



# COMUNE DI LANCIANO

PROVINCIA DI CHIETI  
CITTA' MEDAGLIA D'ORO AL V.M.

## ORDINANZA DEL SETTORE Ordinanze del Sindaco N. 393 del 31-12-2025 **ORIGINALE**

**Oggetto: ORDINANZA PROCEDURE DI MACELLAZIONE SUINI A DOMICILIO  
AI FINI DELL'AUTOCONSUMO - CAMPAGNA 2025-2026.**

### IL SINDACO

**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/355101/DPF011/IA12 del 30.11.2021-“Procedure per la macellazione a domicilio ai fini dell'autoconsumo”;

**RITENUTO** opportuno disciplinare le attività di macellazione dei suini per uso familiare e provvedere alla diffusione delle relative istruzioni tecniche, riguardanti gli adempimenti amministrativi, le operazioni di macellazione e l'esecuzione della visita sanitaria a cura del Servizio Veterinario per l'Igiene degli Alimenti di Origine Animale;

### ORDINA

- 1) Nel periodo 01 dicembre 2025 – 28 febbraio 2026, 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 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. 0871358867) 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 Travaglini snc- C/da La Roscia: giorno lunedì ore 08,00 – 10,00;

**CHIETI:** Ex Ospedale Pediatrico - Dipartimento di Prevenzione – Servizio Veterinario IAOA – Via Nicolini : giorni martedì e venerdì ore 09,00 - 10,00;

**CASTELFRENTANO:** Servizio Veterinario- via G. Matteotti, 1: giorni venerdì ore 08,00 -10,00;

**GISSI:** Mattatoio F.lli D'Addario: giorni lunedì, mercoledì e sabato ore 09,00 – 11,00;

**GUILMI:** Municipio di Guilmi; giorno lunedì 10,30 - 11,30;

**MIGLIANICO:** Mattatoio Di Tomo, Contrada Elcine: giorni lunedì, giovedì e venerdì 10,00 - 11,00;

**PRETORO:** Stabilimento SOALCA , C.da Cerrani n. 13-B : giorno lunedì ore 11,00 - 13,00;

**TORRICELLA PELIGNA:** presso 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.

**SALVO** che il fatto non costituisca reato, la mancata osservanza delle prescrizioni contenute nella presente ordinanza comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa sanitaria vigente.

La Polizia Locale, il medico veterinario designato per questo Comune, nonché tutti gli agenti della vigilanza sanitaria e della forza pubblica, sono incaricati dell'esecuzione della presente ordinanza.

Il Responsabile del Procedimento  
Dott.ssa Letizia Micolucci

Il Sindaco  
AVV. PAOLINI FILIPPO