

Protezione degli animali nella macellazione

## Un tema più emozionale che mai!

Al fine di ottenere una panoramica della situazione del controllo della carne e della protezione degli animali nella macellazione di ruminanti e suini, l'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (Usav) ha incaricato l'Unità federale per la filiera agroalimentare (Ufal) di effettuare un'analisi corrispondente nei macelli grandi e piccoli in Svizzera e nel Principato del Liechtenstein tra gennaio 2018 e marzo 2019.

Come noto, il rapporto dell'Ufal pubblicato dall'Usav lo scorso 14 gennaio in modo incomprensibile dal punto di vista comunicativo, sul benessere degli animali e sul controllo della carne nella macellazione, ha causato un enorme sussulto nell'opinione pubblica, nella politica e nei media, nonostante fosse stata sottolineata la non rappresentatività o la selezione in parte voluta di aziende giudicate a rischio. Purtroppo, gli effetti di questa pubblicazione si fanno tuttora sentire sia in politica con varie proposte a livello parlamentare, sia nei media con articoli nei quali si fa di tutta un'erba un fascio. Ciò accade anche perché la diatriba offre una piattaforma di attacco molto gradita agli ambienti che non vedono di buon occhio il consumo di carne e che non si lasciano certamente sfuggire la ghiotta occasione. Purtroppo, come spesso accade, le «pecore nere» vengono semplicemente messe in primo piano, senza nemmeno tenere conto della stragrande maggioranza delle aziende che, con grande impegno, dedizione e competenza, svolgono quotidianamente il loro lavoro, che comporta parecchia emotività.

Il fatto che il rapporto abbia evidenziato delle carenze indiscutibili



Ad ogni singolo animale che sta per affrontare la macellazione si deve portare il giusto rispetto.

(Foto: Adobe Stock/Photoagriculture)

sia da parte dei macelli controllati, ma anche da parte dell'esecuzione cantonale, ha indotto l'UPSC a mettersi al lavoro con i responsabili dell'ABZ in relazione alla formazione e al perfezionamento del personale dei macelli, nonché nell'ambito dell'autocontrollo delle aziende di macellazione. Per quanto riguarda queste ultime, il capitolo 8 (macellazione, comprese le disposizioni di autocontrollo) della «Soluzione settoriale per una buona pratica procedurale nelle aziende della macelleria» approvata dall'Usav, è stato sottoposto ad un'intensa revisione da parte dell'ABZ e adattato con particolare attenzione allo stordimento e alla funzionalità effettiva delle attrezzature utilizzate per lo stordimento. In tal modo, i responsabili dell'ABZ hanno potuto contare su una collaborazione molto cooperativa e costruttiva con gli organi di revisione dell'Usav, che ha recentemente approvato la revisione del capitolo 8, «Macellazione, compreso autocontrollo».

Lo stesso vale per la formazione e il perfezionamento nell'ambito

dei corsi obbligatori per legge sulla protezione degli animali. Pertanto, i contenuti didattici in questione sono viepiù orientati verso il pubblico di destinazione effettivo, cioè i dipendenti del macello e i loro superiori, aumentando la parte pratica svolta direttamente nel macello e trasmettendo la parte teorica con video e immagini della pratica. Inoltre, a tutti i partecipanti al corso saranno fornite nuove schede informative con i punti chiave più importanti, per sostenerli nell'applicazione diretta nella pratica quotidiana di ciò che hanno imparato.

Tutti i documenti (capitolo 8, inclusi i modelli di autocontrollo e le schede informative) sono disponibili gratuitamente sulla pagina web dell'ABZ. Tramite i link corrispondenti, i rispettivi documenti scritti sono messi a disposizione di tutte le aziende di macellazione anche dall'Usav e dall'UPSC. Su questa base, è ora necessaria la responsabilità di ogni singolo macello, che dovrà investire tempo e competenza in questo ambito mol-

to carico di emozioni, facendo comprendere inequivocabilmente alle persone responsabili quali sono i doveri loro affidati. Solo in questo modo sarà possibile scongiurare in futuro i danni causati purtroppo all'intero settore dagli esempi negativi e guardare con fiducia alla verifica successiva già annunciata dall'Usav! Per questo occorre l'impegno di tutti - sottolineiamo di tutti, senza eccezioni - ognuno con la propria responsabilità!

Da un lato, si tratta dell'UPSC, dell'ABZ e delle autorità federali e cantonali attraverso il loro sostegno costruttivo. Dall'altra parte, l'attuazione delle disposizioni e delle misure in questione nella pratica quotidiana, è compito di ciascun macello e di ogni collaboratore (collaboratrice) del macello senza se e senza ma! Questo include chiaramente il dovuto rispetto per ogni singolo animale che affronta la macellazione, considerando che, dato il contesto sconosciuto in cui viene a trovarsi, può comportarsi in modo difficile da gestire!

**ABZ Spiez, UPSC (ic)**