REGIONE DEL VENETO
ULSS4 VENETO ORIENTALE

All.: 3

Ai Sig.ri Sindaci
dei Comuni AULSS4

Oggetto: Macellazione suini a domicilio 2026-2027.

In relazione alla prossima campagna di macellazione suini a domicilio per uso familiare, viste le note regionali prot. n. 0484757 del 22/10/2021, 0594263 del 02/11/2023, 0532978 del 16/10/2024, 0559711 del 14/10/2025 e 0581367 del 27/10/2026, si informa che

- la procedura che prevedeva "l'autorizzazione dall'Autorità comunale" è stata sostituita dalla "*comunicazione del luogo e della data della macellazione all'AULSS territorialmente competente sull'allevamento*", da parte del privato interessato (D_26-10-27_COMUNICAZIONE-MACELLAZIONE_AUTOCONSUMO_AULSS4_REV07-ALL1);

- non vi è più l'obbligo dell'ispezione sistematica, da parte del veterinario dell'AULSS, delle carni dei suini macellati al di fuori del macello per il consumo domestico privato, ma la disciplina di tale attività è stata posta in capo alla Regione;

- i privati interessati possono comunque richiedere l'ispezione delle carni da parte del veterinario dell'AULSS come prestazione a pagamento;

- resta l'obbligo dell'effettuazione dell'esame trichinoscopico su tutti i suini macellati per autoconsumo a domicilio (A_26-10-27_MODULO_RICERCA_TRICHINA_PRIVATO_REV03-ALL2).

Visto quanto sopra si chiede di informare i privati dei propri Comuni interessati alla macellazione, anche per esempio tramite sito web o mezzi social comunali; all'uopo si allega un sommario di tutte le informazioni: E_26-10-28_ISTRUZIONI_MACELLAZIONE_SUINI_DOMICILIO_AUTOCONSUMO_AULSS4_2026-27_REV06-ALL3.

A disposizione per eventuali chiarimenti, si porgono distinti saluti.

COMUNE DI PORTOGRUARO
Comune di Portogruaro
E
COPIA CONFORME ALL'ORIGINALE DIGITALE
Protocollo N.0044108/2026 del 29/10/2026
Firmatario: DENIS MARCHESAN

Firmato digitalmente da:
DENIS MARCHESAN
San Dona' di Piave (VE)
28/10/2026 10:57

FIRMATO DIGITALMENTE
uoc servizio veterinario di igiene
degli alimenti di origine animale e loro
derivati
dott. Denis Marchesan

Documento informatico sottoscritto con firma elettronica ai sensi e con gli effetti di cui agli artt. 20 e 21 del d.lgs. del 7/03/2005, n. 82 e ss.mm.; sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa.

AUTODICHIARAZIONE CAMPIONE TRICHINA PER PRIVATO rev03/2025

CAMPIONI PER RICERCA TRICHINELLA spp. (Reg UE n° 1375/2015 - ISO 18743:2015)

Altre origini:

□ Macellazione per autoconsumo – indicare il codice di allevamento a fianco del nominativo corrispondente

Informazioni sul prelievo:

Data macellazione /abbattimento_____

Data di esecuzione prelievo (se diversa)_____

Stato fisico del campione:

□ fresco/refrigerato □ congelato

Specie oggetto di campionamento:

□ **SUINO** dal n° _____al n° _____

E
COMUNE DI PORTOGRUARO
Comune di Portogruaro
Protocollo N.0044108/2026 del 29/10/2026

Note: Campioni eseguiti da

N.	Proprietario	Codice allevamento	Materiale inviato		Tipologia suini	
			D(diaframma)	**M** (altro muscolo)	**I** Ingrasso	**R** riproduttore
1						
2						

Luogo

Data

Firma Proprietario prelevatore

REGIONE DEL VENETO
ULSS4 VENETO ORIENTALE

ACCETTAZIONE CAMPIONE TRICHINA IN AULSS4

DATA

ORA

TIMBRO e FIRMA

REGIONE DEL VENETO
ULSS4 VENETO ORIENTALE

rev.06/2026 referente dott. Denis Marchesan

ISTRUZIONI PER LA MACELLAZIONE DEI SUINI A DOMICILIO AULSS 4 "VENETO ORIENTALE"

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 (denominato "privato interessato" ai fini del consumo domestico privato), il cui allevamento è correttamente registrato in BDN, che abbia allevato i suini dalla nascita o per un periodo minimo di 30 giorni (fa fede quanto registrato in BDN).

Tale attività, come da tradizione, è consentita su tutto il territorio regionale solo nel periodo compreso tra il 15 ottobre ed il 31 marzo, compatibilmente con le condizioni climatiche; i due suini possono essere macellati al di fuori del macello nella stessa seduta di macellazione o in due sedute diverse.

Non vi è più l'obbligo dell'ispezione sistematica, da parte del veterinario dell'AULSS, sulle carni degli ungulati macellati al di fuori del macello per il consumo domestico privato.

I privati interessati possono comunque richiedere l'ispezione delle carni come prestazione a pagamento (vedi capitolo TARIFFA PER LA VISITA).

E
COMUNE DI PORTOGRUARO
Comune di Portogruaro
Protocollo N.0044108/2026 del 29/10/2026

La macellazione dei suini **resta vietata al di fuori dell'orario di servizio dei Veterinari Ufficiali:**
- dal lunedì al venerdì prima delle ore 7:00 dopo le ore 17:00
- il sabato prima delle ore 7:00 e dopo le ore 11:00
- domeniche e giorni festivi.

Il privato interessato deve comunicare all'AULSS4 tramite il modulo predisposto (D_26-10-28_COMUNICAZIONE-MACELLAZIONE_AUTOCONSUMO_AULSS4_REV07), che dovrà essere compilato completamente ed in modo corretto e comprensibile; detto modulo di comunicazione potrà essere:

portato a mano presso le sedi dei Servizi Veterinari dal lunedì al venerdì dalle ore 8:30 alle ore 12:30

- SAN DONA' DI PIAVE VIA TRENTO 17 TERZO PIANO - UFFICIO SEGRETERIA SERVIZI VETERINARI
- PORTOGRUARO VIA ZAPPETTI 21/b-c – SEGRETERIA SERVIZI VETERINARI – SIAN PIANO TERRA RES. DOMUSVIVA

oppure inviato tramite posta elettronica all'indirizzo: servet@aulss4.veneto.it

I privati interessati che effettuano la macellazione di suini, preleveranno e recapiteranno personalmente o tramite persona delegata, entro 24 ore dalla macellazione (il lunedì in caso di macellazione del venerdì e sabato), un campione di muscolo del diaframma (50 grammi circa) di ciascun suino macellato (vedi foto INDIVIDUAZIONE DEI PILASTRI DEL DIAFRAMMA), ai fini della ricerca della Trichinella, con il modulo previsto (A_26-10-28_MODULO_RICERCA_TRICHINA_PRIVATO_REV03-ALL2) presso SERVIZI VETERINARI AULSS4 dal lunedì al venerdì dalle ore 8:30 alle ore 12:30:

- SAN DONA' DI PIAVE EX TRIBUNALE VIA TRENTO 17 TERZO PIANO SEGRETERIA SERVIZI VETERINARI
- PORTOGRUARO VIA ZAPPETTI 21/b-c – SEGRETERIA SERVIZI VETERINARI – SIAN PIANO TERRA RES. DOMUSVIVA

SI RICORDA IN ASSENZA DI ESITO FAVOREVOLE DELL'ESAME PER LA RICERCA DELLA TRICHINA, TUTTI I PRODOTTI DERIVATI DALLA LAVORAZIONE DI DETTO ANIMALE SONO SOGGETTI A DISTRUZIONE E ANDRANNO SMALTITI COME SOTTOPRODOTTI TRAMITE DITTA RICONOSCIUTA AI SENSI DEL REGOLAMENTO (CE) N. 1069/2009 CON SPESE A CARICO DEL PRIVATO INTERESSATO.

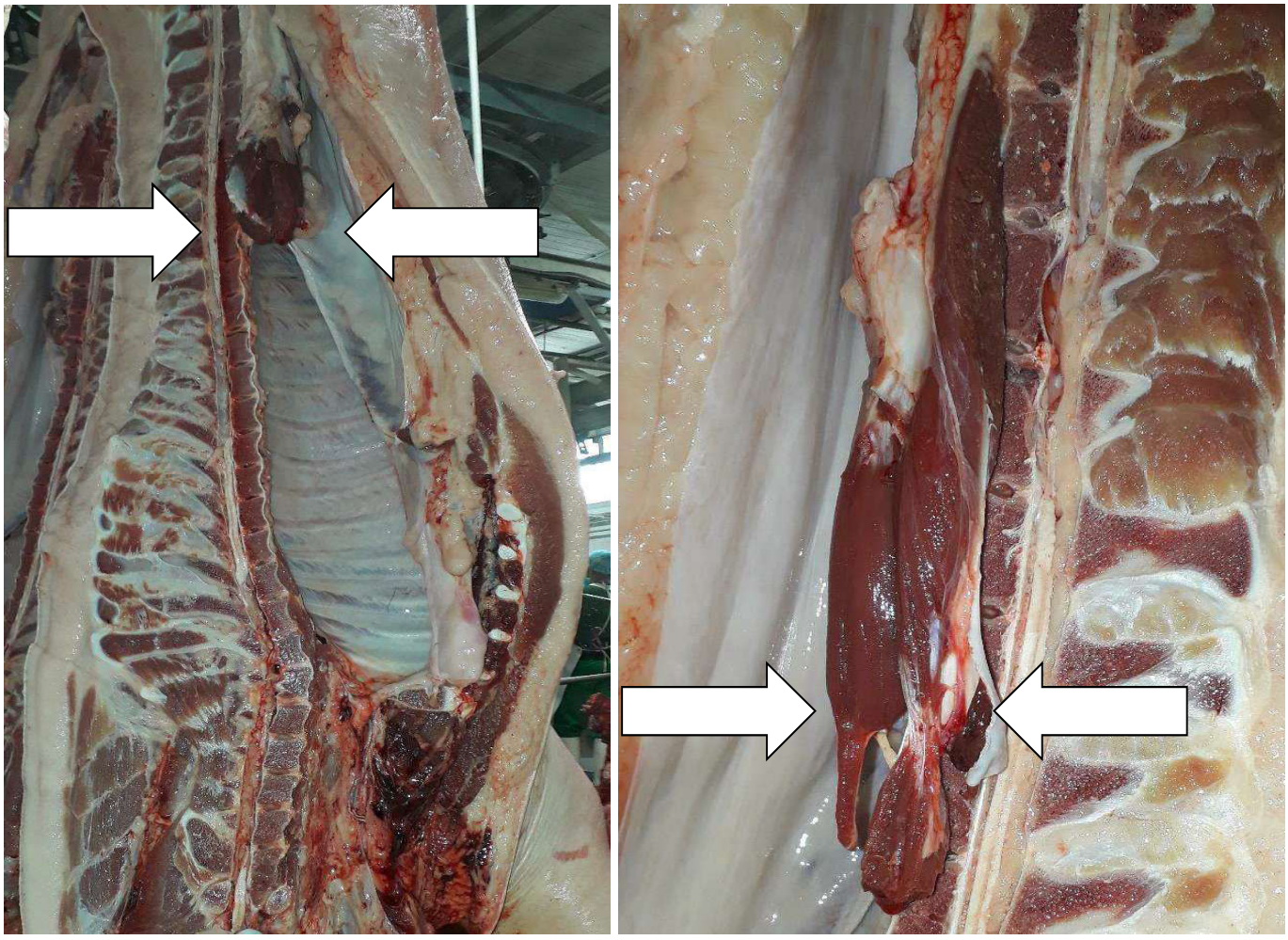
Piano regionale per il mantenimento dello status di indenne nei confronti della Malattia di Aujeszky (ALLEGATO A DGR n. 774 del 27 giugno 2023):

Per il mantenimento dello status di indenne nei confronti della Malattia da Aujeszky, la Regione Veneto ha approvato un piano regionale che prevede un controllo sierologico annuale su un numero rappresentativo di allevamenti suini.

Per quest'anno, ai sensi della nota regionale n. 0667512 del 11/12/2025, non è previsto il controllo sierologico di suini provenienti da allevamenti familiari (massimo 4 capi).

INDIVIDUAZIONE DEI PILASTRI DEL DIAFRAMMA

(*foto gentilmente concesse da AULSS6 EUGANEA*)



Il privato interessato deve rispettare le seguenti prescrizioni:

- stordire preventivamente i suini con pistola a proiettile captivo per dissanguarli successivamente;
- attuare le norme igieniche finalizzate ad una corretta macellazione e lavorazione delle carni;
- gli intestini devono essere svuotati dal loro contenuto in concimaia per il successivo utilizzo come budelli; gli eventuali sottoprodotti che dovessero residuare devono essere smaltiti ai sensi del Regolamento (CE) 1069/2009 (confronta punto V pag. 4); la gestione dei sottoprodotti sarà oggetto di verifica ai sensi del piano predisposto dai servizi veterinari AULSS4;
- le carni dei suini macellati in allevamenti non accreditati per trichinella possono essere consumate nei 10 giorni successivi alla macellazione previa completa cottura, attestata da modifica della colorazione delle carni (si consiglia una temperatura superiore ai 60°C a cuore per almeno 12 minuti);
- se il privato interessato non ha ricevuto comunicazione di riscontro di trichinelle da parte dell'AULSS4 entro 10 giorni dalla consegna del campione di muscolo, può consumare le carni lavorate anche senza cottura;
- rimane vietato cedere o commercializzare al di fuori del contesto familiare/domestico le carni, comprese le frattaglie e i prodotti ottenuti dalla successiva lavorazione delle carni degli animali macellati per il consumo domestico privato al di fuori dei macelli; le carni e le frattaglie ottenute dalla macellazione e i prodotti ottenuti dalla successiva lavorazione sono destinati esclusivamente al consumo privato dell'allevatore e della sua famiglia; è vietata la cessione a terzi sotto qualsiasi forma, anche gratuita, di carni e/o prodotti ottenuti dalla lavorazione delle stesse; è altresì vietata qualsiasi forma di macellazione e/o lavorazione per conto di terzi.

TARIFFA PER LA VISITA

Qualora sia richiesta la visita del Veterinario Ufficiale, oppure qualora il suino da macellare sia allevato allo stato brado/semibrado viene applicata la tariffa prevista ai sensi dell'articolo 7, comma 1 del dlgs 32/2021.

Tariffa (per seduta di macellazione)	Euro
a) tariffa forfettaria, comprensiva dell'ispezione del primo animale e delle spese di viaggio	15
b) tariffa forfettaria per ogni animale ispezionato successivo al primo	5

Alle tariffe di cui alla presente sezione devono essere aggiunte le spese per analisi di laboratorio (ad esempio ricerca della Trichinella), ove previste.

Raccomandazioni inerenti all'attuale situazione epidemiologica per la peste suina africana/PSA

La situazione epidemiologica in relazione alla PSA impone la necessità di mettere in atto una serie di precauzioni per garantire condizioni di biosicurezza correlate alla macellazione e alla successiva lavorazione delle carni, in particolare si ritiene fondamentale ridurre la movimentazione di persone, veicoli, attrezzature verso allevamenti di suidi ancorché familiari.

I. Presso gli allevamenti 'non familiari' di suini, non è consentito che alla macellazione al di fuori del macello per autoconsumo sia presente personale diverso da quello che ordinariamente opera in allevamento;

II. si raccomanda che qualora i suini da macellare al di fuori del macello siano due (numero massimo consentito), la macellazione del secondo ed ultimo avvenga non oltre due settimane dalla macellazione del primo;

III. si raccomanda, altresì, che il personale che partecipa alla macellazione e lavorazione delle carni, compreso il norcino, proceda a lavaggio e disinfezione di attrezzatura, strumentazione, abiti, calzature ecc. a conclusione dell'attività e non si rechi presso altri allevamenti di suini, con particolare riferimento agli allevamenti industriali, senza prima aver provveduto in tal senso;

IV. durante le attività di macellazione e lavorazione delle carni è necessario escludere la presenza di animali domestici che possano veicolare e diffondere il virus nell'ambiente (es, cani e gatti);

V. si rappresenta che **deve in ogni caso essere garantito il corretto smaltimento dei sottoprodotti/SOA della macellazione** (secondo il Reg. CE/1069/2009, le linee guida nazionali applicative -recepite in Veneto con DGR n. 1530 del 28/03/2013-, nonché i regolamenti comunali e relative norme ambientali vigenti), **tramite Ditta riconosciuta ai sensi del regolamento (CE) n. 1069/2009**, sempre che non sia possibile la loro collocazione in concimaia previa idonea fase di neutralizzazione (pretrattamento mediante bollitura o eventuale disinfettante idoneo allo scopo, fra quelli ammissibili per il conferimento in concimaia del SOA ai fini di un successivo spargimento agronomico);

VI. 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, potrebbero essere disposte ulteriori misure ed indagini diagnostiche finalizzate al monitoraggio epidemiologico e al controllo della malattia; permane infatti prioritario 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;

VII. infine nell'attuale contesto epidemiologico resta fondamentale, come previsto dai Regolamenti comunitari, il ruolo dei veterinari libero professionisti e degli operatori dell'intera filiera (compresi i detentori di suini di allevamenti familiari), finalizzato in particolare alla rilevazione precoce dei casi di PSA; pertanto, anche in assenza di conclamata sintomatologia riferibile alla PSA, la presenza di animali inappetenti, poco vitali e la mortalità improvvisa, devono essere comunicate, anche per le vie brevi, al servizio veterinario di Sanità Animale AULSS4 per una compiuta valutazione e l'effettuazione degli opportuni approfondimenti; la mancata segnalazione, in caso di successiva conferma del focolaio comporta l'applicazione delle sanzioni previste dalle norme; in ogni caso, in presenza di aumento anomalo della mortalità e/o sintomi compatibili con un sospetto di PSA devono essere immediatamente applicate le misure previste dal Regolamento delegato (UE) 2020/687.

Raccomandazioni finali per le operazioni di macellazione a domicilio

Considerato che le macellazioni a domicilio - per consuetudine - si svolgono in ambienti confinati in cui si radunano più persone anche non appartenenti allo stesso nucleo familiare (norcini itineranti, aiuti estemporanei, amici, ecc.), si ritiene necessario rammentare l'obbligo di rispettare eventuali raccomandazioni specifiche per il contenimento e la gestione del COVID-19 e/o delle forme influenzali, impartite dalle Autorità preposte.

REGIONE DEL VENETO
ULSS4 VENETO ORIENTALE

rev.07/2026 referente dott. Denis Marchesan

ALL'AZIENDA ULSS 4 VENETO ORIENTALE UOC dei SERVIZI VETERINARI

OGGETTO: Comunicazione di macellazione al di fuori del macello per il consumo domestico privato

Il/la sottoscritto/a
(*cognome*)_____(*nome)*_____

residente a _____in via _____n._____

nato/a a _____il_____

codice fiscale n._____

registrato all'Anagrafe Insediamenti di Allevamento suino/ovino/caprino cod. **IT** _____

recapito telefonico_____ mobile_____

mail_____

comunica che intende macellare il giorno _____ con inizio alle ore_____

n._____ capi suini presso il proprio allevamento in via: _____
numero civico _____località_____

E
COMUNE DI PORTOGRUARO
Comune di Portogruaro
Protocollo N.0044108/2026 del 29/10/2026

dichiara:

1. che **CHIEDE LA VISITA** da parte del veterinario dell'AULSS 4 per la macellazione di suini al di fuori del macello per autoconsumo, corrispondendo la tariffa prevista nell'articolo 7, comma 1, del dlgs 32/2021 (***se si chiede la visita dovrà essere eliminato il punto n. 4 seguente***)

2. che la tipologia di allevamento è: **brado/semibrado** oppure con **stabulazione controllata** (*cancellare la voce non pertinente*) e che il/i suino/i è/sono stato/i allevato/i **per un periodo minimo di 30 giorni** presso detto allevamento;
3. le operazioni di macellazione **saranno/non saranno** svolte da persona specificatamente formato (*cancellare la voce non pertinente*);

oppure dichiara

4. che **NON CHIEDE LA VISITA** da parte del veterinario dell'AULSS 4 e che preleverà e recapiterà personalmente o tramite persona delegata un campione di **muscolo del diaframma** (**50 grammi circa**) **di ciascun suino macellato**, ai fini della ricerca della Trichinella, presso SERVIZI VETERINARI AULSS4 (*cancellare la voce non pertinente*) dal lunedì al venerdì dalle ore 8:30 alle ore 12:30:
   - SAN DONA' DI PIAVE VIA TRENTO 17 TERZO PIANO STANZA SEGRETERIA SERVIZI VETERINARI
   - PORTOGRUARO VIA ZAPPETTI 21/b-c – SEGRETERIA SERVIZI VETERINARI – SIAN PIANO TERRA RES. *DOMUSVIVA*

infine conferma

5. di aver preso completa visione delle informazioni utili contenute nelle **ISTRUZIONI_MACELLAZIONE_SUINI_DOMICILIO_AUTOCONSUMO_AULSS4_2026-27_REV06**

Fatto a_____ il_____

Firma _____