CITTA' DI TARCENTO

Medaglia d'oro al merito civile – Eventi sismici 1976
Provincia di Udine
Piazza Roma, 7 – Cap. 33017 – Tel.: 0432/780 636
Cod. Fiscale 00408250306 – Partita I.V.A.: 00538110305
www.comune.tarcento.ud.it – e-mail: protocollo@com-tarcento.regione.fvg.it – p.e.c.: comune.tarcento@certgov.fvg.it

CAMPAGNA DI MACELLAZIONE SUINI A DOMICILIO PER USO DOMESTICO PRIVATO 2026/2027

I L S I N D A C O

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 che D.D.S. SAN VET 37004 del 16 luglio 2025 disciplina nella Regione Friuli Venezia Giulia la macellazione a domicilio dei suini per consumo domestico privato;

CONSIDERATA la nota prot. 23176 del 12/1072026 del 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;

VISTA l'Ordinanza del Commissario Straordinario per la Peste Suina Africana n.4 del 4 agosto 2025 "*Misure di eradicazione e sorveglianza della peste suina africana*", che ha disposto l'intensificazione dei controlli sulle filiere delle carni suine in tutte le fasi della catena alimentare;

CONSIDERATO che con nota prot. n. 0531229 del 19 settembre 2023, avente ad 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;

CONSIDERATA la nota prot. n. 1093783 del 10 ottobre 2026 della Direzione Regionale del Servizio Prevenzione, Sicurezza Alimentare e Sanità Pubblica veterinaria della Regione FVG avente per oggetto *"Peste Suina Africana (PSA) Indicazioni per la campagna di macellazione a domicilio 2026-2027";*

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;

RICHIAMATA la finestra temporale entro cui la campagna di macellazione si colloca, che va dal 15 ottobre 2026 al 15 marzo 2027;

COMUNICA

1. La macellazione a domicilio dei suini per consumo domestico privato può essere effettuata fino a 4 capi per anno solare per nucleo familiare, se i suini provengono dall'allevamento di proprietà della persona che notifica la macellazione; altrimenti la macellazione previo acquisto del capo da un allevamento con indirizzo commerciale è limitata a 1 capo /anno /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 feriali 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

il territorio con la compilazione dell'apposito modello di notifica che potrà essere:

- consegnato direttamente;
- inviato via e-mail;

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. Nel caso in cui non si sia 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 lavorazioni 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.

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.**
   Ai fini del corretto smaltimento, occorre rivolgersi ad una delle ditte specializzate che hanno dato la propria disponibilità e di cui, di seguito, si fornisce il recapito:
   - ✓ IDONEA SRL _ Campoformido (UD): 349/2274705
   - ✓ CO.GE. ECOLOGICA _ Cordenons (PN): 0434/43623 oppure 347/7934365
   - ✓ TRIVENETA GRASSI SRL _ Portogruaro (VE): 0421/476033 oppure 338/5606562

   Senza alcun onere o spesa aggiuntiva, 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

10. 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, 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.

11. 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.

12. 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 anatomo-patologici rinvenuti,** la visita ispettiva veterinaria è previsto il pagamento dei diritti sanitari, secondo tariffa a tempo come da D. Lgs. 32/2021.

Tarcento, lì 17/11/2026

IL SINDACO
Mauro Steccati
17/11/2026 11:01:26 UTC+0100