

## CHE COS'E'

E' la possibilità di macellare a domicilio, per il consumo domestico familiare, gli animali allevati nel proprio allevamento, regolarmente censito e provvisto di codice aziendale in BDN (sia come "familiare" che produttivo).

### **QUANTI capi e QUALI specie si POSSONO MACELLARE a domicilio**

Per ciascun nucleo familiare (FAMIGLIA "ANAGRAFICA"), è consentito macellare in un anno:

- quattro suini,
- quattro cinghiali allevati
- 6 ovini e caprini di età inferiore ai 12 mesi.

### **CHI LO PUO' FARE e QUANDO**

**Solo gli allevatori** che hanno allevato il capo per almeno 30 giorni.

Preferibilmente nel periodo compreso tra novembre e marzo dell'anno successivo.

*I privati che acquistano il capo vivo in un allevamento e vogliono effettuare la macellazione per autoconsumo devono rivolgersi **sempre** ad un macello autorizzato e non possono macellare il capo a domicilio, ne' nell'azienda dove viene acquistato.*

## COME SI FA'

**3 giorni prima della macellazione:** andare di persona con un documento di identificazione al Servizio Veterinario della propria ASL(Biella, Cavaglia) per eseguire le necessarie comunicazioni:

- **Allegato 2:** *comunicazione macellazione presso allevamento per autoconsumo*
- **Allegato 1:** *comunicazione macellazione presso macello per autoconsumo*

***E' possibile anche l'inoltro delle comunicazioni per via informatica alla mail del servizio veterinario area B entro 3 giorni dalla macellazione:***

[area.b@aslbi.piemonte.it](mailto:area.b@aslbi.piemonte.it)

Nel caso di suini o cinghiali allevati è sempre previsto l'esame trichinoscopico con spese a carico del richiedente

LA VISITA SANITARIA è prevista:

- A CAMPIONE NEL 10% per i suini e per gli ovicapri (a titolo gratuito)
- SEMPRE IN CASO DI ESPLICITA RICHIESTA (con spese a carico del richiedente)
- SEMPRE PER I CINGHIALI ALLEVATI

## NORMATIVA DI RIFERIMENTO

**Dlvo 02 febbraio 2021, n 27**

**Reg. UE 2017/625**

**Nota reg prot. 21663/A1409B del 10/06/2021**

### **DA SAPERE**

E' POSSIBILE macellare per autoconsumo:

- Polli, conigli e piccola selvaggina allevata (a domicilio)
- N 2 bovini/equini SOLO PRESSO UN MACELLO AUTORIZZATO
- N.4 SUINI ANCHE A DOMICILIO
- N 6 OVICAPRINI (SE SOTTO L'ANNO ANCHE A DOMICILIO, SE SOPRA I 12 MESI SOLO PRESSO UN IMPIANTO DI MACELLAZIONE RICONOSCIUTO)

**La vendita delle carni degli animali macellati PER AUTOCONSUMO – USO FAMILIARE (A DOMICILIO O IN MACELLI AUTORIZZATI) è vietato così come è vietata la vendita dei prodotti (salumi) ottenuti dalla lavorazione delle stesse** (anche presso agriturismi). Sono previsti dei controlli a campione presso gli utenti che usufruiscono di questo tipo di macellazione al fine di accertare eventuali violazioni in relazione a pratiche di commercializzazione vietate.

## DIVIETI

- Commercializzazione delle carni degli animali macellati a domicilio e dei relativi prodotti
- la macellazione rituale è vietata a domicilio (possibile solo all'interno di macelli autorizzati)
- Macellare per autoconsumo a domicilio specie diverse da quelle espressamente citate (suini, cinghiali allevati e ovicaprini di età inferiore ai 12 mesi)

## OBBLIGHI

- Comunicazione entro 3 giorni (ASL SVET B)
- Esame trichinoscopico per suini e cinghiali (CONSEGNARE AL SERVIZIO VETERINARIO ASL IL CAMPIONE - 50 G. DI DIAFRAMMA, ENTRO 24 ORE DALLA MACELLAZIONE)
- Rispetto delle norme del benessere degli animali (compreso lo stordimento da parte di personale idoneo e preparato)
- Rispetto requisiti minimi d'igiene della macellazione
- Eliminazione degli scarti di macellazione come rifiuto organico
- Aggiornamento della BDN da parte dell'allevatore o suo delegato non oltre 7 giorni dalla macellazione



**A.S.L. BI**

Azienda Sanitaria Locale  
di Biella

Servizio Veterinario ASL BI – Area B  
Per informazioni: 015-15159287 Segreteria  
015-15159286 Dr. Sandro Pellegrini

ORARIO DI SPORTELLO  
Via don Sturzo 20 –Biella : 10,00- 12,45

[area.b@aslbi.piemonte.it](mailto:area.b@aslbi.piemonte.it)

## MACELLAZIONE A DOMICILIO E AUTOCONSUMO



