



Comune di Modena

FRONTESPIZIO PROTOCOLLO

L'originale del presente documento redatto in formato elettronico è conservato dall'ENTE secondo normativa vigente. Ai sensi dell'art. 3 c4-bis D. Lgs 82/2005 e s.m.i., in assenza del domicilio digitale le amministrazioni possono predisporre le comunicazioni ai cittadini come documenti informatici sottoscritti con firma digitale o firma elettronica avanzata ad inviare ai cittadini stessi copia analogica di tali documenti sottoscritti con firma autografa sostituita a mezzo stampa predisposta secondo le disposizioni di cui all'art. 3 del D. Lgs 39/1993.

PROTOCOLLO N. 453737/2025 DEL 12/11/2025

CLASSIFICAZIONE 02.01 - /

OGGETTO: MACELLAZIONE SUINI A DOMICILIO

Allegati:

- 7731643.pdf
D89A332FC64D56B8B2CC53AC6D49053336E9DC105382E095B11DD1E6364DD9FE35C5B7ED44D5871
C20E45F72D9E10AD31212578B32E07B8322CC75F605EA26D9

Dipartimento Sanità Pubblica - Sanità Pubblica Veterinaria
Unità Operativa Territoriale Veterinaria Distretti Modena, Sassuolo, Castelfranco Emilia
Il Responsabile Dr. Scardino Giuseppe

Modena, li 11/11/2025

All c.a del Sindaco del Comune di

Modena
Sassuolo
Fiorano M.
Formigine
Maranello
Castelfranco Emilia
Ravarino
Bomporto
Bastiglia
Nonantola
S. Cesario

Oggetto: Modalità di gestione della campagna di macellazione invernale dei suini ad uso domestico privato anni 2025_2026.

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

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

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

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

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

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

1. La macellazione domiciliare dei suini potrà avvenire nel periodo intercorrente dal 01 novembre 2025 al 31 marzo 2026, limitatamente a massimo 4 capi/anno per codice aziendale;
2. per poter effettuare la macellazione a domicilio è obbligatorio effettuare, con almeno 48 ore di preavviso, una specifica comunicazione all'ufficio territorialmente competente del Servizio Veterinario dell'Azienda USL di Modena, Via Martiniana nr. 21 tel. 059 396345 – e mail dsp@pec.ausl.mo.it- servetmo@ausl.mo.it;
3. la comunicazione deve contenere:
 - i dati anagrafici del richiedente, comprensivi del codice fiscale e il recapito telefonico;
 - il giorno della macellazione, il luogo e l'ora di inizio, tenendo conto che tale attività deve essere effettuata nei giorni feriali e il sabato entro le ore 12,
 - nome e cognome, indirizzo e recapito telefonico della persona incaricata delle operazioni di macellazione, che dovrà rilasciare al richiedente apposita autocertificazione in merito al possesso di adeguate nozioni e capacità per condurre tutte le fasi della macellazione nel rispetto del benessere animale e delle corrette prassi igienico-sanitarie;
4. la macellazione deve avvenire nelle ore diurne, con l'impiego di pistola a proiettile captivo penetrante, al fine di assicurare il rispetto delle norme relative allo stordimento;
5. il Servizio Veterinario provvederà ad eseguire il controllo ufficiale comprensivo:
 - della visita ispettiva delle carni, degli organi, dei visceri,
 - del prelievo di un frammento di campione di diaframma per la ricerca della trichinella,
 - dell'eventuale prelievo di sangue per il controllo e l'eradicazione della Malattia di Aujeszky, dove previsto dallo specifico Piano Regionale;
6. devono essere rispettate le seguenti norme igieniche:
 - gli utensili e le superfici che entrano in contatto con le carni devono essere conservati in buone condizioni d'igiene, lavati e disinfettati prima e dopo ogni macellazione e lavorazione delle carni,
 - l'acqua utilizzata per le operazioni di pulizia e disinfezione deve essere potabile o pulita,

- le persone che vengono in contatto con le carni non devono avere malattie in corso, in particolare gastroenteriche o respiratorie, devono indossare indumenti puliti e lavarsi le mani con acqua calda e sapone frequentemente, in particolare ogni volta che iniziano a manipolare le carni,
 - nel caso di utilizzo di guanti, questi devono essere cambiati frequentemente;
7. le carni, gli organi e i visceri non possono essere allontanati dal luogo della macellazione prima che siano stati sottoposti a visita veterinaria;
 8. tutte le carni ed i prodotti derivati sono destinati all'esclusivo consumo familiare del richiedente e non possono essere in alcun modo commercializzati;
 9. in attesa della comunicazione dell'esito favorevole del laboratorio in merito alla ricerca di trichinella non è consentito il consumo delle carni ma solo la loro lavorazione;
 10. in caso di esito non favorevole le carni e i prodotti derivati devono essere conservati a disposizione del Servizio Veterinario che fornirà disposizioni per la loro distruzione;
 11. le tariffe previste per le prestazioni di controllo ufficiale sono le seguenti:
euro 15,00 per la visita sanitaria al primo suino, euro 5,00 per ogni capo ulteriore ed euro 2 per ogni campione di diaframma prelevato per la ricerca della trichinella;
 12. in periodi diversi da quelli indicati al punto 1) la macellazione è permessa solo ed esclusivamente presso i macelli autorizzati e riconosciuti nel pieno rispetto di quanto previsto dai Regolamenti CE 853/2004 e 1099/2009;
 13. le macellazioni clandestine ed ogni altra infrazione alle norme vigenti saranno puniti a norma di Legge e, qualora integrino il maltrattamento di animali, assumono rilevanza penale e comportano l'informativa alla Procura della Repubblica.

Il Responsabile Unità Operativa Territoriale Veterinaria

Dr. Scardino Giuseppe