



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

S.C. Igiene degli Alimenti di Origine
Animale

34128 Trieste Via De Ralli, 3

34170 Gorizia Via Vittorio Veneto, 169

34074 Monfalcone Ospedale San Polo

Responsabile del procedimento:

Paolo Demarin

E mail: paolo.demarin@asugi.sanita.fvg.it

Istruttoria:

Rif. Nota _____ di data _____

Ai Signori Sindaci dei Comuni
nel territorio di competenza ASUGI
Aree Giuliana ed Isontina
VIA PEC

e per conoscenza

Struttura complessa
Igiene degli alimenti di origine animale
Veterinari dirigenti
Tecnici della prevenzione
Personale amministrativo
Via mail ordinaria

Comando Carabinieri per la Tutela della
Salute NAS Udine
sud34442@pec.carabinieri.it

Trieste, 17 ottobre 2025

OGGETTO: nota della Regione FVG prot. 698008 del 13.10.25 recante "Peste suina africana – Indicazioni per la campagna di macellazione a domicilio 2025-2026" e norme ASUGI di igiene per la macellazione del suino al di fuori del macello per consumo domestico privato ai sensi del Decreto del Servizio prevenzione, sicurezza alimentare e sanità pubblica veterinaria n. 37004 del 16 luglio 2025. Campagna di macellazione 15.10.25 – 15.3.2026.

Con riferimento alla nota regionale prot. 698008 del 13 ottobre scorso, in oggetto, per agevolare la predisposizione di un'eventuale Ordinanza informativa ai cittadini, rappresento che le nuove condizioni di macellazione del suino al di fuori del macello per il consumo domestico privato sono stabilite in FVG dal Decreto del Servizio prevenzione, sicurezza alimentare e sanità pubblica veterinaria della Regione FVG n. 37004 del 16 luglio 2025.

Ai fini di garantire la sicurezza alimentare, tutelare la salute del consumatore ed assicurare la lealtà degli scambi commerciali, la macellazione del suino al di fuori del macello per il consumo domestico privato è ammessa in FVG alle condizioni di cui agli atti sopra citati.

1. Il Regolamento CE n. 853/2004, recante le norme in materia di igiene degli alimenti di origine animale non si applica al consumo domestico privato (art. 1).

Al contrario, gli alimenti di origine animale possono essere immessi sul mercato¹ solo da operatori del settore alimentare (registrati o riconosciuti) che assicurano tutti i requisiti di igiene e autocontrollo previsti dalla normativa alimentare (art.4).

La macellazione al di fuori del macello, in quanto eseguita in carenza dei requisiti di igiene e autocontrollo applicati dalle imprese alimentari, è consentita unicamente per la finalità del consumo *domestico* (cioè riferito alla *domus*, alla casa, intesa come sede della famiglia) *privato* (cioè non pubblico, riservato ad una ristretta cerchia di persone, auto-consumo) del nucleo familiare coabitante.

La Commissione europea, nella sua "Guida all'attuazione di alcune disposizioni del regolamento CE n. 853/2004", ha confermato che la macellazione domestica per il consumo domestico privato è esentata dal riconoscimento CE, definendo quest'ultimo come il *"consumo effettuato dal proprietario dell'animale all'interno del nucleo familiare, invitati compresi, senza che vi sia commercializzazione dei prodotti ottenuti"*.

E' diretta responsabilità del cittadino che esegue la macellazione al di fuori del macello, in quanto non operatore del settore alimentare, garantire il consumo domestico privato.

Ai sensi del decreto legislativo n. 193/2007, art. 6, *"Chiunque, nei limiti di applicabilità del regolamento (CE) n. 853/2004, effettua attività di macellazione di animali, di produzione e preparazione di carni in luoghi diversi dagli stabilimenti o*

¹ «immissione sul mercato», la detenzione di alimenti o mangimi a scopo di vendita, comprese l'offerta di vendita o ogni altra forma, gratuita o a pagamento, di cessione, nonché la vendita stessa, la distribuzione e le altre forme di cessione propriamente detta: regolamento CE 178/2002.

dai locali a tale fine riconosciuti ai sensi del citato regolamento ovvero la effettua quando il riconoscimento e' sospeso o revocato e' punito con l'arresto da sei mesi ad un anno o con l'ammenda fino a euro 150.000, in relazione alla gravità dell'attività posta in essere".

2. Per la macellazione al di fuori del macello non è prevista una autorizzazione specifica né l'ispezione veterinaria sistematica, a condizione che il privato notifichi la macellazione, almeno 3 giorni prima della sua esecuzione, al Servizio Veterinario, per l'attuazione della vigilanza sulle condizioni igienico-sanitarie e sulla destinazione delle carni e dei prodotti derivati. La campagna di macellazione decorre dal 15 ottobre 2025 al 15 marzo 2026.

3. Sono vietate:
 - ✓ la macellazione di suini per il consumo domestico privato eseguita presso gli allevamenti commerciali di suini da ingrasso e ceduti direttamente in loco al privato;
 - ✓ la macellazione nelle ore notturne e nelle giornate festive del 25 dicembre e 1° gennaio;
 - ✓ la lavorazione delle carni ottenute da macellazione 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.

4. Avuto riguardo alla definizione di "consumo domestico privato" riportata al punto 1 e ai sensi della circolare regionale n. 360345 del 15 maggio 2025, citata nelle premesse del decreto n.37004 del 16.7.2025, il limite massimo per il consumo domestico privato è pari a 4 (quattro) capi suini all'anno: al vincolo finalistico (il consumo dev'essere *domestico* e *privato*) si affianca quello numerico (i 4 capi suini). E' comunque vietata l'immissione sul mercato delle carni e dei prodotti derivati da suini macellati per consumo domestico privato.

5. **Macellazione del suino proveniente da "allevamento familiare"**
 Con *allevamento familiare* ai sensi del d.lgs. 134/2022, art.2, punto 1, lettera f) si intende l'allevamento condotto dal proprietario degli animali al massimo di quattro capi suini, al fine esclusivo dell'autoconsumo, senza alcuna attività commerciale. La macellazione domestica per consumo domestico privato è dunque un'attività effettuata da un privato, cioè un soggetto che non può essere considerato un operatore del settore alimentare e non rientra come si è detto nel campo di applicazione dei regolamenti CE 852/2004 e 853/2004.

Un allevamento familiare non può coesistere con un allevamento ordinario (appunto, commerciale) nell'ambito dello stesso stabilimento.

La macellazione di suini da allevamento familiare può avvenire presso (1) un macello riconosciuto oppure (2) in luogo diverso dal macello (residenza effettiva o altro luogo nella disponibilità del proprietario dell'animale), assicurando le relative registrazioni nella Banca Dati nazionale con riferimento al codice aziendale.

Con questa modalità, avuto riguardo al numero massimo di n. 4 capi previsto per il consumo domestico privato, si possono macellare fino a n. 4 suini all'anno (1° gennaio-31 dicembre).

6. Macellazione del suino proveniente da allevamento ordinario (commerciale) da parte del privato

Alla fattispecie di cui al punto 5 è equiparata la macellazione di un unico capo suino acquistato dal privato cittadino, che non è titolare di allevamento familiare, da un allevamento ordinario (commerciale) nelle 24 ore precedenti la macellazione effettuata in luogo diverso dal macello, corrispondente alla residenza effettiva o ad un altro luogo nella disponibilità del proprietario dell'animale, il quale non può essere considerato un operatore del settore alimentare. Devono essere assicurate le relative registrazioni nella Banca Dati nazionale con riferimento al codice fiscale del proprietario.

Con questa modalità, avuto riguardo al numero massimo di n. 4 capi previsto per il consumo domestico privato, si può macellare n. 1 suino all'anno (1° gennaio-31 dicembre).

-
7. La Peste Suina Africana (PSA) è una infezione virale che colpisce i suini domestici e selvatici, non trasmissibile all'uomo, altamente infettiva e diffusiva e spesso mortale. I suini ed i cinghiali si contagiano attraverso: il contatto con animali infetti, compreso quello tra suini tenuti all'aperto e cinghiali selvatici; l'ingestione di carni o prodotti a base di carne di animali infetti (scarti di cucina, broda a base di rifiuti alimentari e carne di cinghiale selvatico infetta, frattaglie); il contatto con qualsiasi oggetto contaminato dal virus, come l'abbigliamento, i veicoli ed altre attrezzature. La circolazione di animali infetti, i prodotti a base di carne di maiale contaminata e lo smaltimento illegale di carcasse (o parti di esse) sono le modalità più rilevanti di diffusione della malattia. Il virus è dotato di una buona resistenza in ambiente esterno e può rimanere vitale anche fino a 100 giorni sopravvivendo all'interno dei salumi per alcuni mesi o resistendo alle alte temperature. La PSA non è trasmissibile all'uomo né attraverso il contatto diretto con animali malati, né tramite alimenti. L'uomo può però essere veicolo di trasmissione del virus attraverso la contaminazione di veicoli, indumenti, attrezzature, cibo con carne suina, anche stagionata. La malattia, pur non rappresentando un pericolo sanitario

per l'uomo, è causa di un importante impatto socio-economico perché determina ingenti perdite a carico degli allevamenti e degli stabilimenti di prodotti a base di carne suina, entrambi settori di eccellenza nella nostra regione.

8. Con circolare n. 698008 del 13 ottobre 2025, recante "Peste suina africana, indicazioni per la campagna di macellazione a domicilio 2025 – 2026", la Regione FVG ha confermato alcune misure di riduzione del rischio di diffusione del virus di questa malattia nel contesto della macellazione del suino al di fuori del macello per consumo domestico privato.

A tal fine deve essere garantito il corretto smaltimento dei sottoprodotti della macellazione, a norma del Reg. CE/1069/2009, delle linee guida nazionali applicative prot. 321241 del 28.4.25, nonché dei regolamenti comunali e relative norme ambientali vigenti.

I visceri e gli altri scarti di macellazione (definiti "sottoprodotti di origine animale" SOA) devono essere posti in un contenitore impermeabile, dotato di coperchio possibilmente a tenuta ermetica o in un contenitore, parimenti impermeabile, conservato in un 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 - 338/5606562.

Per una migliore organizzazione 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.

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. All'atto della raccolta dei SOA, la ditta incaricata rilascia al privato il documento di trasporto ovvero la distinta di ricevuta.

9. I privati che macellano presso la residenza effettiva o altro luogo nella disponibilità del proprietario dell'animale per il consumo domestico privato devono presentare al Servizio veterinario ASUGI la notifica compilando il modello in allegato 1.

L'efficacia della notifica è subordinata all'invio via mail o alla consegna diretta da parte dell'interessato, almeno tre giorni lavorativi prima della macellazione, del modulo in allegato 1 compilato in ogni sua parte.

Il modulo compilato deve essere recapitato agli indirizzi mail seguenti o consegnato direttamente agli uffici del servizio veterinario:

- ✓ segr.veterinario@asugi.sanita.fvg.it per l'area giuliana ASUGI, in via de Ralli, 3, Trieste;
- ✓ sicurezza.alimenti.oa@asugi.sanita.fvg.it per l'area isontina ASUGI, in via Vittorio Veneto, 169, Gorizia;
- ✓ asugi@certsanita.fvg.it per entrambe, in quanto posta certificata.

specificando l'ora, il luogo ed il numero dei suini da macellare.

Nel caso in cui la macellazione ricada nell'ambito del piano sanitario annuale dell'infestazione da *Trichinella* spp, la vigilanza del Servizio Veterinario e l'esame trichinoscopico dei campioni selezionati sono eseguiti a titolo gratuito, trattandosi di monitoraggio di interesse pubblico.

Il personale addetto alle lavorazioni e i norcini devono rispettare le buone prassi igieniche durante le lavorazioni, osservando i "Cinque punti chiave per alimenti più sicuri" dell'OMS, di cui all'allegato 2.

Si raccomanda di limitare il numero di persone addette alle lavorazioni. I norcini e gli addetti alle operazioni devono osservare le norme di biosicurezza, in particolare il cambio di abbigliamento e calzature quando entrano o escono dall'allevamento.

E' necessario limitare il più possibile la presenza di animali domestici anche durante le attività di macellazione.

10. Durante l'abbattimento e le operazioni correlate sono risparmiati agli animali dolori, ansia o sofferenze evitabili. A tal fine l'operazione di stordimento (cioè la perdita di coscienza e di sensibilità) dev'essere immediatamente precedente a quella di dissanguamento e praticata con pistola a proiettile captivo penetrante.
11. Il privato, non operatore del settore alimentare, può acquistare il suino da un allevamento ordinario (commerciale) e far eseguire la macellazione in un impianto riconosciuto per la preparazione, manipolazione e conservazione delle carni e derivati ai fini del suo consumo domestico privato (art. 1, punto 3, lettera b) del regolamento CE 853/2004).

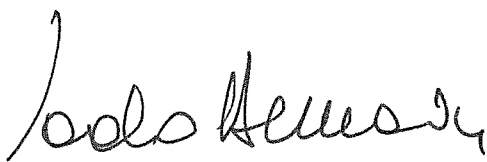
Con questa modalità, avuto riguardo alla definizione di "consumo domestico privato" riportata al punto 1 ed al numero massimo di 4 capi previsto dalla circolare regionale 360345 del 15 maggio 2025, si possono macellare fino a n. 4 suini all'anno.

12. Per l'intervento del veterinario ufficiale, nell'ambito dell'attività di vigilanza e per il campionamento per la ricerca delle trichine non è previsto alcun costo da parte del privato. Al contrario, se è richiesta l'ispezione veterinaria (in presenza di manifestazioni riconducibili ad uno stato di "non salute", cioè non normale, dell'animale oppure degli organi e delle carni) è previsto il pagamento della tariffa di legge.
13. I servizi veterinari ASUGI ed altri Organi di controllo eseguono verifiche a campione sull'osservanza del consumo domestico privato, delle modalità di macellazione e sui limiti previsti.

∞

Il presente atto opera anche quale procedura interna della scrivente struttura complessa.

Con i migliori saluti.



Direttore

Servizio Veterinario Igiene degli alimenti di origine animale
(Paolo Demarin)



VERIFICA DOCUMENTO

DATI DOCUMENTO INFORMATICO	
Data di verifica	20/10/2025
Nome	CAMPAGNA DI MACELLAZIONE 15.10.25_15.3.26.PDF
Impronta	B39017D90F12AB1D18283859F5FABCC0CA287FB89841624256DEB8C494BE132D
Dimensione (Byte)	435,968

REGISTRAZIONE DI PROTOCOLLO	
Estremi prot.	GENASUGI-GEN-2025-88083-P
Verso	Partenza
Data registrazione	20/10/2025

TRASMISSIONE TELEMATICA	
Tipo trasmissione	PEC (posta elettronica certificata)

ALLEGATO 1

SC Igiene degli alimenti di origine animale

Gorizia Via V. Veneto, 169: sicurezza.alimenti.aa@asugi.sanita.fvg.it

Trieste Via de Ralli, 3: segr.veterinario@asugi.sanita.fvg.it

PEC : asugi@certsanita.fvg.it

**MACELLAZIONE DI SUINI AL DI FUORI DEL MACELLO
PER CONSUMO DOMESTICO PRIVATO (Decreto n. 37004/FVG del 16/7/25)**

Il sottoscritto _____

residente in _____ via _____ n° _____

recapito telefonico _____ Codice fiscale |_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|

notifica la macellazione al di fuori del macello per consumo domestico privato

☐ di n° |_| suino/i proveniente/i da allevamento familiare, fino a 4 capi/anno

La macellazione è prevista per il giorno |_|_| / |_|_| / |_|_|_|_| dalle ore |_|_| / |_|_|

Il proprio "allevamento familiare" ¹ (indirizzo) _____

è identificato con il numero di codice aziendale IT _____

e gli animali sono tenuti ☐ permanentemente all'interno di fabbricati ☐ allo stato brado o semibrado

Allega copia del Documento di Accompagnamento di acquisto (ex "modello 4") e di un documento di identità valido.

☐ di n° 1 suino proveniente da allevamento commerciale, fino a 1 capo/anno

Il suino sarà movimentato da un allevamento commerciale (cioè non familiare) entro le 24 ore precedenti la macellazione stessa, prevista per il giorno |_|_| / |_|_| / |_|_|_|_| dalle ore |_|_| / |_|_|

Il suino proviene dall'allevamento commerciale (indirizzo) _____

identificato con il numero di codice aziendale IT _____

ed è stato allevato: ☐ permanentemente all'interno di fabbricati ☐ allo stato brado o semibrado

Allega copia di un documento di identità valido.

¹ Allevamento costituito da soli suini all'ingrasso (max. 4/anno), detenuti per autoconsumo e senza finalità commerciali.

comunica inoltre che

la macellazione verrà eseguita presso _____

in Comune di _____ via _____ n° _____

a cura del NORCINO (cognome) _____ (nome) _____

recapito telefonico _____ REGISTRATO ☐ NON REGISTRATO ☐

e si impegna

1. a destinare le carni ottenute dalla macellazione ed i relativi prodotti (es. salumi) al consumo domestico privato del proprio nucleo familiare, ed a non immetterli sul mercato;
2. a smaltire i sottoprodotti della macellazione tramite una ditta autorizzata ai sensi del Reg. CE/1069/2009.

Data |_|_| / |_|_| / |_|_|_|_|

Firma _____

PARTE RISERVATA AL SERVIZIO VETERINARIO

Si dichiara l'inefficacia della notifica, con conseguente divieto di macellazione a causa di non conformità alle condizioni vincolanti per:

Data _____

Il veterinario ufficiale

1. CONDIZIONI VINCOLANTI PER L'EFFICACIA DELLA NOTIFICA:

- presentazione almeno TRE GIORNI lavorativi prima della macellazione;
- compilazione di questo modulo in ogni sua parte;
- consegna della copia del DDA (Documento di accompagnamento ex modello 4) di acquisto del/i suino/i;

2. GESTIONE DEI SOTTOPRODOTTI DELLA MACELLAZIONE PER LA PREVENZIONE DELLA PSA

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 ditta specializzata, autorizzata ai sensi del Reg. CE/1069/2009, come le seguenti:

- ✓ 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 non conforme gestione dei sottoprodotti è soggetta a sanzioni amministrative.

3. CONTROLLO UFFICIALE

L'autorità competente di sanità pubblica veterinaria ed altri Organi di controllo verificano l'osservanza delle condizioni di macellazione per consumo domestico privato, operando in caso di non conformità le azioni e le sanzioni conseguenti, a tutela della salute pubblica e della lealtà degli scambi commerciali.

Cinque punti chiave per alimenti più sicuri



Abituatevi alla pulizia

- ✓ Lavatevi le mani prima di toccare gli alimenti e rilavatele spesso mentre lavorate in cucina
- ✓ Lavatevi le mani dopo essere stati al bagno
- ✓ Lavate e disinfettate tutte le superfici di lavoro e i materiali che entrano in contatto con gli alimenti
- ✓ Tenete lontano gli insetti, i roditori e altri animali dagli alimenti e dalla cucina

Perché?

La maggior parte dei microorganismi provoca malattie ma molti microorganismi pericolosi sono presenti nell'acqua e nel suolo, così come negli animali e nell'uomo. Questi microorganismi pericolosi possono essere veicolati dalle mani, dagli stracci e dagli utensili, in particolare dai taglieri. Anche un minimo contatto è sufficiente per far passare questi microorganismi agli alimenti e provocare malattie di origine alimentare

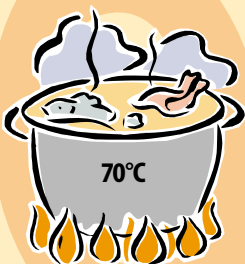


Separate gli alimenti crudi da quelli cotti

- ✓ Separate la carne, la polleria e il pesce crudo dagli altri alimenti
- ✓ Non riutilizzate per altri alimenti utensili e materiale come i coltelli e i taglieri che avete usato per alimenti crudi
- ✓ Conservate gli alimenti in recipienti chiusi per evitare ogni contatto fra alimenti crudi e alimenti pronti al consumo

Perché?

Gli alimenti crudi, in particolare la carne, la polleria, il pesce, e i loro succhi, possono contenere microorganismi pericolosi capaci di contaminare altri alimenti durante la preparazione o la conservazione

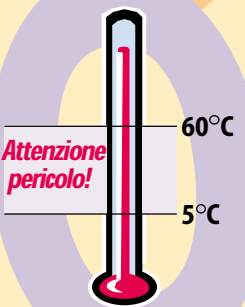


Fate cuocere bene gli alimenti

- ✓ Fate cuocere bene gli alimenti, in particolare la carne, la polleria, le uova e il pesce
- ✓ Portate i cibi come le zuppe e i ragù a ebollizione per assicurarvi che abbiano raggiunto i 70°C. Per la carne e la polleria verificate che non siano rosa o, in alternativa, misurare con un termometro la temperatura a cuore
- ✓ Riscaldare bene gli alimenti cotti e raffreddati che volete servire caldi

Perché?

Una cottura a cuore elimina la maggior parte dei microorganismi pericolosi. Degli studi hanno dimostrato che gli alimenti cotti a 70°C possono essere consumati senza pericolo. Alcuni alimenti come la carne macinata, gli arrostiti arrotondati, i grandi pezzi di carne e la polleria intera esigono una attenzione particolare



Tenete gli alimenti alla giusta temperatura

- ✓ Non lasciate alimenti cotti oltre le due ore a temperatura ambiente
- ✓ Refrigerate rapidamente tutti gli alimenti cotti e le derrate facilmente deperibili (preferibilmente a temperature inferiori a +5°C)
- ✓ Mantenete al caldo (a temperature superiori a 65°C) gli alimenti cotti, fino al momento del servizio
- ✓ Non conservate gli alimenti troppo a lungo, anche se posti in frigorifero
- ✓ Non scongelate a temperatura ambiente gli alimenti surgelati o congelati

Perché?

Negli alimenti, a temperatura ambiente, i microorganismi si moltiplicano molto rapidamente. A temperature inferiori a +5°C o superiori a 65°C, la crescita dei microorganismi è rallentata o addirittura interrotta. Certi microorganismi pericolosi continuano a moltiplicarsi anche a meno di +5°C.



Utilizzate solo acqua e materie prime sicure

- ✓ Utilizzate solo acqua potabile o trattatela in modo da escludere qualsiasi contaminazione
- ✓ Scegliete materie prime fresche e sane
- ✓ Date la preferenza ad alimenti trattati in modo tale da non presentare rischi come, per esempio, il latte pastorizzato
- ✓ Lavate bene frutta e verdura soprattutto se li consumate crudi
- ✓ Non utilizzate alimenti oltre la loro data di scadenza

Perché?

Le materie prime, così come l'acqua e il ghiaccio, possono contenere dei microorganismi e delle sostanze chimiche. Delle sostanze chimiche tossiche possono formarsi in alimenti avariati o ammuffiti. Le materie prime che presentano minori rischi sono quelle scelte con cura o semplicemente lavate, mondate e sbucciate.