

Master SPVIA edizione 2018/2019 – Perugia 31 maggio 2019



Il giorno 31 maggio 2019 si svolgerà il Master SPVIA edizione 2018/2019 dal titolo “Macellazione inconsapevole, telecamere nei macelli e carni halal. Come conciliare privacy e trasparenza in tema di protezione degli animali e di macellazione”. Il Master si terrà presso l’Aula Magna dell’Università degli Studi di Perugia con il patrocinio della SIMeVeP.

Le recenti notizie sul pronunciamento dei giudici della Corte di giustizia dell’Unione europea per cui le carni halal non possono avere la certificazione biologica e sulle ipotesi di dotare i macelli di sistemi di videosorveglianza hanno aperto il dibattito su come conciliare privacy e trasparenza in tema di protezione degli animali e di macellazione. La macellazione rituale islamica, autorizzata per garantire la libertà religiosa, non prevede lo stordimento prima dell’abbattimento dell’animale. Per questo secondo i giudici della Corte di giustizia dell’Unione europea le carni così ottenute non possono avere la certificazione biologica. La sentenza mette fine a un contenzioso nato in Francia nel 2012, quando l’Oaba (Oeuvre d’Assistance aux Bêtes d’Abattoirs), un’associazione animalista, aveva chiesto al ministero dell’Agricoltura di vietare la dicitura ‘agricoltura biologica’ sulle pubblicità e sulle confezioni di hamburger di carne bovina certificati halal e provenienti da animali macellati senza stordimento.

Dopo diversi passaggi, la Corte d'Appello amministrativa di Versailles si è rivolta alla Corte di Giustizia per dirimere la questione. La suprema corte ha quindi bocciato il logo di produzione biologica per le carni halal. Nel nostro Paese la pubblicazione dell'audit sulla valutazione dei controlli sul benessere degli animali effettuati durante la macellazione e le operazioni correlate condotto nel 2014 dall'Ufficio alimentare e veterinario (UAV) della Direzione Generale Salute e Consumatori della Commissione europea ha evidenziato che la macellazione di animali senza dolori o sofferenze inutili non è sempre garantita rilevando diverse criticità. Per porre rimedio a questa situazione, molti Stati hanno installato un sistema di videosorveglianza nei macelli e in alcuni Paesi l'installazione è obbligatoria come: in Israele, dal 2016. Nel Regno Unito sono state installate volontariamente telecamere nei macelli – nel 53% dei macelli di carne rossa e nel 71% di macelli di carne bianca – e anche nei Paesi Bassi, soprattutto nei macelli di pollame e suini.

Oltre alle istanze etiche, la protezione degli animali durante la macellazione o l'abbattimento è una questione di interesse pubblico che incide sull'atteggiamento del consumatore per cui un'elevata protezione degli animali durante la macellazione contribuisce a migliorare la qualità della carne e indirettamente produce un impatto positivo sulla sicurezza del lavoro nei macelli.

Allo stato attuale, in Italia, la normativa di riferimento è costituita da:-) Regolamento (CE) n. 1099/2009 del Consiglio del 24 settembre 2009 relativo alla protezione degli animali durante l'abbattimento. In base a questo, poiché l'abbattimento degli animali può provocare dolore, ansia, paura o sofferenze di altro tipo agli animali anche nelle migliori condizioni tecniche, è opportuno che gli operatori o il personale addetto adottino i provvedimenti necessari a evitare e a ridurre al minimo l'ansia e la sofferenza degli animali durante il processo di macellazione o abbattimento, tenendo conto delle migliori pratiche nel settore e dei metodi consentiti dal regolamento; se gli operatori o il personale addetto all'abbattimento violano una delle disposizioni del regolamento 1099/2009 o ricorrono alle pratiche consentite senza applicare i metodi più avanzati, procurando per negligenza o intenzionalmente dolore, ansia o sofferenza agli

animali, verranno puniti in base al d.lgs. 131/2013, con delle sanzioni amministrative pecuniarie.-) Art. 544 ter del codice penale, rubricato "Maltrattamento di animali"; la Corte di Cassazione ha sancito la responsabilità penale in capo agli operatori o al personale del macello che cagionano sofferenze psicofisiche in animali destinati alla macellazione.

Nel corso ECM saranno quindi affrontati gli aspetti medico-veterinari, etici e sociali del benessere animale congiuntamente a quelli di tutela della privacy.

[Scarica la locandina](#)