

Prot.n. 0111172/25 del 12/11/2025

MACELLAZIONE A DOMICILIO DEI SUINI PER IL CONSUMO PRIVATO

STAGIONE 2025 - 2026

AVVISO

- Viste le Linee di indirizzo della Regione Abruzzo per la macellazione suini per l'esclusivo consumo della famiglia dell'allevatore;
- Visto il D. Lgs. n. 27/2021;
- Visto il D. Lgs. n. 32/2021;
- Vista la L. R. 23 dicembre 2004 n. 50;
- Vista la L. R. 27 ottobre 2010 n. 45;
- Visto il Reg. Regionale 21 dicembre 2011 n. 2;
- Vista la Disp. Appl. Prot. n. R.A./335423/DPF011/IA3 del 29 novembre 2019 della Decisione 2018/1669/CE;
- Vista la nota Ministero della Salute n. 0000150-P04/01/2019 applicazione della Decisione 2018/1669/CE;
- Visto il Reg. CE 24 settembre 2009 n. 1099;
- Considerata la favorevole situazione sanitaria esistente sul territorio di competenza nei riguardi delle malattie dei suini;
- Ravvisata l'opportunità di autorizzare la macellazione a domicilio dei suini per uso privato e familiare,

È AUTORIZZATA

la macellazione a domicilio dei suini per il consumo familiare durante il periodo dal **01 DICEMBRE 2025 al 28 FEBBRAIO 2026.**

La visita sanitaria delle carni sarà effettuata dal Servizio Veterinario della ASL nelle sedi sottoelencate, secondo il seguente orario:

CITTA' SANT'ANGELO: c/o Centro Comm.le Ingresso IBISCO:

Strada Lungofino 187 Città S. Angelo (dall'ingresso prendere la terza traversa a destra : presso

la ditta "AMBIENTE")

Lunedì 9:00 – 11:00 (fino al 31.01.2026)
Venerdì 9:00 – 11:00 (fino al 31.01.2026)

SCAFA: c/o Ufficio Veterinario – Via Baiocchi, n. 8

Lunedì 09:00 – 11:00
Giovedì 09:00 – 11:00
Sabato 09:00 – 11:00

PENNE: c/o Distretto Sanitario di Base – Località Carmine

DICEMBRE 2025:	Giovedì	10:00 – 12:00
	Sabato	09:00 – 12:00
GENNAIO e FEBBRAIO 2026:	Giovedì	10:00 – 11:00
	Sabato	09:00 – 11:00

Sono autorizzati alla macellazione a domicilio dei suini destinati al consumo diretto, gli allevatori in possesso di regolare codice di stalla o azienda, nel limite di 4 suini/adulti/anno o 10 suinetti < 25 Kg/anno.

Limitatamente alla campagna di abbattimento stagionale dei suini, dovrà essere fatta domanda su appositi moduli distribuiti c/o gli Uffici Veterinari della ASL e presso le sedi comunali; tale domanda dovrà essere presentata all'atto della visita.

Ove le operazioni di abbattimento siano effettuate a domicilio, le stesse devono essere eseguite da persona esperta, in luogo coperto, igienicamente predisposto e previo stordimento degli animali da effettuarsi nel rispetto delle norme sul benessere animale previste dal D. Lgs. n. 333 del 01/09/98 e Reg. CE 1099/09; l'inosservanza comporta gravi sanzioni penali ed amministrative.

All'atto della visita dovrà essere esibita, in idonei contenitori, l'intera corata (lingua, trachea, polmoni, cuore, fegato, diaframma) del suino macellato unitamente ai reni e alla milza.

Le carni prodotte non sono commercializzabili e sono riservate unicamente al consumo familiare che rimane condizionato all'accertamento trichinoscopico che verrà effettuato dopo la visita.

Le carni dovranno essere conservate in luogo fresco e pulito, al riparo degli animali, insetti ed altre cause di contaminazione tenendo presente che in caso di esame sfavorevole degli organi di cui sopra, l'intera carcassa dovrà essere sottoposta ad ispezione.

La tariffa forfettaria per l'ispezione è pari ad € 16,52 a capo e di € 6,32 per ogni animale successivo al primo **SOLO SE ISPEZIONATO NELLA STESSA SEDUTA DI MACELLAZIONE** e quindi: di € 16,52, per un suino, € 22,84 per due suini, € 29,16 per tre suini e € 35,48 per quattro suini.

Dette tariffe sono comprensive dei costi per analisi di laboratorio (ricerca Trichinella) e dovranno essere versate prima della visita, utilizzando l'apposito bollettino di conto corrente postale n. 17222654 (distribuito dagli uffici Veterinari della ASL) intestato a: "ASL PESCARA RISCOSSIONE PRESTAZIONI - SERVIZIO VETERINARIO - SERVIZIO TESORERIA" specificando la seguente causale "C.D.C. 119 Macellazione suini a domicilio".

Pescara, 12/11/2025

Il Direttore f. f. del
Servizio Veterinario di Igiene della produzione, trasformazione, commercializzazione,
conservazione e trasporto degli alimenti di origine animale e loro derivati

Dott. Leonardo Marchegiani