



COMUNE DI ISASCA  
IL SINDACO

INFORMATIVA

COMUNE DI ISASCA

## 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](mailto:igienealimenti.origineanimale@aslcn1.it)

- ☎ Cuneo: 0171 450147/450148; dal lunedì al venerdì dalle 08.30 alle ore 12.00
- ☎ Mondovì: 0174 676124/676128; 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 12.00
- ☎ Savigliano: 0172 240641; dal lunedì al venerdì dalle 08.30 alle ore 12.00
- ☎ Saluzzo: 0175 479740; dal lunedì al venerdì dalle ore 08.30 alle ore 12.00
- ☎ Barge: 0175 215800; dal lunedì al venerdì dalle ore 08.00 alle ore 09.00
- ☎ Revello: 0175 75327; dal lunedì al venerdì dalle ore 08.00 alle ore 09.00

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.

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;

  
IL SINDACO  
(Guido FOGLIO)

IL SINDACO



La macellazione per autoconsumo presso il domicilio dei suidi (cinghiali e suini) allevati allo stato brado/semibrado deve seguire la stessa procedura dei suini domestici. In considerazione delle peculiarità di tali allevamenti, tutti i capi macellati dovranno essere sottoposti a visita ispettiva ed il campionamento per la ricerca della *Trichinella* spp. dovrà essere effettuato su tutti gli animali. Tale attività potrà essere effettuata anche al di fuori del limite temporale definito, in considerazione del ciclo di allevamento allo stato brado e del calendario venatorio.

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.

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 <http://www.aslcn1.it/prevenzione/igiene-alimenti-origine-animale/macellazioni-ad-uso-familiare/>.

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 <http://www.aslcn1.it/prevenzione/igiene-alimenti-origine-animale/macellazioni-ad-uso-familiare/>.

macellati a domicilio e dei prodotti da esse derivati.

10. è vietata la commercializzazione, a qualsiasi titolo, delle carni ottenute dagli animali

9. è vietata la macellazione per conto terzi;

solare;

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

"accreditato" per *Trichinella*);

suini provenienti da allevamenti da produzione/riproduzione con qualificata sanitaria refrigerato al Servizio Veterinario (sono esclusi dall'esecuzione dell'esame trichinoscopico i

prevista, prelevando un pezzo di muscolo del diatramma (almeno 50 g) da consegnare 7. i suini macellati devono essere sottoposti all'esame trichinoscopico con la metodologia

6. i rifiuti solidi e liquidi devono essere smaltiti secondo la normativa vigente;

5. l'acqua utilizzata deve avere le caratteristiche di potabilità;

carni devono essere idonei ed in buone condizioni igienico sanitarie;

4. le attrezzature, gli utensili ed i locali adibiti alla macellazione e successiva lavorazione delle effettuati con dispositivo previsto dalla normativa vigente;

3. le operazioni di macellazione devono prevedere il preventivo stordimento dell'animale da igienico sanitario e in modo da non recare disturbo al vicinato;

2. le operazioni di macellazione devono essere effettuate in luoghi idonei dal punto di vista