Città di Mondovì

Provincia di Cuneo

Informativa 2026

MACELLAZIONE DI SUINI ED OVI-CAPRINI PER USO PRIVATO PRESSO IL DOMICILIO

LA MACELLAZIONE PRESSO IL PROPRIO DOMICILIO DEI SUINI ED OVI-CAPRINI PER CONSUMO DOMESTICO PRIVATO è permessa, agli **allevatori** interessati, nell'ambito di tutto il territorio Comunale, durante le ore diurne dei giorni feriali. La macellazione a domicilio è consentita preferibilmente nel periodo stagionale compreso da inizio novembre a fine marzo.

Gli allevatori che intendono effettuare una macellazione ad uso familiare presso il domicilio devono darne **comunicazione ALMENO 3 GIORNI LAVORATIVI PRIMA DELL'ABBATTIMENTO dell'animale**, mediante la compilazione **dell'allegato 2 – Comunicazione macellazione presso allevamento per autoconsumo** - reperibile sul sito ASLCN1 (http://www.aslcn1.it/prevenzione/igiene-alimenti-origine-animale/macellazioni-ad-uso familiare/) o presso gli sportelli. Tale comunicazione è imprescindibile e dovrà pervenire alla

ASL CN1 – SERVIZIO VETERINARIO AREA "B"
igienealimenti.origineanimale@aslcn1.it

-Cuneo: 0171 450147/450148; dal lunedì al venerdì dalle 08.30 alle ore 12.30
-Mondovì: 0174 676124; dal lunedì al venerdì dalle ore 08.30 alle ore 12.30
-Ceva: 0174 723840; il mercoledì dalle ore 08.30 alle ore 12.30
-Fossano: 0172 699221; dal lunedì al venerdì dalle ore 08.30 alle ore 12.30
-Savigliano: 0172 240641; dal lunedì al venerdì dalle 08.30 alle ore 12.30
-Saluzzo: 0175 479740; dal lunedì al venerdì dalle ore 08.30 alle ore 12.30
-Revello: 0175 75327; il lunedì dalle ore 14.00 alle ore 15.00; il mercoledì e il venerdì dalle ore 08.30 alle ore 09.30

In merito alla Peste Suina Africana (PSA), viste le recenti disposizioni regionali e l'attuale situazione epidemiologica, si rende noto che nell'ASL CN1 tutti gli allevamenti cosiddetti "familiari" sono attualmente chiusi e le macellazioni per consumo domestico privato dei suidi sono fortemente raccomandate presso uno stabilimento di macellazione riconosciuto ai sensi del Reg. CE 853/04, per garantire una migliore gestione delle norme di biosicurezza volte a ridurre al minimo il rischio di entrata del virus nelle strutture di allevamento. In caso si optasse per la macellazione presso il domicilio si è pregati di contattare telefonicamente, con almeno tre giorni lavorativi di anticipo, il Servizio Veterinario ai numeri sopra indicati per la puntuale valutazione del rischio.

La macellazione sarà consentita agli allevatori che ne danno comunicazione e nel rispetto delle seguenti indicazioni:

1. gli animali devono essere stati allevati per almeno i 30 giorni precedenti la macellazione o dalla nascita;
2. le operazioni di macellazione devono essere effettuate in luoghi idonei dal punto di vista igienico sanitario e in modo da non recare disturbo al vicinato;
3. le operazioni di macellazione devono prevedere il preventivo stordimento dell'animale da effettuarsi con dispositivo previsto dalla normativa vigente;
4. le attrezzature, gli utensili ed i locali adibiti alla macellazione e successiva lavorazione delle carni devono essere idonei ed in buone condizioni igienico sanitarie;
5. l'acqua utilizzata deve avere le caratteristiche di potabilità;
6. i rifiuti solidi e liquidi devono essere smaltiti secondo la normativa vigente;
7. i suini macellati devono essere sottoposti all'esame trichinoscopico con la metodologia prevista, prelevando un pezzo di muscolo del diaframma (almeno 50 g) da consegnare refrigerato al Servizio Veterinario (sono esclusi dall'esecuzione dell'esame trichinoscopico i suini provenienti da allevamenti da produzione/riproduzione con qualifica sanitaria "accreditato" per Trichinella);
8. è permessa la macellazione per consumo domestico privato fino ad un massimo di 4 capi della specie suina e 6 capi della specie ovi-caprina per nucleo familiare nel corso dell'anno solare;
9. è vietata la macellazione per conto terzi;
10. è vietata la commercializzazione, a qualsiasi titolo, delle carni ottenute dagli animali macellati a domicilio e dei prodotti da esse derivati.

La macellazione dei suini e degli ovi-caprini sarà consentita presso il "domicilio" inteso come un allevamento registrato nell'anagrafe zootecnica (BDN), nel rispetto delle indicazioni contenute nel **"Manuale delle macellazioni ad uso familiare presso il domicilio - suini ed ovi-caprini"** reso disponibile dall'ASL CN1 accedendo al link https://www.aslcn1.it/prevenzione/macellazione-ad uso-familiare-autoconsumo.

È fatto divieto di consumare qualsiasi parte dell'animale, con esclusione del sangue e del fegato, prima dell'esito favorevole dell'analisi per la ricerca della Trichinella spp. eseguito dall'Istituto Zooprofilattico PLV con spesa a carico degli interessati.

Il Sindaco
Luca ROBALDO