi ai quali non deve essere ancora spuntato alcun incisivo permanente

Le carni ottenute dalla macellazione saranno depositate nel frigorifero presso il domicilio sopra indicato.

Al riguardo il sottoscritto si impegna ad utilizzare tutte le carni ottenute dalla macellazione, oggetto della presente dichiarazione (Kg presunti \_\_\_\_\_), nel rispetto ed esclusivo ambito familiare, e ad accettare, anche presso il proprio domicilio, i controlli rivolti a verificare eventuali abusi commerciali. Dichiaro inoltre di rispettare le seguenti indicazioni:

- di trasmettere al Servizio Veterinario la presente comunicazione con un anticipo di 7 giorni lavorativi;
- di aver allevato i presenti animali dalla nascita o almeno nei 30 giorni precedenti la macellazione;
- di verificare il buono stato di salute degli animali e, qualora dovessero esservi sospetti di malattia, di non effettuare la macellazione e richiedere visita sanitaria;
- di non aver eseguito trattamenti medicamentosi / di aver rispettato i tempi di sospensione previsti;
- di rispettare il benessere animale, in particolare di procedere alla macellazione previo stordimento effettuato mediante pistola a proiettile captivo da parte di una persona che abbia un adeguato livello di competenza (Reg. CE 1099/2009);
- di garantire che le operazioni di macellazione e trasformazione delle carni vengano effettuate in luoghi idonei e nel rispetto dei requisiti minimi di igiene;
- di smaltire gli scarti di lavorazione (sottoprodotti) come rifiuti organici, senza disperderli nell'ambiente;
- di impegnarsi a non commercializzare le carni e i prodotti ottenuti, destinandoli esclusivamente al consumo all'interno del proprio nucleo familiare;
- di impegnarsi a registrare in BDN la presente movimentazione per macellazione a domicilio entro 7 giorni;
- di non procedere alla macellazione di più di n. 2 bovini di età < 12 mesi/anno, n. 4 capi suini/anno e n. 6 capi ovi-caprini di età < 8 mesi/anno per il consumo domestico privato.
- Le carcasse, le frattaglie ed il sangue saranno sottoposti ad accurato esame al fine di evidenziare segni che potrebbero deporre per la loro inidoneità al consumo. Qualsiasi anomalia verrà prontamente riportata al competente Servizio Veterinario.
- Da tutti i SUINI macellati verrà prelevata una porzione di diaframma pari ad almeno 50 g destinata alla ricerca di Trichinella. Sarà cura del Servizio veterinario comunicare gli esiti dell'analisi.

Sono consapevole che è fatto divieto di consumare qualsiasi parte dell'animale, con esclusione del sangue e del fegato, prima dell'esito favorevole dell'analisi per la ricerca di Trichinella.

Il sottoscritto richiede la Visita Ispettiva da parte del Veterinario Ufficiale (il pagamento spese di ispezione veterinaria a carico del richiedente)

Luogo e data \_\_\_\_\_ Firma \_\_\_\_\_

Ai sensi dell'art.38 del D.P.R. del 28/12/2000, n.445 la dichiarazione è sottoscritta dall'interessato in presenza del dipendente addetto ovvero sottoscritta e presentata all'ufficio competente, unitamente a copia fotostatica non autenticata di un documento di identità del sottoscrittore. È ammessa la presentazione anche per via telematica o a mezzo posta.

**INFORMATIVA SULLA PRIVACY**

(D. Lgs. 10 agosto 2018, n. 101 e dell'art. 13 del Reg. UE n. 2016/679)

*Finalità del trattamento.* I dati personali saranno utilizzati dagli uffici nell'ambito del procedimento per il quale la dichiarazione viene resa.

*Modalità del trattamento.* I dati saranno trattati dagli incaricati sia con strumenti cartacei sia con strumenti informatici a disposizione degli uffici.

*Ambito di comunicazione.* I dati potranno essere comunicati a terzi nei casi previsti dalla Legge 7 agosto 1990, n. 241 ("Nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi") ove applicabile, e in caso di controlli sulla veridicità delle dichiarazioni (art. 71 del D.P.R. 28 dicembre 2000 n. 445 "Testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa").

*Diritti.* L'interessato può in ogni momento esercitare i diritti di accesso, di rettifica, di aggiornamento e di integrazione dei dati come previsto dall'art. 7 del D.Lgs 196/2003. Per esercitare tali diritti tutte le richieste devono essere rivolte all'ASL.

*Titolare del trattamento:* ASL competente per territorio

Io sottoscritto/a dichiaro di aver letto l'informativa sul trattamento dei dati personali.

Luogo e data \_\_\_\_\_ Firma \_\_\_\_\_