

FESTA DEL SACRIFICIO – 2023

INDICAZIONI OPERATIVE PER L'OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE IN CORSO DI MACELLAZIONE RITUALE IN DEROGA AI SENSI DELL'ART. 4, COMMA 4 DEL REG. (CE) 1099/09.

Per una adeguata e corretta gestione delle strutture e delle operazioni di macellazione si sintetizzano a seguire gli elementi essenziali da porre in essere e verificare durante l'attività sopra definita:

1. DOCUMENTAZIONE DI ACCOMPAGNAMENTO DEGLI ANIMALI

gli animali destinati alla macellazione devono pervenire al macello accompagnati dalla documentazione prevista e devono essere trasportati in modo idoneo al rispetto delle norme sanitarie e di benessere;

2. GESTIONE DEL VELLO per gli OVINI

per quanto possibile, si raccomanda la tosatura dei capi di specie ovina in ingresso al macello, almeno nella regione della gola.

3. SPAZI DI ATTESA

per quanto strutturalmente e logisticamente possibile, le aree di stabulazione temporanea per gli animali in attesa di essere macellati, rispettano le indicazioni pubblicate alla Commissione Europea nel 2017¹ riportate in sintesi nella seguente tabella:

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	

¹ "Preparation of best practices on the protection of animals at the time of killing" - 9 November 2017

4. CONTENIMENTO

- gli animali devono essere introdotti nel locale di macellazione **solo subito prima** della macellazione stessa;
- i ruminanti devono essere **immobilizzati individualmente e meccanicamente**; questo deve avvenire in una gabbia che garantisca il contenimento adeguato del soggetto in base alle sue dimensioni;
- non è ammessa l'immobilizzazione manuale per la contenzione dell'animale. L'eventuale utilizzo della corda (usata come capezza) per bloccare i movimenti della testa può essere consentita solo se associata ad un valido contenimento meccanico del corpo dell'animale;

5. COLTELLI

- Almeno 2 per ogni gabbia installata
- Con lama di **lunghezza almeno doppia del diametro del collo** dell'animale (indicativamente non meno di 30 cm per gli ovicaprini e non meno di 40 per i bovini)
- La lama deve essere accuratamente affilata tra un capo e l'altro
- Il taglio alla gola deve essere eseguito con un unico rapido movimenti, senza interruzione, evitando le perforazioni.
- Il taglio deve recidere entrambe le carotidi e le giugulari

6. CONTROLLI PERDITA SENSIBILITA' E MORTE

devono essere condotti controlli sistematici per garantire che gli animali non presentino segni di coscienza o sensibilità prima di essere liberati dal sistema di immobilizzazione (art. 5 comma 2 del Reg. (CE) 1099/2009);

NB: Nessuna operazione/lavorazione può essere eseguita sul capo macellato, prima della verifica di morte avvenuta.

7. PERSONALE ADDETTI ALLE OPERAZIONI

- le persone che effettuano l'operazione di iugulazione devono essere preventivamente designate dall'Autorità religiosa che deve formalizzare per iscritto tale designazione;
- tutti gli operatori addetti all'abbattimento e alle operazioni correlate devono essere in possesso di certificato di idoneità rilasciato ai sensi dell'art. 21 del Reg. (CE) 1099/2009, comprensivo della indicazione di idoneità per le deroghe di cui all'art. 4, comma 4, medesimo regolamento; tale certificato deve essere posseduto anche dal personale autorizzato dall'autorità religiosa per la conduzione delle operazioni di dissanguamento (sia esso operatore del macello o persona esterna all'uopo incaricata);
- il responsabile del macello deve garantire che le persone che effettuano l'operazione di iugulazione, anche se non dipendenti dallo stesso, svolgano le operazioni nel rispetto delle norme in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro e utilizzino i DPI necessari, anche per la garanzia della sicurezza alimentare,
- ove opportuno, devono essere previsti momenti di interruzione delle attività per consentire il cambio dei dispositivi di protezione, ove necessario, e attività di sanificazione degli ambienti, nonché di ricircolo dell'aria;

8. SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

i tessuti considerati MSR a norma del Regolamento 999/2001 e successive modifiche devono essere rimossi e inviati alla distruzione.

9. nessuna persona estranea deve essere autorizzata all'ingresso nei locali di macellazione;

Si rammenta che, qualora le suddette disposizioni non dovessero essere preventivamente garantite o non dovessero essere pienamente rispettate nel corso delle macellazioni, il Veterinario Ufficiale incaricato del controllo presso il macello è tenuto a sospendere immediatamente le operazioni di macellazione fino al ripristino delle condizioni ottimali e, in caso di necessità, a darne comunicazione alle Forze dell'Ordine