REGIONE DEL VENETO
ULSS2 MARCA TREVIGIANA

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
Servizio Veterinario - Area B: Servizio Igiene Degli Alimenti Di Origine Animale

Treviso
Prot.

Ai Sigg. Sindaci dei Comuni afferenti
all'Azienda .Ulss 2 Marca Trevigiana
Loro Sedi

Via Pec

OGGETTO: indicazioni in marito alla macellazione dei suini per il consumo domestico privato, al di fuori del macello – prescrizioni in relazione all' epidemia di Peste Suina Africana nel territorio nazionale - annulla e sostituisce la nota prot. 0204431 del 27/10/26.

In riferimento all'oggetto si ritiene opportuno, ricordato che non è più prevista l'emanazione da parte dei Sindaci di un' ordinanza per regolare la materia, fornire indicazioni in merito a quanto deve essere rispettato dagli allevatori che intendano effettuare la macellazione di suini per uso domestico privato in particolare in relazione alla prevenzione della diffusione della Peste Suina Africana. A tal fine si allegano, in conformità con quanto indicato nella nota prot. 581367 del 27.10.26 della Direzione Regionale Prevenzione Sicurezza Alimentare Veterinaria, le misure di biosicurezza che gli allevatori devono osservare per effettuare la macellazione domiciliare (All. 2).

Si ricorda che:

- **la macellazione per il consumo domestico** privato presso il proprio domicilio o il proprio allevamento di massimo 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; **La macellazione dovrà avvenire nel rispetto delle prescrizioni relative alla biosicurezza contenute nell' all. 2.**

- **l'attività, in c**onsiderazione dei focolai presenti nel territorio nazionale, è consentita su tutto il territorio regionale solo **nel periodo compreso tra il 1 Novembre ed il 28 febbraio;**

- **nelle aziende "non familiari" (con più di due suini) non è consentita, durante le operazioni di macellazione degli animali e di lavorazione delle carni, la presenza di personale diverso da quello che ordinariamente opera in azienda ad eccezione del norcino che dovrà attenersi scrupolosamente a quanto indicato al punto 1 dell' all. 2;**

- ogni macellazione deve essere **preventivamente comunicata con il modulo All. 3 all' AULSS 2 , con almeno 72 ore di anticipo** (3 giorni feriali) rispetto alla data e all'ora previste per la macellazione.

  La comunicazione deve contenere:
  - la tipologia di allevamento con riferimento alla promiscuità con i selvatici (allevamento brado);
  - la data e l'ora e il luogo/indirizzo in cui avverrà la "macellazione per il "consumo domestico privato";
  - l'eventuale presenza di personale specificatamente formato per svolgere l'attività;
  - la dichiarazione di essere a conoscenza che i Servizi Veterinari dell'AULSS potranno effettuare controlli a campione;
  - la dichiarazione di aver preso visione delle disposizioni in materia di prevenzione della diffusione della Peste Suina Africana. (All. 2) e l'impegno ad una stretta osservanza delle stesse.

- non vi è più l'obbligo, salvo per i suini allevati allo stato brado, dell'ispezione sistematica, da parte del veterinario dell' AULSS;

- I privati interessati possono comunque richiedere l'ispezione delle carni come prestazione a pagamento;

- 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;

- la persona che esegue lo stordimento, la jugulazione e le operazioni correlate deve avere 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 in modo da provocare uno stato di incoscienza rapido, efficace e perdurante fino alla morte; la jugulazione deve avvenire immediatamente dopo lo stordimento e deve consentire il dissanguamento rapido e completo;

- durante la macellazione devono essere rispettate le condizioni indicate nell'allegato "Macellazioni per autoconsumo al di fuori del macello. Misure di Biosicurezza ai fini della prevenzione della diffusione della PSA"

A seguito del ricevimento della comunicazione da parte del privato interessato l' AULSS dispone il sopralluogo sistematico, al momento della macellazione, per i suini allevati allo stato brado/semibrado o il sopralluogo a campione, sulla base del rischio, per i suini allevati in condizione di stabulazione controllata.

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 registrano tutte le informazioni di cui sopra relative alle singole macellazioni comunicate dai privati interessati.

Si ricorda inoltre che, al fine di mantenere la sorveglianza sulla presenza e diffusione delle trichinelle e prevenire la trichinellosi ai suini macellati **deve essere prelevato un campione di muscolo** (almeno 50 grammi dal diaframma) su cui eseguire la ricerca delle trichinelle. Il campione deve essere accompagnato, alla consegna, dal modello All. 4. L'AULSS informa, qualora sia richiesto, il privato interessato sulle modalità di prelievo dei campioni di pilastro del diaframma dei suini macellati e sul loro conferimento all'AULSS. Il prelievo del campione non si effettua sui suini appartenenti ad allevamenti accreditati per "trichinella".

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'ULSS**, accompagnato dal modulo allegato 4, ad uno degli indirizzi indicati in All. 1 entro 24 ore dalla macellazione. La successiva consegna del campione al laboratorio è in capo all'AULSS.

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.

Le carni fresche dei suini macellati in allevamenti non accreditati per trichinella, negli 8 giorni successivi alla macellazione, possono essere consumate solo previa cottura a temperatura > 60°C a cuore per almeno 12 minuti; trascorsi gli 8 giorni, dalla consegna del campione, l'esito dello stesso deve essere considerato come negativo.

Si rimane a disposizione per ogni ulteriore chiarimento.

Cordiali saluti

Il Direttore del Servizio di
Ispezione degli Alimenti di Origine Animale
(Dr. Paolo Zanin)