

**ISTRUZIONI PER IL MODULO DI VALUTAZIONE DEGLI IMPIANTI AUTORIZZATI ALLA
MACELLAZIONE RITUALE NEL GIORNO DEL SACRIFICIO – anno 2023**

1) STRUTTURE PER LA SOSTA DEGLI ANIMALI

Valutare:

- capacità dei recinti in termini di spazio
- presenza di sistemi di protezione per la mitigazione di situazioni climatiche avverse (troppo caldo o troppo freddo, intemperie, ecc.), verificando se l'OSA abbia predisposto o sia in ogni caso possibile provvedere anche temporaneamente alla predisposizione di teli ombreggianti, sistemi di ventilazione, teli di protezione da pioggia e o vento, ecc., utili a garantire il maggior grado di benessere, compatibilmente con la organizzazione degli spazi nell'impianto.
- Eventuale presenza di lettiera

Per gli spazi disponibili è opportuno fare riferimento a indicazioni sintetizzate nella tabella a seguire (*European Commission, Directorate-General for Health and Food Safety, Preparation of best practices on the protection of animals at the time of killing – Final report, Publications Office, 2017 - <https://data.europa.eu/doi/10.2875/15243>*)

Specie e categoria/peso	<3h di attesa	>3h di attesa
BOVINI	spazio per capo	
Vitelli (200kg)	0.7 - 0.8 mq	0.9 - 1.0 mq
Bovini adulti		
550kg	1.4 - 1.5 mq	1.8 - 1.9 mq
700kg	1.6 - 1.7 mq	2.0 - 2.2 mq
In alternativa:		
	≥ 2 m2 per animale	
	≥ 2.3 m2 per animale con corna	
	≥ 1.5 m2 per animale <150kg	
	≥ 1.7 m2 per animale <220kg	
	≥ 1.7 m2 per animale >220kg	
OVI-CAPRINI	spazio per capo	
Pecore/Capre		
45 - 60 kg	1.1 - 1.2 mq	
60 - 90 kg	1.2 - 1.4 mq	
Arieti/Becchi	1,5 - 2.0 mq	
Agnelli	≥ 0,25 mq	
Agnelloni	≥ 0.8 mq	

2) GESTIONE DEL VELLO

Valutare la possibilità e l'opportunità di provvedere alla **tosatura del vello a livello della gola** prima della macellazione, così da facilitare le operazioni di taglio riducendo tempi e scorrettezze che potrebbero incrementare la sofferenza degli animali:

- In allevamento prima del carico
- In macello, durante la stabulazione prima dell'avvio alla macellazione

3) ARRIVI SCAGLIONATI PROGRAMMATI

Valutare, in caso di numeri elevati, l'adeguata programmazione degli arrivi in proporzione a:

- spazi disponibili
- numero delle gabbie installate
- velocità della catena di macellazione o delle catene, in caso di presenza di più linee in funzione contemporaneamente

4) GABBIE

Valutare

- Numero

Il numero delle gabbie installate è vincolante rispetto al numero dei capi macellabili per ora. Come riportato nella nota dipartimentale, tenendo in considerazione i parametri descritti e proposti nel DIALREL REPORT, **per gli oviscaprini**, per una adeguata tutela del benessere animale alla macellazione dovrà essere utilizzato come parametro **indicativo**:

Numero massimo di animali/ora = 12 capi per gabbia installata/ora
ovvero
5' per capo/per gabbia

In presenza di conveyor automatici o gabbie più performanti il numero di animali /h può essere aumentato sotto la responsabilità del medico veterinario.

Sino a che l'animale non è morto (condizione da verificare mediante rilevazione puntuale dei riflessi indicati dalla normativa e ulteriormente rappresentati nei lavori del Gruppo DialRel della Commissione Europea) **non può essere effettuata nessun'altra operazione.**

la responsabilità del numero di capi/h autorizzata è in capo al medico veterinario

- Struttura

Le gabbie installate devono consentire un adeguato contenimento meccanico dell'animale, , non devono essere strutturate e/o gestite in modo che, dopo la iugulazione, la ferita entri in contatto con alcuna superficie, al fine di evitare dolore all'animale e rallentamento del dissanguamento, con inutile prolungamento della sofferenza.

Una volta accertata la morte dell'animale, il capo dovrebbe essere allontanato e appeso prima possibile o, in ogni modo, tenuto sollevato da terra al fine di evitare imbrattamento del vello e della ferita.

5) COLTELLI

Valutare:

- Numero

E' necessario che siano previsti non meno di due coltelli per gabbia disponibile, in modo tale da consentire il cambio sistematico o, almeno, periodico della lama per consentire il mantenimento del filo al più alto livello possibile.

- **Struttura**

La lama dovrà essere lunga non meno di 30 cm per gli ovicaprini e non meno di 40 cm per i bovini e molto affilata.

- **Affilatura**

La periodicità e la modalità di affilatura delle lame dovranno essere definite preventivamente, anche in considerazione della tosatura o meno del vello a livello della gola.

Si raccomanda l'uso della mola, preferibile all'acciaino, posta in posizione ravvicinata all'area di contenimento e iugulazione.

6) SISTEMI DI STORDIMENTO

Valutare:

- possibilità di Avallo da parte dell'autorità religiosa di riferimento dell'elettronarcosi prima della iugulazione (ovicaprini)
- possibilità di Avallo da parte dell'autorità religiosa di stordimento con proiettile captivo
- presenza di pistole a proiettile adeguate alla specie e alla taglia degli animali, per eventuali interventi di emergenza a causa di ritardata perdita di coscienza dell'animale dopo il taglio (c.d. sistema di back-up)

7) LINEA/LINEE DI MACELLAZIONE E FLUSSE

Valutare:

- Numero di operatori previsti in linea e adeguatezza degli spazi disponibili
Tenere in considerazione che gli spazi disponibili per gli operatori in linea di macellazione (per ciascuna linea, ove più di una) devono consentire il lavoro in sicurezza (sotto la responsabilità dell'OSA) nonché essere adeguati al rispetto dei requisiti igienico sanitari.
- Flussi personale, carcasse e SOA
Valutare in che misura l'organizzazione consenta di rispettare il concetto di "flusso unidirezionale da sporco a pulito" senza ritorni e/o incroci

8) CAPACITA' DI STOCCAGGIO REFRIGERATO E LOGISTICA DELLA DISTRIBUZIONE/CESSIONE CARCASSE

Valutare:

- La capacità in termini di capienza massima delle celle frigorifere disponibili e/o di sistemi alternativi, anche ad installazione temporanea, per il mantenimento di carcasse e /o mezzene a +4°C
- Acquisire indicazioni in merito alle modalità previste di distribuzione/cessione dei capi macellati, con particolare riferimento alla possibilità che ciò avvenga in sito, con consegna diretta al consumatore finale piuttosto che a un'OSA (autorizzato e attrezzato, es. titolari di macellerie con appositi mezzi di trasporto) per la successiva distribuzione.