



AS FO
Azienda sanitaria
Friuli Occidentale



REGIONE AUTONOMA FRIULI VENEZIA GIULIA

via della Vecchia Ceramica, 1 - 33170 Pordenone (PN) - Italy
C.F. e P.I. 01772890933 PEC: asfo.protgen@certsanita.fvg.it

S.C. IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

Direttore: dott. Ivan Poli

Referente della pratica

dott. Damiano Berton

telefono: +39 3316446713

mail: damiano.berton@asfo.sanita.fvg.it

Responsabile del procedimento:

dott. Ivan Poli

telefono: +39 0434 369 830

mail: ivan.poli@asfo.sanita.fvg.it

Allegati:

- Modello di notifica
- Schema di comunicazione alla cittadinanza

Ai Signori Sindaci dei Comuni della
Provincia di Pordenone

Oggetto: macellazione a domicilio dei suini per il consumo domestico privato. Campagna 2025-26

Spett.li Amministrazioni,

con la presente si comunica che dal prossimo 15 ottobre 2025 inizierà la campagna per la macellazione dei suini presso il domicilio del privato per il successivo consumo familiare, di cui alla DGR FVG 2049/2005 e che si concluderà il prossimo 15 marzo 2026.

Come già ribadito in altre occasioni, vista la completa abrogazione del R.D. 20 Dicembre 1928 n. 3298, la campagna di macellazione degli animali della specie suina, presso il domicilio dell'allevatore per l'esclusiva destinazione al consumo familiare, non dovrà più essere regolata da apposita Ordinanza Sindacale come avveniva in passato, fermo restando l'obbligo da parte del privato di notificare all'Autorità Competente il luogo e la data di macellazione al fine di consentire il monitoraggio dello stato di salute dei suini allevati, con particolare riferimento all'infestazione da parassiti del gen. *Trichinella* spp, responsabili di zoonosi legate al consumo di prodotti a base di carne non cotti (Decreto Legislativo n. 27 del 2 febbraio 2021-art. 16).

Si chiede comunque a codeste Amministrazioni, vista l'abitudine degli utenti derivate da procedure già consolidate nel tempo, la cortese collaborazione nel voler correttamente informare i cittadini interessati, attraverso i canali informativi abituali (affissione di manifesti, sito web istituzionale, ecc.) circa la corretta prassi da seguire e gli obblighi derivanti dalla pratica in oggetto.

Si vuole evidenziare che con Decreto del Direttore del Servizio Prevenzione, Sicurezza Alimentare e Sanità Pubblica Veterinaria 16 Luglio 2025 n. 37004 (BUR n. 31 del 30 luglio 2025), la Direzione Regionale Salute ha ulteriormente modificato le precedenti disposizioni in tema di macellazione di

Documento informatico redatto e sottoscritto digitalmente ai sensi degli artt. 20 e 21 del d.lgs. 82/2005 (codice dell'amministrazione digitale); originale disponibile presso l'Azienda sanitaria Friuli Occidentale.

suini per uso domestico ridefinendo il numero massimo di suini che possono essere macellati per nucleo familiare. In breve, i titolari di allevamenti di suini ad orientamento produttivo "familiare" possono detenere e quindi macellare per autoconsumo fino a n. 4 (quattro) suini nell'anno solare (dal 1° gennaio al 31 dicembre), mentre i privati che acquistano il suino per la macellazione entro le 24 ore dovranno limitare l'attività ad 1 (uno) suino all'anno solare per nucleo familiare.

Si informa altresì che, stante il particolare stato di allerta nazionale per il rischio di diffusione del virus della "Peste Suina Africana", responsabile di elevate mortalità negli allevamenti di suini e forti limitazioni nella commercializzazione di carne e prodotti carnei, la Direzione Salute della Regione Friuli Venezia Giulia, con nota Prot. n. 0698008/P/GEN dd. 13.10.2025 già pervenuta a codeste amministrazioni, ha voluto chiarire alcuni comportamenti da adottare al fine di ridurre il rischio di diffusione della malattia.

In particolare è fatto obbligo agli allevatori e ai privati che vogliono macellare presso il proprio domicilio per il successivo consumo domestico, di smaltire i resti della macellazione (cosiddetti Sottoprodotti di Origine Animale) usufruendo del servizio di ditte autorizzate allo scopo e di cui si riportano i contatti:

- 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

La conservazione dei documenti di consegna (es. documento di trasporto) è essenziale per dimostrare alle autorità deputate al controllo la corretta gestione dei sottoprodotti.

Riassumendo:

- è confermato il periodo della campagna di macellazione dal 15 ottobre 2025 al 15 marzo 2026;
- la comunicazione di macellazione, con il modulo predisposto e compilato in tutte le sue parti, deve pervenire con almeno 3 giorni di preavviso all'indirizzo PEC: asfo.protgen@certsanita.fvg.it;
- è consentita la macellazione al massimo di n. 4 suini per nucleo familiare per gli allevatori di suini ad orientamento produttivo "familiare", n.1 suino per i privati che acquistano il suino per l'immediata macellazione (entro le 24 ore);
- è vietata la commercializzazione di carni e prodotti ottenuti da suini macellati a domicilio;
- è vietata la macellazione nelle ore notturne e nelle giornate festive del 25 dicembre e del 1 gennaio;
- solo nel caso sia richiesta, per la visita ispettiva veterinaria è previsto il versamento della tariffa di cui al D. Lvo 32/2021;
- 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.

In allegato si fornisce un documento in formato copiabile per facilitare la redazione di manifesti su carta intestata, contenente i principali obblighi del privato che volesse macellare animali della specie suina a domicilio e i recapiti per la consegna della notifica della macellazione.

Si allega altresì copia del modello di notifica da distribuire all'utenza che ne facesse eventuale richiesta.

Si ringrazia per la preziosa collaborazione a supporto di questa importante attività di sanità pubblica.

Distinti saluti

Il Direttore della S.C. Igiene degli Alimenti di
Origine Animale
Dott. Ivan Poli
(firmato digitalmente)