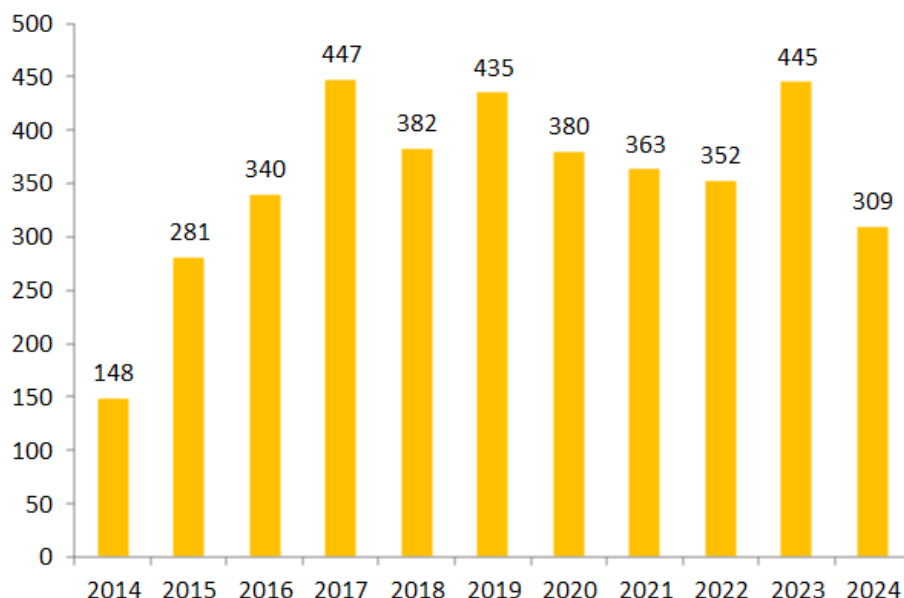


Carni di cinghiale

FONTE DATI: Servizio di Igiene e Assistenza Veterinaria (SIAV) Area B ASL NO

Cinghiali lavorati sul territorio ASL NO

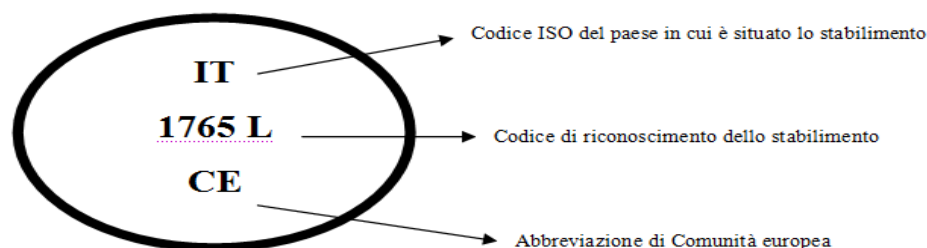
Periodo 2014-2024



Sul territorio dell'ASL NO vi sono due stabilimenti riconosciuti per la lavorazione delle carni di cinghiale. I circa 3.900 cinghiali lavorati tra il 2014 ed il 2024 sono stati cacciati nelle Province di Novara e Vercelli, provenienti dalle Aree protette del Parco del Ticino, Lago Maggiore e dal Parco Valle Sesia, nonché da riserve private e da Aree Territoriali di caccia.

Tutti gli animali esaminati fino al 2024 sono risultati negativi per la ricerca di *Trichinella*. Tuttavia per dare a chi consuma carni di cinghiale una tutela nei confronti di una malattia rara ma che può dare esiti molto gravi, i controlli continuano sul 100% dei capi avviati alla lavorazione o conferiti su base volontaria per l'autoconsumo dei cacciatori.

Bollo sanitario



L'etichetta di tutte le carni di selvaggina testate immesse sul mercato presentano un bollo sanitario ovale, riportante il numero dello stabilimento di lavorazione. **Al momento dell'acquisto il bollo garantisce al consumatore l'idoneità delle carni per il consumo umano.**

L'acquisto di selvaggina va effettuato solo da circuiti certificati in quanto il congelamento delle carni, i trattamenti di salatura-stagionatura e la cottura possono risultare non sufficienti ad evitare infestazioni o tossinfezioni alimentari.

I **cinghiali** sono suidi selvatici la cui elevata presenza sul territorio tende a creare problemi sia all'agricoltura che alla circolazione stradale. Inoltre nel corso del 2023 la Peste Suina Africana, malattia infettiva che colpisce sia i cinghiali che i suini domestici, già presente sul territorio piemontese da almeno un anno, è passata dalla popolazione selvatica a quella domestica colpendo molti allevamenti suini nella provincia di Novara. Questo ha comportato la creazione di zone di restrizione che comprendono quasi tutto il territorio provinciale in cui la caccia al cinghiale è stata vietata o fortemente limitata. In questo modo c'è stata una drastica diminuzione del numero di animali cacciati ed è risultato più complicato contenerne il numero. Ad ogni modo negli **stabilimenti autorizzati alla lavorazione della selvaggina cacciata** si è continuato a sottoporre i cinghiali abbattuti ai controlli sanitari da parte del Veterinario Ufficiale del Servizio Veterinario dell'ASL NO. I controlli comprendono anche la ricerca di *Trichinella spiralis*, parassita che può causare nell'uomo patologie allergiche o importanti danni funzionali agli organi colpiti.

Solo nel 2020, in Piemonte, si è registrato 1 focolaio di infestazione umana da *Trichinella spiralis*, dovuto al consumo di cinghiale cacciato, non sottoposto ad ispezione e ricerca di Trichina. Ormai da anni, grazie a una disposizione della Regione Piemonte, i cacciatori che vogliono **utilizzare le carni di cinghiali che non vengono portati ad un Centro di Lavorazione** possono conferire un campione di muscolo ai Servizi Veterinari dell'ASL NO presso le sedi di Novara o Arona e ricevere (via email in pochi giorni) il risultato dell'esame trichinoscopico effettuato presso l'Istituto Zooprofilattico di Vercelli.