



**COMUNE DI TRICESIMO
POLIZIA LOCALE**

"Medaglio d'oro al merito civile – Eventi sismici 1976"

TRICESIMO – 33019 – P.zza Ellero, 1

PEC comune.tricesimo@certgov.it

P.I. 00466980307 Tel. 0432/855463

Protocollo generato automaticamente dal sistema

Ord. 84.2025

Tricesimo, data della firma digitale

**CAMPAGNA DI MACELLAZIONE SUINI A DOMICILIO PER USO DOMESTICO PRIVATO
2025/2026**

IL SINDACO

VISTO il T.U.L.L.SS approvato con R.D. 27.7.1934, n. 1265;

CONSIDERATO che il Regolamento CE 852/2004 stabilisce norme generali in materia di igiene dei prodotti alimentari destinate agli operatori del settore alimentare e non si applica, ai sensi dell'art. 1, c.2, alla preparazione, alla manipolazione ed alla conservazione domestica di alimenti destinati al consumo domestico privato;

VISTO il D.D.S. SAN-VET n. 3024 del 18 novembre 2021 che decreta le norme per la macellazione a domicilio di ungulati domestici per consumo domestico privato;

VISTA la D. G. R. FVG n. 2094 dd. 29.8.2005 disciplina nella Regione Friuli Venezia Giulia la macellazione a domicilio dei suini per consumo domestico privato;

CONSIDERATA la nota prot. 17743 del 13.10.2025 Servizio di Igiene degli Alimenti di origine animale Azienda Sanitaria Universitaria Friuli Centrale "ASUFC" con la quale vengono stabilite le modalità operative di detta attività. Riferite al territorio di competenza e le indicazioni per la macellazione di suini per il consumo domestico privato presso il proprio domicilio- gestione sottoprodotti di origine animale";

VISTA l'Ordinanza del Commissario Straordinario per la Peste Suina Africana "Misure di controllo ed eradicazione della peste suina africana" (Ord. 4/2025), che ha aggiornato le misure di eradicazione e sorveglianza di questa malattia;

CONSIDERATO che con nota dell'ASUFC avente oggetto "Peste Suina Africana (PSA) sospensione cautelativa macellazione di ungulati domestici per consumo domestico privato in allevamento", il Servizio Prevenzione, Sicurezza Alimentare e Sanità Pubblica veterinaria della Regione FVG ha adottato misure restrittive in tema di macellazione familiare e presso lo stabilimento di allevamento, al fine di preservare lo stato sanitario ed a tutela del patrimonio zootecnico regionale pertanto, cautelativamente, non è consentita la macellazione di suini per il consumo domestico privato eseguito presso gli stabilimenti commerciali di allevamento di suini da ingrasso e ceduti direttamente in loco al privato;

RICHIAMATA la finestra temporale entro cui la campagna di macellazione si colloca, che va dal 15 ottobre 2025 al 15 marzo 2026;

RITENUTO necessario, ai fini della tutela della salute pubblica, richiamare le norme che regolano la tradizionale attività di macellazione dei suini a domicilio per uso domestico privato

AUTORIZZA

la macellazione dei suini a domicili per l'esclusivo uso familiare dal 15 ottobre 2025 al 15 marzo 2026

ORDINA

1. La macellazione a domicilio dei suini per consumo domestico privato può essere effettuata fino a 4 capi all'anno per nucleo familiare. Non è prevista l'autorizzazione comunale né l'ispezione veterinaria sistematica, a condizione che il privato notifichi l'avvio delle attività, almeno 3 giorni lavorativi prima della macellazione, al Servizio Veterinario, per l'espletamento della vigilanza sulle condizioni igienico-sanitarie e sulla destinazione delle carni e dei prodotti derivati.
2. Le **comunicazioni** devono essere **inoltrate al SERVIZIO VETERINARIO** dell'Azienda Sanitaria competente per territorio con la compilazione dell'apposito modello di notifica che potrà essere:
 - consegnato direttamente
 - inviato via e-mail a: vete@asufc.sanita.fvg.it
almeno tre giorni prima della macellazione stessa, specificando l'ora, il luogo ed il numero dei suini da macellare nonché il nominativo del norcino.
3. Per coloro che non abbiano ottemperato in tempo utile alla disposizione del precedente punto e oltre il limite di 4 suini all'anno, la macellazione è consentita unicamente presso macelli riconosciuti ai sensi del Regolamento CE 853/04.

4. E' vietata la lavorazione delle carni ottenute da macellazione a domicilio per uso domestico privato nei locali registrati ai sensi del Reg. 852/04 di esercizi agrituristici, unità di ristorazione e/o laboratori di produzione di prodotti di salumeria.
5. E' vietata la macellazione nelle ore notturne e nelle giornate festive del 25 dicembre e 1° gennaio.
6. **E' vietata la immissione sul mercato delle carni e dei prodotti derivati dai suini macellati per uso domestico privato.**
7. Le attrezzature, gli utensili, ed i locali adibiti alla macellazione ed alla lavorazione delle carni devono essere preventivamente lavati e disinfettati e mantenuti in perfette condizioni igienico-sanitarie, il vestiario incluso stivali e scarpe devono essere sanificati;
8. Per risparmiare agli animali dolori e sofferenze evitabili, l'operazione di stordimento immediatamente precedente a quella di dissanguamento, deve essere praticata con pistola a proiettile captivo penetrante, secondo le prescrizioni dell'art. 10 del Regolamento CE 1099/2009.
9. Deve essere garantito il corretto smaltimento dei sottoprodotti della macellazione, a norma del REG. ce/1069/2009, delle linee guida nazionali applicative di cui alla dgr 2017/2021, nonché dei regolamenti comunali e relative norme ambientali vigenti,
10. **Le viscere e gli scarti di macellazione**, devono essere posti in contenitore impermeabile, dotato di coperchio possibilmente a tenuta ermetica, o in contenitore, parimenti impermeabile, conservato in locale chiuso, che ne impedisca l'accesso agli animali. Ai fini del corretto smaltimento, dovranno rivolgersi ad una delle ditte specializzate, autorizzate ai sensi del Reg. 1069/2009, che hanno dato la propria disponibilità e di cui, di seguito si fornisce il recapito: (IDONEA SRL, Campoformido UD: Tel. 349 2274705 – CO.GE ECOLOGICA Cordenons PN Tel. 043443623 oppure Tel. 347 7934365 – TRIVENETA GRASSI SRL Portogruaro VE Tel. 0421 476033 oppure Tel. 3385606562).
11. Senza alcun onere o spesa aggiuntiva al momento fino al 31.12.2025, i privati che intendono macellare per consumo domestico privato devono contattare la ditta prescelta e fornire copia della notifica quale evidenza della macellazione per uso domestico privato effettuata sul territorio regionale. All'atto della raccolta dei SOA, la ditta incaricata rilascia al privato il documento di trasporto ovvero la distinta di ricevuta. Sarà cura della ditta medesima dotarsi di adeguati DPI (calzari, guanti monouso ...) atti a evitare o contenere eventuali contaminazioni nonché porre atto le dovute strategie per programmare i percorsi di carico in base al rischio epidemiologico e gestire correttamente il carico in allevamento evitando l'ingresso quando possibile.
12. Si raccomanda di limitare il numero di persone addette alle lavorazioni, avendo, altresì, cura di evitare l'ingresso presso il proprio stabilimento, ancorché familiare, di personale estraneo. Tutto il personale coinvolto sarà tenuto a rispettare le corrette prassi igieniche (e.g. lavarsi accuratamente le mani e cambiarsi il vestiario, incluse le calzature). Si raccomanda di limitare il numero di persone addette alle lavorazioni, avendo, altresì cura di evitare l'ingresso presso il proprio stabilimento, ancorché familiare, di personale estraneo. Si raccomanda, altresì, di evitare che gli operatori (e.g. norcini) addetti alle operazioni di macellazione e lavorazione carni accedano nei giorni precedenti e soprattutto nei giorni successivi ad altri allevamenti suini, con particolare riferimento agli allevamenti industriali.
13. Per l'intervento del veterinario ufficiale, nell'ambito dell'attività di vigilanza e per il campionamento ai fini dell'esame per la ricerca delle trichine non è previsto il versamento di alcun importo.
14. Solo nel caso in cui sia richiesta (dal norcino in presenza di manifestazioni riconducibili ad uno stato patologico (non salute) dell'animale prima dello stordimento oppure dopo lo stordimento, in relazione ai quadri anatomico-patologici rinvenuti) la visita ispettiva veterinaria è previsto il pagamento dell'importo dei diritti sanitari, secondo tariffa a tempo come da D.Lgs 32/2021.

I trasgressori saranno puniti a norma delle leggi vigenti in materia.

IL SINDACO
Dott. Giorgio Baiutti
Documento firmato digitalmente

Copia per: ASSOCIAZIONI ALLEVATORI FVG: segreteria@aafvg.it
SERVIZIO ASSISTENZA VETERINARIA AREA B - ASUIUD: vete@asuiud.sanita.fvg.it
UFFICIO SEGRETERIA
ALBO COMUNALE