



DIPARTIMENTO di PREVENZIONE
U.O.C. Igiene Alimenti di Origine Animale

U.O.C. SIAOA
V.le M. Federici, snc - 63100 Ascoli Piceno
Tel. 0736.358002 – 347/4538198
alberto.olivastri2@sanita.marche.it

Ai Sig.ri Sindaci dei Comuni afferenti
A.S.T Ascoli Piceno

Oggetto: Macellazione a domicilio suini – ovini – caprini anno 2025/2026. Applicazione disposizioni normative Comunitarie e Nazionali. Richiesta di collaborazione.

Con la presente si portano a conoscenza le SS.LL., delle innovazioni normative nazionali (in particolare il Decreto Legislativo n. 27 del 2 febbraio 2021) derivanti dall'applicazione di normative comunitarie (in particolare del Reg. UE 625/2017).

In estrema sintesi si evidenzia che con l'abolizione del Regio Decreto del 20 dicembre 1928, n. 3298 (base normativa precedente su cui si incardinava precedentemente la macellazione domiciliare ad uso privato), la Regione Marche con DGRM 989 del 02/08/2021, ha individuato quale Autorità Competente per il controllo della macellazione a domicilio da parte dei privati, non più Il Sindaco bensì il Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale e Derivati dei Dipartimenti di Prevenzione delle A. S. T.

Ne deriva che il Sindaco non rappresenta più l'Autorità preposta ad autorizzare la pratica della macellazione domiciliare.

Tuttavia si ritiene che, nell'interesse della cittadinanza, possa continuare la collaborazione con i comuni mediante la pubblicazione non più di una Ordinanza Sindacale ma di un **"Avviso alla Cittadinanza"** da noi proposto come di consueto, con cui verrà informata la cittadinanza sulle modalità per usufruire della pratica in argomento.

In considerazione di quanto sopra e confidando in una benevola accettazione della proposta, si allega il fac-simile di "Avviso alla Cittadinanza" con preghiera di darne la massima diffusione possibilmente anche alle associazioni di categoria e di esporre detto avviso in modo capillare anche nelle frazioni dei vari comuni.

Restando a disposizione per ogni eventuale chiarimento, si porgono distinti saluti.

**Il Direttore del Dipartimento
di Prevenzione AST AP**



CLAUDIO ANGELINI
11.11.2025
12:25:18 UTC

**Il Direttore Generale
AST AP**



Antonello Maraldo
Dr.
11.11.2025 16:42:17
GMT+01:00

SIAOA. In ogni caso l'interessato deve macellare animali in buono stato di salute e qualora vi siano segni di sospetta malattia sugli animali, non deve effettuare la macellazione bensì richiedere la visita sanitaria;

- h) **L'allevatore** può macellare annualmente (anno solare), per uso privato presso il proprio domicilio, un numero massimo di soggetti, per codice aziendale, che non deve superare i **4 suini, 4 ovini e 4 caprini di età inferiore a 12 mesi, 8 agnelli, 8 capretti, 8 suinetti di peso vivo inferiore a 15 kg**; la macellazione di animali di una specie non esclude quella di animali delle altre specie da parte di uno stesso nucleo familiare.
- i) Per gli animali della specie bovina anche in caso di autoconsumo, vi è l'obbligo della macellazione presso i mattatoi riconosciuti.
- l) Riguardo alla macellazione per autoconsumo del pollame, dei lagomorfi e della piccola selvaggina allevata, considerato che non sono state emanate a tutt'oggi norme specifiche nazionali per regolamentare tale tipo di macellazione, la stessa è da considerarsi sempre consentita secondo gli usi e le consuetudini consolidati nel tempo; inoltre il regolamento 1099/2009, stabilisce, all'articolo 1, la sua non applicabilità ai volatili da cortile, conigli e lepri macellati al di fuori dei macelli dai loro proprietari per consumo domestico privato.

INOLTRE

L'interessato s'impegna ad eseguire la macellazione secondo le seguenti regole:

1. Prenotazione telefonica presso i sotto indicati numeri per la registrazione alla piattaforma CUP dell'A.S.T. di Ascoli Piceno;
2. Non arrecare disturbo alle abitazioni vicine nel corso delle operazioni di macellazione;
3. Utilizzare solo acqua con caratteristiche di potabilità;
4. Macellare animali in buono stato di salute e qualora vi siano segni di sospetta malattia sugli animali, non effettuare la macellazione e richiedere la visita sanitaria ante mortem;
5. **Procedere allo stordimento dell'animale con pistola a proiettile captivo, prima del dissanguamento, nel rispetto del benessere animale;**
6. **Procedere al completo dissanguamento;**
7. **Qualora nella carcassa o sui visceri vi fossero segni di alterazioni che deviano dalla normalità, informare quanto prima il Servizio Veterinario e tenere a disposizione l'intero animale (tutti i visceri e la carcassa);**
8. Non spandere liquami o contaminare fossi e corsi di acqua;
9. Smaltire i Sottoprodotti di Origine Animale secondo la normativa vigente;
10. Far eseguire la visita sanitaria al Medico Veterinario della A.S.T. secondo le modalità e orari previsti, dei seguenti visceri: **lingua, tonsille, esofago, trachea, cuore, polmoni, diaframma, fegato**, completi e connessi anatomicamente, **milza, reni**, eventuali altri visceri o parti colpite da alterazioni;
11. I visceri devono essere presentati all'ispezione in recipienti rigidi (vasche di plastica o recipienti simili) lavati e sgocciolati;
12. In ogni caso l'intera carcassa, compreso il sangue, devono essere resi disponibili per eventuali approfondimenti da parte del veterinario a seguito dell'ispezione dei visceri;
13. **Dovranno essere resi disponibili i documenti sanitari relativi alla provenienza degli animali (modello 4) nonché la ricevuta del pagamento anticipato della prestazione.**

Le prestazioni di visita delle carni dei suini degli ovini e dei caprini macellati a domicilio devono avvenire previa prenotazione telefonica da parte dell'allevatore ai numeri di seguito riportati per la registrazione alla piattaforma CUP dell'A.S.T. Ascoli Piceno.

Gli utenti potranno prenotare a partire **dal 24 novembre 2025 fino al 29 gennaio 2026** dal lunedì al venerdì, ai seguenti numeri dedicati:

- A) 0736 358070 il giovedì dalle ore 9.00 alle ore 11.00;
B) 0736 358938 dal lunedì al venerdì dalle ore 9.00 alle ore 11.00;

Al fine della prevenzione della diffusione della peste suina africana dei suidi, gli utenti allevatori devono garantire la tracciabilità degli animali macellati che devono essere inseriti e movimentati nella e dalla banca dati nazionale (BDN).

**CALENDARIO VISITE DEI SUINI E OVI CAPRINI MACELLATI A DOMICILIO
PRESSO I PUNTI DI VISITA SOTTO INDICATI
DAL 01 DICEMBRE 2025 AL 31 GENNAIO 2026**

**Prenotazione tramite piattaforma CUP
N° 10 settimane**

Comune Sede di raduno	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato
Ascoli Piceno Mattatoio NE. MA. Soc. Coop.	10.00 11.00 10 persone 11.00 12.00 10 persone	11.00 12.00 10 persone 12.00 13.00 10 persone	10.00 11.00 10 persone 11.00 12.00 10 persone	11.00 12.00 10 persone 12.00 13.00 10 persone	10.00 11.00 10 persone 11.00 12.00 10 persone	14.00 15.00 15 persone 15.00 16.00 15 persone
Acquasanta Terme Petrelli Carni SS Fraz. Centrale	10.00 11.00 8 persone 11.00 12.00 8 persone	-----	-----	-----	-----	-----
Ripatransone Ripa Macellazioni Via Fiorano snc	10.00 11.00 8 persone 11.00 12.00 8 persone		9.00 10.00 8 persone 10.00 11.00 8 persone 11.00 12.00 8 persone		9.00 10.00 8 persone 10.00 11.00 8 persone 11.00 12.00 8 persone	9.00 10.00 8 persone 10.00 11.00 8 persone 11.00 12.00 8 persone

Non verranno effettuate visite la domenica e nei giorni festivi infrasettimanali di seguito indicati:

- **Giovedì 25 Dicembre 2025**
- **Venerdì 26 Dicembre 2025**
- **Giovedì 1 Gennaio 2026**
- **Martedì 6 Gennaio 2026**