COMUNE DI FERRARA
Città Patrimonio dell'Umanità

CAMPAGNA DI MACELLAZIONE SUINI A DOMICILIO PER USO FAMILIARE 2026-2027

PREMESSA
La Nota del Dirigente dell'Area Sanità Veterinaria e Igiene degli Alimenti - Prot. 23/09/2026.0996065, consente nel territorio della provincia di Ferrara il ripopolamento degli allevamenti suini della tipologia familiare dal 16 ottobre 2026 al 28 febbraio 2027 alle seguenti condizioni:

- che l'allevamento risulti già iscritto nella Banca Dati Nazionale come allevamento familiare, stabulato, non cessato;
- che ad un codice aziendale sia associato esclusivamente un allevamento ad orientamento produttivo familiare;
- che l'allevamento sia conforme ai requisiti di biosicurezza previsti dal D.M. 28/06/2022 per gli allevamenti familiari;
- che al 01/03/2027gli allevamenti di suini della tipologia familiare siano già depopolati;
- che, qualora pervengano alla Autorità Competente Locale (ACL) richieste di aperture di nuovi allevamenti familiari, queste potranno essere consentite esclusivamente previo sopralluogo con esito favorevole volto alla verifica dei requisiti di biosicurezza previsti dal D.M. 28/06/2022 per gli allevamenti familiari.

L'operatore che detiene suini in allevamenti familiari deve comunicare all' Autorità Competente Locale (ACL) ogni suino morto riscontrato nello stabilimento. L'Autorità Competente Locale (ACL) garantisce il controllo virologico dei casi sospetti, come definiti dall'articolo 9, paragrafo 1 del Regolamento delegato (UE) 2020/689 e di tutti i suini morti negli allevamenti familiari.

MODALITÀ OPERATIVE
La pubblicazione della Delibera della Giunta Regionale n° 2045 del 28/11/2022 detta le "Disposizioni in materia di macellazione per il consumo domestico privato in Regione Emilia-Romagna", al fine di consentire il regolare svolgimento della macellazione e lavorazione di carni suine per uso domestico privato.
Dal 15 novembre 2026 al 28 febbraio 2027, le macellazioni dei suini per autoconsumo, fino ad un massimo di 4 capi per nucleo familiare, si effettueranno dal lunedì al venerdì dalle ore 9.00 alle ore 15.00. Sabato, domenica e gli altri giorni festivi l'attività non viene effettuata.

MODALITÀ'
Per poter macellare a domicilio è obbligatorio effettuare con almeno 48 ore di preavviso, una comunicazione da consegnare agli Uffici veterinari territoriali dell'Azienda USL o inviare all'indirizzo mail igiene.alimenti.oa@ausl.fe.it il modello di comunicazione e di autocertificazione (Allegato 1) della persona formata per effettuare la macellazione. Al fine di evitare inutili sofferenze, l'abbattimento e la macellazione devono essere effettuati esclusivamente da persone con specifica formazione o consolidata esperienza, nel rispetto delle norme sulla protezione degli animali (con l'impiego di pistola a proiettile captivo penetrante, è pertanto vietata la macellazione che non preveda lo stordimento dell'animale come quella rituale) e delle norme igienico-sanitarie (pulizia e disinfezione delle superfici, lavaggio mani). Tutte le parti della carcassa e le frattaglie, compreso il sangue, devono essere sottoposte ad esame sistematico al fine di evidenziare segni di inidoneità al consumo. Nel caso in cui tale esame sia effettuato da "persona formata", qualsiasi anomalia riscontrata, deve essere rapidamente comunicata al servizio veterinario territorialmente competente e devono essere lasciate a disposizione del veterinario ufficiale tutte le parti dell'animale macellato. Deve essere prelevato dalla "persona formata" e recapitato personalmente al laboratorio o tramite persona delegata un campione di muscolo (diaframma, masseteri) di 50 grammi circa da ciascun suino macellato, ai fini della ricerca di trichinella; le analisi eseguite dagli IZSLER vengono fatte pagare direttamente all'allevatore/privato che consegna il campione al laboratorio, ai sensi dell'art. 7 comma 2 del D. Lgs n. 32/2021.
All'atto del campionamento il prelevatore deve compilare la scheda di campionamento (Allegato 2) e il proprietario deve sottoscrivere l'impegno a non consumare le parti dell'animale fino alla comunicazione dell'esito favorevole del laboratorio. È possibile comunque lavorare le carni in attesa dell'esito.

CONTROLLI VETERINARI
Nel caso in cui sia richiesta la visita veterinaria le carni, gli organi e i visceri non possono essere allontanati dal luogo della macellazione prima che siano stati sottoposti a ispezione da parte del veterinario. Il Servizio Veterinario di AUSL 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 suino per la ricerca della Trichinella.
L'eventuale esito non favorevole del campione per la ricerca di Trichinella sarà comunicato dal Servizio Veterinario all'interessato entro 48 ore dalla visita; la mancata comunicazione dell'esito equivale ad esito favorevole; in caso di esito non favorevole le carni e i prodotti derivati devono essere conservati a disposizione del Veterinario ufficiale che fornirà disposizioni per la loro distruzione.

TARIFFE
Le tariffe previste per la visita veterinaria, da pagare in anticipo, sono le seguenti: € 15,00 per la visita sanitaria del primo suino, € 5,00 per ogni capo ulteriore e € 2,00 per ogni campione di diaframma suino prelevato per la ricerca della Trichinella. Si sottolinea che tutte le carni ed i prodotti derivati sono destinati all'esclusivo consumo familiare del richiedente e non possono essere in alcun modo commercializzate. Per informazioni ulteriori si può fare riferimento agli Uffici territoriali dell' l'Unità Operativa Complessa (U.O.C.) Igiene Alimenti di origine Animale dell'Azienda USL di Ferrara.

– Tel. 0532.235982 - email igiene.alimenti.oa@ausl.fe.it