REGIONE DEL VENETO

giunta regionale

G.920.01.1

Data 16/10/2024 Protocollo N° 532978 Class: G.920.01.1 Fasc. Allegati N° 3

Oggetto: Indicazioni in relazione alla macellazione per il consumo domestico privato di suidi al di fuori del macello in applicazione dell'art. 16 del D. Lgs 2 febbraio 2021 n. 27, e per le macellazioni e lavorazioni delle carni correlate alle Piccole Produzioni Locali PPL Venete, per la campagna 2024-2025.

PEC

Ai Direttori dei Dipartimenti di Prevenzione
Ai Responsabili dei Servizi veterinari SA, IAOA, IAPZ
delle AULSS del Veneto

All'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie

Al Centro Regionale di Epidemiologia Veterinaria – CREV

Agli ordini provinciali dei Veterinari

Ai Sindaci dei Comuni del Veneto

Alle Associazioni:
- ARAV
- CIA
- Coldiretti
- Confagricoltura
- AVA
- Allevatori di suini

E p.c. Al Ministero della salute
DGISAN
DGSAF

Alle Regioni e P.A di Trento e Bolzano

All' Area Marketing territoriale, Cultura, Turismo, Agricoltura e Sport della Regione del Veneto

E
CITTA' DI CONSELVE
Protocollo generale
Protocollo N.0012839 del 29/10/2026 15:08:44

In considerazione dell'evoluzione epidemiologica della Peste Suina Africana (PSA), che attualmente non coinvolge gli allevamenti di suini del Veneto, né i cinghiali selvatici sul territorio regionale, si forniscono ulteriori indicazioni rispetto a quanto già previsto nella nota dell'U.O. Sicurezza alimentare della Direzione Prevenzione, Sicurezza alimentare, Veterinaria, nota prot. n. 0484757 del 22/10/2021, ad oggetto *Prime disposizioni in materia di macellazione per il consumo domestico privato al di fuori del macello in*

Area Sanità e Sociale
Direzione Prevenzione Sicurezza Alimentare Veterinaria – U.O. Sicurezza Alimentare
Dorsoduro 3493 – 30123 Venezia – Tel.041/2791304/1382 – Fax 04172791330
PEC: *area.sanitasociale@pec.regione.veneto.it* *e-mail: saia@regione.veneto.it*
Cod. Fisc. 80007580279 ***Codice Univoco Ufficio EJY7AG*** *P.IVA 02392630279*

applicazione dell'art. 16 del D. Lgs 2 febbraio 2021 n. 27 (allegata) e alla DGR 1173/2021, al fine di evitare comportamenti a rischio relativamente:

- alla campagna di macellazione dei suini al di fuori del macello per il consumo domestico privato;
- alle macellazioni di suini presso gli stabilimenti riconosciuti e alla relativa lavorazione delle carni per la produzione di salumi e altri prodotti a base di carne suina presso i locali registrati ai sensi della D.G.R. n. 1173 del 24 agosto 2021.

Considerata la concentrazione di allevamenti di piccole dimensioni presenti in Veneto e spesso localizzati nelle aree a maggior presenza di cinghiali e considerato che il rischio di diffusione della malattia agli allevamenti di suini è elevato nel caso di inadeguate misure di biosicurezza, si raccomanda, per quanto possibile, di anticipare la macellazione dei suini allevati nelle piccole aziende commerciali, comprese le aziende che producono PPL Venete a base di carni suine, e nei piccoli allevamenti familiari per autoconsumo nonché la relativa lavorazione delle carni, al fine di raggiungere il più velocemente possibile la fase di vuoto biologico stagionale, in accordo con gli obiettivi dell'Ordinanza n. 84 del 10 settembre 2024 che impone azioni di riduzione del rischio e di "preparedness" alla possibile epidemia.

E
CITTA' DI CONSELVE
Protocollo generale
Protocollo N.0012839 del 29/10/2026 15:08:44

La situazione epidemiologica in relazione alla PSA impone la necessità di mettere in atto ulteriori precauzioni per garantire condizioni di biosicurezza anche negli allevamenti di piccole dimensioni in occasione della macellazione e/o alla successiva lavorazione delle carni.

In particolare è fondamentale:

- ridurre la movimentazione di persone, veicoli, attrezzature verso gli allevamenti, ancorché familiari, in cui sono presenti suini;
- che il personale che partecipa alla macellazione e/o alla lavorazione delle carni, compreso il norcino, lavi e disinfetti 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;
- che durante le attività di macellazione e/o lavorazione delle carni di suino sia esclusa la presenza libera di animali domestici che possano veicolare e diffondere il virus nell'ambiente (es. cani e gatti), anche nelle aree esterne.

Vista la corrente situazione epidemiologica e la sua dinamicità e valutati i fattori di rischio, le scriventi U.O. potranno disporre ulteriori misure ed indagini diagnostiche finalizzate al monitoraggio epidemiologico e al controllo della PSA. Permane infatti prioritario ridurre al minimo il rischio di diffusione dell'infezione nel settore domestico e 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 da parte delle AULSS.

Per quanto riguarda, in particolare, le macellazioni al di fuori del macello per autoconsumo si rappresenta che qualora i suini dell'allevamento "familiare" siano più di uno, la macellazione dei restanti suini deve avvenire quanto prima e comunque, tenuto conto del tempo di incubazione della PSA, non oltre due settimane dalla macellazione del primo suino.

Inoltre deve essere garantito il corretto smaltimento dei sottoprodotti della macellazione, a norma del Reg. (CE) n. 1069/2009, delle linee guida nazionali applicative (recepite in Veneto con DGR n. 1530 del 28/03/2013), nonché dei regolamenti comunali e relative norme ambientali vigenti. La gestione dei sottoprodotti sarà oggetto di verifica da parte dell'AULSS (ACL) in occasione delle normali attività di controllo.

In caso di macellazione al di fuori del macello, per autoconsumo, presso un allevamento "non familiare" di suini, non è consentita la presenza di personale diverso da quello che ordinariamente opera in allevamento, nel rispetto delle biosicurezze.

Si ricorda che 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. E' 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.

E
CITTA' DI CONSELVE
Protocollo generale
Protocollo N.0012839 del 29/10/2026 15:08:44

In materia di anagrafe zootecnica si fa presente che l'apposita sezione della BDN dovrà essere aggiornata, da parte dell'allevatore o suo delegato, con le modalità e nel rispetto dei tempi previsti dalla normativa vigente in materia di identificazione e registrazione (D.Lgs. 134/2022 e Manuale Operativo I&R), con riferimento alle nuove disposizioni per gli allevamenti familiari. Si rappresenta che, per verificare il rispetto della normativa, l'AULSS eseguirà controlli a campione (documentali o con sopralluogo) anche in relazione alle macellazioni al di fuori del macello per autoconsumo. Tali controlli sono considerati controlli ufficiali. Per questi controlli non è previsto il pagamento di alcuna tariffa all'AULSS da parte del privato interessato. Il riscontro di non conformità comporta l'adozione delle pertinenti azioni conseguenti da parte dell'AULSS.

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 localmente competente per una compiuta valutazione e l'effettuazione degli opportuni approfondimenti. La mancata segnalazione, in caso di successiva conferma di focolaio comporta l'applicazione di sanzioni. 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.

Infine si rappresenta che in relazione alla D.G.R. n. 1731 del 09/12/2021, per l'anno corrente è in corso di perfezionamento il provvedimento con cui si concede all'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie di Legnaro (PD) un finanziamento per svolgere le attività finalizzate alla prevenzione e alla sorveglianza delle zoonosi, comprese le MTA, previo coordinamento con le AULSS, nell'ambito delle proprie competenze, ivi comprese le attività analitiche, di rendicontazione, di supporto alla formazione ed informazione e nello

Area Sanità e Sociale
Direzione Prevenzione Sicurezza Alimentare Veterinaria – U.O. Sicurezza Alimentare
Dorsoduro 3493 – 30123 Venezia – Tel.041/2791304/1382 – Fax 04172791330
PEC: ***area.sanitasociale@pec.regione.veneto.it*** *e-mail: saia@regione.veneto.it*
Cod. Fisc. 80007580279 ***Codice Univoco Ufficio EJY7AG*** *P.IVA 02392630279*

specifico per le attività di analisi di laboratorio inerenti le macellazioni al di fuori del macello per consumo domestico privato.

Parimenti con DDR n. n. 51 del 5/7/2024 sono stati assegnati a ciascuna Azienda Ulss i finanziamenti per effettuare le attività connesse all'informazione su problematiche PRIU e PSA, gli interventi connessi alla prevenzione e gestione della PSA secondo il disposto delle DGR n. 712/2022 e DGR n. 251/2024 e le attività connesse alle problematiche correlate alla selvaggina selvatica nonché alla prevenzione della Trichinella di cui alla DGR n. 1182/2022.

Distinti saluti.

UNITÁ ORGANIZZATIVA
SANITA' ANIMALE E FARMACO VETERINARIO
Il Direttore
- Dott. Michele Brichese -

UNITÁ ORGANIZZATIVA
SICUREZZA ALIMENTARE
La Direttrice
- Dott.ssa Alessandra Luisa Amorena -

CITTA' DI CONSELVE
Protocollo generale
Protocollo N.0012839 del 28/10/2026 15:08:44

Responsabile del procedimento: Alessandra Luisa Amorena
Tel. 0412791337 – mail: alessandra.amorena@regione.veneto.it

REGIONE DEL VENETO

giunta regionale

Data 22/10/2021 Protocollo N° 0484757 Class: G.920.01.1 Fasc. Allegati N° 2 per tot.pag. 3

Oggetto: Prime disposizioni in materia di macellazione per il consumo domestico privato al di fuori del macello in applicazione dell'art. 16 del D. Lgs 2 febbraio 2021 n. 27.

PEC

Ai Direttori dei Dipartimenti di Prevenzione
Ai Responsabili dei Servizi veterinari SA, IAOA, IAPZ
delle AULSS del Veneto

All'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie

Al Centro Regionale di Epidemiologia Veterinaria – CREV

Agli ordini provinciali dei Veterinari

Ai Sindaci dei Comuni del Veneto

Alle Associazioni:
- APA del Veneto per il tramite dell'ARAV
- CIA
- Coldiretti
- Confagricoltura
- Allevatori di suini
- Allevatori di ovini e caprini
- Pastori
- Assocarni
- Animal Law Italia
- LAV Onlus
- Essere Animali OdV

E p.c. Al Ministero della salute
DGISAN
DGSAF

Alle Regioni e P.A di Trento e Bolzano

E
CITTA' DI CONSELVE
Protocollo generale
Protocollo N.0012839 del 29/10/2026 15:08:44

In relazione all'oggetto, nelle more dell'adozione del provvedimento regionale che disciplini la materia nel suo complesso in maniera organica, al fine di evitare interpretazioni e comportamenti non coerenti con la normativa vigente e con le pratiche della tradizione nelle diverse aree del territorio regionale, tenuto

Area Sanità e Sociale
Direzione Prevenzione Sicurezza Alimentare Veterinaria – U.O. Sicurezza Alimentare
Dorsoduro 3493 – 30123 Venezia – Tel.041/2791304/1382 – Fax 04172791330
PEC: *area.sanitasociale@pec.regione.veneto.it e-mail: saia@regione.veneto.it*
Cod. Fisc. 80007580279 ***Codice Univoco Ufficio EJY7AG*** *P.IVA 02392630279*

conto dell'attuale situazione epidemiologica in relazione alla malattie trasmissibili degli animali, si rappresenta quanto segue.

Il decreto legislativo 2 febbraio 2021 n. 27 che contiene disposizioni per l'applicazione a livello nazionale del regolamento (UE) 2017/625 in materia di controlli ufficiali e di altre attività ufficiali sulla filiera agroalimentare, all'art. 18, comma 1, lettera *a)*, ha abrogato il Regio Decreto 20 dicembre 1928 n. 3298, il cui articolo 13 era la norma di riferimento nazionale per la regolamentazione dell'attività di macellazione degli ungulati domestici al di fuori del macello. Il medesimo dgs 27/2021, all'art. 16 rubricato "Disposizioni in materia di macellazione per il consumo domestico privato" pone la disciplina in capo alle Regioni e P.A. stabilendo i principi, i criteri ed i limiti entro i quali consentire il mantenimento di metodi e consumi tradizionali.

Si evidenzia in particolare che in conseguenza dell'abrogazione del RD 3298/1928:

- la procedura che prevedeva "l'autorizzazione dall'Autorità comunale" è sostituita dalla "comunicazione del luogo e della data della macellazione all'AULSS territorialmente competente sull'allevamento", da parte del privato interessato;

- non vi è più l'obbligo dell'ispezione sistematica, da parte del veterinario dell'AULSS, delle carni degli ungulati macellati al di fuori del macello per il consumo domestico privato, ma la disciplina di tale attività è posta in capo alla Regione. I privati interessati possono comunque richiedere l'ispezione delle carni come prestazione a pagamento.

La situazione epidemiologica sul territorio regionale nel caso dei suini, consente di programmare ed eseguire controlli e verifiche sulla base del rischio e garantire comunque l'intervento in caso di segnalazione da parte dell'allevatore, salvo nel caso di suini allevati allo stato brado/semibrado. Invece, nel caso degli ovini e dei caprini, macellabili fuori dal macello solo nel territorio del bellunese, vista la diffusione di alcune zoonosi in queste specie, considerata la tipologia di allevamento che comporta una elevata promiscuità con animali selvatici e data la necessità di dare attuazione ai piani di sorveglianza nazionali e regionali di determinate patologie, fino a diversa indicazione, l'AULSS 1 Dolomiti esegue sistematicamente un sopralluogo per ogni macellazione di animali della specie ovina e caprina.

Per le prestazioni di ispezione effettuate su richiesta dell'interessato dal veterinario dell'AULSS, in caso di macellazione di animali al di fuori del macello per autoconsumo, fino al 31/12/2021 l'AULSS applica la tariffa prevista dal tariffario regionale vigente mentre, per quelle erogate a partire dall'1/1/2022, l'AULSS applica le disposizioni previste nell'articolo 7, comma 1, del dlgs 32/2021.

Preme rappresentare che:

- in relazione all'esclusione della "produzione per il consumo domestico privato" dal campo di applicazione della normativa comunitaria in materia di igiene degli alimenti ("pacchetto igiene"), nulla cambia a seguito dell'entrata in vigore del dlgs 27/2021; si ricorda che l'esclusione riguarda soltanto gli animali allevati dall'allevatore nel proprio allevamento, in quanto produzione primaria (art. 1, paragrafo 3, lettera *a)* del regolamento (CE) n. 853/2004). Pertanto, nel caso dei suini, degli ovini e dei caprini, solo gli allevatori

CITTA' DI CONSELVE
Protocollo generale
Protocollo N.0012839 del 29/10/2026 15:08:44

registrati in Banca Dati Nazionale (BDN) possono macellare gli animali, da loro stessi allevati, al di fuori di un macello riconosciuto ai sensi del regolamento (CE) n. 853/2004, ai fini del consumo domestico privato;

- in relazione alle disposizioni in materia di anagrafe degli allevamenti e degli animali, salute e benessere degli animali, gestione dei sottoprodotti di origine animale, si applica la normativa comunitaria sulla base delle indicazioni nazionali e regionali.

Si rappresenta che sul territorio regionale la macellazione dei bovidi così come la macellazione di ulteriori capi oltre a quelli consentiti per il consumo domestico privato è possibile soltanto nei macelli riconosciuti ai sensi del regolamento (CE) n. 853/2004.

Dall'analisi dei dati rendicontati dalle AULSS alla Regione negli ultimi dieci anni, si rileva che:

- l'attività di macellazione dei suini per il consumo domestico privato, pur mostrando un progressivo e costante calo verosimilmente legato alle mutate condizioni socio-economiche della popolazione, continua ad essere praticata tradizionalmente soprattutto nelle aree rurali e montane;
- le AULSS hanno segnalato solo sporadicamente la presenza di lesioni e di patologie che abbiano comportato l'esclusione dal consumo umano delle carni, nonostante i veterinari abbiano sistematicamente ispezionato tutti i suini macellati in ottemperanza al RD 3298/1928.

CITTA' DI CONSELVE
Protocollo generale
Protocollo N.0012839 del 29/10/2026 15:08:44

La situazione epidemiologica in relazione ad alcune malattie trasmissibili agli animali e/o all'uomo impone la necessità, soprattutto in alcune aree, di sorvegliare gli animali domestici sensibili, in particolare quando sono allevati in condizioni di possibile promiscuità con i selvatici.

Alla luce di quanto sopra esposto si forniscono alle AULSS e ai privati interessati le seguenti indicazioni per la macellazione per il consumo domestico privato al di fuori del macello.

Per verificare il rispetto delle vigenti norme in materia di salute degli animali, di benessere animale, di sicurezza dei mangimi, di sottoprodotti e di corretto uso dei farmaci veterinari applicabili ai privati che allevano animali ai fini consumo domestico privato, le AULSS programmano ed eseguono controlli a campione, sulla base del rischio, nell'ambito dei controlli ufficiali.

Ai sensi dell'art. 16 del dlgs 27/2021, l'AULSS deve programmare a campione ed eseguire sopralluoghi anche nel momento della macellazione, per verificare specificatamente il rispetto delle norma in materia di protezione all'abbattimento negli allevamenti di suini, di ovini e di caprini che eseguono la macellazione al di fuori del macello per il consumo domestico privato.

A seguito del ricevimento della comunicazione da parte del privato interessato in merito all'intenzione di procedere alla macellazione per il consumo domestico privato al di fuori del macello, sulla base delle informazioni in proprio possesso e delle priorità stabilite nell'ambito del piano aziendale dei controlli, l'AULSS:

- per gli ovini e i caprini (solo nel bellunese) ed i suini allevati allo stato brado/semibrado dispone il sopralluogo sistematico al momento della macellazione;

- per i suini allevati in condizione di stabulazione controllata, l'AULSS valuta e programma controlli a campione, sulla base del rischio, da eseguire con verifica documentale e/o sopralluogo in allevamento e/o presenza all'abbattimento. Non sono soggetti a pagamento da parte del privato interessato i sopralluoghi eseguiti nell'ambito dei controlli ufficiali per la verifica del rispetto delle normative applicabili. In occasione dei sopralluoghi in parola, il veterinario può procedere, se del caso, al prelievo di campioni (ad es. per il "piano Aujeszky").

Nell'ambito delle attività finalizzate alla sorveglianza degli agenti zoonotici ai sensi dell'art. 4 del Decreto Legislativo 4 aprile 2006, n. 191 "Attuazione della direttiva 2003/99/CE sulle misure di sorveglianza delle zoonosi e degli agenti zoonotici", le AULSS in indirizzo mantengono la sorveglianza:

- su *Trichinella* spp attraverso la messa a disposizione di indicazioni specifiche per la corretta esecuzione del campione di muscolo diaframma, quando non viene eseguito dal veterinario, e la gestione del campione; l'AULSS riceve i campioni, li invia al laboratorio IZS Venezie ed inserisce gli esiti nell'apposita sezione della BDN;
- su *Echinococcus* spp attraverso l'ispezione sistematica dei visceri nella fase della macellazione degli ovini e la successiva attuazione di quanto previsto nel "Piano di campionamento ovino per Echinococcosi cistica in sede di macellazione";
- sulle EST ovi-caprine, sulla base delle indicazioni regionali.

E
CITTA' DI CONSELVE
Protocollo generale
Protocollo N.0012839 del 29/10/2026 15:08:44

Inoltre le AULSS attuano, in applicazione del Piano della Prevenzione 2020-2025, le opportune azioni trasversali in ottica *one health*, di **comunicazione/informazione e di formazione** delle persone interessate in materia di procedure da seguire, normativa da rispettare, buone pratiche di igiene della macellazione e della lavorazione delle carni finalizzate alla prevenzione generale delle zoonosi e delle malattie a trasmissione alimentare (MTA) nella popolazione.

Nel rispetto della trasparenza e della semplificazione, le AULSS mettono a disposizione dell'utenza, anche sul proprio sito web, le informazioni sulle procedure che gli interessati devono seguire in caso di macellazione per il consumo domestico privato al di fuori del macello; in particolare deve essere dato rilievo alle modalità da utilizzare per comunicare la specie animale oggetto di macellazione, la tipologia di allevamento, la presenza di personale specificatamente formato per svolgere l'attività, la data, l'ora ed il luogo/indirizzo in cui avverrà la "macellazione per il consumo domestico privato al di fuori del macello" nonché, nel caso dei suini, alle modalità del prelievo del campione e del relativo conferimento all'AULSS per la ricerca di trichinelle (allegato modulo per l'invio all'IZS Venezie dei campioni). Le AULSS registrano tutte le informazioni di cui sopra relative alle singole macellazioni comunicate dai privati interessati.

Oltre alle indicazioni sottostanti sulla pratica della macellazione, le AULSS sono invitate a fornire indicazioni in relazione all'igiene delle carni e delle lavorazioni, al corretto smaltimento dei sottoprodotti e alle migliori pratiche per evitare la diffusione delle malattie degli animali e per prevenire le zoonosi.

Si riportano di seguito le tipologie di macellazione al di fuori del macello per il consumo domestico privato già praticate tradizionalmente sul territorio regionale e le relative disposizioni aggiornate.

In relazione alle informazioni da comunicare all'AULSS da parte del privato interessato, si propone fac simile di modulo allegato.

Disposizioni specifiche per la macellazione al di fuori del macello per consumo domestico privato delle diverse specie di animali

- ***Animali da cortile***

  La macellazione per il consumo domestico privato presso il proprio domicilio o il proprio allevamento degli animali da cortile dell'allevamento familiare/rurale (sotto i 50 capi) e dell'allevamento non rurale/non familiare di pollame, lagomorfi e piccola selvaggina allevata è consentita esclusivamente al produttore primario (denominato "privato interessato" ai fini del consumo domestico privato); ove previsto l'allevamento deve essere registrato in BDN; tale macellazione continua a poter essere effettuata su tutto il territorio regionale e durante tutto l'anno; non deve essere comunicata all'AULSS, salvo diverse disposizioni che potranno essere emanate in casi particolari quali emergenze sanitarie (es. focolai di influenza aviare ecc.) o per finalità di specifici controlli.

E
CITTA' DI CONSELVE
Protocollo generale
Protocollo N.0012839 del 29/10/2026 15:08:44

- ***Suini***

  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); l'allevamento di suini è registrato in BDN:
  - come "familiare" se sono allevati al massimo 4 capi;
  - come "non familiare" se i capi allevati sono in numero maggiore di 4.

  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. Le operazioni devono essere condotte nel rispetto della normativa sulla protezione degli animali.
  Ogni macellazione deve essere preventivamente comunicata all'AULSS competente per territorio con almeno 72 ore di anticipo (3 giorni feriali) rispetto alla data e all'ora previste per la macellazione. I privati interessati comunicano:
  - la tipologia di allevamento con riferimento alla promiscuità con i selvatici (allevamento brado)
  - la data e l'ora
  - il luogo/indirizzo in cui avverrà la "macellazione per il consumo domestico privato al di fuori del macello"
  - l'eventuale presenza di personale specificatamente formato per svolgere l'attività;
  - di essere a conoscenza che i Servizi veterinari dell'AULSS potranno 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.

  L'AULSS informa il privato interessato sulle modalità di prelievo dei campioni di pilastro del diaframma dei suini macellati e sul loro conferimento all'AULSS.

L'allevamento brado è da considerare a rischio elevato sia dal punto di vista della sanità animale sia in relazione alla gestione degli animali nel momento della cattura per lo stordimento sia in relazione al maggior rischio di infestazione da Trichinella per il possibile contatto con il ciclo selvatico del parassita. Pertanto, qualora il suino da macellare sia allevato allo stato brado, l'AULSS dispone sistematicamente in occasione della macellazione il sopralluogo da parte del veterinario che curerà anche il prelievo per la ricerca delle trichinelle. Per tale prestazione l'AULSS applica la tariffa prevista dal tariffario regionale fino al 31/12/2021. Per le prestazioni erogate a partire dal 01/01/2022 l'AULSS applicherà la tariffa ai sensi dell'articolo 7, comma 1 del dlgs 32/2021, salvo diverse indicazioni.

- ***Ovini e caprini***

Esclusivamente **nella provincia di Belluno** è consentita al produttore primario (denominato "privato interessato" ai fini del consumo domestico privato) il cui allevamento è correttamente registrato in BDN la macellazione per il consumo domestico privato, presso il proprio domicilio o il proprio allevamento, di dieci capi complessivi delle specie ovina e caprina allevati dalla nascita o per un periodo minimo di 30 giorni (fa fede quanto registrato in BDN). La macellazione può essere praticata durante tutto l'anno, ma il privato interessato deve comunicare all'AULSS 1 Dolomiti per ogni macellazione, con almeno 72 ore di anticipo rispetto alla data e all'ora previste per la macellazione (3 giorni feriali):

- la tipologia di allevamento (con riferimento alla promiscuità con i selvatici, pascolo)
- la data e l'ora
- il luogo/indirizzo in cui avverrà la "macellazione per il consumo domestico privato al di fuori del macello"
- l'eventuale presenza di personale specificatamente formato per svolgere l'attività;
- di essere a conoscenza che i Servizi veterinari dell'AULSS potranno 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 operazioni devono essere condotte nel rispetto della normativa sulla protezione degli animali che esclude la possibilità di macellazioni rituali al di fuori dei macelli all'uopo autorizzati.
Considerate le indicazioni date dal Comitato nazionale per la sicurezza alimentare (CNSA) sezione sicurezza alimentare nel parere del 22 settembre 2021 in relazione alla prevenzione dell'echinococcosi quale zoonosi, l'AULSS 1 Dolomiti disporrà sistematicamente l'ispezione da parte del veterinario delle carni di ovini e caprini. Per tale prestazione l'AULSS 1 applica la tariffa prevista dal tariffario regionale fino al 31/12/2021. Per le prestazioni erogate a partire dal 01/01/2022 l'AULSS 1 applicherà la tariffa ai sensi dell'articolo 7, comma 1 del dlgs 32/2021.
Laddove applicabile, il veterinario procede contestualmente alle verifiche e ai campionamenti previsti dai piani di sorveglianza nazionali e/o regionali.

In caso di comportamento o situazioni anomale degli animali o di presenza di lesioni o quadri non fisiologici dopo la macellazione il privato interessato/persona formata deve contattare l'AULSS competente per territorio per verificare l'eventuale presenza di malattia trasmissibile agli animali e all'uomo; in tali casi non è previsto il pagamento di alcuna tariffa da parte del privato interessato.

CITTA' DI CONSELVE
Protocollo generale
Protocollo N.0012839 del 29/10/2026 15:08:44

Indicazioni specifiche in relazione alla normativa sul benessere animale e la protezione alla macellazione

- Pollame, lagomorfi e piccola selvaggina allevata: il regolamento (CE) n. 1099/2009 non si applica alla macellazione al di fuori del macello per il consumo domestico privato;

- Suini: è previsto che la persona che esegue lo stordimento, la jugulazione e le operazioni correlate abbia 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 o con elettronarcosi in modo da provocare uno stato di incoscienza rapido, efficace e perdurante fino alla morte; è ammesso lo stordimento con proiettile libero; la jugulazione deve avvenire immediatamente dopo lo stordimento e deve consentire il dissanguamento rapido e completo, che porta alla morte;

- Ovini, caprini: è previsto che la persona che esegue lo stordimento, la jugulazione e le operazioni correlate abbia 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 grado di provocare uno stato di incoscienza rapido, efficace e perdurante fino alla morte; è ammesso lo stordimento con proiettile libero; la jugulazione deve avvenire immediatamente dopo lo stordimento e deve consentire il dissanguamento rapido e completo, che porta alla morte.

E
CITTA' DI CONSELVE
Protocollo generale
Protocollo N.0012839 del 29/10/2026 15:08:44

Si rappresenta che le operazioni di trasferimento, immobilizzazione, stordimento e dissanguamento devono essere condotte in modo tale da risparmiare agli animali eccitazioni, dolori e sofferenze evitabili e la macellazione degli ungulati al di fuori del macello può essere condotta solo da personale con un adeguato livello di competenza, con particolare riferimento al rispetto della normativa sulla protezione degli animali durante l'abbattimento (Cfr "Linee guida sull'applicazione del regolamento (CE) n. 1099/2009"). Al fine di verificare il rispetto della normativa sul benessere degli animali l'AULSS eseguirà controlli a campione in occasione delle macellazioni. Tali controlli sono considerati controlli ufficiali. Per questi controlli non è previsto il pagamento di alcuna tariffa all'AULSS da parte del privato interessato. Il riscontro di non conformità comporta l'adozione delle pertinenti azioni conseguenti da parte dell'AULSS.

Indicazioni minime in relazione alla sicurezza e all'igiene degli alimenti

Al fine di evitare lo sviluppo di malattie a trasmissione alimentare (MTA) e di zoonosi in generale è necessario:

- controllare l'animale in vita per escludere la presenza di malattie in corso;
- verificare l'assenza di situazioni anomale nelle carni dopo la macellazione;
- nel caso dei suini prelevare un campione (50 grammi di muscolo) dal diaframma da consegnare all'AULSS per l'invio all'Istituto Zooprofilattico delle Venezie per la ricerca della Trichinella;
- adottare corrette pratiche igieniche e di lavorazione per evitare di contaminare le carni.

Il rispetto delle seguenti pratiche igieniche minime consente di evitare o ridurre la contaminazione delle carni:

- le persone che vengono a contatto con le carni e le attrezzature non devono avere malattie trasmissibili in corso (in particolare con sintomi gastrointesinali e/o respiratori e/o cutanei), devono indossare indumenti puliti e protettivi e devono lavare le mani (o cambiare i guanti) frequentemente;
- i locali adibiti alla lavorazione delle carni devono essere in buone condizioni igieniche e gli utensili/superfici che vanno a contatto con le carni devono essere preventivamente lavati e disinfettati;
- l'acqua utilizzata per le lavorazioni e le pulizie non deve essere contaminata (è necessario usare acqua potabile);
- le fasi "sporche" della macellazione (stordimento, abbattimento, dissanguamento, depilazione/spennatura, scuoiatura) non devono essere eseguite nella medesima zona in cui si procede alla lavorazione delle carni.

Il controllo accurato dell'animale nei giorni precedenti la macellazione e prima di procedere allo stordimento è necessario per evidenziare la presenza di malattie in corso; in particolare deve essere posta specifica attenzione a verificare che il comportamento sia normale e non si evidenzino segni o sintomi di possibili patologie sistemiche o di apparato/organo. In tali casi è necessario contattare un veterinario che eseguirà la visita e, in caso di riscontro di malattia infettiva degli animali o di zoonosi, ne darà tempestiva comunicazione all'AULSS. Gli animali ammalati, diversamente da quelli infortunati, non possono essere macellati per il consumo delle carni.

Prima di procedere alla lavorazione e/o al consumo delle carni è necessario verificare il completo dissanguamento e osservare accuratamente la carcassa e i visceri. La presenza di lesioni e/o aspetti anomali deve essere segnalata all'AULSS che dispone come procedere per escludere la presenza di malattie trasmissibili agli animali o all'uomo.

Indicazioni specifiche in relazione alla sorveglianza sulle trichinelle ed alla prevenzione della trichinellosi

Al fine di mantenere la sorveglianza sulla presenza e diffusione delle trichinelle e prevenire la trichinellosi, salvo che si tratti di allevamenti accreditati per trichinella, ai suini macellati deve essere prelevato un campione di muscolo (almeno 50 grammi dal diaframma) su cui eseguire la ricerca delle trichinelle presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie.
Si allega il fac-simile del modulo di accompagnamento da utilizzare per inviare il campione al laboratorio per la ricerca della Trichinella: **si richiama l'attenzione sulla necessità di una corretta e completa compilazione del modulo** al fine di evitare che il laboratorio debba contattare il veterinario inviante per chiarimenti.

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. In tal caso si applicano, fino al 31/12/2021, le tariffe previste dal tariffario regionale per l'ispezione (Allegato A alla DGR n. 1251 del 28 settembre 2015, tabella 9, codice 2), che sono comprensive dell'esame per la ricerca della trichinella e, a far data dal 1/1/2022, le tariffe previste dal dlgs 32/2021.

CITTA' DI CONSELVE
Protocollo generale
Protocollo N.0012839 del 29/10/2026 15:08:44
E

Nel caso la macellazione sia stata eseguita senza l'intervento del veterinario dell'AULSS, il campione deve essere prelevato a cura del privato interessato che ne è responsabile e consegnato all'AULSS competente per territorio per il successivo invio all'Istituto Zooprofilattico delle Venezie entro 24 ore dalla macellazione. La successiva consegna del campione al laboratorio è in capo all'AULSS e deve avvenire entro il primo giorno feriale successivo a quello di consegna. Con provvedimento della Giunta regionale verranno fornite indicazioni in relazione al finanziamento delle attività correlate alla sorveglianza delle zoonosi nella macellazione al di fuori del macello per autoconsumo, compresa l'analisi per la ricerca delle trichinelle.

L'IZSVe esegue l'analisi entro il giorno feriale successivo a quello di accettazione e comunica l'esito all'AULSS. In caso di esito sfavorevole (riscontro di trichinelle nelle carni) l'IZSVe avvisa immediatamente l'AULSS competente che avvierà le azioni conseguenti.

Le carni fresche dei suini macellati in allevamenti non accreditati per trichinella possono essere consumate solo previa cottura a temperatura > 60°C a cuore per almeno 12 minuti nei 10 giorni successivi alla macellazione.

E
CITTA' DI CONSELVE
Protocollo generale
Protocollo N.0012839 del 29/10/2026 15:08:44

Se il privato interessato non ha ricevuto comunicazione di riscontro di trichinelle da parte dell'AULSS entro 10 giorni dalla consegna del campione di muscolo, può consumare le carni lavorate anche senza cottura.

L'AULSS inserisce nell'apposita sezione della BDN le informazioni relative al prelievo e all'esito dell'analisi per la ricerca delle trichinelle entro 45 giorni dalla ricezione dell'esito dal laboratorio.

Indicazioni in relazione alla normativa sui sottoprodotti di origine animale

I sottoprodotti originati dalla macellazione per il consumo domestico privato devono essere gestiti e smaltiti ai sensi del regolamento (CE) n. 1069/2009 e delle linee guida nazionali applicative; in particolar modo, il materiale specifico a rischio (MSR) definito dal regolamento (CE) n. 999/2001 proveniente dalla macellazione degli ovi-caprini, potrà essere gestito secondo le previsioni della DGR n. 1530 del 28 agosto 2013 art. 15 "Raccolta, trasporto e smaltimento. Deroga agli articoli 12, 13, 14 e 21 del Regolamento (CE) n. 1069/2019", commi 2 e 3. Si rappresenta che l'AULSS eseguirà controlli a campione in occasione delle macellazioni per verificare il corretto smaltimento dei sottoprodotti. Tali controlli sono considerati controlli ufficiali. Per questi controlli non è previsto il pagamento di alcuna tariffa all'AULSS da parte del privato interessato. Il riscontro di non conformità comporta l'adozione delle pertinenti azioni conseguenti da parte dell'AULSS.

Indicazioni in relazione alla normativa sull'anagrafe degli animali

L'apposita sezione della BDN deve essere aggiornata, da parte dell'allevatore o suo delegato, con le modalità e nel rispetto dei tempi previsti dalla normativa vigente, nelle more dell'approvazione del provvedimento nazionale di applicazione del regolamento (UE) 2016/429. Si rappresenta che l'AULSS eseguirà controlli a campione (documentali o con sopralluogo) anche in relazione alle macellazioni al di fuori del macello per autoconsumo, per verificare il rispetto della normativa in materia di anagrafe zootecnica. Tali controlli sono considerati controlli ufficiali. Per questi controlli non è previsto il pagamento di alcuna tariffa all'AULSS da

parte del privato interessato. Il riscontro di non conformità comporta l'adozione delle pertinenti azioni conseguenti da parte dell'AULSS.

Divieti

È 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. E' 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.

È vietato eseguire la macellazione di suini, ovini e caprini senza aver prima stordito l'animale conformemente ai metodi ed alle relative prescrizioni di applicazione di cui all'Allegato I del Reg. 1099/2009. Si ricorda che la macellazione rituale può essere eseguita solo in un macello specificatamente autorizzato (art. 4 comma 4 del regolamento (CE) n.1099/2009).

E
CITTA' DI CONSELVE
Protocollo generale
Protocollo N.0012839 del 29/10/2026 15:08:44

Sanzioni

Nei limiti di applicabilità del regolamento (CE) n. 853/2004, l'attività di macellazione degli animali in luoghi diversi dagli stabilimenti o dai locali a tale fine riconosciuti ai sensi del citato regolamento (CE) n. 853/2004, è considerato reato ai sensi dell'art. 6 comma 1 del decreto legislativo 6 novembre 2007 n.193.

In caso di non conformità alle norme in materia di benessere e protezione degli animali, salute degli animali, non corretta gestione dei SOA e del farmaco veterinario l'Autorità competente adotta i provvedimenti di cui all'articolo 5 del dlgs 27/2021 e, laddove applicabili, accerta e contesta le sanzioni previste dalle norme specifiche.

Resta inteso che, dato il perdurare della situazione emergenziale legata alla pandemia da Sarv-CoV-2, anche durante le operazioni di macellazione e lavorazione delle carni è necessario rispettare le relative disposizioni.

Distinti saluti.

UNITÁ ORGANIZZATIVA
SICUREZZA ALIMENTARE
La Direttrice
- Dott.ssa Alessandra Luisa Amorena -

Responsabile del procedimento: Alessandra Luisa Amorena
Tel. 0412791337 – mail: alessandra.amorena@regione.veneto.it

copia cartacea composta di 10 pagine, di documento amministrativo informatico firmato digitalmente da ALESSANDRA LUISA AMORENA, il cui originale viene conservato nel sistema di gestione informatica dei documenti della Regione del Veneto - art.22.23.23 ter D.Lgs 7/3/2005 n. 82

ULSS.....

.....

VERBALE N_____

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

Stabilimento/Macello

_____

_____

_____

Approval Number:_____

Informazioni sul prelievo:

Data macellazione /abbattimento_____

Data di esecuzione prelievo (se diversa) _____

Stato fisico del campione:

□ fresco/refrigerato □ congelato

Altre origini:

□ Centro raccolta selvaggina: _____

□ Comune/Riserva di: _____

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

Specie oggetto di campionamento:

□ **SUINO** dal n° _____al n° _____

□ **SUIDE** (Cinghiale) dal n° _____al n° _____

□ **CAVALLO** dal n° _____al n° _____

□ **Equide**: _____dal n° _____al n° _____

□ Altro: _____ dal n° _____al n° _____

Note: _____

N.	Proprietario/Identificativo campione (n. microchip per cavalli-equidi e fascetta per puledri/cinghiali)	Codice allevamento	Materiale inviato		Tipologia suini	
			D (diaframma)	**M** (altro muscolo)	**I** Ingrasso	**R** riproduttore
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						

Data invio:_____

Timbro e firma verbalizzante_____

CITTA' DI CONSELVE
Protocollo generale
Protocollo N.0012839 del 29/10/2026 15:08:44

copia cartacea composta di 2 pagine, di documento amministrativo informatico firmato digitalmente da ALESSANDRA LUISA AMORENA, il cui originale viene conservato nel sistema di gestione informatica dei documenti della Regione del Veneto - art.22.23.23 ter D.Lgs 7/3/2005 n. 82

0133

.....

VERBALE N_____

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

N.	Proprietario/Identificativo campione (n. microchip per cavalli-equidi e fascetta per puledri/cinghiali)	Codice allevamento	Materiale inviato		Tipologia suini	
			D (diaframma)	**M** (altro muscolo)	**I** Ingrasso	**R** riproduttore
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						
32						
33						
34						
35						
36						
37						
38						
39						
40						
41						
42						
43						
44						
45						

E
CITTA' DI CONSELVE
Protocollo generale
Protocollo N.0012839 del 29/10/2026 15:08:44

Data invio:_____ Timbro e firma verbalizzante_____

copia cartacea composta di 1 pagina, di documento amministrativo informatico firmato digitalmente da ALESSANDRA LUISA AMORENA, il cui originale viene conservato nel sistema di gestione informatica dei documenti della Regione del Veneto - art.22.23.23 ter D.Lgs 7/3/2005 n. 82

ALL'AZIENDA ULSS

_____

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_____

Comunica che intende macellare il giorno _____ con inizio alle ore_____

numero _____ capi suini/ovini/caprini (*cancellare la voce non pertinente*) presso il proprio allevamento in via: _____ numero civico _____località_____.

CITTA' DI CONSELVE
Protocollo generale
Protocollo N.0012839 del 29/10/2026 15:08:44

Dichiara:

1. che la tipologia di allevamento è: brado/semibrado oppure con stabulazione controllata (*cancellare la voce non pertinente*);
2. le operazioni di macellazione saranno/non saranno svolte da persona specificatamente formato (*cancellare la voce non pertinente*);
3. nel caso di macellazione di suini, 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:

   _____
4. di essere a conoscenza che i Servizi veterinari dell'AULSS eseguiranno una visita ispettiva nel caso di macellazione di suini allevati allo stato brado/semibrado e di ovini o caprini;
5. di essere a conoscenza che i Servizi veterinari dell'AULSS potranno 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.

Fatto a_____ il_____

L'interessato (firma leggibile) _____

MINISTERO DELLA SALUTE

DECRETO 28 giugno 2022

Requisiti di biosicurezza degli stabilimenti che detengono suini. (22A04210)

(GU n.173 del 26-7-2022)

IL MINISTRO DELLA SALUTE

di concerto con

IL MINISTRO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

e

IL MINISTRO DELLA TRANSIZIONE ECOLOGICA

CITTA' DI CONSELVE
Protocollo generale
Protocollo N.0012839 del 29/10/2026 15:08:44

Visto il decreto-legge del 17 febbraio 2022, n. 9, recante «Misure urgenti per arrestare la diffusione della peste suina africana (PSA)» convertito, con modificazioni, dalla legge 7 aprile 2022, n. 29, ed, in particolare, l'art. 1, comma 7;

Visto il regolamento (UE) 2016/429 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alle malattie animali trasmissibili - «normativa in materia di sanita' animale» come integrato dal regolamento di esecuzione (UE) 2018/1882 della Commissione che categorizza la Peste suina africana come una malattia di categoria A che, quindi non si manifesta normalmente nell'Unione e che non appena individuata richiede l'adozione immediata di misure di eradicazione;

Visto il regolamento (UE) 2017/625 relativo ai controlli ufficiali e alle altre attivita' ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanita' delle piante nonche' sui prodotti fitosanitari, recante modifica dei regolamenti (CE) n. 999/2001, (CE) n. 396/2005, (CE) n. 1069/2009, (CE) n. 1107/2009, (UE) n. 1151/2012, (UE) n. 652/2014, (UE) 2016/429 e (UE) 2016/2031 del Parlamento europeo e del Consiglio, dei regolamenti (CE) n. 1/2005 e (CE) n. 1099/2009 del Consiglio e delle direttive 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE e 2008/120/CE del Consiglio, e che abroga i regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE del Consiglio e la decisione 92/438/CEE del Consiglio (regolamento sui controlli ufficiali);

Visto il decreto legislativo del 2 febbraio 2021, n. 27, recante «Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2017/625 ai sensi dell'art. 12, lettere a), b), c), d) ed e) della legge 4 ottobre 2019, n. 117»;

Visto il regolamento delegato (UE) 2020/687 che integra il regolamento (UE) 2016/429 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le norme relative alla prevenzione e al controllo di

Fondazione OSSERVATORIO SULLA CRIMINALITÀ NELL'AGRICOLTURA E SUL SISTEMA AGROALIMENTARE

Copyright © - www.osservatorioagromafie.it

determinate malattie elencate;

Visto il regolamento delegato (UE) 2020/689 che integra il regolamento (UE) 2016/429 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le norme relative alla sorveglianza, ai programmi di eradicazione e allo status di indenne da malattia per determinate malattie elencate ed emergenti;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2021/620 recante modalita' di applicazione del regolamento (UE) 2016/429 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'approvazione dello status di indenne da malattia e dello status di zona di non vaccinazione di alcuni Stati membri o di loro zone o compartimenti in relazione ad alcune malattie elencate e all'approvazione dei programmi di eradicazione per tali malattie elencate, ed in particolare l'Allegato VI che in riferimento al territorio italiano elenca le regioni e Province autonome di Trento e Bolzano aventi lo status di indenne da malattia di Aujeszky e le regioni e Province autonome di Trento e Bolzano che hanno ottenuto l'approvazione di un programma di eradicazione per tale malattia;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2021/605 e successive modifiche ed integrazioni della Commissione del 7 aprile 2021 che stabilisce misure speciali di controllo per la Peste suina africana come modificato dal regolamento di esecuzione (UE) 2022/440 della Commissione del 16 marzo 2022;

E
CITTA' DI CONSELVE
Protocollo generale
Protocollo N.0012839 del 29/10/2026 15:08:44

Considerato che il rafforzamento delle misure di biosicurezza negli stabilimenti che detengono animali della specie suina e' necessario anche al fine di elevare il livello di prevenzione per il controllo e la eradicazione delle malattie del suino elencate ai sensi del regolamento (UE) 2016/429 ed in particolare la peste suina africana;

Visto il Piano di sorveglianza e prevenzione in Italia per la Peste suina africana 2021/2022, inviato alla Commissione europea per l'approvazione, ed il manuale delle emergenze da Peste suina africana in popolazioni di suini selvatici del 21 aprile 2021;

Visto il dispositivo direttoriale del direttore generale della sanita' animale e dei farmaci veterinari del Ministero della salute prot. n. 12438 del 18 maggio 2022 concernente «Misure di prevenzione della diffusione della Peste suina africana (PSA) - identificazione e registrazione dei suini detenuti per finalita' diverse dagli usi zootecnici e dalla produzione di alimenti»;

Considerato che negli stabilimenti come definiti ai sensi del regolamento (UE) 2016/429 diversi da quelli che detengono suini e cinghiali per allevamento e dalle stalle di transito le misure di biosicurezza sono gia' individuate tra i requisiti di legge previsti per il loro riconoscimento;

Sentiti il Centro di referenza nazionale per le pesti suine (CEREP) presso l'Istituto zooprofilattico sperimentale Umbria e Marche (IZSUM), l'Istituto zooprofilattico sperimentale Lombardia ed Emilia-Romagna (IZSLER) e l'Istituto superiore per la protezione e la ricerca ambientale (ISPRA) per gli aspetti di rispettiva competenza;

Acquisito il parere della Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano, espresso nella seduta del 21 giugno 2022;

Fondazione OSSERVATORIO SULLA CRIMINALITÀ NELL'AGRICOLTURA E SUL SISTEMA AGROALIMENTARE

Copyright © - www.osservatorioagromafie.it

Decreta:

Art. 1

Finalita' e ambito di applicazione

1. In attuazione dell'art. 1, comma 7, del decreto-legge 17 febbraio 2022, n. 9, convertito, con modificazioni, dalla legge 7 aprile 2022, n. 29 ed, in conformita' a quanto previsto all'art. 10, paragrafo 1, lettera b) e paragrafo 4 del regolamento (UE) 2016/429, sono definiti i requisiti di biosicurezza degli stabilimenti che detengono suini per allevamento, delle stalle di transito e dei mezzi che trasportano suini.

2. Agli allevamenti familiari di suini detenuti per finalita' diverse dagli usi zootecnici e dalla produzione di alimenti (NON DPA) si applicano esclusivamente le misure di biosicurezze individuate dal dispositivo direttoriale prot. n. 12438 del 18 maggio 2022 e successive modificazioni ed integrazioni.

E
CITTA' DI CONSELVE
Protocollo generale
Protocollo N.0012839 del 29/10/2026 15:08:44

3. Le disposizioni del presente decreto, incluse quelle di cui al comma 2, si applicano fatte salve ulteriori misure di biosicurezza rafforzate eventualmente previste dalla normativa europea e nazionale di riferimento in zone di restrizione istituite per l'insorgenza di focolai di malattie del suino.

4. Sono escluse dal campo di applicazione del presente decreto le altre strutture registrate in Banca dati nazionale dell'Anagrafe zootecnica del Ministero della salute (BDN) quali: centro di materiale genetico, centro di raccolta, punto di controllo, stabulario, i giardini zoologici e le strutture faunistico venatorie per cinghiali.

Art. 2

Definizioni

1. Ai fini del presente decreto si applicano le definizioni del regolamento (UE) 2016/429 e relativi regolamenti delegati e di esecuzione e le seguenti:

a) suini detenuti: animali di una delle specie di ungulati appartenenti alla famiglia Suidae, figuranti all'allegato III del regolamento (UE) 2016/429, ai sensi del regolamento delegato (UE) 2019/2035, art. 2, punto 22, detenuti in stabilimenti;

b) allevamento familiare: attivita' di allevamento, nel quale i suini sono allevati esclusivamente per autoconsumo o uso domestico privato, senza alcuna attivita' commerciale, fatte salve le eventuali eccezioni previste dal regolamento (CE) 852/2004, senza cessione degli stessi se non per la immediata macellazione e se non prima autorizzati dall'Autorita' competente secondo le modalita' previste dalla normativa di riferimento;

c) allevamento: attivita' di allevamento commerciale svolta da un operatore che alleva uno o piu' suini in uno stabilimento.

In base all'orientamento produttivo ed alla tecnica produttiva si

Fondazione OSSERVATORIO SULLA CRIMINALITÀ NELL'AGRICOLTURA E SUL SISTEMA AGROALIMENTARE

Copyright © - www.osservatorioagromafie.it

definisce:

i) allevamento da riproduzione: allevamento in cui sono detenuti verri e scrofe destinati alla riproduzione;

ii) allevamento da ingrasso: allevamento in cui sono presenti suini in accrescimento, destinati alla macellazione o ad altri allevamenti da ingrasso. Si distinguono ingrassi a «ciclo completo» in cui i suini sono allevati dallo svezzamento fino alla macellazione, oppure ingrassi per «svezzamento» o «magronaggio» o «finissaggio» se i suini sono allevati solo per determinate fasi di accrescimento;

d) sulla base della modalita' di allevamento si definisce:

i) allevamento stabulato: tipologia di stabilimento in cui i suini sono detenuti in edifici con locali e strutture che garantiscono il rispetto delle norme vigenti in materia di igiene, sanita' e benessere animale;

ii) allevamento semibrado: allevamento in cui i suini vengono allevati prevalentemente all'esterno su superfici di terreno delimitate da recinzioni idonee ad evitare il contatto con suini selvatici, dove i suini dispongono di zone attrezzate per l'abbeverata, l'alimentazione, il riposo e, se del caso, la riproduzione;

iii) allevamento ad elevata capacita': allevamento commerciale con capacita' massima superiore a trecento suini;

e) sistema di allevamento multisito (o in filiera): sistema che prevede un ciclo di produzione integrato in cui gli allevamenti che ne fanno parte sono organizzati in tre siti:

sito 1 (riproduzione);

sito 2 (svezzamento);

sito 3 (ingrasso per finissaggio).

f) stalla di transito: attivita' in cui sono effettuate esclusivamente operazioni di raccolta di suini provenienti da diversi stabilimenti nazionali e destinati alle movimentazioni in ambito nazionale. In tali stabilimenti gli animali possono permanere per massimo trenta giorni dal loro ingresso Si distinguono stalle di transito con indirizzo «da vita» o «da macello» a seconda se i suini raccolti sono destinati ad altri allevamenti commerciali o a macelli;

g) perimetro dell'azienda: delimitazione dell'area dell'azienda rispetto all'area con stato sanitario sconosciuto;

h) zona pulita o area di allevamento: area dedicata alla stabulazione ed al governo degli animali e separata attraverso una zona filtro dalla zona sporca dell'allevamento;

i) zona sporca: area dove possono essere presenti strutture non dedicate alla stabulazione ed al governo degli animali (es. parcheggio veicoli, abitazioni, uffici, mensa etc) e separata attraverso una zona filtro dalla zona pulita dell'allevamento;

j) zona filtro: area/locale dell'allevamento dedicato ad accogliere il personale addetto al governo degli animali ed i visitatori nel passaggio tra zona sporca e zona pulita;

k) area di stabulazione: insieme delle strutture in cui vengono detenuti gli animali;

l) area di governo: area che comprende l'area di stabulazione e

E
CITTA' DI CONSELVE
Protocollo generale
Protocollo N.0012839 del 29/10/2026 15:08:44

Fondazione OSSERVATORIO SULLA CRIMINALITÀ NELL'AGRICOLTURA E SUL SISTEMA AGROALIMENTARE

Copyright © - www.osservatorioagromafie.it

gli spazi dedicati al transito degli animali;

m) sistema informativo ClassyFarm.it.it: Sistema informativo del Ministero della salute gestito dall'Istituto zooprofilattico sperimentale della Lombardia e dell'Emilia-Romagna (IZSLER) e integrato nel portale www.vetinfo.it quale strumento a disposizione delle autorita' competenti per la categorizzazione degli allevamenti in base al rischio;

n) disinfettanti di provata efficacia: prodotti contenenti principi attivi alle concentrazioni efficaci nei confronti degli agenti eziologici delle malattie del suino individuati nei relativi piani di sorveglianza ed eradicazione e nei manuali operativi in particolare quello inerente PSA.

Art. 3

Aspetti generali inerenti le misure di biosicurezza

1. Al fine di assicurare un idoneo livello di biosicurezza negli stabilimenti che detengono suini per allevamento sono presi in considerazione i seguenti elementi:

a) orientamento produttivo;

b) modalita' di allevamento;

c) capacita' massima dell'allevamento e turnover degli animali al suo interno;

d) rischio di contatto con selvatici in particolare della specie suina.

2. Le misure di biosicurezza di cui al presente articolo consistono in:

a) misure di protezione strutturali , che possono comprendere: i) recinzioni, tetti, muri di cinta ed altre strutture di separazione quali cancelli, sbarre ecc; ii) locali di stabulazione ed eventuale quarantena; iii) parcheggio e piazzola per la disinfezione degli automezzi; iv) zona filtro; v) strutture per il carico degli animali; vi) attrezzature per il lavaggio e la disinfezione delle strutture e delle attrezzature; vii) un sistema per lo stoccaggio sicuro dei cadaveri degli animali e degli altri sottoprodotti di origine animale in attesa dello smaltimento; viii) strutture per lo stoccaggio del mangime e delle lettiere destinati agli animali ix) strutture per lo stoccaggio degli effluenti zootecnici;

b) misure di gestione, che comprendono: i) piano di biosicurezza aziendale ii) procedure per l'ingresso nello stabilimento e l'uscita dallo stabilimento degli animali, dei prodotti, dei veicoli e delle persone e relativa registrazione; ii) procedure per l'uso delle attrezzature; iii) condizioni per i movimenti basate sui rischi; iv) condizioni per l'introduzione di animali, mangime o altri prodotti nello stabilimento; v) misure di quarantena, isolamento o separazione degli animali introdotti di recente o malati; vii) procedure per il lavaggio la disinfezione delle strutture e delle attrezzature, per la disinfestazione e derattizzazione.

3. Sulla base delle misure di cui al comma 2 del presente articolo sono individuati i requisiti di biosicurezza per gli stabilimenti che detengono suini per allevamento come di seguito riportato:

CITTA' DI CONSELVE
Protocollo generale
Protocollo N.0012839 del 29/10/2026 15:08:44
E

Fondazione OSSERVATORIO SULLA CRIMINALITÀ NELL'AGRICOLTURA E SUL SISTEMA AGROALIMENTARE

Copyright © - www.osservatorioagromafie.it

a) requisiti di biosicurezza per gli allevamenti familiari di cui al punto 1 dell'allegato al presente decreto;

b) requisiti di biosicurezza per allevamenti commerciali di cui ai punti da 2 a 5 dell'allegato al presente decreto;

c) requisiti di biosicurezza per le stalle di transito di cui al punto 6 dell'allegato al presente decreto.

Art. 4

Verifiche in azienda

1. L'azienda sanitaria locale territorialmente competente, anche nell'ambito delle attivita' previste dai vigenti programmi di sorveglianza ed eradicazione delle malattie del suino, effettua la verifica del rispetto dei requisiti di biosicurezza di cui all'allegato al presente decreto.

2. Le regioni e Province autonome di Trento e Bolzano, fatta salva la possibilita' di controlli rafforzati nelle zone interessate da emergenze epidemiche, predispongono annualmente un programma di verifiche dei livelli di biosicurezza esistenti negli allevamenti suini, stratificato secondo la prevalenza dei diversi orientamenti produttivi esistenti sul proprio territorio. Per il primo anno il programma deve comprendere almeno l'1 per cento del totale delle aziende, in un numero di allevamenti rappresentativo, stratificato secondo la prevalenza delle categorie aziendali (non commerciali o familiari, da riproduzione, da ingrasso) e in aggiunta almeno un terzo degli allevamenti semibradi aperti con capi, mentre per gli anni successivi la numerosita' minima del campione sara' concordata con le regioni e Province autonome di Trento e Bolzano sulla base del livello di allerta, della categorizzazione del rischio delle aziende e dello stato di avanzamento dei controlli di biosicurezza, e comunicata tramite circolare della Direzione generale della sanita' animale e dei farmaci veterinari (DGSAF) del Ministero della salute. Le verifiche negli allevamenti familiari vengono effettuate in occasione dei controlli veterinari ufficiali a campione e rendicontate annualmente alla regione o Provincia autonoma di Trento o Bolzano territorialmente competente.

3. L'individuazione del campione di allevamenti di cui al comma 2, viene effettuata attraverso il sistema ClassyFarm.it.it che prende in considerazione almeno i seguenti criteri di rischio:

a) consistenza dello stabilimento;

b) tipologia e numero di movimentazioni annue (in particolare se verso altri allevamenti commerciali non inseriti in un sistema multisito);

c) precedenti non conformita' registrate rispetto ai criteri di biosicurezza di cui all'allegato;

d) livello di biosicurezza ottenuto, anche in autocontrollo, nel sistema ClassyFarm.it.it dando precedenza agli allevamenti che non hanno un livello di biosicurezza caricato nel sistema;

4. In aggiunta ai criteri di cui al comma 3, possono essere presi in considerazione inoltre:

a) positivita' per agenti eziologici oggetto di piani di

CITTA' DI CONSELVE
Protocollo generale
Protocollo N.0012839 del 29/10/2026 15:08:44
E

Fondazione OSSERVATORIO SULLA CRIMINALITÀ NELL'AGRICOLTURA E SUL SISTEMA AGROALIMENTARE

Copyright © - www.osservatorioagromafie.it

sorveglianza ed eradicazione;

b) percentuale di mortalita' intraziendale;

c) livello di consumo dei farmaci veterinari in azienda rispetto alla mediana regionale;

d) altri criteri di rischio individuati dall'azienda sanitaria locale competente per territorio, ivi compresi quelli di natura ambientale e quelli legati alla densita' di popolazione dei suini selvatici nell'area di competenza.

Art. 5

Pulizia e disinfezione

1. Gli operatori che detengono suini per allevamento e gli operatori responsabili delle stalle di transito, assicurano che i propri stabilimenti siano sottoposti ad accurata pulizia e disinfezione, utilizzando prodotti di provata efficacia e secondo le procedure specificate al punto 7 dell'allegato al presente decreto.

2. Il trasportatore e' tenuto all'obbligo di cui al comma 1 sui veicoli utilizzati per il trasporto dei suini detenuti e fornisce informazioni aggiornate sull'avvenuto lavaggio e disinfezione del mezzo di trasporto, conservando, per almeno sei mesi, la documentazione riportante almeno data, luogo della disinfezione, nome dell'impianto presso cui e' stata effettuata la disinfezione e disinfettante utilizzato. Dette operazioni devono avvenire dopo ogni scarico e comunque prima del carico successivo.

Art. 6

Sistema informativo

1. L'azienda sanitaria locale competente per territorio, nell'ambito dell'attivita' di verifica dei livelli di biosicurezza degli allevamenti, utilizza le check list e le funzionalita' del sistema informativo ClassyFarm.it.it, che opera in cooperazione applicativa con gli altri sistemi informativi che fanno parte del portale Vetinfo.it e banche dati delle autorita' competenti regionali e locali.

2. Ai fini della definizione delle priorita' inerenti le attivita' previste nell'ambito dei programmi nazionali e regionali di sorveglianza ed eradicazione delle malattie del suino, le regioni e Province autonome di Trento e Bolzano tengono conto della categorizzazione degli allevamenti in funzione del rischio biosicurezza, ottenuta attraverso la compilazione delle check list all'interno del sistema informativo ClassyFarm.it.it, ivi comprese quelle compilate in autocontrollo negli allevamenti suinicoli ove siano aggiornate e ritenute rilevanti dall'autorita' competente.

Art. 7

Clausola di invarianza finanziaria

1. All'attuazione delle disposizioni di cui al presente decreto si provvede con le risorse umane, finanziarie e strumentali disponibili

CITTA' DI CONSELVE
Protocollo generale
Protocollo N.0012839 del 29/10/2026 15:08:44
E

Fondazione OSSERVATORIO SULLA CRIMINALITÀ NELL'AGRICOLTURA E SUL SISTEMA AGROALIMENTARE

Copyright © - www.osservatorioagromafie.it

a legislazione vigente.

Art. 8

Norme transitorie e finali

1. Gli operatori responsabili di allevamenti e stalle di transito gia' registrati nella Banca dati nazionale dell'Anagrafe zootecnica del Ministero della salute adeguano i propri stabilimenti alle misure di biosicurezza di cui all'allegato entro dodici mesi dall'entrata in vigore del presente decreto.

2. Ai fini dell'art. 1, comma 7, ultimo periodo, del decreto-legge n. 9 del 2022, convertito, con modificazioni, nella legge 7 aprile 2022, n. 29, gli operatori che, per la costruzione delle recinzioni necessarie ad assicurare il confinamento degli animali allevati nel rispetto delle norme di biosicurezza di cui al presente decreto, intendano avvalersi della deroga alle disposizioni dei regolamenti ivi prevista, ne informano l'autorita' comunale territorialmente competente che fornisce indicazioni sui termini temporali e le modalita' relativi alla cessazione della deroga stessa e all'adeguamento delle recinzioni costruite in deroga alle disposizioni dei regolamenti edilizi.

3. Il termine di cui al comma 1 non si applica agli operatori responsabili di allevamenti registrati nella BDN, siti all'interno di zone di restrizione per PSA, che proseguono l'attivita' di allevamento qualora consentita dall'autorita' competente.

4. Gli operatori che registrano i propri stabilimenti in BDN a far data dall'entrata in vigore del presente decreto devono garantire immediatamente il rispetto di tutte le misure di biosicurezza prescritte.

5. Il Ministero della salute, di concerto con il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali e con il Ministero della transizione ecologica, sentita la Conferenza dei rapporti permanenti tra Stato regioni e Province autonome di Trento e Bolzano puo' aggiornare l'allegato di cui al presente decreto sulla base dell'evoluzione normativa e tecnico scientifica in materia di biosicurezza.

6. Le regioni a statuto speciale e le Province autonome di Trento e di Bolzano provvedono ad attuare quanto previsto dal presente decreto, compatibilmente con i propri statuti di autonomia e con le relative norme di attuazione.

Il presente regolamento e' trasmesso ai competenti organi di controllo, e' pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana ed entra in vigore il giorno successivo alla predetta pubblicazione.

Roma, 28 giugno 2022

Il Ministro della salute
Speranza

Il Ministro delle politiche agricole,
alimentari e forestali

CITTA' DI CONSELVE
Protocollo generale
Protocollo N.0012839 del 29/10/2026 15:08:44
E

Fondazione
OSSERVATORIO SULLA CRIMINALITÀ NELL'AGRICOLTURA E SUL SISTEMA AGROALIMENTARE
Copyright © - www.osservatorioagromafie.it

Patuanelli

Il Ministro
della transizione ecologica
Cingolani

Registrato alla Corte dei conti il 19 luglio 2022
Ufficio di controllo sugli atti del Ministero del lavoro e delle politiche sociali, del Ministero dell'istruzione, del Ministero dell'universita' e della ricerca, del Ministero della cultura, del Ministero della salute, n. 1891

Allegato

Requisiti di biosicurezza per gli allevamenti suinicoli

1) Requisiti di biosicurezza per gli allevamenti familiari:

i. Divieto di somministrazione di scarti di cucina/ristorazione/rifiuti alimentari

ii. Corretto smaltimento dei sottoprodotti di origine animale (reg. CE n. 1069/2009 e s.m.i.).

iii. Divieto di contatto dell'operatore con altri allevamenti di suini detenuti.

iv. Evitare qualsiasi contatto con cinghiali selvatici vivi o con carcasse di cinghiali (inclusi sottoprodotti, residui di carcassa o di caccia).

v. Presenza di appropriate misure igienico-sanitarie in allevamento (cambio indumenti e calzature in entrata e in uscita dallo stabilimento, adeguate procedure di pulizia e disinfezione in corrispondenza dell'ingresso nei locali di stabulazione).

vi. Utilizzare disinfettanti di provata efficacia

vii. Divieto di contatto con i suini allevati in stabilimento nelle 48 ore successive alle attivita' venatoria.

viii. Divieto di ingresso di persone non autorizzate nei locali di stabulazione dei suini. Ogni ingresso nei suddetti locali deve essere registrato e la documentazione conservata per almeno sei mesi.

ix. Controllo veterinario ufficiale a campione secondo le modalita' definite dalle singole regioni e province autonome nel rispetto della numerosita' campionaria prevista per l'anno in corso.

x. I locali dello stabilimento devono:

essere costruiti in modo tale da impedire l'ingresso di cinghiali o altri animali (ad es. cani).

prevedere sistemi di disinfezione per le calzature in corrispondenza dell'ingresso ai locali di stabulazione degli animali e l'utilizzo di indumenti e calzari dedicati da parte degli operatori

2) Requisiti di biosicurezza per gli allevamenti stabulati ad elevata capacita':

a) Requisiti strutturali:

i. Barriere: recinzioni e/o altre strutture quali cancelli, muri di cinta o barriere naturali che delimitano almeno l'area di allevamento, al fine di non consentire l'accesso incontrollato di

CITTA' DI CONSELVE
Protocollo generale
Protocollo N.0012839 del 29/10/2026 15:08:44

Fondazione OSSERVATORIO SULLA CRIMINALITÀ NELL'AGRICOLTURA E SUL SISTEMA AGROALIMENTARE

Copyright © - www.osservatorioagromafie.it

persone e mezzi. I punti di stoccaggio di mangime e lettiera, ad eccezione dei silos, devono essere adeguatamente protetti e delimitati per non consentirne il contatto con animali. All'ingresso dell'azienda devono essere esposti cartelli che vietino l'accesso delle persone e veicoli non autorizzati. L'accesso all'area di allevamento deve avvenire unicamente attraverso la zona filtro (personale) e il punto di disinfezione (mezzi).

ii. Parcheggio: l'azienda deve essere dotata di un'area fuori dal perimetro dell'azienda, o in prossimita' dell'ingresso, per la sosta dei veicoli del personale dell'azienda e/o dei visitatori.

iii. Piazzola per la disinfezione degli automezzi: presenza di un'area localizzata in prossimita' dell'accesso all'allevamento ed in ogni caso separata dall'area di stabulazione e governo degli animali, dove poter disinfettare con strumentazione fissa e dedicata i mezzi che entrano nel perimetro aziendale.

iv. Zona filtro: area/locale con accesso e transito obbligatorio per il personale addetto al governo degli animali e per i visitatori dove il personale dell'azienda deve indossare calzari dedicati ed i visitatori devono indossare copri abiti e calzari. In tali locali deve essere presente almeno un lavandino con acqua corrente, detergente e disinfettante per le mani; devono inoltre essere sempre disponibili materiale monouso (copri abiti, tute, calzari, guanti, etc.) e contenitori dove depositare il materiale e gli indumenti utilizzati.

v. Locali di stabulazione: locali dove sono detenuti gli animali che permettano una efficace pulizia e disinfezione degli stessi. Tali locali devono avere muri e porte integre e costruiti in modo tale che nessun altro animale possa entrare nei locali o entrare in contatto con i suini detenuti.

vi. Locali di stoccaggio di mangime e lettiere: devono essere progettati e sottoposti a manutenzione per impedire l'ingresso di animali.

vii. Le vasche di raccolta liquami e di effluenti zootecnici devono essere posizionate preferibilmente al di fuori della zona pulita e devono avere una capacita' di raccolta proporzionale alle dimensioni ed alle esigenze dell'allevamento.

viii. Strutture per il carico degli animali: presenza di rampe e/o strutture/attrezzature equivalenti che permettano il carico di animali almeno dall'esterno dell'area di governo degli animali.

ix. Attrezzature per il lavaggio e disinfezione delle strutture di allevamento, ivi comprese le apparecchiature per la pulizia a pressione, e l'utilizzo di disinfettanti di provata efficacia.

x. Cella frigorifera per lo stoccaggio di carcasse, feti ed invogli fetali: possibilmente localizzata all'esterno del perimetro dell'azienda, o almeno localizzata in prossimita' dell'esterno e al di fuori della zona pulita, preferibilmente con doppio accesso, uno dei quali con uscita sull'esterno dell'allevamento. L'area antistante deve essere in materiale facilmente lavabile e disinfettabile.

b) Requisiti gestionali:

i. Divieto di somministrazione di scarti di

E
CITTA' DI CONSELVE
Protocollo generale
Protocollo N.0012839 del 29/10/2026 15:08:44

Fondazione OSSERVATORIO SULLA CRIMINALITÀ NELL'AGRICOLTURA E SUL SISTEMA AGROALIMENTARE

Copyright © - www.osservatorioagromafie.it

cucina/ristorazione/rifiuti alimentari

ii. Divieto per il personale e i visitatori di introdurre alimenti nei locali di stabulazione degli animali.

iii. Divieto per il personale e i visitatori di introdurre alimenti a base di carne di suino o cinghiale in allevamento.

iv. Procedure di smaltimento dei sottoprodotti di origine animale (reg. CE n. 1069/2009 e s.m.i.).

v. Adottare appropriate misure igienico-sanitarie in allevamento (cambio indumenti e calzature in entrata e in uscita dall'azienda, applicazione di adeguate procedure di disinfezione in corrispondenza dell'ingresso in azienda e nei locali di stabulazione).

vi. Divieto di contatto con i suini allevati in azienda nelle 48 ore successive all' attivita' venatoria nei confronti del cinghiale.

vii. Divieto di ingresso in azienda di persone/veicoli non autorizzati compresi quelli non funzionali all'attivita' dell'allevamento. Ogni ingresso di persone e veicoli all'interno dell'allevamento deve essere registrato.

viii. Presenza di un sistema di tracciamento del flusso di lavoro e della movimentazione degli animali all'interno di un allevamento costituito da piu' di una unita' epidemiologica (es. piu' capannoni) e di una numerazione univoca delle aree di stabulazione per l'identificazione dei gruppi di animali detenuti.

ix. Attuazione di adeguate procedure di pulizia e disinfezione delle strutture con la presenza in azienda di una procedura che ne descriva le modalita' operative.

x. Utilizzo di disinfettanti di provata efficacia.

xi. Adeguata manutenzione delle aree circostanti i locali di stabulazione degli animali al fine di evitare lo stanziamento di animali infestanti.

xii. Derattizzazione e disinfestazione: deve essere attuato e documentato un piano aziendale di derattizzazione e disinfestazione.

xiii. Corretta formazione del personale che accudisce gli animali in materia di biosicurezza e rischi di introduzione di agenti di malattie infettive e diffusive.

xiv. Presenza di un piano di profilassi delle malattie infettive che contempli piani vaccinali e approfondimenti diagnostici atti a monitorare lo stato sanitario dell'allevamento.

xv. Evitare durante le operazioni di carico e scarico degli animali dagli automezzi, il contatto tra partite di suini provenienti da allevamenti differenti.

xvi. Scarico del mangime: deve essere effettuato preferibilmente dall'esterno dell'allevamento e deve evitare il contatto dello stesso con altri animali.

xvii. Divieto di utilizzo di attrezzature e mezzi provenienti da altri allevamenti se non previa applicazione di una specifica procedura di lavaggio e disinfezione; il trasferimento deve essere annotato su apposito registro. Gestione suini morti: i suini morti devono essere immediatamente spostati dai locali di stabulazione, utilizzando un mezzo aziendale, e in attesa di essere smaltiti devono

E
CITTA' DI CONSELVE
Protocollo generale
Protocollo N.0012839 del 29/10/2026 15:08:44

Copyright © - www.osservatorioagromafie.it

essere stoccati in apposita cella frigorifero.

xviii. I requisiti gestionali sopra menzionati devono essere riportati all' interno di un piano di biosicurezza aziendale.

c) Requisiti aggiuntivi specifici per allevamenti da riproduzione:

i. Presenza di locali di quarantena dei riproduttori di nuova introduzione separati (fisicamente, funzionalmente e gestionalmente). L'ingresso degli animali nei locali di quarantena deve avvenire solo dopo lo svuotamento dal gruppo di animali precedenti e una accurata pulizia e disinfezione.

L'accesso del personale ai locali della quarantena, deve avvenire previo passaggio dalla zona filtro.

d) Requisiti aggiuntivi specifici per allevamenti da ingrasso:

i. Tutto pieno/tutto vuoto: deve essere applicato almeno a livello di settore del singolo capannone.

3) Requisiti di biosicurezza per gli allevamenti stabulati a bassa capacita':

a) Requisiti strutturali:

i. Barriere: recinzioni e/o altre strutture quali cancelli, muri di cinta o barriere naturali che delimitano almeno l'area di allevamento, al fine di non consentire l'accesso incontrollato di persone e mezzi. I punti di stoccaggio di mangime e lettiera, ad eccezione dei silos, devono essere adeguatamente protetti e delimitati per non consentirne il contatto con animali. All'ingresso dell'azienda devono essere esposti cartelli che vietino l'accesso delle persone e veicoli non autorizzati. L'accesso all'area di allevamento deve avvenire unicamente attraverso la zona filtro (personale) e il punto di disinfezione (mezzi).

ii. Zona filtro: area/locale con transito obbligatorio per il personale addetto al governo degli animali e per i visitatori dove il personale dell'azienda deve indossare calzari dedicati ed i visitatori devono indossare copri abiti e calzari. In tali locali deve essere presente almeno un lavandino con acqua corrente, detergente e disinfettante per le mani; devono inoltre essere sempre disponibili materiale monouso (copri abiti, tute, calzari, guanti, etc.) e contenitori dove depositare il materiale e gli indumenti utilizzati.

iii. Locali di stabulazione: i locali dove sono detenuti gli animali devono permettere una efficace pulizia e disinfezione degli stessi. Tali locali devono avere muri e porte integre e costruiti in modo tale che nessun altro animale possa entrare nei locali o entrare in contatto con i suini detenuti.

iv. Locali di stoccaggio di mangime e lettiere: devono essere progettati e sottoposti a manutenzione per impedire l'ingresso di animali.

v. Le vasche di raccolta liquami e di effluenti zootecnici devono essere posizionate preferibilmente al di fuori della zona pulita e devono avere una capacita' di raccolta proporzionale alle dimensioni ed alle esigenze dell'allevamento.

vi. Attrezzature per il lavaggio e disinfezione dei mezzi in ingresso e delle strutture dell'allevamento, ivi comprese le

E
CITTA' DI CONSELVE
Protocollo generale
Protocollo N.0012839 del 29/10/2026 15:08:44

Fondazione OSSERVATORIO SULLA CRIMINALITÀ NELL'AGRICOLTURA E SUL SISTEMA AGROALIMENTARE

Copyright © - www.osservatorioagromafie.it

apparecchiature per la pulizia a pressione, e l'utilizzo di disinfettanti di provata efficacia.

vii. Cella frigorifera per lo stoccaggio di carcasse, feti ed invogli fetali: possibilmente localizzata all'esterno del perimetro dell'azienda, o almeno localizzata in prossimita' dell'esterno dell'allevamento e al di fuori della zona pulita, preferibilmente con doppio accesso, uno dei quali con uscita sull'esterno dell'allevamento. L'area antistante deve essere in materiale facilmente lavabile e disinfettabile. In alternativa presenza di un contratto con una ditta specializzata che garantisca lo smaltimento delle carcasse entro le 24 ore dalla chiamata.

b) Requisiti gestionali:

i. Divieto di somministrazione di scarti di cucina/ristorazione/rifiuti alimentari

ii. Divieto per il personale e i visitatori di introdurre alimenti nei locali di stabulazione degli animali.

iii. Divieto per il personale e i visitatori di introdurre alimenti a base di carne di suino o cinghiale in allevamento

iv. Procedure di smaltimento dei sottoprodotti di origine animale (reg. CE n. 1069/2009 e s.m.i.).

v. Adottare appropriate misure igienico-sanitarie in allevamento (cambio indumenti e calzature in entrata e in uscita dall'azienda, applicazione di adeguate procedure di disinfezione in corrispondenza dell'ingresso in azienda e nei locali di stabulazione).

vi. Divieto di contatto con i suini allevati in azienda nelle 48 ore successive all' attivita' venatoria nei confronti del cinghiale.

vii. Divieto di ingresso in azienda di persone/veicoli non autorizzati compresi quelli non funzionali all'attivita' dell'allevamento. Ogni ingresso di persone e veicoli all'interno dell'allevamento deve essere registrato.

viii. Attuazione di adeguate procedure di pulizia e disinfezione delle strutture, e mezzi in entrata, con la presenza in azienda di una procedura che ne descriva le modalita' operative.

ix. Utilizzo di disinfettanti di provata efficacia.

x. Derattizzazione e disinfestazione: deve essere attuato e documentato un piano aziendale di derattizzazione e disinfestazione.

xi. Corretta formazione del personale che accudisce gli animali in materia di biosicurezza e rischi di introduzione di agenti di malattie infettive e diffusive.

xii. Evitare durante le operazioni di carico e scarico degli animali dall' automezzo, il contatto tra partite di suini provenienti da allevamenti differenti.

xiii. Scarico del mangime: deve essere effettuato preferibilmente dall'esterno dell'allevamento e deve evitare il contatto dello stesso con altri animali.

xiv. Divieto di utilizzo di attrezzature e mezzi provenienti da altri allevamenti se non previa applicazione di una specifica procedura di lavaggio e disinfezione; il trasferimento deve essere annotato su apposito registro.

E
CITTA' DI CONSELVE
Protocollo generale
Protocollo N.0012839 del 29/10/2026 15:08:44

Copyright © - www.osservatorioagromafie.it

xv. Gestione suini morti: i suini morti devono essere immediatamente spostati dai locali di stabulazione, utilizzando un mezzo aziendale, e in attesa di essere smaltiti devono essere stoccati in apposita cella frigorifero.

c) Requisiti aggiuntivi specifici per allevamenti da riproduzione:

i. Presenza di locali di quarantena dei riproduttori di nuova introduzione possibilmente separati (fisicamente, funzionalmente e gestionalmente). L'ingresso degli animali nei locali di quarantena deve avvenire solo dopo lo svuotamento dal gruppo di animali precedenti e una accurata pulizia e disinfezione.

ii. L'accesso del personale ai locali della quarantena deve avvenire utilizzando indumenti e calzature dedicate.

d) Requisiti aggiuntivi specifici per allevamenti da ingrasso:

i. Tutto pieno/tutto vuoto: deve essere applicato almeno a livello di settore del singolo capannone

4) Requisiti di biosicurezza per gli allevamenti semibradi ad elevata capacita':

a) Requisiti strutturali:

E
CITTA' DI CONSELVE
Protocollo generale
Protocollo N.0012839 del 29/10/2026 15:08:44

i. Barriere: presenza di recinzioni perimetrali, di altezza minima di 1,5 metri, specifiche per la modalita' di allevamento estensivo. Sono fatti salvi eventuali interventi, che prevedono barriere non inferiori a 1,20 metri di altezza gia' posti in essere o finanziati dalle regioni e Province autonome di Trento e Bolzano con propri atti adottati nei 6 mesi antecedenti all'entrata in vigore del presente decreto. Le recinzioni devono essere costruite in modo da evitare qualsiasi contatto tra i suini allevati e altri animali, con particolare attenzione ai suini selvatici. Laddove la separazione con i suini selvatici venga garantita tramite utilizzo di reti, deve essere prevista una doppia recinzione, di cui quella interna, anche di tipo elettrificato, distanziata di almeno 1 metro da quella esterna. Le ulteriori specifiche inerenti le diverse tipologie di recinzione vengono dettagliate e mantenute aggiornate all' interno del manuale biosicurezza del sistema informativo ClassyFarm.it.

Presenza di altre strutture quali cancelli, muri di cinta, ecc. almeno intorno agli edifici/zone attrezzate dove sono stabulati temporaneamente gli animali, e quelli di stoccaggio di mangime e lettiera, che consentano di impedire e/o regolamentare l'accesso a personale e mezzi. All'ingresso dell'azienda devono essere esposti cartelli che vietino l'accesso delle persone e veicoli non autorizzati.

ii. Parcheggio: l'azienda deve essere dotata di un'area fuori dal perimetro dell'azienda, o in prossimita' dell'ingresso, per la sosta dei veicoli del personale dell'azienda e/o dei visitatori.

iii. Piazzola per la disinfezione degli automezzi: presenza di un'area localizzata in prossimita' dell'accesso all'allevamento ed in ogni caso separata dall'area di allevamento, dove poter disinfettare con strumentazione fissa e dedicata i mezzi che entrano nel perimetro aziendale.

iv. Zona filtro: area/locale con accesso e transito obbligatorio per il personale addetto al governo degli animali e per

Copyright © - www.osservatorioagromafie.it

i visitatori dove il personale dell'azienda deve indossare calzari dedicati ed i visitatori devono indossare copri abiti e calzari. In tali locali deve essere presente almeno un lavandino con acqua corrente, detergente e disinfettante per le mani; devono inoltre essere sempre disponibili materiale monouso (copri abiti, tute, calzari, guanti, etc.) e contenitori dove depositare il materiale e gli indumenti utilizzati.

v. Locali di stabulazione: laddove presenti devono essere integri e costruiti in modo da permettere una efficace pulizia e disinfezione degli stessi.

vi. Locali di stoccaggio di mangime e lettiere: devono essere progettati e sottoposti a manutenzione per impedire l'ingresso di animali.

vii. Le strutture di stoccaggio degli effluenti zootecnici, se previste, devono essere posizionate preferibilmente al di fuori della zona pulita e devono avere una capacita' di raccolta proporzionale alle dimensioni ed alle esigenze dell'allevamento.

viii. Strutture per il carico degli animali: presenza di rampe e/o strutture/attrezzature equivalenti che permettano il carico di animali almeno dall'esterno dell'area di governo degli animali.

ix. Attrezzature per il lavaggio e disinfezione delle strutture di allevamento, ivi comprese le apparecchiature per la pulizia a pressione, e l'utilizzo di disinfettanti di provata efficacia.

x. Cella frigorifera per lo stoccaggio di carcasse, feti ed invogli fetali: possibilmente localizzata all'esterno del perimetro dell'azienda, o almeno localizzata in prossimita' dell'esterno dell'allevamento e al di fuori della zona pulita, preferibilmente con doppio accesso, uno dei quali con uscita sull'esterno dell'allevamento. L'area antistante deve essere in materiale facilmente lavabile e disinfettabile. In alternativa presenza di un contratto con una ditta specializzata che garantisca lo smaltimento delle carcasse entro le 24 ore dalla chiamata.

b) Requisiti gestionali:

i. Divieto di somministrazione di scarti di cucina/ristorazione/rifiuti alimentari.

ii. Divieto per il personale e i visitatori di introdurre alimenti nell' area di allevamento.

iii. Divieto per il personale e i visitatori di introdurre alimenti a base di carne di suino o cinghiale in allevamento.

iv. Procedure di smaltimento dei sottoprodotti di origine animale (reg. CE n. 1069/2009 e s.m.i.).

v. Adottare appropriate misure igienico-sanitarie in allevamento (cambio indumenti e calzature in entrata e in uscita dall'azienda, applicazione di adeguate procedure di disinfezione in corrispondenza dell'ingresso in azienda e nell'area di allevamento).

vi. Divieto di contatto con i suini allevati in azienda nelle 48 ore successive alle attivita' venatoria.

vii. Divieto di ingresso in azienda di persone/veicoli non autorizzati compresi quelli non funzionali all'attivita' dell'allevamento. Ogni ingresso di persone e veicoli all'interno

CITTA' DI CONSELVE
Protocollo generale
Protocollo N.0012839 del 29/10/2026 15:08:44

Copyright © - www.osservatorioagromafie.it

dell'allevamento deve essere registrato.

viii. Presenza di un sistema di tracciamento del flusso di lavoro e della movimentazione degli animali all'interno dell'allevamento costituito da piu' di una unita' epidemiologica (es. piu' capannoni) e di una numerazione univoca delle aree di stabulazione per l'identificazione dei gruppi di animali detenuti.

ix. Attuazione di adeguate procedure di pulizia e disinfezione ossia in una prassi di buona gestione e manutenzione dei terreni dove sono detenuti i suini e pulizia periodica degli alloggiamenti.

x. Utilizzo di disinfettanti di provata efficacia.

xi. Adeguata manutenzione delle aree circostanti l'area di allevamento al fine di evitare lo stanziamento di animali infestanti

xii. Derattizzazione e disinfestazione: deve essere attuato e documentato un piano aziendale di derattizzazione.

xiii. Corretta formazione del personale che accudisce gli animali in materia di biosicurezza e rischi di introduzione di agenti di malattie infettive e diffusive.

xiv. Presenza di un piano di profilassi delle malattie infettive che contempli piani vaccinali e approfondimenti diagnostici atti a monitorare lo stato sanitario dell'allevamento.

xv. Evitare durante le operazioni di carico e scarico degli animali dall'automezzo, il contatto tra partite di suini provenienti da allevamenti differenti.

xvi. Scarico del mangime: deve essere effettuato preferibilmente dall'esterno dell'allevamento e deve evitare il contatto dello stesso con altri animali.

xvii. Divieto di utilizzo di attrezzature e mezzi provenienti da altri allevamenti se non previa applicazione di una specifica procedura di lavaggio e disinfezione; il trasferimento deve essere annotato su apposito registro

xviii. Gestione suini morti: i suini morti devono essere immediatamente spostati dai locali o dall' area di stabulazione, utilizzando un mezzo aziendale, e in attesa di essere smaltiti devono essere stoccati in apposita cella frigorifero.

xix. I requisiti gestionali sopra menzionati devono essere riportati all'interno di un piano di biosicurezza aziendale.

c) Requisiti aggiuntivi specifici per allevamenti da riproduzione:

i. Presenza di locali di quarantena dei riproduttori di nuova introduzione separati (fisicamente, funzionalmente e gestionalmente). L'ingresso degli animali nei locali di quarantena deve avvenire solo dopo lo svuotamento dal gruppo di animali precedenti e una accurata pulizia e disinfezione.

ii. L'accesso del personale ai locali della quarantena, deve avvenire previo passaggio dalla zona filtro.

5) Requisiti di biosicurezza per gli allevamenti semibradi a bassa capacita':

a) Requisiti strutturali:

i. Barriere: presenza di recinzioni perimetrali, di altezza minima di 1,5 metri, specifiche per la modalita' di allevamento

CITTA' DI CONSELVE
Protocollo generale
Protocollo N.0012839 del 29/10/2026 15:08:44
E

Fondazione OSSERVATORIO SULLA CRIMINALITÀ NELL'AGRICOLTURA E SUL SISTEMA AGROALIMENTARE

Copyright © - www.osservatorioagromafie.it

estensivo. Sono fatti salvi eventuali interventi, che prevedono barriere non inferiori a 1,20 metri di altezza gia' posti in essere o finanziati dalle regioni e Province autonome di Trento e Bolzano con propri atti adottati nei 6 mesi antecedenti all'entrata in vigore del presente decreto. Le recinzioni devono essere costruite in modo da evitare qualsiasi contatto tra i suini allevati e altri animali, con particolare attenzione ai suini selvatici. Laddove la separazione con i suini selvatici venga garantita tramite utilizzo di reti, deve essere prevista una doppia recinzione, di cui quella interna, anche di tipo elettrificato, distanziata di almeno 1 metro da quella esterna. Le ulteriori specifiche inerenti le diverse tipologie di recinzione vengono dettagliate e mantenute aggiornate all' interno del manuale biosicurezza del sistema informativo ClassyFarm.it.

ii. Zona filtro: area con transito obbligatorio per il personale addetto al Governo degli animali e per i visitatori dove il personale dell'azienda deve indossare calzari dedicati ed i visitatori devono indossare copri abiti e calzari. In tali locali deve essere presente almeno un lavandino con acqua corrente, detergente e disinfettante per le mani; devono inoltre essere sempre disponibili materiale monouso (copri abiti, tute, calzari, guanti, etc.) e contenitori dove depositare il materiale e gli indumenti utilizzati.

iii. Locali di stabulazione: laddove presenti devono essere integri costruiti in modo da permettere una efficace pulizia e disinfezione degli stessi.

iv. Locali di stoccaggio di mangime e lettiere: devono essere progettati e sottoposti a manutenzione per impedire l'ingresso di animali.

v. Le strutture di stoccaggio degli effluenti zootecnici, se previste, devono essere posizionate preferibilmente al di fuori della zona pulita e devono avere una capacita' di raccolta proporzionale alle dimensioni ed alle esigenze dell'allevamento.

vi. Attrezzature per il lavaggio e disinfezione dei mezzi in ingresso e delle strutture dell'allevamento, ivi comprese le apparecchiature per la pulizia a pressione, e l'utilizzo di disinfettanti di provata efficacia.

vii. Cella frigorifera per lo stoccaggio di carcasse, feti ed invogli fetali: possibilmente localizzata all'esterno del perimetro dell'azienda, o almeno localizzata in prossimita' dell'esterno dell'allevamento e al di fuori della zona pulita, preferibilmente con doppio accesso, uno dei quali con uscita sull'esterno dell'allevamento. L'area antistante deve essere in materiale facilmente lavabile e disinfettabile. In alternativa presenza di un contratto con una ditta specializzata che garantisca lo smaltimento delle carcasse entro le 24 ore dalla chiamata.

viii. Gestione suini morti: i suini morti devono essere immediatamente spostati dai locali o dall' area di stabulazione, in attesa di essere smaltiti devono essere stoccati in cella frigorifero. I suini morti devono essere portati all'esterno con mezzo aziendale.

b) Requisiti gestionali:

CITTA' DI CONSELVE
Protocollo generale
Protocollo N.0012839 del 29/10/2026 15:08:44

Fondazione OSSERVATORIO SULLA CRIMINALITÀ NELL'AGRICOLTURA E SUL SISTEMA AGROALIMENTARE

Copyright © - www.osservatorioagromafie.it

i. Divieto di somministrazione di scarti di cucina/ristorazione/rifiuti alimentari.

ii. Divieto per il personale e i visitatori di introdurre alimenti nell'area di allevamento.

iii. Divieto per il personale e i visitatori di introdurre alimenti a base di carne di suino o cinghiale in allevamento.

iv. Procedure di smaltimento dei sottoprodotti di origine animale (reg. CE n. 1069/2009 e s.m.i.).

v. Adottare appropriate misure igienico-sanitarie in allevamento (cambio indumenti e calzature in entrata e in uscita dall'azienda, applicazione di adeguate procedure di disinfezione in corrispondenza dell'ingresso in azienda).

vi. Divieto di contatto con i suini allevati in azienda nelle 48 ore successive alle attivita' venatoria.

vii. Divieto di ingresso in azienda di persone/veicoli non autorizzati compresi quelli non funzionali all'attivita' dell'allevamento. Ogni ingresso di persone e veicoli all'interno dell'allevamento deve essere registrato.

viii. Attuazione di adeguate procedure di pulizia e disinfezione dei mezzi in entrata e di una prassi di buona gestione e manutenzione dei terreni dove sono detenuti i suini e pulizia periodica degli alloggiamenti.

ix. Utilizzo di disinfettanti di provata efficacia.

x. Corretta formazione del personale che accudisce gli animali in materia di biosicurezza e rischi di introduzione di agenti di malattie infettive e diffusive.

xi. Scarico del mangime: deve essere effettuato preferibilmente dall'esterno dell'allevamento e deve evitare il contatto dello stesso con altri animali.

xii. Divieto di trasferimento di attrezzature e mezzi provenienti da altri allevamenti se non previa applicazione di una specifica procedura di lavaggio e disinfezione; il trasferimento deve essere annotato su apposito registro.

6. Requisiti di biosicurezza per le stalle di transito:

a) Requisiti strutturali:

i. Barriere: recinzioni e/o altre strutture quali cancelli, muri di cinta o barriere naturali che delimitano almeno l'area di allevamento, al fine di non consentire l'accesso incontrollato di persone e mezzi. I punti di stoccaggio di mangime e lettiera, ad eccezione dei silos, devono essere adeguatamente protetti e delimitati per non consentirne il contatto con animali. All'ingresso dell'azienda devono essere esposti cartelli che vietino l'accesso delle persone e veicoli non autorizzati. L'accesso all'area di allevamento deve avvenire unicamente attraverso la zona filtro (personale) e il punto di disinfezione (mezzi).

ii. Parcheggio: area fuori dal perimetro dello stabilimento, o in prossimita' dell'ingresso, per la sosta dei veicoli del personale dell'azienda e/o dei visitatori.

iii. Piazzola per la disinfezione degli automezzi: presenza di un'area localizzata in prossimita' dell'accesso allo stabilimento ed in ogni caso separata dall'area di stabulazione e governo degli

CITTA' DI CONSELVE
Protocollo generale
Protocollo N.0012839 del 29/10/2026 15:08:44
E

Fondazione OSSERVATORIO SULLA CRIMINALITÀ NELL'AGRICOLTURA E SUL SISTEMA AGROALIMENTARE

Copyright © - www.osservatorioagromafie.it

animali, dove poter disinfettare con strumentazione fissa e dedicata i mezzi che entrano nel perimetro aziendale.

iv. Zona filtro: area/locale con accesso e transito obbligatorio per il personale addetto al governo degli animali e per i visitatori dove il personale dell'azienda deve indossare calzari dedicati ed i visitatori devono indossare copri abiti e calzari. In tali locali deve essere presente almeno un lavandino con acqua corrente, detergente e disinfettante per le mani; devono inoltre essere sempre disponibili materiale monouso (copri abiti, tute, calzari, guanti, etc.) e contenitori dove depositare il materiale e gli indumenti utilizzati.

v. Locali di stabulazione: locali dove sono detenuti gli animali che permettano una efficace pulizia e disinfezione degli stessi. Tali locali devono avere muri e porte integre e costruiti in modo tale che nessun altro animale possa entrare nei locali o entrare in contatto con i suini detenuti.

vi. Locali di stoccaggio di mangime e lettiere: devono essere progettati e sottoposti a manutenzione per impedire l'ingresso di animali.

E
CITTA' DI CONSELVE
Protocollo generale
Protocollo N.0012839 del 29/10/2026 15:08:44

vii. Strutture per il carico degli animali: presenza di rampe che permettano il carico di animali almeno dall'esterno dell'area di governo degli animali.

viii. Attrezzature per il lavaggio e disinfezione delle strutture dello stabilimento, ivi comprese le apparecchiature per la pulizia a pressione, e l'utilizzo di disinfettanti di provata efficacia.

ix. Cella frigorifera per lo stoccaggio di carcasse, feti ed invogli fetali: possibilmente localizzata all'esterno del perimetro dell'azienda, o almeno localizzata in prossimita' dell'esterno dello stabilimento e al di fuori della zona pulita, preferibilmente con doppio accesso, uno dei quali con uscita sull'esterno dell'allevamento. L'area antistante deve essere in materiale facilmente lavabile e disinfettabile. In alternativa presenza di un contratto con una ditta specializzata che garantisca lo smaltimento delle carcasse entro le 24 ore dalla chiamata.

x. Gestione suini morti: i suini morti devono essere immediatamente spostati dai locali di stabulazione, in attesa di essere smaltiti devono essere stoccati in cella frigorifero. I suini morti devono essere portati all'esterno con mezzo aziendale.

b) Requisiti gestionali:

i. Divieto di somministrazione di scarti di cucina/ristorazione/rifiuti alimentari.

ii. Divieto per il personale e i visitatori di introdurre alimenti nei locali di stabulazione.

iii. Divieto per il personale e i visitatori di introdurre alimenti a base di carne di suino o cinghiale in allevamento.

iv. Procedure di smaltimento dei sottoprodotti di origine animale (reg. CE n. 1069/2009 e s.m.i.).

v. Le partite introdotte devono essere mantenute separate, in modo che sia agevole l'esecuzione di controlli documentali e di identita' da parte dei veterinari ufficiali.

Copyright © - www.osservatorioagromafie.it

vi. Nelle stalle di transito da vita, qualora non sia possibile mantenere almeno una separazione funzionale e gestionale tra le partite provenienti da differenti allevamenti, devono essere movimentati suini facenti parte di un'unica partita.

vii. Divieto di commercializzazione degli scarti (animali sottopeso o con patologie o relativi esiti che ne determinano l'invio alla macellazione) e degli animali da riforma (animali da riproduzione a fine carriera) attraverso stalle di sosta che movimentano verso altri allevamenti commerciali.

viii. Adottare appropriate misure igienico-sanitarie in allevamento (cambio indumenti e calzature in entrata e in uscita dall'azienda, applicazione di adeguate procedure di disinfezione in corrispondenza dell'ingresso in azienda e nei locali di stabulazione).

ix. Divieto di contatto con i suini allevati in azienda nelle 48 ore successive all'attivita' venatoria nei confronti del cinghiale.

x. Divieto di ingresso in azienda di persone/veicoli non autorizzati compresi quelli non funzionali all'attivita' dell'allevamento. Ogni ingresso di persone e veicoli all'interno dell'allevamento deve essere registrato.

xi. Attuazione di adeguate procedure di pulizia e disinfezione delle strutture con la presenza in azienda di una procedura che ne descriva le modalita' operative.

xii. Utilizzo di disinfettanti di provata efficacia.

xiii. Nelle stalle di transito ogni trenta giorni deve essere effettuato il vuoto sanitario dello stabilimento e si deve procedere con le operazioni di pulizia e disinfezione mediante l'utilizzo di disinfettanti di provata efficacia, seguite da un vuoto biologico di almeno due giorni. I periodi di vuoto sanitario, cosi' come le operazioni di pulizia e disinfezione e i disinfettanti utilizzati devono essere registrati e documentati in stabilimento.

xiv. Adeguata manutenzione delle aree circostanti i locali di stabulazione degli animali al fine di evitare lo stanziamento di animali infestanti.

xv. Derattizzazione e disinfestazione: deve essere attuato e documentato un piano aziendale di derattizzazione e disinfestazione.

xvi. Corretta formazione del personale che accudisce gli animali in materia di biosicurezza e rischi di introduzione di agenti di malattie infettive e diffusive.

xvii. Scarico del mangime: deve essere effettuato preferibilmente dall'esterno dello stabilimento, deve evitare il contatto dello stesso con altri animali.

xviii. Divieto di utilizzo di attrezzature e mezzi provenienti da altri allevamenti se non previa applicazione di una specifica procedura di lavaggio e disinfezione; il trasferimento deve essere annotato su apposito registro.

7. Procedura per la pulizia e disinfezione delle strutture: I disinfettanti hanno una notevole riduzione nella loro efficacia quando agiscono in presenza di sporcizia, materiale organico e grasso, quindi, la disinfezione per essere efficace deve essere

CITTA' DI CONSELVE
Protocollo generale
Protocollo N.0012839 del 29/10/2026 15:08:44
E

Copyright © - www.osservatorioagromafie.it

preceduta da un'accurata pulizia e detersione degli ambienti. Deve essere presente in stabilimento una procedura che descriva le modalita' operative con cui vengono eseguiti il lavaggio e disinfezione delle strutture.

Le operazioni di pulizia e disinfezione devono essere condotte dopo che gli animali sono stati rimossi dagli ambienti e devono essere articolate in tre fasi distinte:

1. Rimozione fisica del materiale presente (feci, residui di mangimi, sporcizia). Si deve procedere con la rimozione fisica del materiale grossolano presente negli ambienti di stabulazione, alimentazione o transito degli animali, con rimozione fisica del materiale presente: feci, lettiera, residui di mangime e sporcizia varia. Le incrostazioni di materiale organico dovranno essere eliminate mediante l'utilizzo di idropulitrici a pressione.

2. Lavaggio con acqua e detergente. Una volta che il materiale grossolano e' stato rimosso le superfici dovranno essere irrorate con un prodotto sgrassante (detergente), che poi dovra' essere eliminato mediante risciacquo con acqua.

3. Disinfezione. Per la fase di disinfezione deve essere utilizzato uno dei disinfettanti di provata efficacia, e deve essere lasciato per una durata corrispondente a quanto previsto nelle indicazioni di corretto utilizzo del prodotto da parte della ditta produttrice. Il disinfettante deve essere applicato sulle superfici asciutte.

L'introduzione degli animali puo' avvenire solo dopo due giorni dal termine delle operazioni di pulizia e disinfezione.

E
CITTA' DI CONSELVE
Protocollo generale
Protocollo N.0012839 del 29/10/2026 15:08:44

Copyright © - www.osservatorioagromafie.it

REGIONE DEL VENETO
ULSS6 EUGANEA

Regione del Veneto
AZIENDA U.L.S.S. N. 6 EUGANEA
www.aulss6.veneto.it – P.E.C.: protocollo.aulss6@pecveneto.it
Via Enrico degli Scrovegni n. 14 – 35131 PADOVA
Cod. Fisc. / P. IVA 00349050286

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
UOC SERVIZIO VETERINARIO DI IGIENE
DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE E LORO DERIVATI

Prot. n. 0166498 **Padova, 29/10/2026**

Tit. XII Clas. 16

AI COMUNI DEL TERRITORIO
DELL'AZIENDA ULSS 6 EUGANEA

SIGNORI SINDACI
UFFICI COMMERCIO
COMANDI POLIZIA LOCALE
PEC

e, p.c.

REGIONE DEL VENETO
AREA SANITA' E SOCIALE
UNITA' ORGANIZZATIVA VETERINARIA
E SICUREZZA ALIMENTARE
VENEZIA
PEC: area.sanitasociale@pec.regione.veneto.it

E
CITTA' DI CONSELVE
Protocollo generale
Protocollo N.0012839 del 29/10/2026 15:08:44
documento firmato digitalmente da SILVIO PITTUI

Oggetto: **Macellazione dei suini per il consumo domestico privato.**
Campagna 2.11.2026 – 27.2.2027.
Procedure a seguito dell'entrata in vigore del D. Lgs. 27/2021

E' ormai imminente l'avvio della campagna di macellazione dei suini per consumo domestico privato 2026 – 2027 per la quale vengono sostanzialmente confermate le nuove procedure ammnistrative e sanitarie, atte a garantire la sicurezza alimentare delle carni macellate, introdotte a seguito dell'emanazione del D. Lgs. 27/2021 e le cui incombenze ricadono principalmente in capo ai Servizi Veterinari delle Aziende ULSS con il disimpegno delle Amministrazioni Comunali nella gestione delle pratiche tra cui l'emanazione dell'Ordinanza Sindacale annuale che non è più prevista.

La disciplina regionale originaria di cui alla nota della Regione del Veneto n. 0484757 del 22/10/2021 è stata integrata con le note n. 594263 del 2.11.2023 e n. 532978 del 16.10.2024 e n. 581367 del 27.10.2026 con ulteriori prescrizioni in materia di biosicurezza **connesse alla prevenzione della diffusione della peste suina africana e prevede quanto segue.**

DISPOSIZIONI GENERALI

- il periodo della campagna di macellazione dei suini si protragga dal 2.11.2026 al 27.2.2027;

- solamente gli allevatori registrati in Banca Dati Nazionale - BDN (produttori primari) possono macellare i suini (da loro stessi allevati dalla nascita o per un periodo minimo di 30 giorni), al di fuori di un macello riconosciuto ai sensi del regolamento (CE) n. 853/2004, ai fini del

Responsabile del Procedimento: Dott. Silvio Pittui
Complesso Socio Sanitario ai Colli – Padiglione 16, Via dei Colli, 4 – 35143 PADOVA
Segreteria: Tel. 049 5495206 - e-mail: sviaoa@aulss6.veneto.it

consumo domestico privato **in <u>un numero massimo di due capi macellabili nella stessa seduta di macellazione o in giornate diverse, in quest'ultimo caso, il secondo suino deve essere macellato entro le due settimane dalla prima macellazione</u>**;

- obbligo della "**comunicazione"** all'Azienda ULSS territorialmente competente sull'allevamento da parte del privato interessato, contenente informazioni del luogo e della data e ora della macellazione; tale comunicazione è esente da bollo;

- non vi sia più l'obbligo dell'ispezione sistematica delle carni di tutti i suini macellati, al di fuori del macello per il consumo domestico privato da parte del veterinario dell'Azienda ULSS, essendo contemplato un controllo ufficiale discrezionale eseguito a campione in base alla valutazione del rischio. Tuttavia i privati interessati possono comunque richiedere l'ispezione delle carni all'Azienda ULSS;

- la macellazione dei suini **<u>resta vietata</u> al di fuori dell'orario di servizio dei Veterinari Ufficiali** (prima delle ore 6,00 dopo le ore 18,00 dal lunedì al venerdì; prima delle ore 6,00 e dopo le ore 13,00 il sabato e i giorni pre-festivi (24 dicembre e 31 dicembre), **nei giorni festivi** (domeniche, 8, 25 e 26 dicembre 2026, 1 e 6 gennaio 2027);

- **Il consumo delle carni è subordinato all'esito favorevole dell'esame trichinoscopico eseguito dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie**;

- Il pagamento della tariffa di cui alle vigenti disposizioni è previsto nel solo caso sia l'interessato a richiedere l'ispezione delle carni da parte del Veterinario Ufficiale, mentre per il controllo ufficiale eseguito a campione su iniziativa del Servizio Veterinario non è contemplato alcun onere.

E
CITTA' DI CONSELVE
Protocollo generale
Protocollo N.0012839 del 29/10/2026 15:08:44
documento firmato digitalmente da SILVIO PITTUI

DISPOSIZIONI DI BIOSICUREZZA CONNESSE ALLA PREVENZIONE DELLA PESTE SUINA AFRICANA

- **Rispetto delle condizioni di biosicurezza generali di cui al D.M. 28.6.2022 e alle note regionali prot. 594263 del 2.11.2023, n. 532978 del 16.10.2024 e n. 581367 del 27.10.2026 (vedi allegati)**

- **Presso gli allevamenti <u>"non familiari"</u> di suini, <u>non è consentito</u> che alla macellazione per autoconsumo al di fuori del macello, presenzi personale diverso da quello che ordinariamente opera in allevamento.**

- **<u>Presso gli allevamenti familiari e quelli di minor dimensione a carattere commerciale si raccomanda, per quanto possibile, di anticipare la macellazione dei suini allevati e la lavorazione delle carni, al fine di raggiungere il più velocemente possibile la fase di vuoto biologico stagionale.</u>**

- **Qualora i suini da macellare siano due, la macellazione del secondo capo <u>deve avvenire entro due settimane</u> dalla macellazione del primo suino.**

- **Chi partecipa alla macellazione, norcino compreso, deve procedere al lavaggio e disinfezione dell'attrezzatura, strumentazione, abiti, calzature prima di recarsi presso altri allevamenti, in particolare presso quelli industriali.**

- **Durante le attività di macellazione e lavorazione delle carni è necessario escludere la presenza di animali domestici, ad esempio cani e gatti, che possano veicolare e diffondere il virus nell'ambiente.**

- **Corretto smaltimento dei sottoprodotti di origine animale (reg. CE n. 1069/2009 e s.m.i.) o in alternativa i sottoprodotti della macellazione possono essere sotterrati o infossati nella concimaia aziendale, ad una profondità tale da evitare che animali domestici o selvatici possano accedere a tale materiale e cosparsi di disinfettante atto a rendere i**

Responsabile del Procedimento: Dott. Silvio Pittui
Complesso Socio Sanitario ai Colli – Padiglione 16, Via dei Colli, 4 – 35143 PADOVA
Segreteria: Tel. 049 5495206 - e-mail: sviaoa@aulss6.veneto.it

sottoprodotti non appetibili ai selvatici e consentire l'abbattimento di un eventuale carica infettante.

- **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 macellazione e i prodotti ottenuti dalla successiva lavorazione sono destinati esclusivamente al consumo privato dell'allevatore e della sua famiglia. E' vietata la cessione a terzi sotto qualsiasi forma, anche gratuita di carni e/o prodotti ottenuti dalla lavorazione delle stesse: E' altresì vietata qualsiasi forma di macellazione e/o lavorazione per conto terzi.**

Alla luce di quanto sopra si riportano le principali disposizioni operative relative alla campagna di macellazione 2026/2027 dei suini per il consumo domestico privato al di fuori del macello:

1. Il privato allevatore di suini che intende macellare presso il proprio domicilio comunica preventivamente al Servizio Veterinario dell'Azienda ULSS e **con 72 ore di anticipo** ogni macellazione indicando la tipologia di allevamento, la data, l'ora e il luogo macellazione.

2. Il privato interessato potrà assumere le informazioni per la macellazione e scaricare la modulistica direttamente dal sito dell'Azienda ULSS 6 all'indirizzo **https://www.aulss6.veneto.it/Servizio-di-igiene-della-produzione-trasformazione-commercializzazione-conservazione-e-trasporto-degli-alimenti-di-origine-animale.**
Per chiarimenti può contattare il Servizio Veterinario ai numeri di telefono sotto riportati.

3. La comunicazione, conforme al modulo allegato, deve essere trasmessa, a cura del privato interessato, al Servizio Veterinario dell'Azienda ULSS a mezzo mail all'indirizzo **suiniadomicilio@aulss6.veneto.it**, ovvero consegnata direttamente presso le sedi territoriali del Servizio Veterinario sotto indicate dove verranno fornite anche telefonicamente dalle ore 9.00 alle ore 12.00 (dal lunedì al venerdì) tutte le informazioni preventive del caso.

   - **Comuni del Camposampierese Vigonza e Vigodarzere**
     Sede di Camposampiero Centro De Rossignoli Via Cao del Mondo – 049/9822198

   - **Comuni del Cittadellese**
     Sede di Fontaniva Via Giovanni Pascoli 1 – 049/9823106

   - **Comuni di Padova, cintura e Colli**
     Sede di Padova Complesso Socio Sanitario ai Colli – Padiglione 16, Via dei Colli, 4 - 049/5495233
     Sede di Selvazzano Dentro via Bressan 4 049/5497301

   - **Comuni del Piovese**
     Sede di Piove di Sacco via S. Rocco 4 - 049/9718027

   - **Comuni del Conselvano e Monselicense**
     Sede di Conselve via Vittorio Emanuele II 22 – 1° piano - 049/9598170

   - **Comuni dell'Estense**
     Sede di Este via S. Fermo 10 - 0429/618517

   - **Comuni del Montagnanese**
     Sede di Montagnana via Ospedale 1 - 0429/808615

4. Nel prendere atto della comunicazione pervenuta il Servizio Veterinario renderà edotto l'interessato attraverso istruzioni operative circa le misure da adottare in merito all'igiene della macellazione e lavorazione delle carni, al rispetto del benessere animale durante la macellazione, **alle procedure per l'esame trichinoscopico**, all'ammissione al consumo delle carni e dei prodotti ottenuti ed al pagamento della eventuale tariffa.

CITTA' DI CONSELVE
Protocollo generale
Protocollo N.0012839 del 29/10/2026 15:08:44
documento firmato digitalmente da SILVIO PITTUI

Responsabile del Procedimento: Dott. Silvio Pittui
Complesso Socio Sanitario ai Colli – Padiglione 16, Via dei Colli, 4 – 35143 PADOVA
Segreteria: Tel. 049 5495206 - e-mail: sviaoa@aulss6.veneto.it

5. L'ispezione delle carni da parte del Veterinario Ufficiale sarà eseguita a campione o nel caso il privato interessato lo richieda;

6. Nel caso in cui il privato interessato non richieda l'ispezione delle carni da parte del Veterinario Ufficiale si deve fare carico del prelievo per la ricerca della trichinella (almeno 50 grammi di tessuto muscolare prelevato dai pilastri del diaframma) e del suo recapito presso le sedi territoriali dei Servizi Veterinari sopraelencate per l'invio all'Istituto Zooprofilattico.

La presente informativa, le istruzioni operative e la relativa modulistica sono consultabili presso il sito dell'Azienda ULSS 6 Euganea alla pagina www.aulss6.veneto.it. Dipartimento di Prevenzione - Servizio di igiene della produzione, trasformazione, commercializzazione, conservazione e trasporto degli alimenti di origine animale

Si invitano le S. LORO a diffondere le presenti informazioni attraverso il sito istituzionale del Comune e assistere i privati che si rivolgono tradizionalmente al Comune indirizzandoli a contattare gli uffici dell'Azienda ULSS. di cui sopra per il disbrigo delle pratiche ovvero coadiuvarli nella compilazione e consegna all'Azienda ULSS del modulo di comunicazione di cui al punto 1 secondo le istruzioni allegate.

CITTA' DI CONSELVE
Protocollo generale
E
Protocollo N.0012839 del 29/10/2026 15:08:44
documento firmato digitalmente da SILVIO PITTUI

IL DIRETTORE
Dr. Silvio Pittui
(documento firmato digitalmente)

Responsabile del Procedimento: Dott. Silvio Pittui
Complesso Socio Sanitario ai Colli – Padiglione 16, Via dei Colli, 4 – 35143 PADOVA
Segreteria: Tel. 049 5495206 - e-mail: sviaoa@aulss6.veneto.it

ISTRUZIONI PER LA MACELLAZIONE DEI SUINI A DOMICILIO

Il privato interessato (colui che intende effettuare la macellazione dei suini presso il proprio domicilio) deve:

1. Contattare il Servizio Veterinario, dalle 9 alle 12 dal lunedì al venerdì, ALMENO TRE GIORNI PRIMA DELLA MACELLAZIONE, ai seguenti numeri:

   - **Comuni del Camposampierese Vigonza e Vigodarzere**
     Sede di Camposampiero - Centro De Rossignoli - Via Cao del Mondo – 049/9822198

   - **Comuni del Cittadellese**
     Sede di Fontaniva - Via Giovanni Pascoli 1 – 049/9823106

   - **Comuni di Padova, cintura e Colli**
     Sede di Padova Complesso Socio Sanitario ai Colli – Padiglione 16, Via dei Colli, 4 - 049/5495233
     Sede di Selvazzano Dentro - via Bressan 4 049/5497301

   - **Comuni del Piovese**
     Sede di Piove di Sacco - via S. Rocco 4 - 049/9718027

   - **Comuni del Conselvano e Monselicese**
     Sede di Conselve - via Vittorio Emanuele II 22 – 1° piano - 049/9598170

   - **Comuni dell'Estense**
     Sede di Este via - S. Fermo 10 - 0429/618517

   - **Comuni del Montagnanase**
     Sede di Montagnana - via Ospedale 1 - 0429/808615

2. In alternativa, scaricare dal sito dell'Az. ULSS 6 all'indirizzo: **https://www.aulss6.veneto.it/Servizio-di-igiene-della-produzione-trasformazione-commercializzazione-conservazione-e-trasporto-degli-alimenti-di-origine-animale** il modello di comunicazione previsto inviandolo, compilato, al Servizio Veterinario tramite la mail **suiniadomicilio@aulss6.veneto.it**, almeno 3 giorni prima della data prevista di macellazione. Sullo stesso modello deve essere specificata la eventuale richiesta di ispezione delle carni da parte del Veterinario dell'Az. ULSS (facoltativa);

3. Il modello può essere recapitato, nell'impossibilità di utilizzo di strumenti informatici, alle sedi territoriali soprariportate almeno 3 giorni prima della macellazione;

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;
- **Corretto smaltimento dei sottoprodotti di origine animale (reg. CE n. 1069/2009 e s.m.i.) o in alternativa i sottoprodotti della macellazione possono essere sotterrati o infossati nella concimaia aziendale, ad una profondità tale da evitare che animali domestici o selvatici possano accedere a tale materiale e cosparsi di disinfettante che non renda appetibili i sottoprodotti ai selvatici e provveda all'abbattimento di un eventuale carica infettante. Tra i gli agenti chimici che inattivano il virus, previsti dal manuale operativo per le pesti suine, sono previsti gli ipocloriti al 2 – 3%. La candeggina o varechina risulta dunque essere un prodotto utilizzabile;**
- le carni dei suini macellati possono essere consumate previa completa cottura, attestata da modifica della colorazione delle carni, per i 10 giorni successivi al

CITTA' DI CONSELVE
Protocollo generale
E
Protocollo N.0012839 del 29/10/2026 15:08:44
documento firmato digitalmente da SILVIO PITTUI

Responsabile del Procedimento: Dott. Silvio Pittui
Complesso Socio Sanitario ai Colli – Padiglione 16, Via dei Colli, 4 – 35143 PADOVA
Segreteria: Tel. 049 5495206 - e-mail: sviaoa@aulss6.veneto.it

prelievo. Dopo tale periodo, in assenza di comunicazione contraria da parte dell'Az. ULSS, si possono consumare le carni lavorate senza cottura;

IMPORTANTE – si rammenta che in assenza della visita ispettiva veterinaria il privato interessato deve:

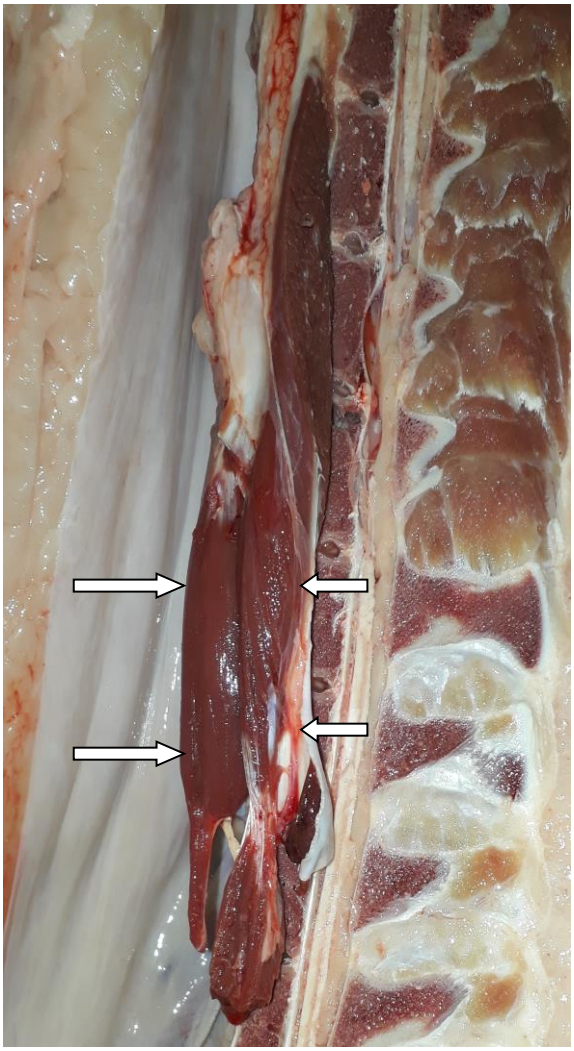
- Prelevare almeno 50 grammi di muscolo dai pilastri del diaframma e recapitarli alle sedi territoriali dei Servizi Veterinari dell'Azienda ULSS sopraripportate entro 24 ore dall'avvenuta macellazione negli orari previsti. **SI RICORDA IN ASSENZA DI ESITO FAVOREVOLE DELL'ESAME PER LA RICERCA DELLA TRICHINA, TUTTI I PRODOTTI DERIVATI DALLA LAVORAZIONE DI DETTO ANIMALE SONO SOGGETTI A DISTRUZIONE E ANDRANNO SMALTITI COME SOTTOPRODOTTI CON SPESE A CARICO DEL PRIVATO INTERESSATO;**

Al privato interessato che abbia richiesto l'ispezione da parte del Veterinario dell'Az. ULSS verrà recapitata la fattura per un importo pari a euro 15 per il primo suino e euro 5 per il successivo nel caso di macellazione contemporanea di due suini.

INDIVIDUAZIONE DEI PILASTRI DEL DIAFRAMMA

E
CITTA' DI CONSELVE
Protocollo generale
Protocollo N.0012839 del 29/10/2026 15:08:44
documento firmato digitalmente da SILVIO PITTUI





Responsabile del Procedimento: Dott. Silvio Pittui
Complesso Socio Sanitario ai Colli – Padiglione 16, Via dei Colli, 4 – 35143 PADOVA
Segreteria: Tel. 049 5495206 - e-mail: sviaoa@aulss6.veneto.it

ALL'AZIENDA ULSS N. 6 "EUGANEA"

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 cod. **IT** _____

Recapito telefonico _____ mobile _____

Comunica che intende macellare il giorno _____ con inizio alle ore _____ numero _____ capi suini presso il proprio allevamento in via: _____ numero civico _____ località_____.

E
CITTA' DI CONSELVE
Protocollo generale
Protocollo N.0012839 del 29/10/2026 15:08:44
documento firmato digitalmente da SILVIO PITTUI

Dichiara:

1. che la tipologia di allevamento è: brado/semibrado oppure con stabulazione controllata (*cancellare la voce non pertinente*);
2. le operazioni di macellazione saranno/non saranno svolte da persona specificatamente formato (*cancellare la voce non pertinente*);
3. nel caso di macellazione di suini, 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: _____
4. di essere a conoscenza che i Servizi veterinari dell'AULSS eseguiranno una visita ispettiva nel caso di macellazione di suini allevati allo stato brado/semibrado;
5. di essere a conoscenza che i Servizi veterinari dell'AULSS potranno 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.
6. **Di chiedere la visita ispettiva veterinaria per la macellazione ☐ SI ☐ NO**

Fatto a_____ il_____

Il privato interessato (firma leggibile) _____

Responsabile del Procedimento: Dott. Silvio Pittui
Complesso Socio Sanitario ai Colli – Padiglione 16, Via dei Colli, 4 – 35143 PADOVA
Segreteria: Tel. 049 5495206 - e-mail: sviaoa@aulss6.veneto.it

Emergenza Peste SUINA AFRICANA - PSA

Al fine di ridurre al minimo il rischio di introduzione e diffusione sul nostro territorio della Peste Suina Africana, si invitano i detentori di suini in allevamenti familiari di prendere visione dell'infografica prodotta dall'IZSVe e a prestare attenzione alla biosicurezza del proprio allevamento osservando quanto di seguito riportato, come indicato nel Decreto del Ministero della Salute del 28 giugno 2022 (Requisiti di biosicurezza per stabilimenti che detengono suini) reperibile al seguente link: https://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/2022/07/26/22A04210/sg.

Requisiti di biosicurezza per gli allevamenti familiari:

i. Divieto di somministrazione di scarti di cucina/ristorazione/ rifiuti alimentari.
ii. Corretto smaltimento dei sottoprodotti di origine animale (reg. CE n. 1069/2009 e s.m.i.).
iii. Divieto di contatto dell'operatore con altri allevamenti di suini detenuti.
iv. Evitare qualsiasi contatto con cinghiali selvatici vivi o con carcasse di cinghiali (inclusi sottoprodotti, residui di carcassa o di caccia).
v. Presenza di appropriate misure igienico-sanitarie in allevamento (cambio indumenti e calzature in entrata e in uscita dallo stabilimento, adeguate procedure di pulizia e disinfezione in corrispondenza dell'ingresso nei locali di stabulazione).
vi. Utilizzare disinfettanti di provata efficacia.
vii. Divieto di contatto con i suini allevati in stabilimento nelle 48 ore successive all'attività venatoria.
viii. Divieto di ingresso di persone non autorizzate nei locali di stabulazione dei suini. Ogni ingresso nei suddetti locali deve essere registrato e la documentazione conservata per almeno sei mesi.
ix. Controllo veterinario ufficiale a campione secondo le modalità definite dalle singole regioni e province autonome nel rispetto della numerosità campionaria prevista per l'anno in corso.
x. I locali dello stabilimento devono: essere costruiti in modo tale da impedire l'ingresso di cinghiali o altri animali (ad es. cani). Prevedere sistemi di disinfezione per le calzature in corrispondenza dell'ingresso ai locali di stabulazione degli animali e l'utilizzo di indumenti e calzari dedicati da parte degli operatori

Pulizia e disinfezione

Gli operatori che detengono suini per allevamento e gli operatori responsabili delle stalle di transito, assicurano che i propri stabilimenti siano sottoposti ad accurata pulizia e disinfezione, utilizzando prodotti di provata efficacia e secondo le procedure di seguito specificate.

Procedura per la pulizia e disinfezione delle strutture: I disinfettanti hanno una notevole riduzione nella loro efficacia quando agiscono in presenza di sporcizia, materiale organico e grasso, quindi, la disinfezione per essere efficace deve essere preceduta da un'accurata pulizia e detersione degli ambienti. Deve essere presente in stabilimento una procedura che descriva le modalità operative con cui vengono eseguiti il lavaggio e disinfezione delle strutture. Le operazioni di pulizia e disinfezione devono essere condotte dopo che gli animali sono stati rimossi dagli ambienti e devono essere articolate in tre fasi distinte:

CITTA' DI CONSELVE
Protocollo generale
E
Protocollo N.0012839 del 29/10/2026 15:08:44
documento firmato digitalmente da SILVIO PITTUI

Responsabile del Procedimento: Dott. Silvio Pittui
Complesso Socio Sanitario ai Colli – Padiglione 16, Via dei Colli, 4 – 35143 PADOVA
Segreteria: Tel. 049 5495206 - e-mail: sviaoa@aulss6.veneto.it

1. Rimozione fisica del materiale presente (feci, residui di mangimi, sporcizia). Si deve procedere con la rimozione fisica del materiale grossolano presente negli ambienti di stabulazione, alimentazione o transito degli animali, con rimozione fisica del materiale presente: feci, lettiera, residui di mangime e sporcizia varia. Le incrostazioni di materiale organico dovranno essere eliminate mediante l'utilizzo di idropulitrici a pressione;

2. Lavaggio con acqua e detergente. Una volta che il materiale grossolano è stato rimosso le superfici dovranno essere irrorate con un prodotto sgrassante (detergente), che poi dovrà essere eliminato mediante risciacquo con acqua;

3. Disinfezione. Per la fase di disinfezione deve essere utilizzato uno dei disinfettanti di provata efficacia, e deve essere lasciato per una durata corrispondente a quanto previsto nelle indicazioni di corretto utilizzo del prodotto da parte della ditta produttrice. Il disinfettante deve essere applicato sulle superfici asciutte.
L'introduzione degli animali può avvenire solo dopo due giorni dal termine delle operazioni di pulizia e disinfezione.

Si ricorda che la Peste Suina Africana è una malattia per cui vige l'obbligo di denuncia alle Autorità Sanitarie e pertanto, qualora si riconoscano i sintomi, si deve informare immediatamente il distretto veterinario di competenza.

E
CITTA' DI CONSELVE
Protocollo generale
Protocollo N.0012839 del 29/10/2026 15:08:44
documento firmato digitalmente da SILVIO PITTUI

E' molto importante che a partire dal momento in cui l'allevatore o il veterinario sospetti la malattia (mortalità, febbre, emorragie...), si fermino tutti gli spostamenti dei suini per evitarne la diffusione. Inoltre, è necessario che si applichino strette misure di biosicurezza evitando ogni movimento di persone, animali, automezzi o qualsiasi altro elemento sensibile di essere contaminato da e verso l'allevamento, fino a che non si confermi o si escluda il sospetto.

Responsabile del Procedimento: Dott. Silvio Pittui
Complesso Socio Sanitario ai Colli – Padiglione 16, Via dei Colli, 4 – 35143 PADOVA
Segreteria: Tel. 049 5495206 - e-mail: sviaoa@aulss6.veneto.it

PESTE SUINA AFRICANA

La Peste Suina Africana (PSA) è una malattia infettiva altamente contagiosa che colpisce i suini domestici e i cinghiali selvatici.
Il virus della Peste Suina Africana (ASFv) è caratterizzato da un'elevata resistenza in ambiente (anche anni in certe condizioni).
È una malattia contagiosa a esito per lo più letale (fino al 100% di mortalità negli allevamenti colpiti), caratterizzata da febbre alta, perdita di appetito, emorragie su cute e organi interni e morte dei soggetti (da 2 a 10 gg dall'infezione).
Causa perdite economiche rilevanti.

LESIONI anatomopatologiche *[fonte: DEFRA – CFSPH]*



NON è trasmissibile all'uomo

Sintomatologia CLINICA

- FEBBRE ALTA
- DIARREA EMORRAGICA
- ARROSSAMENTO CUTE
- DIFFICOLTÀ DI RESPIRAZIONE
- DIFFICOLTÀ di DEAMBULAZIONE
- ULCERE
- ABORTI



16 STATI MEMBRI UE colpiti dalla malattia

Trasmissione DIRETTA

CONTATTO DIRETTO domestici / selvatici

CONTATTO DIRETTO domestici infetti / sani

Trasmissione INDIRETTA

ALIMENTAZIONE con rifiuti e scarti di ristorazione infetti

VETTORI BIOLOGICI (non confermati in Europa)

SCARSE MISURE di IGIENE e BIOSICUREZZA

RIFERIMENTI LEGISLATIVI

REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) 2023/594 che stabilisce misure speciali di controllo delle malattie per la peste suina africana e abroga il regolamento di esecuzione (UE) 2021/605.

PIANO NAZIONALE: Peste Suina Africana - Piano di sorveglianza e prevenzione in Italia.

PREVENZIONE E CONTROLLO

IMPORTAZIONE di animali e di prodotti di origine animale da PAESI INDENNI

SMALTIMENTO corretto dei rifiuti alimentari DIVIETO di alimentazione con scarti

Misure di BIOSICUREZZA negli allevamenti

IGIENE e DISINFEZIONE dell'allevamento e degli automezzi

Nessun trattamento ai soggetti malati NESSUN VACCINO DISPONIBILE

E
CITTA' DI CONSELVE
Protocollo generale
Protocollo N.0012839 del 29/10/2026 15:08:44
documento firmato digitalmente da SILVIO PITTUI

Responsabile del Procedimento: Dott. Silvio Pittui
Complesso Socio Sanitario ai Colli – Padiglione 16, Via dei Colli, 4 – 35143 PADOVA
Segreteria: Tel. 049 5495206 - e-mail: sviaoa@aulss6.veneto.it

REGIONE DEL VENETO

giunta regionale

Data - 2 NOV. 2023 Protocollo N° 594263 Class: G.920.011 - G.920.012 Allegati N° 1

Oggetto: Indicazioni in materia di macellazione per il consumo domestico privato di suidi al di fuori del macello in applicazione dell'art. 16 del D. Lgs 2 febbraio 2021 n. 27, ai fini della prevenzione della PSA.

PEC

Ai Direttori dei Dipartimenti di Prevenzione
Ai Responsabili dei Servizi veterinari SA, IAOA, IAPZ
delle AULSS del Veneto

All'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie

Al Centro Regionale di Epidemiologia Veterinaria – CREV

Agli ordini provinciali dei Veterinari

Ai Sindaci dei Comuni del Veneto

Alle Associazioni:
- ARAV
- CIA
- Coldiretti
- Confagricoltura
- AVA
- COPAGRI

E p.c. Al Ministero della salute
DGISAN
DGSAF

Alle Regioni e P.A di Trento e Bolzano

E
CITTA' DI CONSELVE
Protocollo generale
Protocollo N.0012839 del 29/10/2026 15:08:44

In considerazione dell'entrata in vigore della normativa in materia di identificazione e registrazione degli animali (I&R) di cui al D.Lgs 134/2022 e dell'evoluzione epidemiologica della Peste Suina Africana, che attualmente non coinvolge gli allevamenti di suini del Veneto, né i cinghiali selvatici sul territorio regionale, fatto salvo quanto già previsto nella nota dell'U.O. Sicurezza alimentare della Direzione Prevenzione, Sicurezza alimentare, Veterinaria, nota prot. n. 0484757 del 22/10/2021, ad oggetto: *Prime disposizioni in materia di macellazione per il consumo domestico privato al di fuori del macello in applicazione dell'art. 16 del D. Lgs 2 febbraio 2021 n. 27* (allegata), si forniscono le seguenti indicazioni per l'imminente campagna al fine di evitare comportamenti a rischio.

Area Sanità e Sociale
Direzione Prevenzione Sicurezza Alimentare Veterinaria – U.O. Sicurezza Alimentare
Dorsoduro 3493 – 30123 Venezia – Tel.041/2791304/1382 – Fax 04172791330
PEC: *area.sanitasociale@pec.regione.veneto.it* *e-mail: saia@regione.veneto.it*
Cod. Fisc. 80007580279 ***Codice Univoco Ufficio EJY7AG*** *P.IVA 02392630279*

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.

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.

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.

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.

E
CITTA' DI CONSELVE
Protocollo generale
Protocollo N.0012839 del 29/10/2026 15:08:44

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).

Si rappresenta che deve in ogni caso essere garantito il corretto smaltimento dei sottoprodotti della macellazione, a norma del Reg. CE/1069/2009, delle linee guida nazionali applicative (recepite in Veneto con DGR n. 1530 del 28/03/2013), nonché dei regolamenti comunali e relative norme ambientali vigenti. La gestione dei sottoprodotti sarà oggetto di verifica da parte dell'ACL in occasione delle normali attività di controllo.

A meno di variazione della attuale situazione epidemiologica per PSA nel territorio regionale, in alternativa allo smaltimento tramite ditta specializzata, i SOA derivanti dalle attività di macellazione familiare per autoconsumo possono essere sotterrati o infossati nella concimaia aziendale, ad una profondità tale da evitare che animali domestici o selvatici possano accedere a tale materiale.

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, gli scriventi potranno disporre 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.

L'apposita sezione della BDN dovrà essere aggiornata, da parte dell'allevatore o suo delegato, con le modalità e nel rispetto dei tempi previsti dalla normativa vigente in materia di identificazione e registrazione (D.Lgs. 134/2022 e Manuale Operativo I&R), con riferimento alle nuove disposizioni per gli allevamenti familiari. Si rappresenta che l'AULSS eseguirà controlli a campione (documentali o con sopralluogo) anche in relazione alle macellazioni al di fuori del macello per autoconsumo, per verificare il rispetto della normativa

in materia di anagrafe zootecnica. Tali controlli sono considerati controlli ufficiali. Per questi controlli non è previsto il pagamento di alcuna tariffa all'AULSS da parte del privato interessato. Il riscontro di non conformità comporta l'adozione delle pertinenti azioni conseguenti da parte dell'AULSS.

Si ricorda che 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. E' 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.

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 localmente competente 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.

Distinti saluti.

CITTA' DI CONSELVE
Protocollo generale
Protocollo N.0012839 del 29/10/2026 15:08:44

UNITÁ ORGANIZZATIVA
SANITA' ANIMALE E FARMACO VETERINARIO
Il Direttore
- Dott. Michele Brichese -

UNITÁ ORGANIZZATIVA
SICUREZZA ALIMENTARE
La Direttrice
- Dott.ssa Alessandra Luisa Amorena -

Responsabile del procedimento: Alessandra Luisa Amorena
Tel. 0412791337 – mail: alessandra.amorena@regione.veneto.it

REGIONE DEL VENETO

giunta regionale

G.9.20.01.1

Data 27/10/2026 Protocollo N° 581367 Class: G.9.20.01.4 Fasc. Allegati N° 1

Oggetto: Macellazioni al di fuori del macello per il consumo domestico privato di suini in applicazione dell'art. 16 del D.Lgs. 2 febbraio 2021, n. 27, campagna 2026-2027.

PEC

Ai Direttori dei Dipartimenti di Prevenzione

Ai Responsabili dei Servizi veterinari
SA, IAOA, IAPZ, CAA
delle AULSS del Veneto

All'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie

Al Centro Regionale di Epidemiologia Veterinaria – CREV

e, p.c. Alle Associazioni:

- ARAV
- CIA
- Coldiretti
- Confagricoltura
- AVA
- COPAGRI

E
CITTA' DI CONSELVE
Protocollo generale
Protocollo N.0012839 del 29/10/2026 15:08:44

In considerazione dell'evoluzione epidemiologica della Peste Suina Africana (PSA), che attualmente non coinvolge gli allevamenti di suini del Veneto, né i cinghiali selvatici sul territorio regionale, si forniscono ulteriori indicazioni rispetto a quanto già previsto nella nota dell'U.O. Sicurezza alimentare della Direzione Prevenzione, Sicurezza alimentare, Veterinaria, nota prot. n. 0484757 del 22/10/2021, ad oggetto *Prime disposizioni in materia di macellazione per il consumo domestico privato al di fuori del macello in applicazione dell'art. 16 del D. Lgs 2 febbraio 2021 n. 27* (allegata) e alla DGR 1173/2021, al fine di evitare comportamenti a rischio relativamente:

- alla campagna di macellazione dei suini al di fuori del macello per il consumo domestico privato;

Area Sanità e Sociale
Direzione Prevenzione Sicurezza Alimentare Veterinaria – U.O. Sicurezza Alimentare
Dorsoduro 3493 – 30123 Venezia – Tel.041/2791382 – Fax 04172791330
PEC: *area.sanitasociale@pec.regione.veneto.it* *e-mail: sicurezza.alimentare@regione.veneto.it*
Cod. Fisc. 80007580279 ***Codice Univoco Ufficio EJY7AG*** *P.IVA 02392630279*

- alle macellazioni di suini presso gli stabilimenti riconosciuti e alla relativa lavorazione delle carni per la produzione di salumi e altri prodotti a base di carne suina presso i locali registrati ai sensi della D.G.R. n. 1173 del 24 agosto 2021.

Considerata la concentrazione di allevamenti di piccole dimensioni presenti in Veneto e spesso localizzati nelle aree a maggior presenza di cinghiali e considerato che il rischio di diffusione della malattia agli allevamenti di suini è elevato nel caso di inadeguate misure di biosicurezza, si raccomanda, per quanto possibile, di anticipare la macellazione dei suini allevati nelle piccole aziende commerciali, comprese le aziende che producono PPL Venete a base di carni suine, e nei piccoli allevamenti familiari per autoconsumo nonché la relativa lavorazione delle carni, al fine di raggiungere il più velocemente possibile la fase di vuoto biologico stagionale, in accordo con gli obiettivi di prevenzione della PSA previsti dalla pertinente normativa di Sanità Animale. .

CITTA' DI CONSELVE
Protocollo generale
Protocollo N.0012839 del 29/10/2026 15:08:44

La situazione epidemiologica in relazione alla PSA impone la necessità di mettere in atto ulteriori precauzioni per garantire condizioni di biosicurezza anche negli allevamenti di piccole dimensioni in occasione della macellazione e/o alla successiva lavorazione delle carni.

In particolare, è fondamentale:
- ridurre la movimentazione di persone, veicoli, attrezzature verso gli allevamenti, ancorché familiari, in cui sono presenti suini;
- che il personale che partecipa alla macellazione e/o alla lavorazione delle carni, compreso il norcino, lavi e disinfetti 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;
- che durante le attività di macellazione e/o lavorazione delle carni di suino sia esclusa la presenza libera di animali domestici che possano veicolare e diffondere il virus nell'ambiente (es. cani e gatti), anche nelle aree esterne.

Vista la corrente situazione epidemiologica e la sua dinamicità e valutati i fattori di rischio, le scriventi U.O. potranno disporre ulteriori misure ed indagini diagnostiche finalizzate al monitoraggio epidemiologico e al controllo della PSA. Permane infatti prioritario ridurre al minimo il rischio di diffusione dell'infezione nel settore domestico e 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 da parte delle AULSS.

Per quanto riguarda, in particolare, le macellazioni al di fuori del macello per autoconsumo si rappresenta che qualora i suini dell'allevamento "familiare" siano più di uno, la macellazione dei restanti suini deve avvenire quanto prima e comunque, tenuto conto del tempo di incubazione della PSA, non oltre due settimane dalla macellazione del primo suino.

Inoltre, deve essere garantito il corretto smaltimento dei sottoprodotti della macellazione, a norma del Reg. (CE) n. 1069/2009, delle linee guida nazionali applicative (recepite in Veneto con DGR n. 1530 del 28/03/2013), nonché dei regolamenti comunali e relative norme ambientali vigenti. La gestione dei sottoprodotti sarà oggetto di verifica da parte dell'AULSS (ACL) in occasione delle normali attività di controllo.

In caso di macellazione al di fuori del macello, per autoconsumo, presso un allevamento "non familiare" di suini, non è consentita la presenza di personale diverso da quello che ordinariamente opera in allevamento, nel rispetto delle biosicurezze.

Si ricorda che 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. E' 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.

CITTA' DI CONSELVE
Protocollo generale
Protocollo N.0012839 del 29/10/2026 15:08:44

In materia di anagrafe zootecnica si fa presente che l'apposita sezione della BDN dovrà essere aggiornata, da parte dell'allevatore o suo delegato, con le modalità e nel rispetto dei tempi previsti dalla normativa vigente in materia di identificazione e registrazione (D.Lgs. 134/2022 e Manuale Operativo I&R), con riferimento alle nuove disposizioni per gli allevamenti familiari. Si rappresenta che, per verificare il rispetto della normativa, l'AULSS eseguirà controlli a campione (documentali o con sopralluogo) anche in relazione alle macellazioni al di fuori del macello per autoconsumo. Tali controlli sono considerati controlli ufficiali. Per questi controlli non è previsto il pagamento di alcuna tariffa all'AULSS da parte del privato interessato. Il riscontro di non conformità comporta l'adozione delle pertinenti azioni conseguenti da parte dell'AULSS.

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 localmente competente per una compiuta valutazione e l'effettuazione degli opportuni approfondimenti. La mancata segnalazione, in caso di successiva conferma di focolaio, comporta l'applicazione di sanzioni. 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.

Infine si rappresenta che con DDR n. 18117 del 4 settembre 2026, anche per il corrente anno è stato previsto per l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie di Legnaro (PD) un finanziamento per svolgere varie attività aggiuntive rispetto a quelle finanziate con il FSN tra cui attività finalizzate alla prevenzione e alla sorveglianza delle zoonosi, comprese le MTA, previo coordinamento con le AULSS. Tra queste rientrano anche le analisi di laboratorio per la ricerca della trichinella nei suini macellati al di fuori del macello per consumo domestico privato.

Distinti saluti.

UNITA' ORGANIZZATIVA
SANITA' ANIMALE E FARMACI VETERINARI
Il Direttore
- Dott. Michele Brichese -

UNITA' ORGANIZZATIVA
SICUREZZA ALIMENTARE
La Direttrice
- *Dott.ssa Alessandra Luisa Amorena* -

CITTA' DI CONSELVE
Protocollo generale
Protocollo N.0012939 del 29/10/2026 15:08:44

Responsabile del procedimento: Alessandra Luisa Amorena
Tel. 0412791337 – mail: alessandra.amorena@regione.veneto.it

POSTA CERTIFICATA: Notifica protocollo 0166498/2026 Macellazione dei suini per il consumo domestico privato. Campagna 2.11.2026 – 27.2.2027. Procedure a seguito dell'entrata in vigore del D. Lgs. 27/2021

Mittente: protocollo.aulss6@pecveneto.it
Destinatari: affari.generali@pec.comune.conselve.pd.it
Destinatari (CC): area.sanitasociale@pec.regione.veneto.it
Inviato il: 29/10/2026 14.54.17
Posizione: PEC istituzionale Comune di Conselve/Posta in ingresso

Ti e' stato notificato il protocollo :

Macellazione dei suini per il consumo domestico privato.Campagna 2.11.2026 ? 27.2.2027.Procedure a seguito dell?entrata in vigore del D. Lgs. 27/2021

link

E
CITTA' DI CONSELVE
Protocollo generale
Protocollo N.0012839 del 29/10/2026 15:08:44

=== LISTA DEGLI ALLEGATI ===
Regione Veneto 532978 2024.pdf ( )
DM 28 6 2022.pdf ( )
Lettera ai Sindaci Macellazione suini a domicilio 2026_2027 corretto.pdf ( )
Regione Veneto 594263 2023.pdf ( )
581367 del 27 10 2026.pdf ( )