



Mirandola, 30/10/2023

All c.a dei Sindaci dei Comuni di Camposanto,  
Cavezzo, Concordia, Finale Emilia,  
Medolla, Mirandola. San Felice, San Possidonio  
e San Prospero

**Oggetto: Modalità di gestione della campagna di macellazione invernale dei suini ad uso domestico privato anni 2023\_2024.**

A livello nazionale la macellazione dei suini a domicilio era regolamentata dall'art. 13 del Regio Decreto n. 3298 del 1928, che, a seguito di apposita ordinanza sindacale, autorizzava i "privati" a macellare presso il proprio domicilio, previa segnalazione al Servizio Veterinario territorialmente competente, al fine di consentire l'effettuazione della visita ispettiva delle carni per valutarne l'idoneità al consumo umano.

Tale disposizione è stata abrogata da Decreto legislativo n. 27 del 2 febbraio 2021 che, all'art. 16, al fine di consentire comunque il mantenimento a livello nazionale di metodi e consumi tradizionali, ha dettato disposizioni in materia di macellazione per il consumo domestico privato al di fuori di macelli registrati e/o riconosciuti, attribuendo alle Regioni la competenza per disciplinare tale pratica.

In conseguenza dell'abrogazione dell'art. 13 citato, non è più prevista l'emanazione della consueta Ordinanza sindacale che regolamentava la macellazione di suini ad uso familiare.

La Regione Emilia – Romagna, con delibera n. 2045 del 28/11/2022, ha fornito le disposizioni in merito, stabilendo in particolare che, nell'ambito della Provincia di Modena, l'attività sia limitata agli animali della specie suina.

A seguito delle misure di prevenzione, controllo ed eradicazione della peste suina africana, emanate dalla Regione Emilia Romagna con Ordinanza regionale n. 142 del 02/10/2023, la macellazione di cui all'oggetto è consentita ai soli detentori di suini presso allevamenti a carattere commerciale, regolarmente registrati nella Banca Dati Nazionale ed esclusivamente per il proprio autoconsumo.

A tal fine si forniscono le seguenti indicazioni operative, con preghiera di darne ampia comunicazione alla popolazione:

1. La macellazione domiciliare dei suini potrà avvenire nel periodo intercorrente dal 01 novembre 2023 al 31 marzo 2024, limitatamente a massimo 4 capi/anno per codice aziendale;
2. per poter effettuare la macellazione a domicilio è obbligatorio effettuare, con almeno 48 ore di preavviso, una specifica comunicazione all'ufficio territorialmente

competente del Servizio Veterinario dell’Azienda USL di Modena, Via Lino Smerieri 3 Mirandola tel. 0535/602800, e-mail [veterinarimirandola@ausl.mo.it](mailto:veterinarimirandola@ausl.mo.it);

3. la comunicazione deve contenere:
  - i dati anagrafici del richiedente, comprensivi del codice fiscale e il recapito telefonico;
  - il giorno della macellazione, il luogo e l’ora di inizio, tenendo conto che tale attività deve essere effettuata nei giorni feriali e il sabato entro le ore 12,
  - nome e cognome, indirizzo e recapito telefonico della persona incaricata delle operazioni di macellazione, che dovrà rilasciare al richiedente apposita autocertificazione in merito al possesso di adeguate nozioni e capacità per condurre tutte le fasi della macellazione nel rispetto del benessere animale e delle corrette prassi igienico-sanitarie;
4. la macellazione deve avvenire nelle ore diurne, con l’impiego di pistola a proiettile captivo penetrante, al fine di assicurare il rispetto delle norme relative allo stordimento;
5. il Servizio Veterinario provvederà ad eseguire il controllo ufficiale comprensivo:
  - della visita ispettiva delle carni, degli organi, dei visceri,
  - del prelievo di un frammento di campione di diaframma per la ricerca della trichinella,
  - dell’eventuale prelievo di sangue per il controllo e l’eradicazione della Malattia di Aujeszky, dove previsto dallo specifico Piano Regionale;
6. devono essere rispettate le seguenti norme igieniche:
  - gli utensili e le superfici che entrano in contatto con le carni devono essere conservati in buone condizioni d’igiene, lavati e disinfezati prima e dopo ogni macellazione e lavorazione delle carni,
  - l’acqua utilizzata per le operazioni di pulizia e disinfezione deve essere potabile o pulita,
  - le persone che vengono in contatto con le carni non devono avere malattie in corso, in particolare gastroenteriche o respiratorie, devono indossare indumenti puliti e lavarsi le mani con acqua calda e sapone frequentemente, in particolare ogni volta che iniziano a manipolare le carni,
  - nel caso di utilizzo di guanti, questi devono essere cambiati frequentemente;
7. le carni, gli organi e i visceri non possono essere allontanati dal luogo della macellazione prima che siano stati sottoposti a visita veterinaria;
8. tutte le carni ed i prodotti derivati sono destinati all’esclusivo consumo famigliare del richiedente e non possono essere in alcun modo commercializzati;
9. in attesa della comunicazione dell’esito favorevole del laboratorio in merito alla ricerca di trichinella non è consentito il consumo delle carni ma solo la loro lavorazione;
10. in caso di esito non favorevole le carni e i prodotti derivati devono essere conservati a disposizione del Servizio Veterinario che fornirà disposizioni per la loro distruzione;

11. le tariffe previste per le prestazioni di controllo ufficiale sono le seguenti:  
euro 15,00 per la visita sanitaria al primo suino, euro 5,00 per ogni capo ulteriore ed  
euro 2 per ogni campione di diaframma prelevato per la ricerca della trichinella;
12. in periodi diversi da quelli indicati al punto 1) la macellazione è permessa solo ed  
esclusivamente presso i macelli autorizzati e riconosciuti nel pieno rispetto di  
quanto previsto dai Regolamenti CE 853/2004 e 1099/2009;
13. le macellazioni clandestine ed ogni altra infrazione alle norme vigenti saranno puniti  
a norma di Legge e, qualora integrino il maltrattamento di animali, assumono  
rilevanza penale e comportano l'informativa alla Procura della Repubblica.

Il Responsabile dell'Unità Operativa  
Dott.ssa Monica Giannino