

1. Premessa

Al fine di consentire il mantenimento a livello nazionale di metodi e consumi tradizionali, è consentita la macellazione per autoconsumo al di fuori di stabilimenti registrati o riconosciuti. Con il presente protocollo si intende fornire indicazioni relative al processo di macellazione a domicilio per autoconsumo familiare privato delle carni di suino. Il protocollo viene elaborato allo scopo di garantire l'applicazione uniforme su tutto il territorio delle indicazioni operative di seguito riportate. Considerato il quadro epidemiologico nazionale relativo all'infezione sostenuta dal virus della PESTE SUINA AFRICANA (PSA) e tenuto conto che la nostra Regione risulta tutt'ora indenne da tale malattia, si sottolinea l'importanza del rispetto delle buone prassi di lavorazione l'idoneo smaltimento dei sottoprodotti, come dettagliato in seguito. Viene confermata l'attività di sorveglianza su base campionaria per la sorveglianza nei confronti della trichinellosi e della malattia di Aujeszky.

Riferimenti normativi e disposizioni

- ✓ D. Lgs. 2 febbraio 2021, n.27
- ✓ D. Lgs. 2 febbraio 2021, n.32
- ✓ D.D.S. SAN VET 3024 dd. 18.11.2021
- ✓ D.D.S. SAN VET 37004 del 16.07.2025
- ✓ I regolamenti comunitari del cosiddetto "Pacchetto Igiene sulla Sicurezza Alimentare" in vigore dal 1 gennaio 2006
- ✓ Nota DGSAF-MDS-P 0027957 del 09.11.2018
- ✓ Nota Direzione Regionale prot. N. 0000699 del 11.01.2019
- ✓ Nota Direzione Regionale prot. N. 4989 del 17.02.2022
- ✓ Nota Direzione Regionale prot. N. 3471 del 03.02.2022
- ✓ Nota Direzione Regionale prot. N. 0531229 del 19.09.2023
- ✓ Nota Direzione Regionale prot. N. 1093783 del 05.10.2025
- ✓ Ordinanza n. 4/2026 del Commissario straordinario alla Peste Suina Africana
- ✓ Piano Aujeszky 2026, prot. N. 0709076 del 23.06.2026

2. Definizioni

Norcino (registrato o non registrato): colui che assicura, in base all'esperienza professionale acquisita e alla formazione specifica eventualmente ricevuta, l'osservazione ante mortem, immediatamente prima dello stordimento, l'osservazione post mortem, subito dopo l'eviscerazione, e le buone pratiche di igiene durante la macellazione e la lavorazione a domicilio.

Carcassa: il corpo intero di un animale da macello dopo dissanguamento, eviscerazione, sezionamento ed asportazione delle estremità degli arti in corrispondenza del carpo e del tarso, della testa, della coda e delle mammelle.

Carni: tutte le parti atte al consumo umano di animali domestici.

Domicilio: abitazione/dimora, anche non abituale, di un nucleo familiare. In tal senso non deve essere interpretato come domicilio qualsiasi impianto, anche ad uso agricolo, dove, in assenza di autorizzazione sanitaria per l'esercizio di un locale di macellazione, non è consentito macellare per conto terzi e a fini di lucro, nemmeno se a scopo di consumo familiare privato.

Igiene degli alimenti: l'insieme delle misure necessarie per assicurare la salubrità e l'idoneità al consumo alimentare umano.

Osservazione ante mortem: osservazione eseguita dal norcino, immediatamente prima della macellazione, mediante la quale è possibile escludere la presenza di manifestazioni correlabili ad uno stato di non salute dell'animale.

Ispezione veterinaria ante mortem: ispezione eseguita nei casi previsti dal paragrafo "Compiti del Veterinario ufficiale" conformemente alla procedura di cui titolo III, capo II, sezione 2, articolo 11 del regolamento di esecuzione (UE) 627/2019.

Osservazione post mortem: osservazione eseguita dal norcino, subito dopo l'eviscerazione, mediante la quale è possibile escludere la presenza di lesioni anatomiche, in particolare a carico dei visceri addominali, toracici, e delle masse muscolari e giunzioni articolari, riconducibili ad un possibile stato di non salute dell'animale.

Ispezione veterinaria post mortem: ispezione eseguita nei casi previsti dal paragrafo "Compiti del Veterinario ufficiale" conformemente alla procedura di cui titolo III, capo II, sezione 3, articolo 12 del regolamento di esecuzione (UE) 627/2019.

Macellazione: operazione comprendente le fasi successive di: stordimento, dissanguamento, depilazione ed eviscerazione, che precedono la lavorazione delle carni.

Macellazione a domicilio: macellazione eseguita a domicilio nell'interesse di privati cittadini per il consumo diretto familiare di carni e prodotti derivati, che come tali non possono essere oggetto di commercializzazione.

Vigilanza veterinaria permanente: tutti gli interventi programmati per assicurare la conformità dei prodotti alimentari, comprendenti una o più delle seguenti operazioni: ispezione, prelievo dei campioni, analisi dei campioni prelevati, controllo dell'igiene del personale, esame del materiale scritto e dei documenti di vario genere, esame del sistema di autocontrollo ove previsto.

Visceri: le frattaglie che si trovano nella cavità toracica, addominale e pelvica, compresi la trachea e l'esofago.

3. Aspetti operativi

Compiti dell'utenza

I privati che intendono effettuare la macellazione a domicilio, per il consumo diretto del nucleo familiare di appartenenza, devono presentare all'Autorità Competente la notifica di inizio attività (NOTIFICA).

L'efficacia della NOTIFICA prevista per la macellazione a domicilio è subordinata all'osservanza, da parte dell'interessato, delle **condizioni vincolanti riportate al successivo capitolo 5.**

Compiti dell'Autorità Competente

L'Autorità Competente (Servizio Veterinario) è deputata a ricevere le NOTIFICHE per la macellazione a domicilio e procedere alla verifica sulla regolarità delle stesse, rispetto alle condizioni vincolanti per la loro efficacia.

L'Autorità comunale per la campagna, che va dal 15.10.2026 al 15.03.2027, può favorire la divulgazione del presente protocollo e relative istruzioni operative attraverso la predisposizione di appositi manifesti murali che rendano note ai privati interessati le modalità di presentazione della NOTIFICA e le condizioni vincolanti cui è subordinata l'efficacia della stessa. Le NOTIFICHE pervenute all'Autorità comunale sono trasmesse via mail all'indirizzo indicato per i successivi adempimenti sanitari, **entro le ore 13 della stessa giornata di presentazione.**

Compiti del norcino

Il norcino procede alla macellazione a domicilio per la quale è stato incaricato, svolgendo durante il processo produttivo, sulla base dell'esperienza professionale acquisita, le funzioni per assicurare i seguenti compiti:

osserva lo stato di salute ante mortem, se del caso anche mediante la misurazione della temperatura corporea;

osserva lo stato anatomico della carcassa post mortem, con particolare attenzione ai visceri addominali, toracici, alle masse muscolari e alle giunzioni articolari;

assicura le buone pratiche di lavorazione igienica delle carni;

richiede l'intervento ispettivo in tutte quelle situazioni in cui l'osservazione ante e post mortem non dovesse risultargli, per qualsiasi motivo, di assoluta chiarezza e sicurezza in base all'esperienza acquisita ed alla formazione ricevuta.

Compiti del Veterinario ufficiale

Il veterinario ufficiale, per motivi di efficienza a parità di efficacia, svolge le funzioni per assicurare i seguenti compiti:

- ✓ esegue sempre l'ispezione ante/post mortem quando richiesta dal norcino in presenza di manifestazioni riconducibili ad uno stato patologico (inteso come quadro di anormalità ovvero di "non salute") dell'animale prima dello stordimento (ante mortem) oppure dopo lo stordimento, in relazione ai quadri anatomici rinvenuti (post mortem). L'ispezione sarà soggetta al pagamento secondo la tariffa prevista dal D. Lgs. 32/2021, in quanto prestazione di medicina veterinaria effettuata nell'interesse del privato richiedente;
- ✓ mantiene il controllo della infestazione da *Trichinella* spp. nelle carni dei suini macellati a domicilio mediante esame trichinoscopico eseguito non sistematicamente, bensì su un campione selezionato casualmente secondo un criterio di accuratezza che consenta di rilevare con il 95% di probabilità (confidenza) la presenza della contaminazione parassitaria se questa colpisce (prevalenza) almeno lo 0,5 dei suini macellati a domicilio;
- ✓ mantiene l'esame trichinoscopico sistematico sulle carni dei suini macellati, quando allevati allo stato brado o semibrado;
- ✓ mantiene il piano di sorveglianza della malattia di Aujeszky mediante il campionamento di sangue che dovrà essere eseguito su tutti i capi allevati allo stato brado o semibrado, e in modo mirato sui capi provenienti da allevamenti familiari o ordinari con capacità <300 capi secondo le indicazione del referente di distretto.

Competono, inoltre, ai Servizi Veterinari i seguenti compiti:

- ✓ la regolamentazione annuale dell'istituto della macellazione a domicilio;
- ✓ stesura della relazione consuntiva (entità per specie, problematiche rilevate).

5. Condizioni vincolanti

Le modalità con le quali è possibile procedere alla macellazione per autoconsumo sono le seguenti:

- a) ogni nucleo familiare associato ad un allevamento di suini (stabilimento) potrà macellare al massimo 4 suini provenienti dal PROPRIO stabilimento;

b) ogni nucleo familiare associato ad un privato cittadino che acquista da allevamento con orientamento ordinario (indirizzo commerciale) potrà macellare al massimo 1 suino presso il proprio domicilio.

Il privato cittadino potrà comunque macellare per anno solare ulteriori 3 suini presso un impianto di macellazione riconosciuto e fare la lavorazione delle carni per consumo domestico privato presso il proprio domicilio.

Le condizioni vincolanti per l'efficacia della NOTIFICA sono:

- ✓ la presentazione della **NOTIFICA con almeno 3 GIORNI LAVORATIVI DI ANTICIPO** rispetto all'inizio della macellazione;
- ✓ la compilazione dell'apposito modulo in ogni sua parte, senza omettere le informazioni necessarie per i successivi adempimenti sanitari (come il nominativo del norcino incaricato ed il codice aziendale e fiscale);
- ✓ alla notifica deve sempre essere **allegata copia del Documento Di Accompagnamento** (DDA, ex modello 4) di acquistato del/i suino/i;
- ✓ Il termine domicilio deve essere interpretato in senso letterale come abitazione/dimora, anche non abituale, del nucleo familiare coabitante nello stesso comune;
- ✓ la macellazione è consentita unicamente per autoconsumo del nucleo familiare coabitante, con **tassativa esclusione delle carni e dei prodotti derivati (salumi) dalla commercializzazione.**
- ✓ È fatto DIVIETO di macellare suini conto Terzi presso gli stabilimenti commerciali (allevamenti da ingrasso);
- ✓ **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.

Con particolare riferimento al rischio di introduzione e diffusione della Peste Suina Africana, si raccomanda quanto segue:

- ✓ 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);

✓ limitare il numero di persone addette alle lavorazioni, avendo, altresì, cura di evitare l'ingresso presso il proprio stabilimento, ancorché familiare, di personale estraneo;

✓ 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;

✓ limitare il più possibile la presenza di animali domestici, che possano veicolare e diffondere il virus nell'ambiente.

6. Vigilanza

L'Autorità Competente vigila sull'osservanza delle condizioni vincolanti previste per la macellazione a domicilio, dichiarando l'inefficacia delle NOTIFICHE che non dovessero risultare a queste conformi.

Inoltre, considerato il più volte ribadito divieto di commercializzazione delle carni e dei prodotti a base di carne (salumi), ottenuti dalla macellazione a domicilio, presterà particolare attenzione ai possibili abusi volti ad eludere le norme sanitarie per la produzione e l'immissione sul mercato di tali prodotti alimentari, poste a tutela della salute.

MAIL PER LA TRASMISSIONE DELLE NOTIFICHE:

veterinaria@asufc.sanita.fvg.it