



Dipartimento di Prevenzione  
Coordinamento Servizi Veterinari e S.I.A.N.

Treviso, 28 ottobre 2021  
Prot. n° 197415  
Allegati: 3

**AI SIGG. SINDACI  
DEI COMUNI DELL'AZIENDA.ULSS 2  
MARCA TREVIGIANA  
LORO SEDI**

VIA PEC

**OGGETTO: Chiarimenti in merito alla nota regionale prot. n. 484757 del 22 ottobre 2021: "Prime disposizioni in materia di macellazione per il consumo domestico privato al di fuori del macello in applicazione dell'art. 16 del D. Lgs 2 febbraio 2021 n. 27"**

In riferimento alla nota in oggetto, pervenuta ai Comuni, si ritiene opportuno inviare uno schematico chiarimento, stante la dismissione della pubblicazione dell'annuale ordinanza relativa alla macellazione a domicilio dei suini per autoconsumo delle famiglie.

- 1) Il decreto legislativo 2 febbraio 2021 n. 27 all'art. 18 ha abrogato il Regio Decreto 20 dicembre 1928 n. 3298, il cui articolo 13 era la norma di riferimento nazionale per la regolamentazione dell'attività di macellazione degli ungulati domestici al di fuori del macello.
- 2) L'autorizzazione è sostituita dalla comunicazione da parte del privato interessato del luogo e della data della macellazione all'AULSS territorialmente competente sull'allevamento.
- 3) Non vi è più l'obbligo dell'ispezione sistematica, da parte del veterinario dell'AULSS.
- 4) I privati interessati possono comunque richiedere l'ispezione delle carni come prestazione a pagamento: va garantito l'intervento in caso di segnalazione da parte dell'allevatore, salvo nel caso di suini allevati allo stato brado/semibrado, sempre obbligatorio.
- 5) Preme rappresentare che l'oggetto riguarda soltanto gli animali allevati dall'allevatore nel proprio allevamento. Pertanto solo gli allevatori registrati in Banca Dati Nazionale (BDN) possono macellare gli animali, da loro stessi allevati, al di fuori di un macello riconosciuto ai fini del consumo domestico privato.
- 6) In relazione alle disposizioni in materia di anagrafe degli allevamenti e degli animali, salute e benessere degli animali, gestione dei sottoprodotti di origine animale (qualora ve ne fossero dopo il completo utilizzo del suino) si applica la normativa comunitaria sulla base delle indicazioni nazionali e regionali.

A seguito del ricevimento della comunicazione da parte del privato interessato l'AULSS

- 1) per i suini allevati allo stato brado/semibrado dispone il sopralluogo sistematico al momento della macellazione;
- 2) per i suini allevati in condizione di stabulazione controllata, l'AULSS valuta e programma controlli a campione, sulla base del rischio.

In occasione dei sopralluoghi il veterinario può procedere al prelievo di altri campioni, oltre a quello per Trichinella (ad es. per il "piano Aujeszky").

Le AULSS mettono a disposizione dell'utenza, anche sul proprio sito web, le informazioni sulle procedure che gli interessati devono seguire in caso di macellazione per il consumo domestico privato al di fuori del macello; in particolare deve essere dato rilievo alle modalità da utilizzare per comunicare la specie animale oggetto di macellazione, la tipologia di allevamento, la presenza di personale specificatamente formato per svolgere l'attività, la data, l'ora ed il luogo/indirizzo in cui avverrà la "macellazione per il consumo domestico privato al di fuori del macello" (modulo allegato), nonché alle modalità del prelievo del campione e del relativo conferimento all'AULSS per la ricerca di trichinelle (allegato modulo per l'invio all'IZS Venezia dei campioni). Le AULSS registrano tutte le informazioni di cui sopra relative alle singole macellazioni comunicate dai privati interessati.

Oltre alle indicazioni sulla pratica della macellazione, le AULSS sono invitate a fornire indicazioni in relazione all'igiene delle carni e delle lavorazioni, al corretto smaltimento dei sottoprodotti (qualora ve ne fossero dopo il completo utilizzo del suino) e alle migliori pratiche per evitare la diffusione delle malattie degli animali e per prevenire le zoonosi.

#### **Disposizioni specifiche per la macellazione al di fuori del macello per consumo domestico privato del suino.**

- 1) La macellazione per il consumo domestico privato presso il proprio domicilio o il proprio allevamento di due suini per ogni titolare di allevamento è consentita esclusivamente al produttore primario il cui allevamento è correttamente registrato in BDN che abbia allevato i suini dalla nascita o per un periodo minimo di 30 giorni; l'allevamento di suini è registrato in BDN:
  - come "familiare" se sono allevati al massimo di 4 capi;
  - come "non familiare" se i capi allevati sono in numero maggiore di 4.
- 2) L'attività, come da tradizione, è consentita su tutto il territorio regionale solo nel periodo compreso tra il 15 ottobre ed il 31 marzo.
- 3) Ogni macellazione deve essere preventivamente comunicata all'AULSS con almeno 72 ore di anticipo (3 giorni feriali) rispetto alla data e all'ora previste per la macellazione.
- 4) I privati interessati comunicano:
  - la tipologia di allevamento con riferimento alla promiscuità con i selvatici (allevamento brado)
  - la data e l'ora
  - il luogo/indirizzo in cui avverrà la "macellazione per il consumo domestico privato al di fuori del macello"
  - l'eventuale presenza di personale specificatamente formato per svolgere l'attività;
  - di essere a conoscenza che i Servizi veterinari dell'AULSS potranno effettuare controlli a campione
- 5) Al fine di mantenere la sorveglianza sulla presenza e diffusione delle trichinelle e prevenire la trichinellosi, salvo che si tratti di allevamenti accreditati per trichinella, ai suini macellati deve essere prelevato un campione di muscolo (almeno 50 grammi dal diaframma) su cui eseguire la ricerca delle trichinelle. L'AULSS informa il privato interessato sulle modalità di prelievo dei campioni di pilastro del diaframma dei suini macellati e sul loro conferimento all'AULSS.
- 6) E' previsto che la persona che esegue lo stordimento, la jugulazione e le operazioni correlate abbia un livello adeguato di competenza, anche se non è obbligatorio il possesso del "certificato di idoneità". Lo stordimento deve essere praticato con pistola a proiettile captivo o con elettroanestrosi in modo da provocare uno stato di incoscienza rapido, efficace e perdurante fino alla morte; è ammesso lo stordimento con proiettile libero; la jugulazione deve avvenire immediatamente dopo lo stordimento e deve consentire il dissanguamento rapido e completo, che porta alla morte.



- 7) Nel caso la macellazione sia stata eseguita senza l'intervento del veterinario dell'AULSS, il campione deve essere prelevato a cura del privato interessato e consegnato all'AULSS entro 24 ore dalla macellazione. La successiva consegna del campione al laboratorio è in capo all'AULSS.
- 8) Qualora il veterinario dell'AULSS esegua l'ispezione delle carni dei suini, questi eseguirà anche il campione per la ricerca della trichinella ed eventuali altri campioni che ritenga opportuni.
- 9) Con provvedimento della Giunta regionale verranno fornite indicazioni in relazione al finanziamento delle attività correlate alla sorveglianza delle zoonosi nella macellazione al di fuori del macello per autoconsumo, compresa l'analisi per la ricerca delle trichinelle.
- 10) Le carni fresche dei suini macellati in allevamenti non accreditati per trichinella possono essere consumate solo previa cottura a temperatura > 60°C a cuore per almeno 12 minuti nei 10 giorni successivi alla macellazione.  
Se il privato interessato non ha ricevuto comunicazione di riscontro di trichinelle da parte dell'AULSS entro 10 giorni dalla consegna del campione di muscolo, può consumare le carni lavorate anche senza cottura.

Per quanto sopra si ritiene di proporre e di diffondere al meglio per raggiungere tutti i cittadini interessati:

Cordiali saluti

IL DIRETTORE f.f.  
 DEL SERVIZIO IGIENE ALIMENTI  
 DI ORIGINE ANIMALE  
 Dr. Jacopo Beltrame

IL COORDINATORE  
 DEI SERVIZI VETERINARI E S.I.A.N.  
 Dr. Stefano De Rui

Allegati:

Comunicazione macellazione autoconsumo  
 Modulo invio campioni Trichinella

Responsabile del Procedimento: dr. Stefano De Rui  
 tel.: 0422 323753 – fax: 0422 323729 - email: [stefano.derui@aulss2.veneto.it](mailto:stefano.derui@aulss2.veneto.it)

Responsabile dell'Istruttoria: dr. Jacopo Beltrame tel.: 0422 323755 – 0438 664341 - fax: 0422 323729 - email: [jacopo.beltrame@aulss2.veneto.it](mailto:jacopo.beltrame@aulss2.veneto.it)

Segreteria del Servizio: tel.: 0422 323753 – fax: 0422 323729 - email: [segveterinariotv@aulss2.veneto.it](mailto:segveterinariotv@aulss2.veneto.it)

**ORARI E RECAPITI PER LA TRASMISSIONE DELLA COMUNICAZIONE DELLA MACELLAZIONE A DOMICILIO E CONSEGNA DEI CAMPIONI DI DIAFRAMMA PER LA RICERCA DI TRICHINELLA**

i cittadini interessati alla macellazione tradizionale dei suini a domicilio per il solo consumo domestico privato lo comunichino all'Azienda ULSS 2 Dipartimento di Prevenzione, Servizi Veterinari, con un congruo anticipo di almeno 72 ore l'inizio delle operazioni e mediante invio del modulo Allegato compilato in ogni sua parte, secondo una delle seguenti modalità:

**a. consegna a mano presso**

per il Distretto di Treviso

la sede del Dipartimento di Prevenzione, Servizi Veterinari - "La Madonnina" - in Strada Castellana, 2, negli orari di apertura al pubblico;

le unità operative veterinarie di Oderzo in via Manin, 46, dal lunedì al venerdì, dalle ore 8 alle ore 9, o di Roncade in via San Rocco, 8, negli orari di apertura, dal lunedì al venerdì, dalle ore 8 alle ore 9;

per il Distretto di Pieve di Soligo

la sede di Conegliano, presso Distretto Socio Sanitario Sud, sito in via Galvani, dal lunedì al venerdì dalle ore 8,30 alle ore 9,30;

la sede di Vittorio Veneto, presso Distretto Socio Sanitario Nord, sito in piazza Foro Boario, dal lunedì al venerdì dalle ore 08,30 alle ore 9,30;

l'Ufficio Veterinario distaccato di Farra di Soligo, Ufficio Veterinario presso il Mattatoio, dal lunedì al venerdì dalle ore 08.30 alle ore 9,30;

per il Distretto di Asolo-Montebelluna

la sede di Asolo, dal lunedì al venerdì, dalle ore 8 alle ore 10;

la sede di Vedelago, dal lunedì al venerdì, dalle ore 8 alle ore 9;

la sede di Montebelluna, dal lunedì al venerdì, dalle ore 8,30 alle ore 12.30;

**b. a mezzo Fax ai numeri**

0422 323729 (Treviso); 0438 664357 (Pieve di Soligo); 0423 295515 (Asolo-Montebelluna)

**c. via posta elettronica ai seguenti indirizzi e.mail**

[segveterinariotv@aulss2.veneto.it](mailto:segveterinariotv@aulss2.veneto.it);

[svia@aulss2.veneto.it](mailto:svia@aulss2.veneto.it);

[veterinaria.asolo@aulss2.veneto.it](mailto:veterinaria.asolo@aulss2.veneto.it).

---

Responsabile del Procedimento: dr. Stefano De Rui

tel.: 0422 323753 – fax: 0422 323729 - email: [stefano.deruii@aulss2.veneto.it](mailto:stefano.deruii@aulss2.veneto.it)

Responsabile dell'Istruttoria: dr. Jacopo Beltrame tel.: 0422 323755 – 0438 664341 - fax: 0422 323729 - email:

[jacopo.beltrame@aulss2.veneto.it](mailto:jacopo.beltrame@aulss2.veneto.it)

Segreteria del Servizio: tel.: 0422 323753 – fax: 0422 323729 - email: [segveterinariotv@aulss2.veneto.it](mailto:segveterinariotv@aulss2.veneto.it)