

**INFORMAZIONI PER SITO WEB O SOCIAL rev02/2023**  
**Disposizioni in materia di macellazione dei suini per il consumo**  
**domestico privato al di fuori del macello in**  
**applicazione dell'art. 16 del D. Lgs 2 febbraio 2021 n. 27.**

Premesso che dall'ottobre 2021

- la procedura che prevedeva "l'autorizzazione dall'Autorità comunale" è sostituita dalla "[comunicazione](#) del luogo e della data della macellazione all'AULSS territorialmente competente sull'allevamento", da parte del privato interessato;

- non vi è più l'obbligo dell'ispezione sistematica, da parte del veterinario dell'AULSS, delle carni degli ungulati macellati al di fuori del macello per il consumo domestico privato, ma la disciplina di tale attività è posta in capo alla Regione;

- i privati interessati possono comunque richiedere l'ispezione delle carni come prestazione a pagamento.

**Informazioni generali**

La macellazione per il consumo domestico privato presso il proprio domicilio o il proprio allevamento di due suini per ogni titolare di allevamento è consentita esclusivamente al produttore primario (denominato "privato interessato" ai fini del consumo domestico privato) il cui allevamento è correttamente registrato in BDN che abbia allevato i suini dalla nascita o per un periodo minimo di 30 giorni (fa fede quanto registrato in BDN);

l'allevamento di suini è registrato in BDN:

- come "familiare" se sono allevati al massimo 4 capi;
- come "non familiare" se i capi allevati sono in numero maggiore di 4.

Si precisa che per quanto riguarda gli allevamenti suini dal 3 maggio 2023 nello stesso sito non risulta più possibile registrare in BDN:

- più allevamenti familiari aperti per la stessa specie (anche se con diversi operatori)
- un allevamento familiare e uno o più allevamenti ordinari aperti della stessa specie (anche se con diverso operatore);

Tale attività, come da tradizione, è consentita su tutto il territorio regionale solo nel periodo compreso tra il 15 ottobre ed il 31 marzo, compatibilmente con le condizioni climatiche.

I due suini possono essere macellati al di fuori del macello nella stessa seduta di macellazione o in due sedute diverse; la macellazione del secondo ed ultimo deve avvenire non oltre due settimane dalla macellazione del primo.

Le operazioni devono essere condotte nel rispetto della normativa sulla protezione degli animali.

Ogni macellazione deve essere preventivamente comunicata all'AULSS competente per territorio con almeno 72 ore di anticipo (3 giorni feriali) rispetto alla data e all'ora previste per la macellazione.

I privati interessati comunicano:

- la tipologia di allevamento con riferimento alla promiscuità con i selvatici (allevamento brado)
- la data e l'ora

- il luogo/indirizzo in cui avverrà la "macellazione per il consumo domestico privato al di fuori del macello"
- l'eventuale presenza di personale specificatamente formato per svolgere l'attività;
- di essere a conoscenza che i Servizi veterinari dell'AULSS potranno effettuare controlli a campione per verificare il rispetto delle condizioni di salute degli animali, di benessere animale, di igiene della macellazione e di corretto smaltimento dei sottoprodotti.

La comunicazione all'AULSS4 deve avvenire tramite il modulo predisposto (**3. Modulo comunicazione macellazione a domicilio\_REV04-2023**), che dovrà essere compilato completamente ed in modo corretto e comprensibile; detto modulo di comunicazione potrà essere:

- portato a mano presso le sedi dei Servizi Veterinari dal lunedì al venerdì dalle ore 8:30 alle ore 9:30
- **SAN DONA' DI PIAVE EX TRIBUNALE VIA TRENTO 17 TERZO PIANO - UFFICIO SEGRETERIA SERVIZI VETERINARI**
- **PORTOGRUARO EX SILOS VIA ZAPPETTI 23 TERZO PIANO - UFFICIO 303 SEGRETERIA UNICA DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE**
- oppure inviato tramite posta elettronica all'indirizzo: [servet@aulss4veneto.it](mailto:servet@aulss4veneto.it)

L'AULSS informa il privato interessato sulle modalità di prelievo dei campioni di pilastro del diaframma dei suini macellati e sul loro conferimento all'AULSS.

L'allevamento brado/semibrado è da considerare a rischio elevato sia dal punto di vista della sanità animale sia in relazione alla gestione degli animali nel momento della cattura per lo stordimento sia in relazione al maggior rischio di infestazione da Trichinella per il possibile contatto con il ciclo selvatico del parassita.

Pertanto, qualora il suino da macellare sia allevato allo stato brado/semibrado, l'AULSS dispone sistematicamente in occasione della macellazione il sopralluogo da parte del veterinario che curerà anche il prelievo per la ricerca delle trichinelle.

Per le prestazioni erogate (obbligatorie per gli allevamenti bradi/semibradi e quelle richieste) l'AULSS applicherà la tariffa ai sensi dell'articolo 7, comma 1 del dlgs 32/2021.

| <b>Tariffa (per seduta di macellazione)</b>  | <b>Euro</b> |
|--|-------------|
| a) <b>tariffa forfettaria, comprensiva dell'ispezione del primo animale e delle spese di viaggio</b> | <b>15</b>   |
| b) <b>tariffa forfettaria per ogni animale ispezionato successivo al primo</b>                       | <b>5</b>    |

Alle tariffe di cui alla presente sezione devono essere aggiunte le spese per analisi di laboratorio (ad esempio ricerca della Trichinella), ove previste.

### ***Indicazioni specifiche in relazione alla normativa sul benessere animale e la protezione alla macellazione***

- Suini: è previsto che la persona che esegue lo stordimento, la jugulazione e le operazioni correlate abbia un livello adeguato di competenza, anche se non è obbligatorio il possesso del "certificato di idoneità".

Lo stordimento deve essere praticato con pistola a proiettile captivo o con elettroarcose in modo da provocare uno stato di incoscienza rapido, efficace e perdurante fino alla morte; è ammesso lo stordimento con proiettile libero; la jugulazione deve avvenire immediatamente dopo lo stordimento e deve consentire il dissanguamento rapido e completo, che porta alla morte.

### ***Indicazioni minime in relazione alla sicurezza e all'igiene degli alimenti***

Al fine di evitare lo sviluppo di malattie a trasmissione alimentare e di zoonosi in generale è necessario:

- controllare l'animale in vita per escludere la presenza di malattie in corso;
- verificare l'assenza di situazioni anomale nelle carni dopo la macellazione;
- nel caso dei suini prelevare un campione (50 grammi di muscolo) dal diaframma da consegnare all'AULSS per l'invio all'Istituto Zooprofilattico delle Venezie per la ricerca della Trichinella;
- adottare corrette pratiche igieniche e di lavorazione per evitare di contaminare le carni.

Il rispetto delle seguenti pratiche igieniche minime consente di evitare o ridurre la contaminazione delle carni:

- le persone che vengono a contatto con le carni e le attrezzature non devono avere malattie trasmissibili in corso (in particolare con sintomi gastrointestinali e/o respiratori e/o cutanei), devono indossare indumenti puliti e protettivi e devono lavare le mani (o cambiare i guanti) frequentemente;
- i locali adibiti alla lavorazione delle carni devono essere in buone condizioni igieniche e gli utensili/superfici che vanno a contatto con le carni devono essere preventivamente lavati e disinfettati;
- l'acqua utilizzata per le lavorazioni e le pulizie non deve essere contaminata (è necessario usare acqua potabile);
- le fasi "sporche" della macellazione (stordimento, abbattimento, dissanguamento, depilazione, scuoiatura) non devono essere eseguite nella medesima zona in cui si procede alla lavorazione delle carni.

Il controllo accurato dell'animale nei giorni precedenti la macellazione e prima di procedere allo stordimento è necessario per evidenziare la presenza di malattie in corso; in particolare deve essere posta specifica attenzione a verificare che il comportamento sia normale e non si evidenzino segni o sintomi di possibili patologie sistemiche o di apparato/organo.

In tali casi è necessario contattare un veterinario che eseguirà la visita e, in caso di riscontro di malattia infettiva degli animali o di zoonosi, ne darà tempestiva comunicazione all'AULSS.

Gli animali ammalati, diversamente da quelli infortunati, non possono essere macellati per il consumo delle carni.

Prima di procedere alla lavorazione e/o al consumo delle carni è necessario verificare il completo dissanguamento e osservare accuratamente la carcassa e i visceri.

La presenza di lesioni e/o aspetti anomali deve essere segnalata all'AULSS che dispone come procedere per escludere la presenza di malattie trasmissibili agli animali o all'uomo.

### ***Indicazioni specifiche in relazione alla sorveglianza sulle trichinelle ed alla prevenzione della trichinellosi***

Al fine di mantenere la sorveglianza sulla presenza e diffusione delle trichinelle e prevenire la trichinellosi, salvo che si tratti di allevamenti accreditati per trichinella, ai suini macellati deve essere prelevato un campione di muscolo (almeno 50 grammi dal diaframma) su cui eseguire la ricerca delle trichinelle presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie.

Il diaframma è quell'organo a forma di cupola, formato da muscoli e tendini, che separa i polmoni ed il cuore dal pacchetto gastro-intestinale

Il campione prelevato deve essere contenuto in un sacchetto di cellophane pulito, sono idonei a tale scopo i sacchetti utilizzati per conservare gli alimenti in freezer.

In attesa del conferimento all'AULSS i campioni vanno conservati in frigorifero alla normale temperatura di refrigerazione (+ 2/+ 4).

Il campione va portato personalmente o tramite persona delegata presso i SERVIZI VETERINARI AULSS4 dal lunedì al venerdì dalle ore 7:30 alle ore 8:30:

- SAN DONA' DI PIAVE EX TRIBUNALE VIA TRENTO 17 PIANO TERRA STANZA 5 ANAGRAFE ANIMALE (guardando il nuovo edificio AULSS4 entrare per la porta posta sulla parte a sinistra)
- PORTOGRUARO EX SILOS VIA ZAPPETTI 23 TERZO PIANO UFFICI 315 a e b

Il [verbale di accompagnamento](#) da utilizzare per inviare il campione al laboratorio per la ricerca della Trichinella: **deve essere compilato in modo corretto e completo** al fine di evitare confusione al laboratorio.

Nel caso la macellazione sia stata eseguita senza l'intervento del veterinario dell'AULSS, il campione deve essere prelevato a cura del privato interessato che ne è responsabile e consegnato all'AULSS4 per il successivo invio all'Istituto Zooprofilattico delle Venezie entro 24 ore dalla macellazione.

La successiva consegna del campione al laboratorio è in capo all'AULSS4 e deve avvenire entro il primo giorno feriale successivo a quello di consegna.

L'IZSve esegue l'analisi entro il giorno feriale successivo a quello di accettazione e comunica l'esito all'AULSS4.

In caso di esito sfavorevole (riscontro di trichinelle nelle carni) l'IZSve avvisa immediatamente l'AULSS4 che avvierà le azioni conseguenti.

Le carni fresche dei suini macellati in allevamenti non accreditati per trichinella possono essere consumate solo previa cottura a temperatura superiore ai 60°C a cuore per almeno 12 minuti nei 10 giorni successivi alla macellazione.

Se il privato interessato non ha ricevuto comunicazione di riscontro di trichinelle da parte dell'AULSS4 entro 10 giorni dalla consegna del campione di muscolo, può consumare le carni lavorate anche senza cottura.

L'AULSS4 inserisce nell'apposita sezione della BDN le informazioni relative al prelievo e all'esito dell'analisi per la ricerca delle trichinelle entro 45 giorni dalla ricezione dell'esito dal laboratorio.

### ***Indicazioni in relazione alla normativa sui sottoprodotti di origine animale***

I sottoprodotti originati dalla macellazione per il consumo domestico privato devono essere gestiti e smaltiti ai sensi del regolamento (CE) n. 1069/2009 e delle linee guida nazionali applicative (recepite in Veneto con DGR n. 1530 del 28/03/2013), nonché dei regolamenti comunali e relative norme ambientali vigenti o comunque secondo quanto previsto più avanti al punto VI.

La gestione dei sottoprodotti sarà oggetto di verifica da parte del personale ispettivo in occasione delle previste attività di controllo ai sensi del piano predisposto dai servizi veterinari AULSS4.

Per questi controlli non è previsto il pagamento di alcuna tariffa all'AULSS da parte del privato interessato.

Il riscontro di non conformità comporta l'adozione delle pertinenti azioni conseguenti da parte dell'AULSS.

### ***Indicazioni in relazione alla normativa sull'anagrafe degli animali***

L'apposita sezione della BDN deve essere aggiornata, da parte dell'allevatore o suo delegato, con le modalità e nel rispetto dei tempi previsti dalla normativa vigente, e secondo quanto disposto dal Dlvo 134/2022 "Disposizioni in materia di sistema di identificazione e registrazione degli operatori, degli stabilimenti e degli animali per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2016/429".

Si rappresenta che l'AULSS eseguirà controlli a campione (documentali o con sopralluogo) anche in relazione alle macellazioni al di fuori del macello per autoconsumo, per verificare il rispetto della normativa in materia di anagrafe zootecnica.

Tali controlli sono considerati controlli ufficiali.

Per questi controlli non è previsto il pagamento di alcuna tariffa all'AULSS da parte del privato interessato.

Il riscontro di non conformità comporta l'adozione delle pertinenti azioni conseguenti da parte dell'AULSS.

### ***Raccomandazioni inerenti l'attuale situazione epidemiologica per la peste suina africana/PSA***

La situazione epidemiologica in relazione alla PSA impone la necessità di mettere in atto una serie di precauzioni per garantire condizioni di biosicurezza correlate alla macellazione e alla successiva lavorazione delle carni, in particolare si ritiene fondamentale ridurre la movimentazione di persone, veicoli, attrezzature verso allevamenti di suidi ancorché familiari.

- I. Presso gli allevamenti 'non familiari' di suini, non è consentito che alla macellazione al di fuori del macello per autoconsumo sia presente personale diverso da quello che ordinariamente opera in allevamento;
- II. si raccomanda che qualora i suini da macellare al di fuori del macello siano due (numero massimo consentito), la macellazione del secondo ed ultimo avvenga non oltre due settimane dalla macellazione del primo;
- III. si raccomanda, altresì, che il personale che partecipa alla macellazione e lavorazione delle carni, compreso il norcino, proceda a lavaggio e disinfezione di attrezzatura, strumentazione, abiti, calzature ecc. a conclusione dell'attività e non si rechi presso altri allevamenti di suini, con particolare riferimento agli allevamenti industriali, senza prima aver provveduto in tal senso;
- IV. durante le attività di macellazione e lavorazione delle carni è necessario escludere la presenza di animali domestici che possano veicolare e diffondere il virus nell'ambiente (es, cani e gatti);
- V. si rappresenta che deve in ogni caso essere garantito il corretto smaltimento dei sottoprodotti della macellazione, a norma del Reg. CE/1069/2009, delle linee guida nazionali applicative (recepite in Veneto con DGR n. 1530 del

28/03/2013), nonché dei regolamenti comunali e relative norme ambientali vigenti; la gestione dei sottoprodotti sarà oggetto di verifica da parte del personale ispettivo in occasione delle previste attività di controllo ai sensi del piano predisposto dai servizi veterinari AULSS4;

- VI. a meno di variazione della attuale situazione epidemiologica per PSA nel territorio regionale, in alternativa allo smaltimento tramite ditta specializzata, i sottoprodotti/SOA (es. setole, intestini e loro contenuto ed altre parti non destinate al consumo umano) derivanti dalle attività di macellazione familiare per autoconsumo possono essere sotterrati o infossati nella concimaia aziendale, ad una profondità tale da evitare che animali domestici o selvatici possano accedere a tale materiale;
- VII. resta inteso che vista la corrente situazione epidemiologica e la sua dinamicità, nonché alla luce degli esiti delle attività di rintraccio e valutati i fattori di rischio, potrebbero essere disposte ulteriori misure ed indagini diagnostiche finalizzate al monitoraggio epidemiologico e al controllo della malattia; permane infatti prioritario ridurre al minimo la ulteriore diffusione dell'infezione nel settore domestico e il coinvolgimento di altri allevamenti, contrastare in modo efficace il passaggio del virus dai selvatici ai domestici attraverso la scrupolosa applicazione e rigidi controlli in materia di biosicurezza, inclusa l'attività di formazione e sensibilizzazione;
- VIII. infine nell'attuale contesto epidemiologico resta fondamentale, come previsto dai Regolamenti comunitari, il ruolo dei veterinari libero professionisti e degli operatori dell'intera filiera (compresi i detentori di suini di allevamenti familiari), finalizzato in particolare alla rilevazione precoce dei casi di PSA; pertanto, anche in assenza di conclamata sintomatologia riferibile alla PSA, la presenza di animali inappetenti, poco vitali e la mortalità improvvisa, devono essere comunicate, anche per le vie brevi, al servizio veterinario di Sanità Animale AULSS4 per una compiuta valutazione e l'effettuazione degli opportuni approfondimenti; la mancata segnalazione, in caso di successiva conferma del focolaio comporta l'applicazione delle sanzioni previste dalle norme; in ogni caso, in presenza di aumento anomalo della mortalità e/o sintomi compatibili con un sospetto di PSA devono essere immediatamente applicate le misure previste dal Regolamento delegato (UE) 2020/687.

### ***Raccomandazioni finali per le operazioni di macellazione a domicilio***

Considerato che le macellazioni a domicilio - per consuetudine - si svolgono in ambienti confinati in cui si radunano più persone anche non appartenenti allo stesso nucleo familiare (norcini itineranti, aiuti estemporanei, amici, ecc.), si ritiene necessario rammentare l'obbligo di rispettare eventuali raccomandazioni specifiche per il contenimento e la gestione del COVID-19, impartite dalle Autorità preposte.

### ***Divieti***

È vietato cedere o commercializzare al di fuori del contesto familiare/domestico le carni, comprese le frattaglie, e i prodotti ottenuti dalla successiva lavorazione delle carni degli animali macellati per il consumo domestico privato al di fuori dei macelli. Le carni e le frattaglie ottenute dalla macellazione e i prodotti ottenuti dalla successiva lavorazione sono destinati esclusivamente al consumo privato dell'allevatore e della sua famiglia.

È vietata la cessione a terzi sotto qualsiasi forma, anche gratuita, di carni e/o prodotti ottenuti dalla lavorazione delle stesse; è altresì vietata qualsiasi forma di macellazione e/o lavorazione per conto di terzi.

È vietato eseguire la macellazione di suini senza aver prima stordito l'animale conformemente ai metodi ed alle relative prescrizioni di applicazione di cui all'Allegato I del Reg. 1099/2009.

### ***Sanzioni***

- Nei limiti di applicabilità del regolamento (CE) n. 853/2004, l'attività di macellazione degli animali in luoghi diversi dagli stabilimenti o dai locali a tale fine riconosciuti ai sensi del citato regolamento (CE) n. 853/2004, è considerato reato ai sensi dell'art. 6 comma 1 del decreto legislativo 6 novembre 2007 n.193;
- in caso di non conformità alle norme in materia di benessere e protezione degli animali, salute degli animali, non corretta gestione dei SOA e del farmaco veterinario l'AULSS4 adotta i provvedimenti di cui all'articolo 5 del dlgs 27/2021 e, laddove applicabili, accerta e contesta le sanzioni previste dalle norme specifiche.