



# CITTÀ DI CIAMPINO

CITTA' METROPOLITANA DI ROMA CAPITALE

Prot. N°

## IL DIRIGENTE

**Premesso** che è utilizzabile per motivi ambientali e/o igienico sanitari, il canale della macellazione dei suini e altre specie per autoconsumo familiare anche presso uno stabilimento riconosciuto;

**Acquisita** la nota del Servizio Veterinario dell'ASL ROMA 6, Prot. n° 86441 del 13/12/2022 acquisita al Prot. Comunale il 13/12/2022 con n° 76992;

## AVVISA

ai privati cittadini, interessati alla macellazione dei suini e altre specie a domicilio, per consentire lo svolgimento di tali attività correttamente ed assicurare il servizio di ispezione e controllo delle carni di attenersi alle disposizioni di seguito riportate:

Far pervenire in ogni caso, almeno 5 giorni prima della prevista macellazione:

1. Apposita domanda e relative ricevute dei versamenti mediante posta elettronica ([igiene.alimenti@aslroma6.it](mailto:igiene.alimenti@aslroma6.it))
2. Oppure contattare direttamente gli uffici del Servizio Veterinario Area B siti in via Sannibale 10-12 Albano Laziale e in Piazza Francesco 1 Nettuno ai seguenti numeri 06/93273102 – 0693273101 - 0693276126

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 NUEMRO CAPI A DOMICILIO
Suidi	4 capi adulti o 10 suinetti
Bovidi	2 capi <12 mesi
Ovicaprini	6 capi < 8 mesi ai quali non deve essere ancora spuntato alcun incisivo permanente
Pollame, lagomorfi e piccola selvaggina allevata	Fino 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 codici 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 consentita:**

- 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 in non perfetto stato di salute.

**AUTORIZZA**

la macellazione dei suini e altre specie a domicilio, ad esclusivo uso del proprio nucleo familiare, da parte dei privati interessati residenti.

I contravventori alle prescrizioni della presente disposizione saranno soggetti alle sanzioni amministrative previste dalle vigenti disposizioni, fatti salvo i casi di reato che comportano il deferimento all'Autorità giudiziaria. La presente vale quale notifica personale.

**IL DIRIGENTE SUAP**  
Dr.ssa Francesca SPIRITO