

La macellazione per autoconsumo può essere effettuata secondo due modalità:

- Presso un **allevamento registrato in anagrafe zootecnica**: l'allevatore può macellare ovi-caprini, suini o cinghiali che ha allevato per almeno i 30 giorni precedenti la macellazione (o dalla nascita).  
La macellazione può essere effettuata **nel corso dell'anno solare, preferibilmente nel periodo stagionale da inizio novembre a fine marzo**.

Oppure

- Presso un **impianto di macellazione**: l'allevatore o il privato cittadino acquirente contatta preventivamente il macello.  
La macellazione può essere effettuata **durante tutto il corso dell'anno solare**.

Nel corso dell'anno solare possono essere macellati per autoconsumo un numero massimo di animali per nucleo familiare\*:

- **BOVINI – EQUINI (2 capi)**
- **OVI-CAPRINI (6 capi)**
- **SUINI – CINGHIALI ALLEVATI (4 capi)**

\* Nucleo familiare: insieme di persone che convivono, legate da un vincolo di matrimonio, di parentela, di affinità, di tutela o affettivo.

## Elenco dei Servizi Veterinari area B competenti

### AL

Spalto Marengo 35 - Alessandria  
0131 306930

### AT

Via Conte Verde 125 - Asti  
0141 484020

### BI

Via don Sturzo, 20 - Biella  
015 15159287

### CN1

Via Lancimano, 51 – Fossano  
0172 699221

### CN2

Via Vida 10 - Alba  
0173 316.214 – 215

### NO

viale Roma 7 - Novara  
0321 374431/712/393/395

### CITTA' di TORINO

Via della Consolata 10 – Torino  
011 5663219/3220/3040/3208

### TO3

Via Poirino 9 – Pinerolo  
0121 235485 – 5474

### TO4

Via Cavour 29/a - Ciriè  
011 9217623

### TO5

Via Cara de Canonica 6 – Carignano  
011 9698900

### VC

Largo Giusti, 13 – Vercelli  
0161 593090

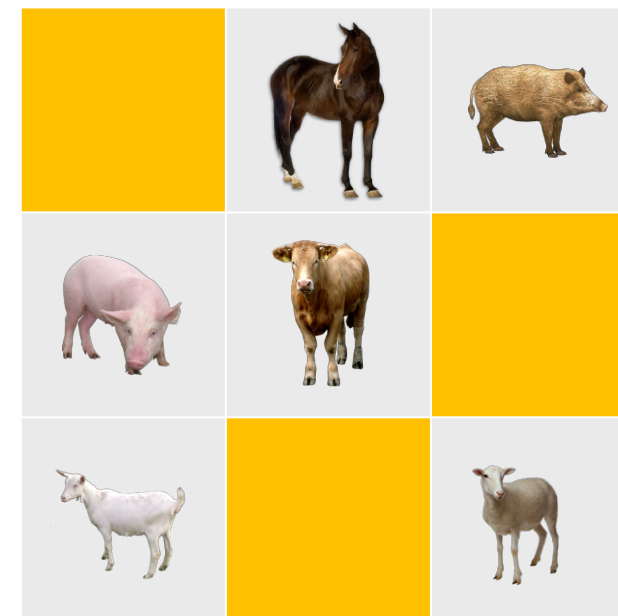
### VCO

Viale Sant'Anna, 83 Verbania  
0323.541473



## LA MACELLAZIONE PER AUTOCONSUMO

Opuscolo informativo



## PRESSO L'ALLEVAMENTO

In allevamento si possono macellare per autoconsumo le seguenti specie animali:

### ▪ OVI-CAPRINI

di età inferiore ai 12 mesi.

**La macellazione rituale degli ovi-caprini è consentita solo presso un impianto di macellazione.**



### ▪ SUINI – CINGHIALI ALLEVATI

Da tutti gli animali occorre prelevare **50 g di diaframma** per la ricerca di Trichinella (esclusi gli allevamenti accreditati) e consegnare il campione al Servizio Veterinario territorialmente competente **entro 24 ore dalla macellazione o il primo giorno lavorativo successivo alla macellazione.**



**Il consumo delle carni di suino/cinghiale deve avvenire SOLO dopo l'esito negativo dell'esame trichinoscopico**

(esclusi sangue e fegato).

Tuttavia, nel frattempo, le carni possono essere lavorate.

## PRESSO L'ALLEVAMENTO

### COSA FARE



L'allevatore deve inviare la comunicazione al **Servizio Veterinario area B dell'ASL competente** con un preavviso di almeno **3 giorni lavorativi**, utilizzando i moduli predisposti.

Oltre all'invio obbligatorio della comunicazione di macellazione, l'allevatore può fare esplicita richiesta di visita post-mortem (a pagamento).

Il Servizio Veterinario effettuerà comunque attività ispettiva a campione o qualora l'allevatore segnali anomalie su carcassa o frattaglie degli animali macellati (non a pagamento).

Le operazioni di macellazione devono prevedere il preventivo stordimento dell'animale ed il rispetto delle condizioni igienico-sanitarie. È severamente vietato disperdere gli scarti della macellazione nell'ambiente.

**Presso l'allevamento è vietata la macellazione per conto terzi.**

Le carni non possono essere commercializzate, ma sono destinate all'esclusivo uso privato e nell'ambito del proprio nucleo familiare\*.

## PRESSO IL MACELLO

Nel macello si possono macellare per autoconsumo le seguenti specie:

### ▪ BOVINI - EQUINI

### ▪ OVI-CAPRINI

### ▪ SUINI-CINGHIALI ALLEVATI



### COSA FARE



L'allevatore o il privato cittadino acquirente dell'animale da macellare deve preventivamente contattare l'impianto di macellazione, compilare i moduli predisposti **dal Servizio Veterinario area B dell'ASL competente e** allegarli al modello 4.

L'apposita modulistica può essere ritirata presso il Servizio Veterinario oppure scaricata dal sito web dell'ASL territorialmente competente

