



di **MARINA PERRI**  
Veterinario ufficiale Ausl Modena



di **GIULIA RUBINI**  
Veterinario ufficiale Ausl Modena  
Resident of European College of Animal Welfare  
and Behavioural Medicine

## “Ma tu che lavori in macello, spari agli animali?”

**A** dieci anni dall'entrata in vigore del regolamento CE 1099/2009 del Consiglio del 24 settembre 2009 relativo alla protezione degli animali durante l'abbattimento, le deroghe da questo previste si sono ormai concluse; gli impianti di macellazione attivi sono quindi corrispondenti ai requisiti normativi. Il lavoro però non si conclude qui con un adeguamento strutturale o con l'acquisto di un macchinario, il lavoro diventa quotidiano di crescita, ricerca e formazione sia dei medici Veterinari, sia degli Operatori del settore alimentare e dei loro collaboratori coinvolti.

A livello europeo l'attenzione degli Stati Membri in rappresentanza dei propri cittadini è crescente verso il benessere animale per il quale non esiste una definizione univoca. Si tratta di un concetto non puramente scientifico, che include anche implicazioni di carattere etico e la sua valutazione risulta complessa.

Il benessere è un concetto multidimensionale che poco si presta ad essere oggettivamente rilevato in maniera completa. La percezione dell'ambiente circostante e delle condizioni in cui vivono gli animali non possono essere misurate che in maniera indiretta, ovvero solo



dedotte attraverso modificazioni organiche, indotte dal sistema nervoso autonomo, e comportamentali; da qui la difficoltà nel potere valutare il livello di benessere in maniera obiettiva.

Nel 2007 un'indagine dell'Eurobarometro, ovvero un sondaggio della Comunità Europea, aveva dimostrato che gli europei erano disponibili a pagare un prezzo più elevato per le derrate di origine animale prodotte nel rispetto del benessere animale.

Ad oggi, dopo una crisi economica di anni e l'attuale crisi sanitaria in corso, risulta probabile che lo stesso consumatore sia costretto a rivedere la propria disponibilità a sostenere costi maggiori per il benessere animale, che spesso viene valutato sacrificabile rispetto a quello imprescindibile del consumo di un alimento igienicamente e sanitariamente sicuro.

Il Trattato di Lisbona del 2007 rafforza non solo i diritti dei cittadini europei, ma anche quelli degli animali, riconoscendoli esseri senzienti, ovvero in grado di percepire sensazioni di dolore e di piacere.

Da qui un impulso alla normativa europea sul benessere animale, dove si affiancano norme di tipo orizzontale, norme generali riguardo alla protezione dei diversi animali da reddito, e norme verticali, che si occupano delle singole specie animali. La protezione degli animali destinati alla produzione di alimenti e non, deve avvenire ed essere garantita durante tutte le fasi produttive includendo in queste, anche quella della macellazione.

Il dolore, l'ansia o la sofferenza degli animali al momento del loro abbattimento dovrebbero essere considerati evitabili e per far ciò gli operatori (OSA) e il personale addetto devono ricorrere alle pratiche consentite applicando i metodi più avanzati, senza procurare, per negligenza o intenzionalmente, dolore, ansia o sofferenza agli animali".

Per noi Medici Veterinari il Codice deontologico all'articolo 1, ovvero quello che fornisce la linea politica e il futuro della nostra categoria, fornisce chiare indicazioni sugli obblighi del medico veterinario, ovvero deve dedicare la propria opera "alla promozione del rispetto degli animali e del loro benessere in quanto esseri senzienti". La tutela del benessere per noi Veterinari che portiamo gli occhiali da presbite, è un concetto nuovo che abbiamo imparato in anni di professione e non all'università, dove ora i giovani colleghi seguono corsi ed apprendono i capisaldi dal benessere animale dalla stalla alla macellazione. È quindi importante, come sempre ed in tutti gli aspetti professionali, che ci sia un patto intergenerazionale tra chi ha imparato sul campo e chi sui libri, volto al rispetto degli animali e alla sicurezza delle derrate di origine animale.

I Veterinari entrano di diritto per le loro competenze e conoscenze nel circolo virtuoso della richiesta del consumatore verso l'acquisto di prodotti "animal friendly"; questa richiesta del mercato viene fatta propria dai produttori, che quotidianamente promuovono la vendita e la diffusione di prodotti di origine animale "friendly".

Per arrivare a questo tipo di produzioni rispettose del benessere i costi produttivi sono aumentati, specie nel settore primario, dove questo tema è attualmente quello più pubblicizzato, ma anche il più controverso!

Le metodiche di allevamento devono essere modificate, richiedendo superfici maggiori a disposizione degli animali e attenzioni diverse e maggiori a prima.

Questi interventi non sempre sono conosciuti e riconosciuti dai consumatori che non immaginano quale sia il reale costo dei prodotti di origine animale e che acquistano, specie durante campagne promozionali della Grande Distribuzione Organizzata, ad un prezzo al chilo molto vicino al prezzo del mangime con cui si è nutrito l'animale. Le grandi catene alimentari e di distribuzione americane



Photo by Jakob Cotton on Unsplash

**«Il Trattato di Lisbona del 2007 rafforza i diritti degli animali, riconoscendoli esseri senzienti, ovvero in grado di percepire sensazioni di dolore e di piacere».**

da anni hanno captato l'esigenza del mercato e la dr.ssa Temple Gardin, attenta psicologa e biologa e loro consulente, ci insegna e mette a disposizione le sue competenze, ricordandoci che la parte più importante del lavoro in materia di protezione del benessere degli animali del Veterinario Ufficiale presso un impianto di macellazione, è collegata all'osservazione diretta degli animali e di come questi vengono trattati dagli addetti alla macellazione. Questo è un compito che spetta anche alle imprese che hanno l'obbligo di misurare e monitorare. Come ogni procedura anche le attività coinvolte nell'abbattimento degli animali hanno dei punti critici che devono essere monitorati e verificati costantemente; è chiaro ormai che se non misuro un processo non saprò dove e come sto andando e non potrò essere in grado di adottare le opportune misure correttive.

L'attenzione alla gestione degli aspetti correlati al benessere deve essere sempre mantenuta alta e rivolta anche ad aspetti innovativi. La formazione del personale addetto alla movimentazione, stabulazione, stordimento e dissanguamento degli animali, ovvero dedicato a tutte le fasi della macellazione poste sotto la lente d'ingrandimento dal Reg. CE 1099/2009 non solo è obbligatoria, ma deve essere costante e rinnovata nel tempo, tant'è che a livello centrale europeo si sta valutando di inserire una data di scadenza ai certificati d'idoneità del personale alle diverse attività. Questo non al fine di costruire un nuovo balzello all'operatore del settore alimentare, ma per far sì che gli operatori possano essere costantemente formati e motivati, informandoli sui progressi scientifici e tecnologici del settore in cui operano, per creare un circolo motivazionale, teso all'incremento del benessere animale.

Il personale addetto agli animali deve essere formato, aggiornato e motivato al fine di garantire benessere; solo affiancandoli, guardandoli e ascoltandoli quotidianamente, si evidenziano le situazioni da migliorare e si trovano le risposte per farlo.

Questo è certo uno dei compiti del responsabile della tutela del benessere animale presente obbligatoriamente negli impianti che macellano 1.000 UGB/anno o 150.000 uccelli o conigli che opera come punto di contatto con il personale veterinario del controllo ufficiale.

La qualità degli operatori e le caratteristiche delle strutture sono un binomio vincente per il raggiungimento di elevati standard di benessere, mentre l'utilizzo di indicatori ne garantisce il mantenimento e il miglioramento costante. L'EFSA nel 2013 ha pubblicato pareri in merito alla valutazione del benessere al macello che prevedono l'utilizzo di Tool Box, ovvero di indicatori di facile utilizzo e ampia efficacia e sensibilità, per il monitoraggio dello stato di incoscienza che deve essere raggiunto con lo stordimento e mantenuto sino al raggiungimento della morte.

La progettazione degli impianti è fondamentale anche nel settore del Reg. 1099/2009, ma non sempre si ha la possibilità di costruire stalle nuove, tuttavia piccoli accorgimenti possono migliorare di molto le attività lavorative. Una di queste è l'illuminazione che può essere facilmente modificata al fine di evitare che gli animali siano abbagliati dalla luce e debbano attraversare zone d'ombra improvvise: entrambi costituiscono situazioni di stress che rallentano la marcia degli animali e spazientiscono gli operatori addetti alla loro movimentazione, con conseguenze immaginabili.

Anche il miglioramento delle condizioni ambientali dei locali di stabulazione comportano rapidi e visibili vantaggi: le carni di un animale non stressato sono qualitativamente e igienicamente sempre più apprezzate.

Una volta acquistati gli strumenti conformi al reg. CE 1099/2009, modificati e attrezzati i locali, tutto questo investimento deve essere costantemente mantenuto e migliorato con il medesimo approccio utilizzato per il personale.

Il capitolo benessere animale delle procedure dell'impianto di macellazione deve essere corredato inoltre del necessario per garantire il perfetto funzionamento della struttura, ovvero la manutenzione ordinaria e straordinaria considerata nel suo intero, dall'acqua nei recinti di stabulazione alla manutenzione degli strumenti utilizzati per lo stordimento. Le procedure devono anche descrivere scrupolosamente cosa viene fatto in condizioni d'emergenza, sia climatiche, come temperature estreme o nevicate, che meccaniche e strutturali quali la gestione di un'interruzione della fornitura elettrica che comporta la sospensione della macellazione. Relativamente agli animali e le emergenze è necessario prevedere le azioni in caso di fuga e di presenza di animali non in grado di deambulare autonomamente o per i quali la movimentazione potrebbe essere motivo di stress e dolore, per i quali deve essere attuato l'abbattimento d'emergenza.

Aumentando l'attenzione e la sensibilità di tutti gli attori coinvolti nel tempo vedremo l'evolversi della procedura relativa a garantire il benessere e quello che dieci anni fa era sottovalutato, ora è conosciuto e costantemente migliorato. Noi Medici Veterinari siamo protagonisti principali e quando riceviamo la domanda "Ma tu che lavori in macello spari agli animali?" dovremmo imparare a rispondere che noi medici veterinari, pubblici e privati, costruiamo, vigiliamo, manteniamo e implementiamo il benessere animale con le nostre competenze, conoscenze e confronti quotidiani con l'operatore del settore alimentare. Buon lavoro!