

# PROTEZIONE ANIMALE AL MACELLO



Bagno Vignoni (SI), 27 novembre 2017



Dr.ssa Caterina Bio

Dirigente Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare  
Area Vasta Sud Est Arezzo

# Cos'è il benessere animale

- “ Il benessere animale è un termine ampio che abbraccia entrambi gli stati fisico e psichico di bene-stare di un animale”  
(Brambell Report, 1965)
- Il 2017 segna il decimo anniversario del Trattato di Lisbona che riflette l'esigenza dei cittadini europei sul rispetto del benessere animale che non deve sottostare a mere regole di mercato ma diventa un “imperativo etico”

↓  
Le 5 Libertà



Dr.ssa Caterina Bio  
Dirigente Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare  
Area Vasta Sud Est Arezzo

# Definizioni

- Hughes (1976)  
"stato di completa salute mentale e fisica nel quale l'animale è in armonia con il proprio ambiente"
- Broom (1986)  
"il benessere di un organismo è il suo stato in relazione ai suoi tentativi di adattarsi all'ambiente"
- Hughes e Duncan (1988)  
" stato generale di buon equilibrio fisico - mentale in cui l'animale si trova in armonia con l'ambiente circostante"
- Appleby e Hughes (1996)  
" il benessere animale rappresenta il soddisfacimento dei bisogni fisici, ambientali, nutritivi, comportamentali e sociali dell'animale o di gruppi di animali sotto la cura, la supervisione o l'influenza delle persone"

# Non confondiamolo!!!



# Eurobarometro 2016

Tra novembre e dicembre 2015 si è svolta un'indagine, richiesta da Eurogroup for Animals riguardante l'atteggiamento dei cittadini europei nei confronti del benessere animale

Risultato: sempre crescente interesse con richiesta di standard ancora più elevati anche riguardo a informazione ed etichettatura "animal friendly"

Dr.ssa Caterina Bio

Dirigente Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare  
Area Vasta Sud Est Arezzo

# Benessere animale

# Perché?



# Perchè il benessere animale?

- Lo PRETENDE la Comunità Europea che con l'istituzione del principio di condizionalità premia economicamente chi rispetta il benessere animale (Reg. CE 1698/05; Reg.CE 1782/03) benessere = contributi PAC
- Lo VUOLE il Consumatore con la prospettiva che diverrà realtà di una etichettatura (Parere CESE 28.10.09 COM (2009) 584 definitivo - (2011/C 21/08)
- Lo ESIGE il Management di contenimento dei costi contestuale alla ottimizzazione delle performances produttive > benessere > reddito

E' importante sottolineare che nel corpus normativo attualmente in vigore come "Pacchetto Igiene" emerge il concetto che devono essere soddisfatte le necessità di tutti gli stakeholders, ovvero i consumatori, le controparti commerciali e le istituzioni che peraltro devono garantire alimenti sicuri, pratiche commerciali leali e la tutela degli interessi dei consumatori (Art.1Reg.CE 882/04)

Dr.ssa Caterina Bio

Dirigente Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare  
Area Vasta Sud Est Arezzo

Quando le norme usano termini generali come *benessere animale, sofferenza inutile, lesione e dolore, libertà di movimento o alimentazione sana*

### Discrezionalità medico – veterinaria

- non si tratta solo del calcolo geometrico dello spazio disponibile

Ma il Veterinario può e deve interpretare correttamente (cioè tecnicamente) le disposizioni generali

Confermare gli effetti negativi sulla salute o sul benessere, il dolore o la sofferenza tenuto conto delle esigenze fisiologiche ed etologiche degli animali e di eventuali patologie, secondo le specifiche conoscenze scientifiche e tecniche

Conoscenza sempre più approfondita sugli aspetti neurologici e cognitivi degli animali (e quindi sulla relativa sofferenza), la valutazione dello stato di ogni singolo animale

E' e DEVE

restare di pertinenza del Medico Veterinario che garantisce non solo salute e benessere degli animali ma anche sicurezza e qualità degli alimenti

Dr.ssa Caterina Bio

Dirigente Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare  
Area Vasta Sud Est Arezzo



PAGINA ISTITUZIONALE A CURA DI FNOVI

**Ogni volta che bevi latte o mangi formaggi, carne, uova, pesce, miele**  
un Medico Veterinario si è preso cura della tua sicurezza alimentare  
dall'allevamento fino alla tua tavola.

La sicurezza dei cibi di origine animale è un tuo diritto  
Ogni giorno i Medici Veterinari italiani si prendono cura della salute degli animali allevati e del loro benessere,  
controllano, ispezionano e certificano gli alimenti derivati negli stabilimenti di produzione e nei macelli nazionali.

31 mila Medici Veterinari sono al servizio dei cittadini italiani

LA FEDERAZIONE

MESSAGGIO ISTITUZIONALE RIVOLTO AL PUBBLICO

## C'È UN VETERINARIO NEL TUO PIATTO

La disinformazione sul nostro ruolo richiede una correzione di rotta.  
La Federazione ha realizzato una pagina per i media. Eccola in anteprima.

**O**gni giorno i medici veterinari sono impegnati nella tutela della salute pubblica senza che, né il cittadino né, a volte, le istituzioni per non parlare di molto 'giornalismo', sappiano o si rendano conto di questa presenza. In tutti i campi compete certamente a molti soggetti fornire la giusta informazione quale strumento primario della conoscenza finalizzata all'esercizio della partecipazione. In una società civile e democratica votata alla crescita consapevole dei suoi cittadini l'informazione che genera salute è, a sua volta, un indicatore della salute del sistema. È sotto gli occhi di tutti come il sistema Italia sembri godere

di poca salute quando si parla di sicurezza alimentare e si dimentica degli attori principali: i medici veterinari. In un momento storico di sovraesposizione a messaggi e informazioni generati da tutti (e dal contrario di tutti), senza attenzione alla disponibilità delle "conoscenze", della sicurezza alimentare parlano forze dell'ordine, cuochi, giornalisti, politici. Non i medici veterinari.

Alla Fnovi compete un doppio ruolo: tutelare i cittadini, garantendo loro di potersi rivolgere ad una professione capace e consentire alla professione veterinaria di esercitare queste capacità. La disinformazione sul ruolo insostituibile ed esclusivo del medico veterinario in fatto di sicurezza alimen-

tare non garantisce il cittadino e non consente alla professione di esprimere al pieno le sue potenzialità. Compete sicuramente alla Federazione, nella sua veste di ente sussidiario dello Stato, fornire la giusta informazione non solo ai medici veterinari, ma anche ai destinatari del loro operato, ossia i cittadini. *'Siamo una grande professione senza la quale si ferma il mondo'*. E siamo anche una professione sana che lavora per una società sana.

"C'è un veterinario nel tuo piatto" è una proposta editoriale che diventerà manifesto, locandina, inserto giornalistico, inserendosi nel progetto politico di comunicazione della Federazione verso la società. ■

# Normativa

- Reg. CE 1099/09 protezione animali durante l'abbattimento → maggiore responsabilità agli OSA → formazione → maggiore riguardo requisiti strutturali
- Reg. CE 882/04 → obbligo autorità competenti di effettuare controlli efficaci
- DGRT 551/10 e DD 2995/10 che approvano il Piano Regionale Benessere Animale (PRBA)
- Nota MS 15111 del 18/07/14 linee guida applicative del regolamento con le SOP e nuova check list di controllo

- Secondo la RT 0331384 del 10/12/12 ai titolari dei macelli è stato chiesto inserimento in autocontrollo delle SOP e nomina del responsabile del benessere (sopra 1000 UGB o 150 mila avi-cunicoli)
- Second la nota MS 213 del 07/01/13 inserimento piano elenco addetti e relativi certificati idoneità
- Secondo le norme già citate e alle note MS 21174 del 21/11/12 e MS 213 del 07/01/13 controlli ufficiali con frequenza annuale → input per successiva categorizzazione rischio stabilimento

I controlli previsti al macello di fatto integrano quelli svolti nelle fasi precedenti, a livello di produzione primaria, potendo offrire valutazioni anche sul benessere in allevamento (stato di pulizia, lesioni e patologie riscontrabili post mortem) e al trasporto

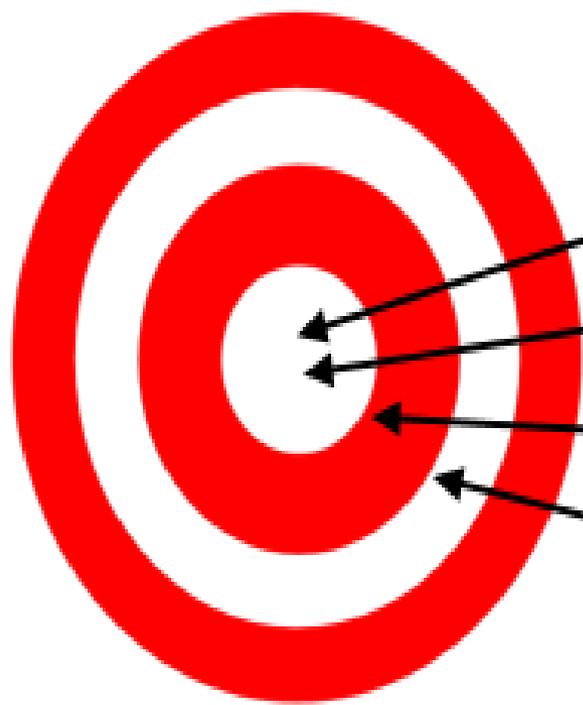


Dr.ssa Caterina Bio

Dirigente Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare  
Area Vasta Sud Est Arezzo



Occorre evidenziare come il ruolo del veterinario risulta essenziale sia nella fase di formazione del personale addetto alla macellazione, che durante l'attività di vigilanza e ispezione presso lo stabilimento in cui opera poiché per garantire il benessere animale è fondamentale che gli operatori addetti alle attività di macellazione siano adeguatamente formati



TUTELARE IL BENESSERE ANIMALE

MORTE RAPIDA E INDOLORE

EVISCERAZIONE RAPIDA E CORRETTA

RAFFREDDAMENTO RAPIDO

La FVE (Federazione Veterinari Europei) nel mese di aprile 2017 ha diffuso un comunicato stampa per sollecitare migliori e più effettivi controlli al macello

Il testo conclude che

“E' fondamentale rafforzare la collaborazione tra pubblico e privato nell'assunzione di responsabilità verso un obiettivo comune: trattare gli animali diretti al macello con rispetto e garantire carni salubri di alta qualità ai consumatori”

Quello del Veterinario è un ruolo sociale che  
si sta modificando rapidamente e  
profondamente

In passato solo zoiatrico, teso a  
salvaguardare le produzioni

benessere animale= optimum produzioni



Dr.ssa Caterina Bio  
Dirigente Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare  
Area Vasta Sud Est Arezzo

Oggi

Il Veterinario oltre che Operatore di Sanità  
Pubblica diventa tutore del benessere  
animale modernamente inteso

Il Veterinario deve accettare questa sfida e  
proporsi di guidare l'incontro tra l'uomo e  
l'animale

Per quanto riguarda la fase di macellazione,  
la normativa

Regolamento CE 1099/09

*Protezione degli animali durante l'abbattimento*

In vigore dal 1 gennaio 2013

Disciplina abbattimento e la macellazione degli  
animali da reddito

- Il legislatore ha riconosciuto la necessità di limitare la sofferenza animale durante abbattimento e macellazione o per quanto possibile ridurla al minimo

Il ruolo del Vet è essenziale sia nella fase di formazione del personale preposto alla macellazione, sia durante l'attività di vigilanza e di ispezione presso lo stabilimento in cui opera, poiché per garantire il benessere animale è fondamentale che gli operatori addetti siano adeguatamente formati



# Benessere animale nel macello: Esperienza nei macelli a carni rosse del Casentino

Dr.ssa Caterina Bio

Dirigente Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare  
Area Vasta Sud Est Arezzo

Dai controlli ufficiali eseguiti, sono emerse NC relative a requisiti strutturali e delle attrezzature per i quali sono stati richiesti adeguamenti

Nessuna NC è stata rilevata nelle fasi di manipolazione o detenzione degli animali o nella fase di stordimento e iugulazione

*Evidenza che la presenza del Vet in seduta di macellazione è fondamentale sia per verificare il costante rispetto delle norme, ma anche per contribuire ad una formazione continua degli operatori*

Nel 2014 l'ufficio alimentare e veterinario (UAV) ha condotto un Audit in Italia per valutare l'efficacia dei controlli ufficiali al fine di assicurare che durante le fasi immediatamente antecedenti la macellazione siano garantite tutte le disposizioni previste dal Regolamento

- Problemi strutturali che avevano un impatto diretto sul benessere animale, andando ad influire negativamente sull'intervallo che intercorre tra la fase di stordimento e dissanguamento, che si protraeva fino a due/tre minuti , in alcuni casi con segni di recupero dello stato di coscienza
- La mancata adattabilità della gabbia di contenimento determinava delle difficoltà per l'operatore addetto allo stordimento nell'applicare correttamente il metodo impiegato
- Non si può trascurare che recentemente ci sono stati episodi di gravi nc verso animali avviati al macello, anche durante la fase di trasporto, in relazione ai quali la Federazione Veterinari Europei ha diffuso un comunicato stampa che sollecita controlli più efficaci ed efficienti

Se a livello di macellazione è costantemente presente il Veterinario Ufficiale, che per altro deve poter operare libero da pressioni e supportato nelle responsabilità, nei grandi stabilimenti di macellazione le dimensioni degli ambienti e la complessità dei processi possono di fatto rendere difficile il controllo completo di tutte le fasi da parte di un solo operatore. Ed è altrettanto vero che, durante il trasporto, il controllo non può essere sistematico e capillare, offrendo l'opportunità a gravi reati

Quanto sopra esposto suggerisce la necessità di non ridurre il personale impiegato nei controlli e di incrementare la collaborazione tra tutti gli attori della filiera

La possibilità di demandare il controllo relativo a condizioni di salute e benessere prima della macellazione al personale dipendente del macello potrebbe avere ripercussioni negative direttamente e indirettamente sulla sicurezza dei consumatori

# Telecamere nei mattatoi francesi contro il maltrattamento degli animali

Il 12 gennaio scorso l'Assemblea nazionale francese ha dato via libera alla norma che ne prevede l'obbligo

Se verrà votata anche dal Senato diventerà legge da gennaio 2018

I filmati conservati per un mese e visionati esclusivamente dagli ispettori responsabili del benessere animale, mettendo così fine alle polemiche sulla privacy dei lavoratori

# Mandatory CCTV in all slaughterhouses under new animal welfare plans

Telecamere a circuito chiuso nei macelli in Inghilterra: presto i risultati della consultazione pubblica

I Veterinari ufficiali e la Food Standards Agency avranno accesso illimitato alle immagini con lo scopo di monitorare e verificare gli standard di benessere animale nei macelli

La proposta ha previsto l'utilizzo di una consultazione pubblica i cui risultati non sono ancora disponibili

Fonte: [www.gov.uk/government/news/mandatory-cct-in-all-slaughterhouse](http://www.gov.uk/government/news/mandatory-cct-in-all-slaughterhouse)

Sia in Francia che in Gran Bretagna la società civile è stata profondamente scossa dalle inchieste delle ONG L214 e Animal Aid che, grazie all'installazione di telecamere nascoste nei macelli, hanno mostrato fatti inaccettabili tali da suscitare veri e propri scandali

- In Francia si arriverà con molta probabilità ad una legge definitiva

CIWF Italia Onlus e Animal Law,  
associazione no profit che promuove il  
progresso delle leggi a tutela degli animali,  
stanno collaborando per avviare un dibattito  
che conduca ad una legge che renda  
obbligatoria l'installazione di telecamere nei  
macelli del nostro Paese

- Alcuni movimenti politici stanno già lavorando  
ad una proposta di legge

In Italia negli ultimi anni molti scandali si sono susseguiti:

Inchieste di Free John Doe, trasmesse nel programma di Giulia Innocenzi, Animali come Noi, il grande pubblico ha dovuto fare i conti con le immagini tragiche del macello di Frosinone

Ma molti sono anche gli episodi del passato:  
• tutti ricordiamo le “vacche a terra” del macello Italcarni di Ghedi e del macello Calzi di Bertonico in provincia di Lodi

# Anche le Aziende hanno sentito il bisogno di procedere a campagne pubblicitarie contro la diffusione di notizie e immagini di "non vita" degli animali da reddito

**IL NOSTRO IMPEGNO PER IL BENESSERE ANIMALE NON È SOLO SULLA CARTA.**



Coop si impegna a migliorare le condizioni di allevamento degli animali per eliminare o ridurre l'uso degli antibiotici. Anche la nostra salute dipende da questo, perché il benessere animale è nell'interesse di tutti. Scopri di più su [e-coop.it/alleviamolosalute](http://e-coop.it/alleviamolosalute)

**LA coop SEI TU.**

**INVITO | VENERDÌ 22 SETTEMBRE** dalle ORE 9:30  
CENTRO CONGRESSI TORINO INCONTRA - SALA CAVOUR  
Via Nino Costa 3, Torino

**BENESSERE PER TUTTI: IN CAMPO E SULLO SCAFFALE**

Allargiamo la salute: un progetto di Coop per contrastare l'antibiotico resistenza negli allevamenti degli animali da reddito, rivolto alla tutela della salute delle persone e del benessere animale.

ore 9:30 - 10:30  
Saluti di:  
Giulia Bulotta, Segretario Generale Camera di commercio di Torino  
Ermes Della Bina, Presidente Nove Coop Piemonte  
Sergio Champagnat, Presidente Regione Piemonte  
Claudio Appavolo, Sindaco Città di Torino

ore 10:30 - 13:00  
ZAVOLA BOICOTTATA  
Benessere per tutti in campo e sullo scaffale  
Allargiamo la salute: un progetto di Coop per contrastare l'antibiotico resistenza negli allevamenti degli animali da reddito, rivolto alla tutela della salute delle persone e del benessere animale.  
Moderato Maurizio Fassio, giornalista TGR Rai

partecipano:  
Renata Passarèlli, Direttore Qualità Coop Italia  
Alessandra Tragni, COOPITAL, Produttore Carne Bovina Piemontese a marchio Coop  
Giorgio Ferrero, Assessore ad Agricoltura ed Ambiente Regione Piemonte  
Claudio Baratta, Ordine dei Medici Veterinari Provinciali di Torino  
Battalmeno Bulotta, Presidente della Società Italiana della Scienza Veterinaria  
Marisa Curatelli, Direttrice Generale dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta

Al termine Light Lunch Coop a base di prodotti allevati senza l'uso di antibiotici, offerta da [Zedra.it](http://Zedra.it)

\*\*\*\*\* votazione IT

**coop**  
Novecoop

**g GRANAROLO BIOLOGICO**  
DAL 1917 ITALIANA BONTÀ



**MAGGIOR ATTENZIONE AL BENESSERE ANIMALE**

**Fattoria Duella**

**Il Benessere Animale è il nostro impegno quotidiano**

FATTORIA DUELLA E LA PRIMA AZIENDA CASERINA IN ITALIA AD AVER APPLICATO UN PROGRAMMA STRUTTURATO DI VALUTAZIONE E MIGLIORAMENTO DEL BENESSERE ANIMALE CONFORME AL **BENEFIT CARNE** DEL SCOR degli Allevamenti della SA-ITALIA.

**Il programma prevede 5 "Sfide"**

- Riduzione e eliminazione dell'uso di antibiotici e di altri farmaci in un allevamento a un anno con l'obiettivo di raggiungere un 100% di allevamenti senza antibiotici.
- Eliminazione di tutti i macchinari che possono causare lesioni agli animali.
- Eliminazione di tutti i macchinari che possono causare lesioni agli animali.
- Eliminazione di tutti i macchinari che possono causare lesioni agli animali.
- Eliminazione di tutti i macchinari che possono causare lesioni agli animali.

**Il beneficio prevede 50 indicatori specifici di benessere animale e benessere delle persone, a verificare le condizioni di nascita, struttura, attività coltura e management, un sistema di valutazione che garantisce un punteggio per allevamento e un sistema di rating in base alle performance raggiunte.**

**Si impegna che il prodotto in suo primo atto di produzione:**

- È garantito facile accesso ad acqua e cibo e stato soddisfacente il benessere di allevamento e gestione del prodotto.
- Sono stati effettuati interventi di cura, prevenzione e gestione della salute.
- Sono stati effettuati interventi di cura, prevenzione e gestione della salute.
- Sono stati effettuati interventi di cura, prevenzione e gestione della salute.

**Il prodotto è garantito con tutti i requisiti richiesti dal Regolamento CE n. 1831/2003 e da tutti i requisiti richiesti dal Regolamento CE n. 1831/2003 e da tutti i requisiti richiesti dal Regolamento CE n. 1831/2003.**

**Il latte è più buono. Bellissimo e a "Zero Zeta"**

**PERCHÉ IN SALUTE PRODUCIAMO LATTE PER BICCHIERI BIANCHI E CON UN CONSIGLIO DI ECCELLENTE QUALITÀ. E CON UN LATTE COOL, SANNO OROLOGIO DI PRODURRE FORNAGGI DI ECCELLENTE QUALITÀ.**

**Siamo i primi in Italia per il Benessere Animale, un impegno da condividere.**

COMPASSION IN MOVIMENTO | **REGIONE PIEMONTE**

Telecamere nei macelli: la legge per ora non lo consente. La difficoltà di rispettare lo statuto dei lavoratori e la tutela della privacy

“Il Fatto Alimentare, 26 luglio 2017”

Si sente spesso parlare di installare lecamere  
nei macelli, proposte di associazioni animaliste e  
da alcuni fronti politici

Un "Grande Fratello" che tutto vede e tutto  
registra

Ma è possibile conciliare repressione di reati e  
privacy dei lavoratori?

La visione "generalizzata" delle immagini  
registrate nei macelli non è possibile nell'attuale  
quadro normativo

# Difficoltà

- Non si possono inquadrare posizioni fisse e la ripresa delle persone deve essere solo occasionale
- Nel riprendere zone "sensibili" (es. la "gabbia della morte") ridurre al minimo l'inquadratura degli operatori
- E' opportuno non rendere identificabile nelle immagini il lavoratore
- Se dovesse essere necessario visionare le immagini (in caso di fatti delittuosi denunciati all'AC) presenti datore di lavoro e rappresentante dei lavoratori

- Dovrebbero essere designate tutte le persone responsabili, incaricate del trattamento, autorizzate a visionare immagini
- Un rappresentante dei lavoratori potrà in qualsiasi momento prendere visione del corretto utilizzo delle immagini
- Il sistema di videoregistrazione chiuso in armadio a due chiavi- fisiche o password- una in possesso responsabile aziendale e una rappresentante lavoratori

Ben si comprendono le insormontabili  
difficoltà!!

Sarebbe quindi necessario un intervento  
legislativo mirato per permettere  
l'installazione di sistemi di video sorveglianza  
nei macelli

Dr.ssa Caterina Bio  
Dirigente Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare  
Area Vasta Sud Est Arezzo

Macellazione con rito religioso senza  
stordimento preventivo.....

Benessere animale??????

A photograph of a dog, possibly a Sheltie, lying in a bathtub filled with white foam. The bathtub is placed on a wooden deck, and several lit candles are scattered around it, creating a serene and somewhat somber atmosphere. The dog's head is visible, and it appears to be resting peacefully. The text is overlaid on the right side of the image.

La Veterinaria non può più escludere dal suo orizzonte etico gli animali poiché per dirla con le parole del Dr. Schweitzer

*“Un'etica che si occupa solo di esseri umani è disumana”*

GRAZIE PER L'ATTENZIONE