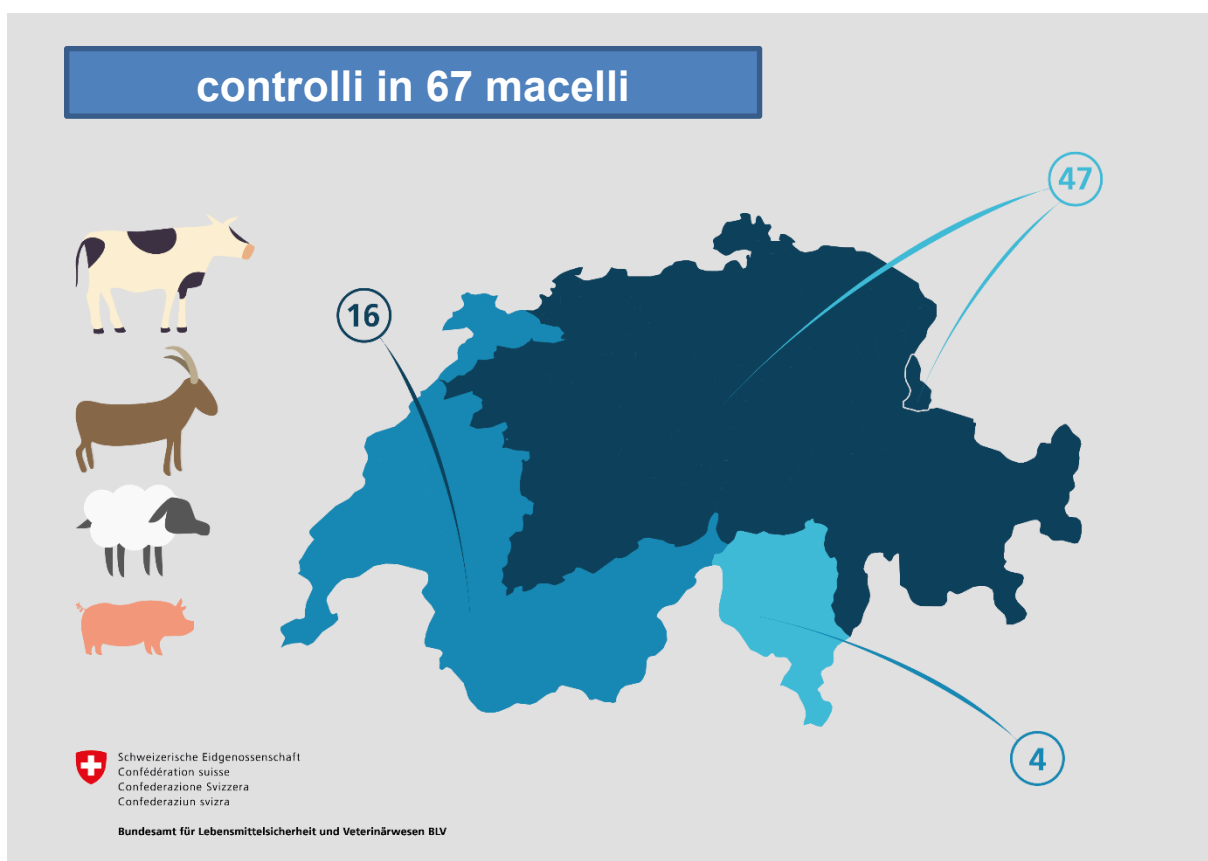




Protezione degli animali e controllo delle carni nei macelli



Sintesi

Per avere una visione d'insieme della situazione relativa al controllo delle carni e alla protezione degli animali nella macellazione di ruminanti e suini, nel 2018 l'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (USAV) ha incaricato l'Unità federale per la filiera agroalimentare (UFAL) di effettuare un'analisi in grandi e piccoli macelli in Svizzera e nel Principato del Liechtenstein.

L'UFAL ha effettuato questa analisi tra gennaio 2018 e marzo 2019 in 67 macelli in cui vengono macellati ruminanti (bovini, ovini e caprini) e suini. La selezione non è rappresentativa, in quanto sono stati scelti consapevolmente e inclusi nella valutazione anche i macelli problematici. Le autorità cantonali competenti sono state informate direttamente su quanto rilevato e, laddove necessario, sono state prese misure immediate.

Moltissimi dei macelli visitati trattano con cura gli animali loro affidati. L'organizzazione e il sistema del controllo delle carni sono fondamentalmente buoni. Ciononostante sono state riscontrate lacune, a seguito delle quali sono stati definiti campi d'azione che consentono di attuare misure per l'intero processo di macellazione e di controllo delle carni.

Maggiori sforzi rispetto al passato durante l'intero processo di macellazione

I macelli hanno la responsabilità di garantire il benessere degli animali dal momento della presa in consegna fino al dissanguamento. Le prescrizioni sulla protezione degli animali per il macello comprendono in totale sei importanti fasi: presa in consegna, ricovero, conduzione, immobilizzazione, stordimento e dissanguamento. Dall'analisi emerge che alcune prescrizioni non vengono sufficientemente rispettate. La maggior parte dei macelli con un'esigua capacità produttiva selezionati e quasi la metà delle grandi aziende ispezionate presentano lacune nell'ambito della protezione degli animali, in particolare per quanto riguarda il ricovero notturno e lo stordimento e il dissanguamento degli animali. Spesso manca il controllo dell'efficacia dell'avvenuto stordimento e dissanguamento. Inoltre, spesso non viene garantito il controllo autonomo dei macelli in merito alla protezione degli animali nella macellazione previsto dalla legge.

Il controllo delle carni è di competenza dei veterinari ufficiali. Dall'analisi emerge che gran parte di essi espleta i propri compiti nei grandi macelli, ma spesso non è presente, per motivi organizzativi e a causa di risorse limitate, in quelli di esigua capacità produttiva. Nell'ambito del controllo delle carni, essi si concentrano prevalentemente sul controllo degli animali prima della macellazione e sul controllo delle carni alla fine della macellazione. Ciò comporta anche che il benessere degli animali non venga controllato conformemente alle prescrizioni dell'ordinanza o che in alcune aziende non venga controllato affatto.

L'analisi mostra inoltre che è necessario che tutte le persone implicate nel processo di macellazione forniscano un contributo più consapevole rispetto al passato per garantire la protezione degli animali durante la macellazione e per rispettare le prescrizioni.

Miglioramento dell'intero sistema

Ai fini del miglioramento sono state individuate le seguenti necessità d'intervento:

- applicazione dei requisiti per l'igiene delle derrate alimentari e l'infrastruttura, nonché per il trattamento degli animali nei macelli nel rispetto del loro benessere
- garanzia della qualità della formazione e della formazione continua per sensibilizzare il personale del macello e gli addetti all'esecuzione della protezione degli animali
- verifica della documentazione del controllo autonomo nell'ambito della protezione degli animali
- garanzia di stordimento e dissanguamento degli animali da macello corretti

Da ciò derivano misure adeguate:

a seconda dei risultati dei controlli, i servizi veterinari interessati hanno adottato misure correttive immediate nei macelli con lacune. Laddove necessario, l'USAV ha sostenuto le autorità veterinarie cantonali nell'attuazione di queste misure e ha fornito assistenza tecnica.

L'USAV fornisce ai Cantoni sostegno sotto forma di consulenza e formazioni, formazioni continue e aggiornamenti degli organi di esecuzione.

Un'organizzazione efficace del controllo ufficiale delle carni richiede risorse sufficienti. Laddove sono state individuate delle lacune, è stato raccomandato, tra l'altro, che le autorità cantonali rivalutino le risorse, poiché queste sono fondamentali per un'attuazione efficace delle disposizioni.

Al fine di sensibilizzare il personale dei macelli, si prevede di aggiornare i contenuti e l'attuazione dell'offerta di formazione continua insieme all'industria della carne.

I risultati dell'analisi dell'UFAL sono già stati integrati nella revisione dell'*ordinanza concernente la protezione degli animali nella macellazione*. Ulteriori adeguamenti giuridici sono esaminati in collaborazione con i Cantoni.

Nell'ambito della sua alta vigilanza, l'USAV esaminerà fra tre anni se nel frattempo le misure sono state efficaci e se la situazione è migliorata rispetto ad oggi.