



COMUNE DI PAGNO

Via Roma n. 3 - 12030 Pagno (CN)
Tel./Fax 0175 76101
Mail: info@comune.pagno.cn.it
Pec: certificata@pec.comune.pagno.cn.it
C. F. 85002550045 - P. IVA 01742640046



INFORMATIVA

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 12.00
- ☎ 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

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;
8. è permessa la macellazione per uso familiare 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>.

E' 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 ssp. eseguito dall'Istituto Zooprofilattico PLV con spesa a carico degli interessati.



IL SINDACO
(GIUSIANO Nico)