Giunta Regionale
Regione Autonoma Friuli-Venezia Giulia

Prot. N. 1093783 / P / GEN
dd. 05/10/2026

AMM: r_friuve
AOO: grfvg

REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA

DIREZIONE CENTRALE SALUTE, POLITICHE SOCIALI E DISABILITÀ

Unità operativa complessa sanitaria

Servizio prevenzione, sicurezza alimentare e sanità pubblica veterinaria

salute@certregione.fvg.it
prevenzione.salute@regione.fvg.it
I-33100 Udine
Via Pozzuolo 330

SERVIZIO PREVENZIONE, SICUREZZA ALIMENTARE E SANITÀ PUBBLICA VETERINARIA.

PEC

Ai Sigg. Sindaci
dei Comuni
della Regione Friuli Venezia Giulia

Alle Aziende Sanitarie
della Regione Friuli Venezia Giulia
SERVIZI VETERINARI

Al Comando Carabinieri NAS
della Regione FVG

All'Istituto Zooprofilattico
Sperimentale delle Venezie

All'Associazione Allevatori FVG

Alle Associazioni di categoria

e per conoscenza

Alla DC risorse agroalimentari, forestali e ittiche
della Regione Friuli Venezia Giulia

oggetto:

PESTE SUINA AFRICANA (PSA)

INDICAZIONI PER LA CAMPAGNA DI MACELLAZIONE A DOMICILIO 2026-2027

Si informa che il Ministero della Salute, nella persona del Commissario straordinario per la peste suina africana (PSA), con l'Ordinanza 4/2026 ha confermato le misure di eradicazione e sorveglianza di questa malattia.

Avuto riguardo all'evoluzione epidemiologica, si confermano anche per la campagna 2026/2027 le misure, applicate in quella scorsa, di mitigazione del rischio di diffusione del virus nel contesto della macellazione per consumo domestico privato al di fuori del macello. Tali misure sono necessarie in quanto contribuiscono a tutelare il patrimonio zootecnico regionale, al momento non colpito dalla PSA, e le imprese alimentari connesse.

Non è pertanto cautelativamente consentita la macellazione di suini per il consumo domestico privato eseguita presso gli stabilimenti commerciali di allevamento di suini da ingrasso e ceduti direttamente in loco al privato.

Salvo diversa indicazione, allo stato attuale è consentita esclusivamente la macellazione di suini al di fuori del macello per il consumo domestico privato, secondo le disposizioni del Decreto del Direttore del Servizio prevenzione, sicurezza alimentare e sanità pubblica veterinaria 16 luglio 2025, n.37004 "*Decreto 3024/SPS/2021 Macellazione a domicilio di ungulati domestici per consumo domestico privato. Aggiornamento della disciplina del consumo domestico privato di carni di suino e di alimenti di origine animale da queste derivati, ai sensi dell'art. 3 del Regolamento CE/853/2004 e dell'art.16 del d.lgs. 27/2021 e del d.lgs 134/2022*"

GESTIONE DEI SOTTOPRODOTTI DELLA MACELLAZIONE

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.

I visceri e gli altri 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, occorre rivolgersi ad una delle ditte specializzate, autorizzate ai sensi del Reg. CE/1069/2009, 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

Al fine di una miglior organizzazione logistica, si richiede di contattare la ditta prescelta per la prenotazione del servizio di ritiro dei SOA di categoria 3 dal lunedì al venerdì e comunque prima della macellazione a domicilio.

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, 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 in 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.

GESTIONE DEI FLUSSI DI PERSONALE

Si raccomanda al personale addetto alle lavorazioni e ai norcini di rispettare le buone prassi igieniche durante le lavorazioni e nel merito le procedure di pulizia del personale (e.g. sanificazione delle mani..) e le procedure di pulizia e sanificazione di vestiario e attrezzature (e.g. cambio del

vestiario ad ogni accesso, pulizia e sanificazione di tritacarne, coltelleria, sanificazione di stivali e scarpe).

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.

BIOSICUREZZA

Al fine di preservare lo stato di territorio regionale non interessato da PSA, è opportuno, durante le attività di macellazione, limitare il più possibile la presenza di animali domestici, che possano veicolare e diffondere il virus nell'ambiente.

INFORMAZIONE AI CITTADINI

Ai sigg. Sindaci si chiede cortesemente di informare di quanto sopra la cittadinanza, prevedendo anche apposita Ordinanza Comunale.

Si sottolinea nuovamente la necessità di 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.

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, la scrivente Direzione può disporre ulteriori misure ed indagini diagnostiche finalizzate al monitoraggio epidemiologico e al controllo della malattia.

Permane infatti prioritario mirare a 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.

Di ogni ulteriore aggiornamento in tema, ne sarà data tempestiva comunicazione.

Nel ringraziare per la preziosa collaborazione, si porgono distinti saluti.

Il Direttore del Servizio
- dott. Manlio Palei –
firmato digitalmente

Comunicazione obbligatoria, nei casi previsti, ai sensi dell'articolo 14 della Legge Regionale numero 7 del 20 marzo 2000.
struttura competente: SERVIZIO PREVENZIONE, SICUREZZA ALIMENTARE E SANITÀ PUBBLICA VETERINARIA.
responsabile del procedimento: dr. Manlio Palei/tel.040 377 5559/mail: manlio.palei@regione.fvg.it
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 gli uffici della Direzione centrale salute, politiche sociali e disabilità