

U.O.C. Servizio Veterinario Area B
S.I.A.O.A. - Igiene Alimenti Origine Animale -
Direttore: Dott. Mariano Sigismondi
Via Sannibale 10/12 - 00041 Albano Laziale (RM)
Tel. 06/9327-3101/3102 Fax 06/9326-2352
E-mail: igiene.alimenti@aslroma6.it
PEC: servizioveterinario.areab@pec.aslroma6.it

Prot. _____ del _____

Ai Sindaci dei Comuni della ASL ROMA 6

Oggetto: Macellazione domiciliare dei suini e altre specie: emissione avvisi

Il D.Lvo n. 32/2021 ha modificato la precedente normativa che disciplinava le macellazioni domiciliari.

Corre l'obbligo pertanto informare l'utenza attraverso avvisi pubblici/comunicazioni sulle nuove regole ed adempimenti per consentire lo svolgimento di tali attività correttamente ed assicurare il servizio di ispezione e controllo delle carni.

A tal fine gli utenti hanno 2 possibilità, facendo pervenire in ogni caso, almeno 7 giorni prima della prevista macellazione:

- 1) apposita domanda e relative ricevute dei versamenti mediante posta elettronica (igiene.alimenti@aslroma6.it);
- 2) contattare direttamente gli uffici del Servizio Veterinario Area B siti in Via Sannibale 10-12 Albano Laziale e in Piazza San Francesco 1 Nettuno ai seguenti numeri 06/93273102 – 93273101 -93276126.

La modulistica potrà essere richiesta presso gli uffici del Servizio Veterinario sopra richiamati o sul sito aziendale nello spazio dedicato al Servizio Veterinario Area B.

Possono essere sottoposti a macellazione domiciliare le seguenti specie animali

SPECIE	N. CAPI/ANNO PER NUMERO CAPI A DOMICILIO
suidi	4 capi adulti o 10 suinetti
bovidi	2 capi <12 mesi
ovicaprini	6 capi <8 mesi ai quali non deve ancora essere spuntato alcun incisivo permanente
Pollame, lagomorfi e piccola selvaggina allevata	Fino a 500 capi

I requisiti per effettuare la macellazione sono il possesso della seguente documentazione:

- Iscrizione alla banca dati nazionale degli animali ove previsto;
- possesso dei certificati sanitari (Modello 4) e codice di stalla.

A tutela del benessere animale, come previsto dal Regolamento CE n. 1099/2009, la macellazione deve essere effettuata da personale qualificato, con particolare attenzione, tra l'altro, alle corrette modalità di contenimento e stordimento dell'animale.

Di dette procedure deve essere prodotta autocertificazione.

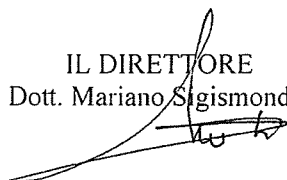
In alternativa la macellazione può essere effettuata presso macelli autorizzati.

Non è consentito:

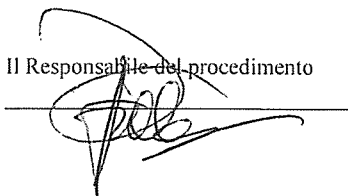
- la macellazione per conto terzi al di fuori dei macelli autorizzati;
- la commercializzazione a qualsiasi titolo delle carni ottenute e dei prodotti da esse derivati;
- la macellazione di animali con evidenti segni di malattia o non in perfetto stato di salute.

Cordiali saluti

IL DIRETTORE
Dott. Mariano Sigismondi



Il Responsabile del procedimento



L'estensore
S.A.