



COMUNE DI TURRIACO  
Provincia di Gorizia  
Piazza Libertà, 13 – 34070- C.F. 00122480312

---

*Ufficio di Polizia Locale*  
Tel. 0481 472720 – Fax 0481 767266

Prot.

Turriaco, lì 08/11/2021

**OGGETTO: MACELLAZIONE A DOMICILIO DI UNGULATI DOMESTICI PER CONSUMO DOMESTICO PRIVATO.**

## AVVISO

Con decreto legislativo 2 febbraio 2021, n. 27 “*Disposizioni per l’adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2017/625 ai sensi dell’articolo 12, lettere a) , b) , c) , d) ed e) della legge 4 ottobre 2019, n. 117*” sono state apportate sostanziali modifiche nella disposizione regionale che normava la macellazione per uso domestico privato degli ungulati domestici.

Nel merito della materia di cui trattasi si richiama, *in primis*, l’articolo 18, rubricato “Abrogazioni” del precitato D.lgs che decreta l’abrogazione del Regio decreto 20 dicembre 1928, n. 3298, recante approvazione del regolamento per la vigilanza sanitaria delle carni, da leggersi in combinato disposto con l’articolo 16 “Disposizioni in materia di macellazione per il consumo domestico privato” che così recita: ”I privati che intendono macellare o far macellare per autoconsumo devono comunicare all’autorità competente locale il luogo e la data della macellazione”.

**La cittadinanza è pregata di osservare i vincoli sanitari previsti per la macellazione dei suini in campagna (15 ottobre – 15 marzo)** che in quanto di natura prettamente sanitaria mantengono la loro vigenza, essendo invariata la legislazione cui si riferisce, un tanto a garanzia della salute pubblica.

Nel rispetto dell’ articolo 16 della predetta norma, la Regione F.V.G. è chiamata a disciplinare e nel caso a revisionare la procedura che norma la macellazione per autoconsumo al di fuori di stabilimenti registrati o riconosciuti, sul territorio della Regione Friuli Venezia Giulia, un tanto per consentire il mantenimento a livello regionale di metodi e consuetudini tradizionali.

I principi nazionali che ne regolano la pratica nel rispetto dei vincoli igienico-sanitari e del benessere animale rimangono i seguenti:

- a) divieto di commercializzazione delle carni e dei prodotti ottenuti dalla macellazione degli animali;
- b) rispetto del benessere animale e divieto di macellazione rituale che non preveda lo stordimento degli animali;
- c) predisposizione di procedure regionali per la prevenzione delle zoonosi;
- d) possibilità, da parte dei Servizi veterinari dell’ASL, di effettuare controlli a campione per verificare il rispetto delle condizioni di salute degli animali, di benessere animale, di igiene della macellazione e di corretto smaltimento dei sottoprodotti.

Le specie animali oggetto di macellazione per autoconsumo sono esclusivamente le seguenti:

- a) pollame, lagomorfi e piccola selvaggina allevata;
- b) ovini e caprini;
- c) suidi;
- d) bovidi.

La macellazione per autoconsumo è fuori campo di applicazione della normativa afferente al cosiddetto “pacchetto igiene sulla sicurezza alimentare”, in quanto le norme comunitarie non si applicano alla produzione primaria per uso privato domestico, né alla preparazione, alla manipolazione o alla conservazione domestica di alimenti destinati al consumo privato domestico (art. 1, comma 2, lett. a) del Reg. CE/852/2004).

Nelle more dell’emanazione del decreto regionale in attuazione alle disposizioni nazionali, si ritiene utile di seguito definire in un testo unico e consolidato la procedura regionale per la macellazione degli ungulati domestici per consumo domestico privato.

#### MACELLAZIONE A DOMICILIO DEI SUINI

La macellazione per consumo domestico privato, rappresenta una pratica ampiamente sperimentata e di consuetudine radicata nelle aree rurali della regione, che per lo più si svolge nel periodo autunno-inverno per la preparazione di insaccati tradizionali da stagionare e di carni da consumare cotte, da destinare al consumo privato familiare.

Atteso che la macellazione a domicilio per consumo domestico privato delle carni non è contemplata nello specifico da alcuna normativa comunitaria e considerati gli usi tradizionali e le consuetudini storiche del territorio, in Regione FVG è consentita la macellazione per consumo domestico privato fino a un massimo di 4 (quattro) suini/anno da parte del privato, per nucleo familiare, presso il proprio domicilio, intendendosi con “PRIVATO” non soltanto un allevatore ma qualsiasi cittadino che intenda macellare a domicilio per autoconsumo e con “DOMICILIO” il luogo ove è consentita la macellazione, che coincide con la dimora del richiedente (dimora dove la persona fisica vive ed ha sede principale dei propri affari ed interessi: nel senso comune, è la propria azienda, casa o abitazione).

E’ consentita, altresì, la macellazione di suini per consumo domestico privato presso domicilio di Terzi, ancorché contingentato, in quanto la possibilità di mettere a disposizione dei locali a Terzi per la macellazione per uso privato, deve essere solo un’integrazione al reddito dell’imprenditore agricolo e non deve costituirne l’attività principale.

Si riportano, di seguito i limiti di macellazione consentiti in Regione FVG:

Dimensioni dell’Allevamento	Limite di macellazione concesso
0- 50 suini	20%
51-300 suini	10%
301-600	5%
Oltre 600	0

In ogni caso, rimane impregiudicato il vincolo che esclude le carni e i prodotti derivati dalla commercializzazione.

**La macellazione dei suini per consumo domestico familiare può essere effettuata nell’arco dell’anno solare con le seguenti specifiche:**

### nei limiti della campagna di macellazione codificata (15 ottobre -15 marzo)

**I privati che intendono effettuare la macellazione a domicilio, per il consumo diretto del nucleo familiare di appartenenza, devono presentare al Servizio veterinario competente per il territorio in cui si trova il luogo di macellazione 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 seguenti condizioni vincolanti:

- la presentazione con almeno 3 (tre) giorni lavorativi di anticipo rispetto all'inizio della macellazione;
- la compilazione dell'apposito modulo per la presentazione della NOTIFICA in ogni sua parte senza omettere le informazioni necessarie per i successivi adempimenti sanitari (come il nominativo dell'eventuale norcino incaricato).

Nel caso in cui la macellazione ricada nell'ambito del piano sanitario annuale dell'infestazione da *Trichinella* spp, la vigilanza del Servizio Veterinaria e l'esame trichinoscopico dei campioni selezionati sarà effettuato a titolo gratuito, trattandosi di monitoraggio non nell'interesse di terzi richiedenti.

### Al di fuori dei limiti della campagna di macellazione codificata (16 marzo - 14 ottobre)

I privati che intendono effettuare la macellazione a domicilio, per il consumo diretto del nucleo familiare di appartenenza, sono tenuti:

- alla presentazione della DIA al Servizio veterinario competente per il territorio con almeno 3 giorni di anticipo;
- all'effettuazione sui suini della visita ante morte e post mortem da parte del Veterinario Ufficiale, con prelievo del campione per l'esame trichinoscopico sistematico;
- al pagamento dei diritti sanitari previsti dal tariffario regionale ovvero a far data dal 01.01.2022 secondo il disposto di cui all'art. 7, comma 1 del decreto legislativo 2 febbraio 2021, n. 32 "Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2017/625 ai sensi dell'articolo 12, comma 3, lettera g) della legge 4 ottobre 2019, n. 117"

### *Banca dati nazionale*

La Decisione 2018/1669/CE stabilisce che deve essere garantita la tracciabilità delle movimentazioni anche di singoli suini e abroga la deroga relativa all'obbligo di registrazione nella Banca Dati Nazionale (BDN) dell'anagrafe zootecnica delle aziende che detengono un solo suino destinato all'uso o al consumo personale.

Pertanto gli allevamenti che detengono e allevano, anche per brevi periodi di tempo, un solo suino rientrano nella definizione dell'orientamento produttivo "familiare" prevista dal D.l.vo 200/2010 e devono rispettare gli obblighi relativi previsti dalla normativa del settore, tra cui l'assegnazione di un numero di codice aziendale e la relativa registrazione in BDN, la tenuta e l'aggiornamento del registro aziendale di carico e scarico e la registrazione della consistenza in BDN rilevata al 31 marzo di ogni anno.

Anche la movimentazione da allevamenti da ingrasso di un capo per la macellazione domiciliare per autoconsumo, dove la detenzione dell'animale avviene solo per il tempo strettamente necessario per procedere alla macellazione (entro 24 ore dall'arrivo), deve essere registrata in BDN con il modello 4 elettronico.

### *Vigilanza*

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

L'Autorità Competente si attiva, altresì, al fine di verificare le corrette procedure di abbattimento, da parte dell'operatore che deve possedere adeguata competenza, ancorché non sia previsto il possesso del "certificato di idoneità" a norma del Reg. CE/1099/2009, nel rispetto della protezione del benessere animale delle specie macellate, nonché al fine di informare sul divieto di commercializzazione delle carni e dei prodotti derivati.

#### MACELLAZIONE A DOMICILIO DEI BOVINI E DEGLI OVI-CAPRINI.

Al fine di richiamare le indicazioni a suo tempo fornite di seguito si intende circostanziare la materia delle macellazioni di bovini, ovini o caprini per uso domestico privato quando, per ragioni di consuetudine o di necessità, sono effettuate presso il domicilio del privato

La macellazione per autoconsumo viene consentita ai soli titolari di aziende agricole, regolarmente iscritti in banca dati nazionale, che intendano destinare parte del bestiame allevato all'esclusivo uso familiare o che allevino bestiame da destinare a tale uso.

E' consentito macellare a domicilio solo capi delle specie bovina fino a un massimo di 1 capo adulto o 2 vitelli/anno e ovi-caprina fino un massimo di 5 capi/specie/anno.

La macellazione di cui trattasi è vincolata all'ispezione del Servizio veterinario che effettua la visita ante mortem e post mortem, attività soggette a pagamento come da tariffa prevista nel nomenclatore tariffario regionale di cui al DPR 042/Pres dd. 02.03.201e ss.mm.ii e a far data dal 01.01.2022 secondo il disposto di cui all'art. 7, comma 1 del decreto legislativo 2 febbraio 2021, n. 32 "*Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2017/625 ai sensi dell'articolo 12, comma 3, lettera g) della legge 4 ottobre 2019, n. 117*"

Le carni ottenute dalle macellazioni domiciliari possono essere destinate al solo consumo nell'ambito familiare e non possono essere né commercializzate, né cedute ancorché in forma gratuita, nè somministrate al pubblico.

Ai fini del rilascio del nulla osta, il richiedente si impegna:

- ad informare il Servizio Veterinario competente per territorio con almeno 3 giorni di anticipo, nonché a comunicare allo stesso la macellazione del capo bovino e dei capi ovi-caprini per i quali permane l'obbligo del test per TSE se aventi una età superiore a 18 mesi, ai sensi dal Reg. CE/999/2001 e successive integrazioni e modificazioni, recante disposizioni per la prevenzione, il controllo e l'eradicazione di alcune encefalopatie spongiformi trasmissibili;
- a rispettare le norme inerenti la protezione degli animali durante la macellazione, ai sensi del Reg. CE/1099/2009 e successive modifiche e integrazioni;
- a notificare all' Azienda sanitaria competente per territorio la persona che effettua la macellazione, dichiarando che trattasi di persona competente per formazione e manualità;
- ad effettuare le opportune operazioni di registrazione in BDN (Banca Dati Nazionale), tempestivamente e senza indebiti ritardi;
- a garantire 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.

SERVIZIO POLIZIA LOCALE  
DI TURRIACO