



COMUNE DI GESSOPALENA  
Medaglia d'Oro al Merito Civile

Piazzale Marino Turchi, 2 - 66010 GESSOPALENA (CHIETI) Telefono 0872/988112 Fax 0872/988109  
e-mail: sindaco@comune.gessopalena.ch.it - p.e.c.: prot@pec.comune.gessopalena.ch.it  
sito web: www.comunegessopalena.it - C.F. 81002030690 P.I. 01225330693

UFFICIO DEL SINDACO

**AVVISO PUBBLICO**

**Procedure Regione Abruzzo per la macellazione a  
Domicilio dei suini ai fini dell'autoconsumo**

Ritenuto di dover disciplinare la macellazione dei suini per l'uso familiare, divulgare 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/535101/DPF011/IA12 del 30.11.2021-"Procedure per la macellazione a domicilio ai fini dell'autoconsumo. Campagna 2021-2022";

SI RENDE NOTO

1) Nel periodo 01 dicembre 2021 – 28 febbraio 2022, 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 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 varrà anche come implicita comunicazione di macellazione. La somma da versare sarà pari a Euro 7,75 per capo macellato nel corso dell'anno 2021, poi a partire dal 01 gennaio 2022 il corrispettivo dovrà essere di 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. 0871357512 ) di una eventuale alterazione fisio-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 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 Priv. Travaglini snc- C/da La Roscia: giorno lunedì, ore 08,00 - 10,00;
- CIVITELLA M.R.: Mattatoio Priv. Maiella Carni – via Roma, 8: giorno martedì, ore 08,00- 09,00;
- CHIETI: Ex Ospedale Pediatrico- Dipartimento di Prevenzione – Servizio Veterinario IAOA – Box piano terra, Via N. Nicolini: giorni martedì e venerdì, ore 09,00 -10,00;
- CASTELFRENTANO: Servizio Veterinario- via G. Matteotti, 1: giorni martedì e venerdì, ore 08,00-10,00;
- CASTIGLIONE M. M.: Distretto Sanitario di Base Uff. veterinario- via A. de Gasperi: giorno lunedì, ore 09,00 – 10,00;
- GISSI: Mattatoio Priv. F.Ili D'Addario: giorni lunedì, mercoledì e sabato, ore 09,00 – 11,00;
- GUILMI: Municipio di Guilmi; giorno lunedì, ore 10,30-11,30;
- MIGLIANICO: Mattatoio Di Tomo, Contrada Elcine: giorni lunedì, mercoledì, giovedì e venerdì, ore 09,00 – 11,00;
- PRETORO: Stabilimento SOALCA, C.da Cerrani n. 13-B: giorno lunedì, ore 11,00-13,00;
- TORRICELLA PELIGNA: C/O 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.

*Dalla Residenza Municipale, 13 dicembre 2021*



Il Sindaco  
Mario ZULLI