

Ripensare la macellazione a tutela del benessere animale



di **DANIELA MULAS**
Vicepresidente FNOVI

Per molto tempo lo stato di benessere di un animale è stato considerato fondamentalmente come assenza di malattia e quindi strettamente associato alla produttività. Negli anni il concetto di benessere si è evoluto fino a comprendere lo stato di buona salute fisica con assenza di malattie e lo stato psichico dell'animale, ovvero la sua capacità di interazione con l'ambiente. Le cinque libertà, riprese ed "istituzionalizzate" nel 1979 dal Farm Animal Welfare Council (FAWC), ri-

chiamano al rispetto dei bisogni fondamentali e primari di ogni animale, la cui tutela è fondamentale per garantirne il benessere, inteso non solo come assenza di patologie, ma come uno stato complessivo di buona salute fisica e psichica.

1. **Libertà dalla fame e dalla sete**, garantendo un facile accesso ad acqua fresca e pulita ed un'adeguata alimentazione che assicuri piena salute.
2. **Libertà dal disagio**, provvedendo ad un ambiente appropriato alla specie, con adeguati ripari ed aree

di riposo confortevoli.

3. **Libertà dal dolore e dalle malattie** mediante prevenzione o rapida diagnosi e trattamento.
4. **Libertà dalla paura e dallo stress**, garantendo condizioni di vita e trattamenti che evitino sofferenze mentali.
5. **Libertà di esprimere comportamenti normali**, fornendo all'animale spazi sufficienti, strutture adeguate e contatti sociali con animali della stessa specie.

Il percorso compiuto dalla legislazione sul benessere animale evidenzia il ruolo che essa ha avuto nella società e l'interesse che l'uomo ha posto verso gli animali, anche se l'attenzione è diversa a seconda che si tratti di soggetti per la produzione alimentare o da compagnia.

A livello comunitario il primo atto legislativo relativo al benessere degli animali è stato adottato nel 1974, concernente la protezione degli animali al momento della macellazione¹.

Da allora, la legislazione ha sviluppato e ampliato la tematica del benessere degli animali anche in relazione alla crescente domanda dei consumatori di modalità di allevamento rispettose delle caratteristiche degli animali e di prodotti alimentari sicuri.

Lo status di «esseri senzienti», introdotto dal Trattato di Lisbona, ha rappresentato un passo importante verso il riconoscimento dei diritti degli animali, contribuendo ad accelerare un'evoluzione normativa nella direzione di maggiore tutela del loro benessere.

La protezione degli animali riveste particolare importanza nella fase di abbattimento, durante la macellazione e nelle operazioni ad essa connesse che impattano fortemente sull'opinione pubblica influenzando anche il comportamento dei cittadini in quanto consumatori.

Oggi, in Italia, la protezione degli animali alla macellazione è disciplinata dal Reg. CE/1099/2009, entrato in vigore il 1 gennaio 2013. Il Regolamento ribadisce come il benessere animale sia un valore condiviso nella Comunità Europea e la protezione degli animali durante la macellazione sia una questione di interesse pubblico che incide sull'atteggiamento dei consumatori, sulla qualità della carne stessa e inoltre sulla sicurezza del lavoro nei macelli.

Tutelare il benessere degli animali al macello vuol dire ridurre al minimo dolore, angoscia o sofferenza degli animali d'allevamento al momento dell'abbattimento.

Uno degli aspetti che distingue l'attuale quadro normativo rispetto al precedente è che le strutture dei macelli devono essere preventivamente approvate, anche per gli aspetti collegati al benessere degli animali, dalle autorità competenti.

Nella fase di predisposizione del nuovo regolamento è stato evidenziato, per conto della Commissione Europea, che l'inadeguatezza delle strutture del macello è in grado di influire negativamente sul benessere. Ottimizzando la progettazione e le caratteristiche strutturali dei locali dedicati allo scarico, alla stabulazione, al trasferimento e all'immobilizzazione si ottengono miglioramenti significativi per il rispetto del benessere animale.

Come sottolinea Temple Grandin nel suo libro intitolato *La macchina degli abbracci*, il problema sta sempre nei piccoli dettagli, ai quali di solito gli esseri umani non fanno caso. A volte l'entrata del corridoio è troppo buia o gli animali sono spaventati da un riflesso luminoso su una sbarra di metallo. Alcuni dettagli sono in grado di spaventare gli animali d'allevamento come i riflessi di luce sulle pozzanghere, i riflessi su superfici metalliche, le catene che dondolano, le parti metalliche che urtano e producono suoni acuti, correnti d'aria dirette verso

gli animali in movimento, abiti appesi sugli steccati, piccoli oggetti di plastica sul pavimento, ingresso in un corridoio troppo lungo, luci intense come il sole accecante, persone in movimento davanti agli animali.

La soluzione a quest'ultimo problema, per esempio, può consistere nell'utilizzo di una schermatura di metallo in modo che gli animali non vedano gli operatori muoversi qua e là davanti a loro. Questa è una cosa che a volte gli esseri umani non capiscono: i bovini e i suini da carne sono animali domestici ma non sono naturalmente mansueti, a meno che non li si faccia socializzare con gli esseri umani nelle prime fasi della loro vita; pertanto, quando camminano lungo un corridoio o un passaggio e vedono gli uomini che si muovono davanti a loro, si innervosiscono.

Ma la riduzione al minimo delle sofferenze dipende soprattutto dalla competenza del personale che opera nel macello. È quanto emerge nel parere EFSA 'Welfare of cattle at slaughter', pubblicato il 3.11.20 che identifica 40 fattori di rischio per il benessere dei bovini al macello; 39 delle 40 possibili cause di sofferenza sono attribuite all'inadeguatezza del personale, dovuta a incapacità tecnica ed eccessivo affaticamento. Una soltanto alla errata progettazione della struttura.



La negligente gestione delle attività che va dall'arrivo degli animali allo stordimento, può condurre a conseguenze negative sul benessere degli animali. Stress da caldo e da freddo, affaticamento, sete prolungata, fame prolungata in primis. Ma anche impedimento e limitazione dei movimenti, problemi di riposo, stress sociale, dolore, paura e angoscia.

Lo stordimento - a tutt'oggi escluso dalla macellazione rituale, anche in UE - è considerato essenziale, da parte di EFSA, per prevenire le sofferenze al momento dell'uccisione degli animali. E in ogni caso, si deve porre attenzione sia nella fase di contenimento che lo precede, sia nella sua esecuzione che dev'essere immediata ed effettivamente idonea a indurre lo stato di incoscienza. La possibilità di concedere una deroga, per la macellazione rituale, all'obbligo dello stordimento preventivo ha comportato un panorama non uniforme tra i Paesi membri dell'Unione europea, tra i quali i più numerosi sono gli Stati che, a determinate condizioni, ammettono tale eccezione; altri autorizzano tale pratica prescrivendo però l'obbligo dello stordimento dopo la iugulazione e altri ancora vietano la macellazione rituale di animali

«La riduzione al minimo delle sofferenze dipende soprattutto dalla competenza del personale che opera nel macello»

che non siano stati preventivamente storditi.

In letteratura è possibile reperire ricerche che documentano come gli animali mostrino minori segni di sofferenza nella macellazione religiosa, ma anche studi che affermano il grave dolore provato dagli animali durante tali pratiche, che quindi andrebbero vietate.

Con la conseguenza che le macellazioni rituali sono sempre più al centro di dibattiti, in quanto il rispetto delle regole religiose comporterebbe un incremento della sofferenza dell'animale, riconosciuto oramai quale essere senziente e cosciente.

Appare inoltre fondamentale porre l'attenzione sulla problematica della tutela del consumatore finale. Seppure vigente l'obbligo di etichettatura degli alimenti infatti, la carne macellata ritualmente ma non riconosciuta conforme ai precetti alimentari religiosi, viene immessa sul mercato convenzionale senza che sia riconoscibile la tecnica della macellazione utilizzata.

Le considerazioni sul bilanciamento tra tutela del benessere animale, tutela della libertà religiosa e tutela della salute e dell'informazione del consumatore sembrano dunque non portare a una soluzione univoca,

quanto invece dimostrano come siano le soluzioni concrete, adottate di volta in volta, lo strumento utile al raggiungimento dell'obiettivo di una convivenza sociale (e culturale) che sia la più pacifica possibile, all'interno degli Stati.

Tuttavia, è doveroso chiedersi se il progresso delle conoscenze e delle tecniche in materia consenta oggi di riconsiderare alcune di queste regole, senza incidere sul significato profondo ed essenziale delle macellazioni rituali, della libertà di culto e del benessere animale.

Le tecniche moderne di stordimento potrebbero, infatti, essere accettate dalle comunità religiose ebraiche e islamiche, laddove si dimostrasse che esse non influenzino l'integrità dell'animale e perciò non violino i precetti religiosi.

Gli scenari futuri impongono una rivisitazione dei rapporti e degli equilibri correnti tra gli esseri senzienti, per armonizzare, anche coinvolgendo le diverse comunità religiose, vecchi bisogni e nuove realtà, richiedendo il superamento delle teorie antropocentriche in cui all'uomo spetterebbe il posto principale all'interno del mondo naturale.

È necessario ricercare un equilibrato rapporto tra uomini e animali, fondato su rispetto reciproco, finalizzato al rispetto e alla tolleranza verso tutti gli esseri viventi. Ciò evidenzia la necessaria presenza dell'etica per ristabilire un'armoniosa relazione tra uomo e natura.

A tal fine, è necessaria una sintesi tra impegni delle istituzioni e doveri dei singoli per ricercare una soluzione accettabile nella sua complessità, il tutto nella consapevolezza che l'uomo resta uno, ma non l'unico, essere vivente capace di percepire emozioni, paure, dolore.

Rivista telematica (<https://www.statoechiese.it>), fascicolo n. 17 del 2020

Report EFSA 2020 Scientific opinion on welfare of cattle at slaughter

Benessere degli animali non umani e macellazioni rituali: libertà religiosa e limite del buon costume
Giorgio Biscontini - www.comparazionedirittocivile.it