


Prot. N. 0703382 / P / GEN
dd. 13/11/2024

AMM: r_friuve
AOO: grfv

	REGIONE AUTONOMA FRIULI VENEZIA GIULIA
DIREZIONE CENTRALE SALUTE, POLITICHE SOCIALI e DISABILITÀ	
Servizio prevenzione, sicurezza alimentare e sanità pubblica veterinaria	salute@certregione.fvg.it prevenzionealimentisalute@regione.fvg.it tel + 39 040 377 5559 I - 34121 Trieste, via Cassa di Risparmio 10

**SERVIZIO PREVENZIONE, SICUREZZA
ALIMENTARE E SANITÀ PUBBLICA VETERINARIA.**

PEC

Ai Sigg. Sindaci
dei Comuni
della Regione Friuli Venezia Giulia

Alle Aziende Sanitarie
della Regione Friuli Venezia Giulia
SERVIZI VETERINARI

Al Comando Carabinieri NAS
della Regione FVG

All'Istituto Zooprofilattico
Sperimentale delle Venezie

All'Associazione Allevatori FVG

Alle Associazioni di categoria
e per conoscenza

oggetto:

PESTE SUINA AFRICANA (PSA)

**INDICAZIONI PER LA MACELLAZIONE DI SUINI PER IL
CONSUMO DOMESTICO PRIVATO PRESSO IL PROPRIO
DOMICILIO (CAMPAGNA 15 OTTOBRE 2024-15
MARZO 2025)**

GESTIONE SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

AGGIORNAMENTO

All' Azienda Regionale di Coordinamento per la
Salute (ARCS)
Servizio economico finanziario

Spettabili Ditte
⇒ IDONEA SRL
⇒ CO.GE. ECOLOGICA
⇒ TRIVENETA GRASSI

Seguendo la nota prot. n. 0623965/SPS del 14.10.2024 avente ad oggetto "Campagna di macellazione a domicilio 2024- 2025", e ss., si comunica che, a far data dalla presente, il servizio di trasporto, gestione e smaltimento dei sottoprodotti di origine animale (SOA), derivanti da macellazione di suini per consumo domestico privato in Regione FVG sarà reso a titolo gratuito, atteso che la legge regionale 28 dicembre 2023, n. 16 "Legge di stabilità 2024" ha reso disponibili risorse per azioni mirate, al fine di prevenire e contenere la diffusione della Peste Suina Africana (PSA) sul territorio della Regione Friuli Venezia Giulia.

In coerenza con le disposizioni già attuate nella scorsa campagna di macellazione, deve essere garantito il corretto smaltimento dei sottoprodotti (SOA) della macellazione, a norma del Reg. CE/1069/2009, delle linee guida nazionali applicative di cui alla DGR 2017/2021, nonché dei regolamenti comunali e relative norme ambientali vigenti.

I visceri e gli altri scarti di macellazione devono essere posti in contenitore impermeabile, dotato di coperchio possibilmente a tenuta ermetica, o in contenitore, parimenti impermeabile, conservato in locale chiuso, che ne impedisca l'accesso agli animali. Ai fini del corretto smaltimento, occorre rivolgersi ad una delle ditte specializzate, autorizzate ai sensi del Reg. CE/1069/2009, che hanno dato la propria disponibilità e di cui, di seguito, si fornisce il recapito:

- IDONEA SRL _ Campofornido (UD) : 349/2274705
- CO.GE. ECOLOGICA _ Cordenons (PN): 0434/43623 oppure 347/7934365
- TRIVENETA GRASSI SRL _ Portogruaro (VE): 0421/476033 oppure 338/5606562

Al fine di una miglior organizzazione logistica, si richiede di contattare la ditta prescelta per la prenotazione del servizio di ritiro dei SOA di categoria 3 dal lunedì al venerdì e comunque prima della macellazione a domicilio.

Senza alcun onere o spesa aggiuntiva, i privati che intendono macellare per consumo domestico privato devono contattare la ditta prescelta e fornire copia della notifica quale evidenza della macellazione per uso domestico privato, effettuata sul territorio regionale. All'atto della raccolta dei SOA, la ditta incaricata rilascia al privato il documento di trasporto ovvero la distinta di ricevuta. Sarà cura della ditta medesima dotarsi di adeguati DPI (calzari, guanti monouso...) atti a evitare o contenere eventuali contaminazioni nonché porre in atto le dovute strategie per programmare i percorsi di carico in base al rischio epidemiologico e gestire correttamente il carico in allevamento evitando l'ingresso quando possibile.

INFORMAZIONE AI CITTADINI

Ai sigg. Sindaci si chiede, cortesemente, di informare di un tanto la cittadinanza.

Di ogni ulteriore aggiornamento in tema, ne sarà data tempestiva comunicazione.

Nel ringraziare per la preziosa collaborazione, si porgono distinti saluti.

Il Direttore del Servizio
- dott. Manlio Palei –
firmato digitalmente