



AS FO
Azienda sanitaria
Friuli Occidentale



REGIONE AUTONOMA FRIULI VENEZIA GIULIA

via della Vecchia Ceramica, 1 - 33170 Pordenone (PN) - Italy
C.F. e P.I. 01772890933 PEC: asfo.protgen@certsanita.fvg.it

CAMPAGNA DI MACELLAZIONE SUINI A DOMICILIO PER USO DOMESTICO PRIVATO

2024/2025 – OBBLIGHI E DIVIETI

1. La macellazione a domicilio dei suini per consumo domestico privato può essere effettuata fino a 4 capi all'anno per nucleo familiare. Non è prevista l'autorizzazione comunale né l'ispezione veterinaria sistematica, a condizione che il privato notifichi l'avvio delle attività, almeno 3 giorni feriali prima della macellazione, al Servizio Veterinario, per l'espletamento della vigilanza sulle condizioni igienico-sanitarie e sulla destinazione delle carni e dei prodotti derivati.
2. Le comunicazioni, con la compilazione dell'apposito modello di notifica, devono essere recapitate ad uno dei seguenti Distretti Veterinari:

Distretto	Indirizzo ufficio Veterinario	Orario di apertura al pubblico
Distretto del Livenza (Ovest)	SACILE – via Ettoreo 4	Venerdì dalle 10.30 alle 12.30
	AVIANO – Via de Zan 9	Lunedì dalle 8.00 alle 9.30 Martedì dalle 8.30 alle 11.00
Distretto delle Dolomiti Friulane (Nord)	MANIAGO – Fratta, via Rosa Brustolo, 54	Giovedì dalle 14.00 alle 16.00
	SPLIMBERGO – via Raffaello 1	Martedì e Mercoledì dalle 8.30 alle 10.00
Distretto del Noncello (Urbano)	SAN QUIRINO – via Valle d'Istria 2	Mercoledì e Venerdì dalle 11.00 alle 12.30
Distretto del Sile (Sud)	AZZANO DECIMO – via Belvedere 2	Lunedì e Venerdì dalle 11.00 alle 12.30

Oppure all'indirizzo Pec: asfo.protgen@certsanita.fvg.it

almeno tre giorni prima della macellazione stessa, specificando l'ora, il luogo ed il numero dei suini da macellare.

3. Oltre il limite di 4 suini all'anno la macellazione è consentita unicamente presso macelli riconosciuti ai sensi del Regolamento CE 853/04.
4. E' vietata la lavorazioni delle carni ottenute da macellazione a domicilio per uso domestico privato nei locali registrati ai sensi del Reg. 852/04 di esercizi agrituristici, unità di ristorazione e/o laboratori di produzione di prodotti di salumeria.
5. E' vietata la macellazione nelle ore notturne e nelle giornate festive del 25 dicembre e 1° gennaio.
6. **E' vietata la immissione sul mercato delle carni e dei prodotti derivati dai suini macellati per uso domestico privato.**
7. Le attrezzature, gli utensili ed i locali adibiti alla macellazione ed alla lavorazione delle carni devono essere preventivamente lavati e disinfettati e mantenuti in perfette condizioni igienico-sanitarie.
8. Per risparmiare agli animali dolori e sofferenze evitabili, l'operazione di stordimento immediatamente precedente a quella di dissanguamento, deve essere praticata con pistola a proiettile captivo penetrante, secondo le prescrizioni dell'art. 10 del Regolamento CE 1099/2009.
9. Per l'intervento del veterinario ufficiale, nell'ambito dell'attività di vigilanza e per il campionamento ai fini dell'esame per la ricerca delle trichine non è previsto il versamento di alcun importo.
10. Solo nel caso in cui sia richiesta (dal norcino in presenza di manifestazioni riconducibili ad uno stato patologico (non salute) dell'animale prima dello stordimento oppure dopo lo stordimento, in relazione ai quadri anatomico-patologici rinvenuti) per la visita ispettiva veterinaria è previsto il pagamento dell'importo della tariffa di cui al Decreto legislativo 32/2021.
11. **Deve essere garantito il corretto smaltimento dei sottoprodotti della macellazione, tramite ditta autorizzata, 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.**
12. La campagna di macellazione terminerà il prossimo 15 marzo 2025