

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO
-
MEDICINA LEGALE E LEGISLAZIONE VETERINARIA



RASSEGNA DI DIRITTO, LEGISLAZIONE
E
MEDICINA LEGALE VETERINARIA



MONOGRAFIA



ANNO XVII



MONOGRAFIA

RASSEGNA DI DIRITTO, LEGISLAZIONE
E
MEDICINA LEGALE VETERINARIA

ANNO XVII

Reg. Trib. Di Milano N. 174/67 del 29 maggio 1967-ISSN 0300-3485

Redazione

Direttore editoriale Prof. Giancarlo Ruffo

Direttore scientifico Prof.ssa Paola Fossati

Progetto grafico di copertina ed impaginazione Luca Modolo

Hanno collaborato a questo numero

Dott.ssa Mara Beghetto
Dott. Stefano Ferrarini
Dott. Giovanni Secondini



M. BEGHETTO, S. FERRARINI, G. SECONDIN, G. RUFFO, P. FOSSATI

MACELLAZIONE SPECIALE D'URGENZA E D'EMERGENZA: GESTIONE DELLE PROBLEMATICHE DI ORDINE SANITARIO

SPECIAL URGENCY AND EMERGENCY SLAUGHTER: MANAGEMENT OF HEALTH PROBLEMS

MARA BEGHETTO (1), STEFANO FERRARINI (2), GIOVANNI SECONDIN (3),
GIANCARLO RUFFO (4), PAOLA FOSSATI (5)

3

(1) DVM, Specialista in Patologia del Cavallo, Università degli Studi di Milano, Medico Veterinario collaboratore AULSS 8 Berica di Vicenza

(2) DVM, Direttore Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale, AULSS 8 Berica di Vicenza, Dipartimento di Prevenzione

(3) DVM, Dirigente Veterinario AULSS 8 Berica di Vicenza, Responsabile UTV 3

(4) DL, PhD, Professore Associato di Medicina Legale Veterinaria e Legislazione Veterinaria

(5) DVM, Ricercatore universitario, Professore aggiunto, Specialista in Diritto e Legislazione Veterinaria

Medicina Legale Veterinaria, Legislazione Veterinaria, Protezione Animale e Deontologia, Dipartimento di Scienze Veterinarie per la Salute, la Produzione Animale e la Sicurezza Alimentare, Università degli Studi di Milano, via Celoria 10, 20133 Milano (Italy)

Parole chiave: macellazione speciale d'urgenza, macellazione d'emergenza, bovino, stabilimento di macellazione, sanità pubblica, sanità animale, controlli ufficiali, legge

Key words: special urgency slaughter, emergency slaughter, bovine, slaughterhouse, public health, animal health, official controls, law

Riassunto

Gli autori prendono in considerazione la differenza esistente tra la macellazione speciale d'urgenza e d'emergenza, dal punto di vista pratico e nella normativa di settore, nonché la gestione del bovino e della carcassa, dalla fase di abbattimento in azienda all'arrivo nello stabilimento di macellazione. Il lavoro vuole altresì porre in evidenza le varie e molteplici problematiche di ordine sanitario connesse con questa tipologia di macellazione.

Abstract

The Authors take account of the difference between special urgency slaughter and emergency slaughter as well as of the management of the bovine animals and bovine carcasses, from culling on farm to the entry into the slaughterhouse. The Authors highlight the various and multiple health problems associated with this type of slaughter.

INTRODUZIONE

La macellazione speciale d'urgenza (MSU) è da sempre fonte di criticità operative, in quanto l'abbattimento degli animali, in particolare bovini, avviene al di fuori degli stabilimenti di macellazione.

L'abbattimento eseguito direttamente in allevamento, infatti, potrebbe risentire di condizioni igieniche non ottimali, svolgendosi di fatto in azienda e non in un ambiente specificamente previsto per tale scopo.

Con il presente lavoro, si ripercorrono le tappe chiave della macellazione speciale d'urgenza, a partire dalla valutazione clinica dell'animale, di fondamentale importanza per definire il destino dell'animale stesso e, quindi, della carcassa, fino all'individuazione degli elementi "critici", con particolare

riferimento alle problematiche di ordine sanitario e alla relativa gestione.

1. LEGISLAZIONE

Le normative vigenti che, nel corso del tempo, hanno disciplinato e disciplinano tutt'oggi la macellazione speciale d'urgenza e d'emergenza sono le seguenti:

-Regio decreto 20 dicembre 1928, n. 3298, riguardante *l'approvazione del regolamento per la vigilanza sanitaria delle carni*.

Publicato nella G.U. Febbraio 1929, n. 36.

-D.Lgs. 18 Aprile 1994, n. 286, riguardante *l'attuazione delle direttive 91/497/CEE e 91/498/CEE concernenti problemi sanitari in materia di produzione ed emissione sul mercato di carni fresche*.

M. BEGHETTO, S. FERRARINI, G. SECONDIN, G. RUFFO, P. FOSSATI

Publicato nella G.U. Maggio 1994, n. 111.

“Disapplicato” dal Reg. (CE) n. 853/2004 e abrogato dal D.Lgs. n. 193/2007.

-D.Lgs. 26 Marzo 2001, n.146,
Attuazione della direttiva 98/58/CE relativa alla protezione degli animali negli allevamenti.

Publicato nella GU 24 Aprile 2001, n. 95.

-Regolamento (CE) n. 999/2001,
Regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio del 22 Maggio 2001, recante disposizioni per la prevenzione, il controllo e l'eradicazione di alcune encefalopatie spongiformi trasmissibili.

Publicato nella GU 31 Maggio 2001, n. L 147.

-Regolamento (CE) n. 853/2004.
Regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale.

Publicato nella GU 30 Aprile 2004, n. L 139.

-Regolamento (CE) n. 854/2004.
Regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano.

Publicato nella GU 30 Aprile 2004, n. L 139.

Abrogato dal Reg. (UE) n. 625/2017.

-Legge 20 luglio 2004, n. 189,
“Disposizioni concernenti il divieto di maltrattamento degli animali, nonché di impiego degli stessi in combattimenti clandestini o competizioni non autorizzate”.

Publicato nella GU 31 Luglio 2004, n. 178.

-Regolamento (CE) n. 1/2005.
Regolamento (CE) n. 1/2005 del Consiglio del 22 dicembre 2004 “sulla protezione degli animali durante il trasporto e le operazioni correlate, che modifica le direttive 64/432/CEE e 93/119/CE e il regolamento (CE) n. 1255/97”.

Publicato nella GU 05 Gennaio 2005, n. L 003.

-D. Lgs. 16 marzo 2006, n. 158.
Attuazione della direttiva 2003/74/CE che modifica la direttiva 96/22/CE del Consiglio, del 29 aprile 1996, concernente il divieto di utilizzazione di talune sostanze ad azione ormonica, tireostatica e delle sostanze beta-agoniste nelle produzioni animali e della direttiva 96/23/CE, del Consiglio, del 29 aprile 1996, concernente le misure di controllo su talune sostanze e sui loro residui negli animali vivi e nei loro prodotti, come modificata dal regolamento 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, nonché abrogazione del decreto legislativo 4 agosto 1999, n. 336.
Publicato nella G.U. 28 aprile 2006, n. 98.

-D.Lgs. 25 luglio 2007, n. 151.
Disposizioni sanzionatorie per la

violazione delle disposizioni del regolamento (CE) n. 1/2005 sulla protezione degli animali durante il trasporto e le operazioni correlate. Pubblicato in GU n. 212 del 12 Settembre 2007.

-Regolamento (CE) n. 1069/2009.
Regolamento (CE) n. 1069/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 Ottobre 2009 recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano e che abroga il regolamento (CE) n. 1774/2002 (regolamento sui sottoprodotti di origine animale). Pubblicato nella GU 14 Novembre 2009, n. L 300.

-Regolamento (CE) n. 1099/2009.
Regolamento (CE) n. 1099/2009 del Consiglio del 24 settembre 2009 relativo alla protezione degli animali durante l'abbattimento. Pubblicato nella GUCE 18 Novembre 2009, n. L 303.

-D.Lgs. 6 novembre 2013, n. 131.
Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni di cui al Regolamento (CE) n. 1099/2009 relativo alle cautele da adottare durante la macellazione o l'abbattimento degli animali. Pubblicato nella GU 20 novembre 2013, n. 272.

-Regolamento (UE) n. 218/2014.
Regolamento (UE) n. 218/2014 della Commissione del 7 marzo 2014 che

modifica gli allegati dei regolamenti (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e il regolamento (CE) n. 2074/2005 della Commissione. Pubblicato nella GU 8 Marzo 2014, n. L 69.

-Regolamento (CE) 15 marzo 2017, n. 2017/625/UE,
Regolamento del Parlamento Europeo, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, -recante modifica dei regolamenti (CE) n. 999/2001, (CE) n. 396/2005, (CE) n. 1069/2009, (CE) n. 1107/2009, (UE) n. 1151/2012, (UE) n. 652/2014, (UE) 2016/429 e (UE) 2016/2031 del Parlamento europeo e del Consiglio, dei regolamenti (CE) n. 1/2005 e (CE) n. 1099/2009 del Consiglio e delle direttive 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE e 2008/120/CE del Consiglio, e che abroga i regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE del Consiglio e la decisione 92/438/CEE del Consiglio (regolamento sui controlli ufficiali). Pubblicato nella G.U.U.E. 7 aprile 2017, n. L 95.

2. MACELLAZIONE SPECIALE D'URGENZA E D'EMERGENZA

Terminologia e definizioni

Il Regio decreto 20 dicembre 1928, n. 3298, riguardante *l'approvazione del regolamento per la vigilanza sanitaria delle carni*, trattava già di MSU; in particolare, l'art. 14 prevedeva che *“nei casi di macellazione d'urgenza, il veterinario comunale, o chi, a norma dell'art. 6, lo sostituisce, deve essere immediatamente avvertito, per i necessari accertamenti sanitari e per poter constatare se effettivamente era giustificata la necessità della pronta macellazione”*.

L'art. 19, invece, escludeva *“anche dalla macellazione d'urgenza animali infetti o clinicamente sospetti di rabbia, carbonchio ematico, carbonchio sintomatico ed edema maligno”*.

In seguito, il D. Lgs. 18 Aprile 1994, n. 286, riguardante *l'attuazione delle direttive 91/497/CEE e 91/498/CEE concernenti problemi sanitari in materia di produzione ed emissione sul mercato di carni fresche*, all'art. 2, comma 1, lettera n), definiva la macellazione speciale d'urgenza, come la *‘macellazione ordinata da un veterinario ufficiale in seguito ad un incidente o allorché l'animale soffre di gravi disturbi fisiologici e funzionali’* (ad esclusione degli animali con sintomatologia riferibile a malattie infettive soggette ad

obbligo di denuncia, per le quali è previsto solo l'abbattimento, n.d.A.).

Il decreto consentiva che la macellazione speciale d'urgenza venisse effettuata in luogo diverso dal macello solo nei casi in cui il veterinario ufficiale avesse ritenuto che il trasporto dell'animale sarebbe stato impossibile oppure avrebbe provocato all'animale inutili sofferenze.

Per quanto riguarda la normativa in vigore, il Reg. (CE) n. 853/2004, che stabilisce *norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale*, nel titolo del capitolo IV fa esplicito riferimento alla *“Macellazione d'urgenza al di fuori del macello”*.

Il termine “urgenza” ricorre anche nella versione del documento tradotta in lingua francese (*“Abattage d'urgence en dehors de l'abattoir”*).

Tuttavia, il titolo originale in lingua inglese contiene un termine diverso per definire il tipo di macellazione disciplinato. Infatti, esso recita: *“Emergency slaughter outside the slaughterhouse”*.

Dovendo presumere che la traduzione ufficiale diffusa sia attendibile, sembra che, in questo contesto, le descrizioni di macellazione speciale d'urgenza e d'emergenza siano sovrapponibili.

Questo, però, in Italia, genera una confusione lessicale, avendo i sostantivi “urgenza” ed “emergenza” significati diversi. Risulta opportuno quindi fare chiarezza in merito.

La macellazione speciale d'urgenza va considerata una macellazione al di fuori del macello ai sensi del Reg. (CE) n. 853/04, Allegato III, Cap. VI, comma 2.

M. BEGHETTO, S. FERRARINI, G. SECONDIN, G. RUFFO, P. FOSSATI

Il Reg. (CE) n. 1099/2009, all'art. 2 riporta anche la definizione di abbattimento d'emergenza, inteso come *“abbattimento di animali feriti o affetti da una malattia procurante dolori o sofferenze acuti, qualora non esista altra possibilità pratica per alleviare tali dolori”*.

A completamento si riportano le seguenti definizioni:

-macellazione: l'abbattimento di animali destinati all'alimentazione umana;

-macello: qualsiasi stabilimento utilizzato per la macellazione di animali terrestri rientrante nel campo di applicazione del regolamento (CE) n. 853/2004;

-abbattimento: qualsiasi processo applicato intenzionalmente che determini la morte dell'animale;

-stordimento: qualsiasi processo indotto intenzionalmente che provochi in modo indolore la perdita di coscienza e di sensibilità, incluso qualsiasi processo determinante la morte istantanea;

-immobilizzazione: qualsiasi sistema inteso a limitare i movimenti degli animali, che risparmi loro qualsiasi dolore, paura o agitazione evitabili, mirante a facilitare uno stordimento e un abbattimento efficaci.

§

3. VALUTAZIONE DELL'IDONEITA' AL TRASPORTO DEGLI ANIMALI E CONDIZIONI DI NON TRASPORTABILITA'

La valutazione delle condizioni più frequenti, che possono precludere il trasporto dell'animale al macello per ragioni di benessere e che richiedono quindi la macellazione d'urgenza in allevamento, deve essere effettuata in azienda dal veterinario, su richiesta dell'allevatore.

L'allevatore è responsabile degli animali in diverse fasi. Innanzitutto, per il controllo dello stato di benessere degli animali in allevamento, in conformità al D. Lgs. n. 146/2001, che definisce gli obblighi di controllo degli animali in allevamento *“almeno una volta al giorno”*; inoltre, in caso di trasporto, prima di procedere al carico dell'animale, l'allevatore deve valutare l'idoneità al trasporto stesso, chiedendo un parere al veterinario nei casi in cui non sia in grado di escludere autonomamente situazioni di inidoneità.

Infatti, è necessario stabilire preventivamente se l'animale è in grado di affrontare il viaggio, mantenendo le condizioni di idoneità fino a destinazione, poiché, in base alla normativa vigente; *“nessuno è autorizzato a trasportare o a far trasportare animali in condizioni tali da esporli a lesioni o a sofferenze inutili”* (Regolamento CE n. 1/2005/CE, articolo 3).

Ai sensi di tale normativa, non possono essere trasportati, *“animali che non sono in grado di spostarsi in modo autonomo, senza sofferenza (n.d.A.) o che non sono in grado di deambulare senza aiuto”*.

Come principio generale, non si considerano, quindi, idonei al trasporto animali deboli, malati, cachettici,

M. BEGHETTO, S. FERRARINI, G. SECONDIN, G. RUFFO, P. FOSSATI

incapaci di reggersi in stazione quadrupedale (es. vacca a terra) o di mantenere l'equilibrio durante il trasporto (nel caso di animali a terra, le cause possono essere riconducibili a incidenti, disturbi metabolici e/o malattie tossico-infettive). Anche le ferite aperte di natura grave, i prolassi, le emorragie profuse e continue, i meteorismi sono causa di inidoneità (ad esempio, le lesioni gravi o le malattie caratterizzate da una notevole e continua perdita di sangue che si può aggravare durante il trasporto e condurre anche a morte l'animale).

Inoltre, non sono trasportabili le femmine gravide oltre 90% del periodo di gestazione e quelle che hanno partorito nella settimana precedente il viaggio (presenza di placenta visibile).

Anche i neonati con ombelico non completamente cicatrizzato (il cordone ombelicale deve essere caduto o completamente secco); nel caso del vitello, il Reg. (CE) n. 1/2005 considera comunque inidonei i vitelli di meno di dieci giorni di età.

Parimenti gli animali sotto effetto di sedativi non possono essere trasportati (Allegato I, Capitolo I, paragrafo 2 Reg. CE n. 1/2005).

Il Reg. CE n. 1/2005, Allegato I Capitolo I, Paragrafo 3 consente invece il trasporto di animali:

–con lesioni e malattie lievi, se il trasporto non procura ulteriori sofferenze (su parere documentato del veterinario, nei casi dubbi, n.d.A.);

–con malattia o lesioni che fanno parte del programma di ricerca;

–sotto supervisione veterinaria per o in seguito a trattamento o diagnosi veterinaria;

–sottoposti a pratiche zootecniche, quali la decornazione o la castrazione, purché le ferite siano completamente cicatrizzate.

In presenza di dubbi sulla gravità della condizione degli animali e, quindi, sulla possibilità di trasportarli (es. presenza di ferite chirurgiche, corna spezzate, lesioni ad arti o unghie, lesioni cutanee, secrezioni/perdite, edemi/tumefazioni, diarrea, difficoltà respiratorie, lesioni mammarie, sintomatologia nervosa), l'allevatore deve chiedere l'intervento del veterinario, il quale valuterà l'idoneità degli stessi e se il trasporto può essere causa di dolori o sofferenze inutili.

§

9

4. MSU IN ALLEVAMENTO E PROCESSO DECISIONALE

La macellazione speciale d'urgenza prevede un lavoro che può anche essere eseguito da un veterinario libero professionista (Reg. n. 854/2004/CE, Allegato I, Cap. II, paragrafo B, comma 4). Rimane la possibilità da parte del Servizio Veterinario dell'ASL territorialmente competente di effettuare verifiche sull'attività del veterinario in riferimento alla veridicità della dichiarazione attestante il risultato dell'ispezione *ante-mortem* di cui all'Allegato III, Cap. VI, comma 6 del Reg. n. 853/2004/CE.

M. BEGHETTO, S. FERRARINI, G. SECONDIN, G. RUFFO, P. FOSSATI

La macellazione speciale d'urgenza si articola in differenti "fasi".

Queste fasi comprendono in successione le seguenti operazioni:

1. Visita clinica *ante mortem* e controlli documentali
2. Stordimento e iugulazione
3. Dissanguamento
4. Eviscerazione/non eviscerazione
5. Invio al macello
6. Controlli al macello (documentazione)
7. Visita clinica *post mortem*
8. Bollatura sanitaria
9. Commercializzazione delle carni

Le fasi sopraelencate seguono il processo decisionale compiuto in allevamento (vedi l'albero decisionale proposto da Ferri, 2013, Tabella I).

Tenendo presenti, infatti, i presupposti e i requisiti che consentono la macellazione d'urgenza al di fuori del macello (problematiche relative al benessere, a carico di animali per il resto sani), è indispensabile che il veterinario chiamato a valutare le condizioni di urgenza in allevamento accerti se effettivamente:

- si tratta di un'urgenza;
- si è verificato un incidente a danno dell'animale e in tal caso, l'entità del danno;
- l'animale risulta idoneo alla visita clinica *ante mortem*.

Fondamentalmente, il veterinario deve rispondere alla domanda: "L'animale è idoneo per la macellazione?".

In caso di risposta negativa, l'animale non trasportabile deve essere abbattuto in allevamento e la sua carcassa dovrà essere destinata alla distruzione, secondo

le modalità stabilite dal Reg. (CE) n. 1069/2009.

Se invece la visita *ante mortem* esita in una valutazione favorevole, e quindi l'animale viene giudicato adatto alla macellazione, si deve accertare se sono stati rispettati i tempi di sospensione relativi a eventuali trattamenti farmacologici, in funzione del rischio di residui di farmaci.

Se dagli accertamenti documentali, risulta il mancato rispetto del tempo di sospensione, l'animale non potrà essere macellato per produzione di carne e dovrà essere abbattuto in allevamento con conseguente invio alla distruzione della carcassa.

Se l'animale non è idoneo al trasporto, può essere macellato in allevamento e la carcassa trasportata al macello sarà accompagnata dal certificato veterinario "Modello di macellazione d'urgenza".

Il processo decisionale in allevamento viene riassunto nello schema riportato in Tabella I.

M. BEGHETTO, S. FERRARINI, G. SECONDIN, G. RUFFO, P. FOSSATI

Nell'ambito degli accertamenti *ante-mortem*, il veterinario dovrà prestare la massima attenzione all'identificazione dell'animale, alla verifica di eventuali sintomatologie relative a condizioni sanitarie dell'animale stesso, ad escludere malattie infettive che possono impedire la macellazione ovvero “ *una malattia, o una condizione trasmissibile ad altri animali o agli esseri umani mediante la manipolazione o il consumo delle carni e, in generale, i segni clinici di una malattia sistemica o di cachessia*” (punto 4, capo III, sezione II, allegato I al Reg. 854/04/CE), alla verifica di eventuale somministrazione di trattamenti farmacologici e alla presenza di lesioni croniche.

Il veterinario, in seguito alla visita *ante mortem*, deve compilare la “*Dichiarazione veterinaria di scorta per gli animali macellati in azienda*”, nella quale deve indicare:

- la motivazione della macellazione d'urgenza fuori dal macello;
- l'esito della visita *ante mortem*;
- gli eventuali trattamenti farmacologici;
- la data e l'ora in cui è avvenuta la macellazione;
- l'identificazione dell'animale;
- l'identificazione dell'allevamento;
- l'identificazione del medico veterinario che ha presenziato alle fasi della macellazione.

Infatti, il Reg. (CE) n. 854/2004 riporta che “*In caso di macellazione d'emergenza fuori dal macello e nel caso di selvaggina cacciata, il veterinario ufficiale presso il macello o lo stabilimento di manipolazione della selvaggina esamina la dichiarazione di accompagnamento della carcassa*

dell'animale rilasciata rispettivamente dal veterinario o dalla persona formata in conformità del regolamento (CE) n. 853/2004”. (Reg. (CE) n. 854/2004, Allegato 1, Cap. 11, paragrafo B, comma 4).

Poiché la macellazione d'urgenza al di fuori dal macello deve essere eseguita nel più breve tempo possibile, è necessario che: “*le operazioni di maneggiamento e cura degli animali prima della loro immobilizzazione, l'immobilizzazione in vista dello stordimento o dell'abbattimento, lo stordimento, la valutazione dell'efficacia dello stordimento, la sospensione o il sollevamento di animali vivi, il dissanguamento e le macellazioni secondo metodi rituali, siano svolte da personale qualificato in possesso del certificato di idoneità*” (Reg. CE n. 1099/2009, art.7, comma 2).

In particolare, le fasi di stordimento e dissanguamento fanno capo al Reg. CE n.1099/2009, relativo alla protezione degli animali durante l'abbattimento.

Stordimento

Tra i metodi previsti dall'All. I del Reg. (CE) n. 1099/2009, per effettuare lo stordimento, nella macellazione speciale d'urgenza, si utilizzano metodi meccanici o metodi elettrici.

Tra i metodi meccanici, quello maggiormente impiegato è il dispositivo a proiettile captivo penetrante, in bovini, ovicaprini ed equini.

Nei suini risulta di difficile esecuzione in quanto i seni frontali sono molto spessi, la consistenza delle ossa frontali è spiccata, l'area di proiezione dell'encefalo è piccola e i riproduttori

M. BEGHETTO, S. FERRARINI, G. SECONDIN, G. RUFFO, P. FOSSATI

adulti di peso elevato presentano un ispessimento osseo centrale importante (crosta ossea).

Il Reg. CE n. 1099/2009 prevede che si possa fare ricorso anche all'arma a proiettile libero, per tutte le specie. E' un metodo rapido ed efficace, che pone però importanti problemi di sicurezza per gli operatori e l'esigenza di specifiche autorizzazioni (porto d'armi).

Tra i metodi elettrici, invece, si utilizza soprattutto l'elettronarcosi, con applicazione di corrente limitatamente alla testa (in tutte le specie, soprattutto suini e ovicaprini).

Iugulazione e Dissanguamento

Dopo aver effettuato lo stordimento, si procede alla iugulazione e, quindi, al dissanguamento, che consiste nella recisione dei vasi del collo nella fossa giugulare; deve essere rapido, profuso e completo per consentire all'animale una morte veloce. Viene effettuato il prima possibile dopo lo stordimento, prima che l'animale possa riprendere coscienza.

L'intervallo stordimento-dissanguamento, per esempio, nella specie bovina, dev'essere di 60 secondi in caso di utilizzo di una pistola a proiettile captivo penetrante o di 10 secondi se è stato utilizzato lo stordimento elettrico (Reg. CE n.1099/2009).

All'operazione di dissanguamento fa seguito la raccolta del sangue, che deve poi accompagnare la carcassa al macello.

Eviscerazione

Si tratta di un'operazione effettuata, nella maggior parte dei casi, in presenza del veterinario ufficiale, in condizioni

igieniche soddisfacenti e nel rispetto di corrette pratiche di dissanguamento, allo scopo di prevenire la contaminazione delle carni.

Il Reg. (CE) n. 853/2004 prevede, se del caso, anche *“l'asportazione dello stomaco e degli intestini”* e inoltre che *“i visceri asportati devono accompagnare l'animale abbattuto al macello ed essere identificati come appartenenti all'animale stesso”*.

Invio al macello

Deve essere effettuato entro due ore di tempo, mentre *“se trascorrono più di due ore tra l'operazione di macellazione e l'arrivo al macello, l'animale dev'essere refrigerato”* (Regolamento (CE) 853/2004, Allegato III, Sezione I, Capitolo VI, punto 4).

Il capo stordito e iugulato (ed eventualmente eviscerato) deve essere caricato in un mezzo pulito, preventivamente lavato e sanificato e il sangue, ed eventualmente i visceri, devono essere trasportati sullo stesso mezzo in contenitori chiusi e correlabili al relativo animale di provenienza.

Non è ammesso il trasporto in contemporanea sullo stesso mezzo, di capi sottoposti a macellazione d'urgenza e di animali vivi, anche se opportunamente separati (Regolamento UE n. 218/2014).

Controlli al macello

Il veterinario ufficiale al macello deve valutare sempre:

-le condizioni generali della carcassa;

M. BEGHETTO, S. FERRARINI, G. SECONDIN, G. RUFFO, P. FOSSATI

-l'eventuale presenza di segni di trascinamento;

-l'eventuale presenza di lesioni da decubito prolungato e/o lesioni da maltrattamento.

Il veterinario ufficiale deve altresì procedere con un'analisi di tipo documentale, che prevede l'esame dei seguenti documenti:

-Modello 4 elettronico;

-Passaporto, tranne per i bovini e bufalini nati e movimentati sul territorio nazionale a partire dal 1/05/2015 (*Nota Ministeriale 9384 del 10/04/2015*);

-Eventuali dichiarazioni di trattamenti;

-Attestazione di scorta del veterinario, per gli animali macellati d'urgenza in allevamento.

Le carni di ungulati domestici sottoposti a MSU sono destinate al consumo umano *“solo se accompagnate da una dichiarazione dell'operatore del settore alimentare che ha allevato l'animale, attestante l'identità dell'animale e indicante i prodotti veterinari o le altre cure somministratigli con le relative date di somministrazione e tempi di sospensione”* e da *“una dichiarazione del veterinario, attestante il risultato positivo dell'ispezione ante mortem, la data, l'ora e la motivazione della macellazione d'urgenza e la natura di eventuali trattamenti somministrati all'animale dal veterinario”* (Regolamento (CE) 853/2004, Allegato III, Sezione I, Capitolo VI).



Bovino adulto (vacca): valutazione delle condizioni generali prima della fase di scuoiatura

14

Visita clinica *Post Mortem* e analisi di laboratorio

La visita clinica *post mortem* consiste nell'esame della carcassa e delle frattaglie e in ulteriori esami *“come la palpazione e l'incisione di parti della carcassa e delle frattaglie, e prove di laboratorio ove ciò sia ritenuto necessario:*

a) per giungere a una diagnosi definitiva, oppure

b) per individuare la presenza di:

i) una malattia degli animali,

ii) agenti contaminanti a livelli superiori a quelli stabiliti in virtù della normativa comunitaria,

iii) una non conformità rispetto ai criteri microbiologici, oppure

M. BEGHETTO, S. FERRARINI, G. SECONDIN, G. RUFFO, P. FOSSATI

iv) altri fattori che potrebbero richiedere che le carni siano dichiarate non idonee al consumo umano o che siano imposte restrizioni all'utilizzazione delle stesse, in particolare, nel caso di animali sottoposti a macellazione d'emergenza".

(Reg. (CE) n.854/2004, All. I, Sezione I, Capo II).

Inoltre, secondo il Reg. (CE) n. 999/2001, recante disposizioni per la prevenzione, il controllo e l'eradicazione di alcune encefalopatie spongiformi trasmissibili, se il bovino ha un'età superiore a 48 mesi (animali nati in paesi UE ad eccezione di Bulgaria, Romania e Croazia) o superiore a 24 mesi (animali nati in Bulgaria, Romania, Croazia o paesi terzi inclusi Svizzera e Repubblica di San Marino), deve essere sottoposto a test BSE con prelievo dell'obex e il veterinario ufficiale deve disporre il vincolo sanitario della carcassa.

Si fa presente che, in caso sia eseguita la MSU, il test per BSE (TSE ex Reg. UE n. 429/2016) deve essere eseguito al macello, mentre deve essere eseguito in azienda se l'animale è abbattuto con destinazione diretta della carcassa alla distruzione.

Nel caso in cui la visita *post mortem* dia esito favorevole, il veterinario ufficiale procede con l'esame batteriologico delle carni e la ricerca delle sostanze inibenti.

In particolare, il veterinario ufficiale preleva:

a) 100 g di muscolo per la ricerca delle sostanze inibenti;

b) il cuboide (10x10) dalla spalla per la ricerca batteriologica di:

-*E.coli beta glucuronidasi positivi* (limite:< 10 ufc/g),

-*Salmonella* (limite: assente in 25 grammi),

-*Clostridi*, CBT aerobica (limite:< 100 ufc/g),

-*anaerobi solfito-riduttori* (limite:< 10 ufc/g) e

c) una porzione di parenchima di fegato (in aliquota unica) del peso di almeno 100 g per la ricerca di *Salmonella spp.* che deve risultare assente in 25 g (Nota Min. Sal. 0025822-P-24/06/2014).

I campioni vanno comunque conservati in regime di temperatura controllata (0-4°C) e consegnati entro le 24 ore al laboratorio per la refertazione.

L'esito di tali analisi rappresenta un supporto per il veterinario ufficiale alla valutazione di idoneità e di ammissione delle carni al consumo umano.

In attesa degli esiti analitici, la carcassa dell'animale deve essere correttamente identificata e posta in vincolo sanitario e le parti dell'animale, nel caso in cui queste non possano essere mantenute in vincolo sanitario (fegato, cuore, polmoni, reni, pacchetto gastrico, coda, testa compresa la lingua e i masseteri, mammella, organi genitali), vanno distrutte come sottoprodotti di categoria I, ai sensi del Reg. (CE) n. 1069/2009.

Giudizio di idoneità/inidoneità delle carni per il consumo umano

Il veterinario ufficiale, ai fini di dichiarare idonea al consumo umano la carcassa, deve considerare:

-la diagnosi effettuata in corso di visita *ante mortem*, riportata sui documenti di

M. BEGHETTO, S. FERRARINI, G. SECONDIN, G. RUFFO, P. FOSSATI

accompagnamento del capo, con particolare attenzione all'eventuale somministrazione di sostanze farmacologicamente attive;

-le evidenze raccolte nel corso della vista *post mortem* eseguita in macello;

-gli esiti delle indagini di laboratorio, di tipo microbiologico e chimico;

-il motivo della macellazione speciale d'urgenza;

-la durata del tragitto e le condizioni di trasporto della carcassa al macello;

-la valutazione delle condizioni della carcassa all'atto del ricevimento del rapporto di prova.

Inoltre, *il veterinario ufficiale*, (Reg. (CE) n. 854/04, capo V, co. 1), *può imporre requisiti concernenti l'utilizzazione delle carni sottoposte a macellazione d'emergenza al di fuori del macello e non dichiararle idonee al consumo umano se:*

-provengono da animali morti prima della macellazione, nati morti, abortiti o macellati prima dei 7 giorni di età;

-provengono da animali affetti da una malattia generalizzata, quali setticemia, piemia, tossiemia o viremia generalizzate;

-è stata su di esse rilevata un'infestazione parassitaria, tranne quando diversamente stabilito dalla sezione IV.

Il riscontro della presenza di germi patogeni nelle masse muscolari profonde e/o un esito positivo dell'esame per la ricerca di sostanze inibenti, costituisce motivo di giudizio di non idoneità delle carni per il consumo umano.

In caso di risultato positivo agli inibenti, il veterinario ufficiale provvederà ad un nuovo prelievo di muscolo in 5 aliquote,

da inviare al laboratorio dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale di riferimento per la ricerca di sostanze antibiotiche (trattasi di campione su sospetto, tipologia clinico anamnestico, con sequestro cautelativo della carcassa, come da Piano Nazionale Residui).

Qualora la carcassa risultasse non idonea al consumo, il veterinario ufficiale dispone l'invio della stessa al trattamento come sottoprodotto di origine animale, secondo le disposizioni contenute nel Reg. (CE) n. 1069/2009.

Bollatura sanitaria, marchiatura di identificazione e commercializzazione delle carni provenienti da animali macellati d'urgenza al di fuori del macello

In caso di ammissione al consumo umano, il veterinario ufficiale dispone lo svincolo sanitario e la bollatura sanitaria della carcassa.

Si fa presente che fino al 31 maggio 2014, *le carcasse, le mezzene, i quarti o le mezzene tagliate in tre parti, ottenute da macellazioni d'urgenza al di fuori del macello, dovevano recare un bollo sanitario di forma rettangolare di almeno 6 cm in larghezza e 4 cm in altezza recante le seguenti indicazioni:*

a) nella parte superiore, l'indicazione dell'Unità Sanitaria Locale in cui ha sede il macello;

b) al centro, la sigla MSU seguita dal numero d'identificazione del macello;

c) nella parte inferiore, il nome della Regione in cui ha sede il macello.

(D.Lgs. 6 novembre 2007, n. 193, art.4, co.1)

M. BEGHETTO, S. FERRARINI, G. SECONDIN, G. RUFFO, P. FOSSATI

Dal 1° Giugno 2014, data di applicazione del Reg. (CE) n. 218/2014, sono stati soppressi l'obbligo di uno speciale marchio di identificazione sanitario, previsto dal Reg. n. 853/04/CE (allegato III capitolo VI, punto 9) e dal D. Lgs. n. 193/07 (art. 4), e il requisito dello speciale bollo sanitario, previsto dal Reg. n. 854/04/CE, per le carni di animali sottoposti a macellazione d'urgenza nonché la restrizione al mercato nazionale relativa a tali carni, che pertanto, possono essere commercializzate liberamente in ambito comunitario.

Di conseguenza, il fatto che le carni possono essere ammesse senza restrizioni al libero consumo dal 2014, fa decadere la prescrizione del Ministero della Salute DGSAN 0015894 del 13.05.2011, che prevedeva che *'l'utilizzo di carni ottenute da macellazioni d'urgenza per la produzione di carni macinate, carni separate meccanicamente e prodotti a base di carne non è consentito'*.

§

6.LA MACELLAZIONE D'URGENZA, AI SENSI DEL REG. 15 MARZO 2017, N. 2017/625/UE.

Introduzione: i requisiti dei macelli

A fini di chiarimento, si rende opportuno riportare la definizione di macello contenuta nelle disposizioni comunitarie.

L'Allegato I del Reg. CE n. 853/2004 definisce il "Macello" *lo stabilimento adibito alla macellazione e la tolettatura degli animali le cui carni sono destinate al consumo umano* (punto 1.16).

Il Capitolo II dell'Allegato III al Reg. CE n. 853/2004 intitolato *Requisiti relativi ai macelli* stabilisce che il 'macello' si identifica in uno stabilimento omnicomprensivo nel quale devono essere previste/disposte le seguenti strutture:

-stalle di sosta, per gli animali sani; (par. 1, lett. a)

-strutture o recinti separati per il ricovero degli animali malati o sospetti; (par. 1, lett. b).

All'interno dell'impianto, la linea di macellazione è strutturata in una serie di locali separati al fine di evitare la contaminazione delle carni (filiera).

In merito, il paragrafo 2 stabilisce che il macello sia dotato di locali, in numero congruo (par. 2, lett. a), che possono essere così individuati:

-locale separato per lo svuotamento e la pulizia di stomaci e intestini; (par. 2, lett. b)

-locali per le operazioni di stordimento e dissanguamento; (par. 2, lett. c.i)

-locali per le operazioni di scottatura, depilazione, raschiatura e bruciatura (solo per i suini); (par. 2, lett. c.ii)

-locali per l'eviscerazione e successiva tolettatura; (par. 2, lett. c.iii)

-locali per la manipolazione delle budella e delle trippe pulite; (par. 2 lett. c.iv)

-locali per la preparazione e pulizia di altre frattaglie, in particolare per la manipolazione delle teste scuoiate, se tale operazione non venga effettuata sulla linea di macellazione; (par. 2, lett. c.v)

M. BEGHETTO, S. FERRARINI, G. SECONDIN, G. RUFFO, P. FOSSATI

-locali per l’imballaggio delle frattaglie; (par. 2, lett. c.vi)
-magazzini per la spedizione delle carni; (par. 2, lett. c.vii)
-strutture in cui sono disposte linee di macellazione (par. 2, lett. e)
-strutture destinate al deposito refrigerato delle carni trattenute in osservazione; (par. 5)
-strutture separate destinate al deposito delle carni dichiarate *non idonee al consumo umano*;
-strutture riservate alla macellazione degli animali malati o sospetti; (par. 7)
-spazio separato destinato alla pulizia, al lavaggio e alla disinfezione dei mezzi di trasporto per il bestiame; (par. 6)
-reparto speciale per il deposito del letame o del contenuto del tubo digerente, qualora siano lasciati nel macello; (par. 8)
-struttura adeguata o, se necessario, un locale adibito ad essere utilizzato esclusivamente dal servizio veterinario.
Dalla descrizione dell’impianto in cui vengono macellati gli animali, si evince che le operazioni di macellazione si svolgono ‘ordinariamente’ lungo il percorso della linea di macellazione, seguendo la filiera.
In particolare, il percorso ordinario prevede –nella fase iniziale-,
-lo scarico degli animali dai mezzi di trasporto, i quali sono stati dichiarati ‘*idonei al trasporto*’ nel luogo di partenza,
-l’avvio lungo il percorso dei ‘corridoi’, e
-l’ingresso ‘terminale’ nella sala di macellazione in cui viene effettuato lo stordimento e l’abbattimento.
Lo svolgimento ‘ordinario’ delle operazioni si ricava anche dal Capitolo

IV dell’Allegato III del Reg. CE n. 853/2004, *Igiene della macellazione*, par. 1, che stabilisce che ‘*Una volta arrivati al macello, gli animali devono essere macellati senza indebito ritardo*’, salvo il fatto che l’operatore preveda un periodo di riposo prima della macellazione ai fini del benessere.

Nel Reg. UE n. 625/2017, (*considerando 33*), si evince che nel macello vi sia la necessità di una presenza costante di personale dell’autorità competente – veterinari e assistenti ufficiali- per garantire una continuità nell’esecuzione dei controlli ufficiali.

Si riporta per esteso il ‘*considerando 33*’): *Al fine di salvaguardare l’efficacia dei controlli ufficiali in sede di verifica della conformità, non sono previsti preavvisi prima di eseguire controlli, a meno che ciò sia assolutamente necessario ai fini dell’esecuzione dei controlli (ad esempio nel caso in cui tali controlli ufficiali siano eseguiti nei macelli durante le attività di macellazione e necessitino della presenza continua o periodica del personale o di rappresentanti delle autorità competenti presso i locali dell’operatore) o la natura delle attività ufficiali di controllo lo richieda (come è il caso in particolare relativamente alle attività di audit).*

La macellazione d’urgenza

Il Regolamento UE n. 625/2017, in materia di controlli e attività ufficiali, richiama **la macellazione d’urgenza** nell’art. 18, par. 7, lett. c) ed e), rinviando tuttavia alla Commissione

M. BEGHETTO, S. FERRARINI, G. SECONDIN, G. RUFFO, P. FOSSATI

Europea l'adozione di disposizioni specifiche integrative mediante atti delegati, *al fine di integrare il presente regolamento relativamente a norme specifiche per l'esecuzione dei controlli ufficiali.*

In merito, il Reg. UE n. 625/2017 menziona solo la '*macellazione d'urgenza*', mentre non fa più menzione della '*macellazione d'emergenza*', la quale compare espressamente disciplinata nell'abrogando Reg. CE n. 854/2004.

La questione riguarda il fatto se l'abbattimento dell'animale con lesione nel corso del trasporto, direttamente sul mezzo rientri nella definizione di urgenza, conformemente al recente regolamento, o se è da considerarsi ancora d'emergenza.

La differenza tra macellazione speciale d'urgenza (MSU) in allevamento e macellazione d'emergenza sul mezzo di trasporto all'interno dell'impianto di macellazione, riguarda i sistemi di stordimento e/o abbattimento diretto e il fatto che attualmente l'animale che viene *macellato d'urgenza* direttamente in allevamento, non è idoneo al trasporto.

Nella MSU effettuata presso l'azienda è previsto l'obbligo dello stordimento dell'animale prima di effettuare la iugulazione e le operazioni correlate.

Si tratta di definire se la definizione di **macellazione d'urgenza** richiamata dal recente Regolamento comunitario 'assorbe' la definizione di *macellazione d'emergenza*.

Al riguardo si ritiene opportuno esaminare le disposizioni combinate

degli articoli 17 e 18 del Regolamento UE n. 625/2017, relative alle definizioni specifiche (art. 17) e alle norme specifiche nella produzione delle carni (art. 18), il Reg. CE n. 1099/2009, che dispone l'abbattimento diretto dell'animale sul posto, nonché gli Allegati specifici del Reg. CE n. 853/2004 relativi alla definizione di macello e alle operazioni correlate.

L'articolo 18 del Reg. UE n. 625/2017, intitolato *Norme specifiche sui controlli ufficiali e per le azioni intraprese dalle autorità competenti in merito alla produzione di prodotti di origine animale destinati al consumo umano*, stabilisce che i controlli ufficiali relativi a verificare la conformità alle prescrizioni stabilite dai Regolamenti (CE) n. 853/2004, n. 1099/2009 e n. 1069/2009 - relative rispettivamente alla produzione delle carni, al benessere animale e ai sottoprodotti di origine animale-, prevedono le seguenti operazioni (par. 2):
-l'ispezione ante-mortem effettuata presso il macello; (lett. a)
-l'ispezione post mortem; (lett. c)
-i controlli di 'filiera' della produzione delle carni. (lett. d).

Il par. 2, lett. a) dell'art. 18 stabilisce che l'ispezione ante mortem debba essere eseguita presso il macello da parte di un veterinario ufficiale; la norma prevede che il veterinario ufficiale possa essere assistito da assistenti ufficiali nelle operazioni di preselezione degli animali. Il par. 7, lett. d), del medesimo art. 18, consente l'esecuzione dell'ispezione ante mortem degli animali direttamente presso l'azienda di provenienza, e quindi fuori

M. BEGHETTO, S. FERRARINI, G. SECONDIN, G. RUFFO, P. FOSSATI

dal macello, rinviando i criteri e le condizioni in specifici atti delegati della Commissione.

L'*ispezione ante mortem* descritta nell'art. 17 (lett. c) consiste nella verifica del rispetto delle *prescrizioni in materia di salute umana e animale di benessere degli animali*, prima dell'avvio dell'animale alla macellazione.

L'art. 17 definisce quindi l'ispezione ante mortem come una '*verifica delle prescrizioni*', mentre la visita vera e propria (*visita ante mortem*), definita come *l'esame clinico di ogni singolo animale* può essere effettuata a discrezione del veterinario ufficiale (*-se del caso-*), unitamente alla *verifica delle informazioni sulla catena alimentare* contemplate nel Reg. CE n. 853/2004, All. II, sez. III.

La locuzione '*se del caso*' fa presumere che non sempre è necessaria la visita clinica degli animali che entrano in macello; né sono necessarie le informazioni sulla catena alimentare.

A fronte della locuzione introdotta dal legislatore comunitario al fine di confrontarsi con ventotto sistemi giuridici di ogni singolo Stato Membro, di tutela della sicurezza alimentare e della sanità difforni tra loro, si può asserire che tale locuzione *-se del caso-* debba essere interpretata a discrezione del veterinario ufficiale del macello, il quale, in proporzione alla valutazione del rischio e della conoscenza della realtà sanitaria dello stabilimento (allevamento) di provenienza degli animali, decide di effettuare l'*esame clinico ante mortem*.

Si evince pertanto che l'ispezione ante mortem è intesa come l'insieme delle

attività di controllo ufficiale che consiste nei controlli *documentale, di identità e fisico*, come riportati nell'art. 3, ai punti 41, 42, 43, del Reg. UE n. 625/2017, finalizzati a *verificare la conformità/rispetto/corretta applicazione* della legislazione pertinente.

L'art. 17 del Reg. UE n. 625/2017 definisce (lett. d) l'*ispezione post mortem* come *la verifica presso macelli o stabilimenti per la lavorazione della selvaggina della conformità a quanto prescritto in materia di:*

- i) carcasse, come definite all'allegato I, punto 1.9 del regolamento (CE) n. 853/2004, e frattaglie, come definite all'allegato I, punto 1.11, per decidere se la carne è idonea al consumo umano;*
- ii) rimozione sicura di materiale specifico a rischio; e*
- iii) salute e benessere degli animali.*

L'art. 18 stabilisce (lett. c) che l'ispezione post mortem debba essere eseguita dal veterinario ufficiale (o da personale sotto la supervisione o sotto la responsabilità del veterinario stesso).

Nel caso in cui dalle ispezioni ante e post mortem, le carni risultino idonee al consumo umano, il veterinario applica il bollo sanitario. (art. 18, par. 4).

Tuttavia, il bollo sanitario può essere anche apposto dagli assistenti ufficiali, o dal personale dello stabilimento in cui si macellano pollame o lagomorfi, ferma restando la responsabilità del veterinario ufficiale *delle decisioni adottate in seguito ai controlli ufficiali*. (art. 18, par. 5)

“Macellazione d’urgenza” nel Reg. UE n. 625/2017

Il Reg. UE n. 625/2017 cita la **macellazione d’urgenza** nell’art. 18 par. 7, rinviandone le disposizioni tecniche a specifici atti delegati della Commissione. In caso di **macellazione d’urgenza**, la Commissione dovrà stabilire quali saranno i criteri e le condizioni per stabilire quando dovrà essere eseguita l’ispezione ante mortem fuori dal macello (lett. c), nonché i criteri e le condizioni *quando l’ispezione post mortem deve essere effettuata dal veterinario ufficiale* (lett. f).

Dall’analisi dei combinati disposti delle disposizioni richiamate si evince che il Reg. UE n. 625/2017 rinvia la disciplina in materia di macellazione d’urgenza a futuri atti delegati della Commissione.

Sebbene vi sia un rinvio all’emanazione di atti delegati della Commissione, nella definizione di macellazione d’urgenza dettata dal Reg UE n. 625/2017, potrebbero rientrare i casi in cui sia necessario intervenire su animali dichiarati non idonei al trasporto, i quali dovranno essere macellati sul posto in modo analogo come se la macellazione dovesse avvenire in macello, limitatamente all’ispezione ante-mortem, allo stordimento e alla iugulazione.

Si ricorda che rientra nelle operazioni ordinarie la possibilità di eseguire l’ispezione ante mortem degli animali direttamente presso l’azienda di provenienza, previsione stabilita nel citato art. 18, par. 7, lett. d) che rinvia la disciplina specifica ad atti delegati.

Gli atti delegati relativi alla macellazione d’urgenza contemplata nel Reg UE n. 625/2017 dovrebbero prevedere anche i casi relativi all’abbattimento d’emergenza disciplinati dal Reg. CE n. 1099/2009, e disporre i casi specifici in cui l’urgenza preveda un intervento sul posto con il rispetto delle procedure ordinarie utilizzate al macello, e i casi in cui si renda necessario l’abbattimento degli animali, per i quali è necessario provocare loro la morte diretta o sul posto o anche al macello –nel più breve tempo possibile- per traumi o lesioni avvenute nel corso del trasporto al macello nonché nei casi richiamati dal Reg. CE n. 1099/2009, in presenza di *dolori o sofferenze acuti*.

§

21

7. MACELLAZIONE SPECIALE D’URGENZA: CASE REPORTS

Al fine di contestualizzare la realtà della macellazione speciale d’urgenza sul territorio nazionale, a completamento dell’analisi tecnico-giuridica condotta, si riportano alcuni case reports, raccolti da alcuni autori del presente lavoro, nel corso della loro attività professionale.

Dalla suddetta casistica, si evince che le cause che depongono più frequentemente per l’abbattimento dell’animale in allevamento si possono ricondurre a:

- fratture agli arti;
- lesioni conseguenti al parto;
- fenomeni dismetabolici;
- traumi a organi interni.

M. BEGHETTO, S. FERRARINI, G. SECONDIN, G. RUFFO, P. FOSSATI

Di seguito si presentano, in sintesi, alcuni casi di macellazione speciale d'urgenza, evidenziando l'obiettività emersa nelle fasi funzionali alla decisione sulla gestione e il destino delle carcasse:

Caso 1

Bovina di 2 anni e mezzo macellata d'urgenza.

Il certificato redatto dal Veterinario aziendale riporta: “*rottura legamento collaterale mediale ginocchio sx*”, pertanto animale intrasportabile.

Nella documentazione che accompagna il bovino al macello si dichiara che non sono stati eseguiti trattamenti farmacologici.

La visita *post mortem* conferma la lesione all'arto, in assenza di altre lesioni alla carcassa.

Essendo una macellazione d'urgenza si procede comunque al campionamento di muscolo (Figura 1) e fegato, mentre la carcassa e i visceri, che non presentano alcuna lesione, vengono comunque posti in vincolo sanitario, in attesa degli esiti di laboratorio.

L'esito del campionamento è risultato negativo.

Le carni sono state ammesse al consumo umano.



Figura 1: Prelievo di muscolo

22

Caso 2

Bovino adulto di 1 anno e 9 mesi con *frattura scomposta all'arto posteriore dx*. (Figura 2). Anche in questo caso nella documentazione che accompagna il bovino al macello si dichiara che non sono stati eseguiti trattamenti farmacologici.

Alla visita *post mortem* si rileva, dopo scuoiatura nell'area interessata, “*una grave frattura scomposta della tibia con interessamento dei muscoli circostanti di una vasta area di spandimento emorragico e fibre infiltrate edematose e lacerate*”.

Sull'area oggetto del trauma viene eseguita l'asportazione della parte lesionata. La carcassa e i visceri vengono

M. BEGHETTO, S. FERRARINI, G. SECONDIN, G. RUFFO, P. FOSSATI

posti in vincolo sanitario in attesa degli accertamenti di laboratorio.

L'esito del campionamento è risultato negativo.

Le carni sono state ammesse al consumo umano.



Figura 2: Grave lesione ai muscoli adduttori della coscia

in sequenza il rumine, il pericardio e le prime costole del torace”.

Il corpo estraneo risulta essere un filo di ferro della lunghezza di circa 15 cm.

L'esito del campionamento è risultato negativo.

In questo caso si è proceduto alla segnalazione del risultato ispettivo (rilevazione *post mortem* di corpi estranei) come da Reg. (CE) 2074/2005, in relazione agli obblighi di informazioni sulla catena alimentare, stabiliti per le autorità competenti.



Caso 3

Bovina di 6 anni, di razza Frisona macellata d'urgenza *per presunto corpo estraneo* (Figura 3).

Il Veterinario aziendale non segnala trattamenti farmacologici.

Alla visita ispettiva al macello, la bovina non presenta lesioni esterne apprezzabili, mentre alla visita ispettiva *post mortem* sono “*evidenti le lesioni che interessano*

M. BEGHETTO, S. FERRARINI, G. SECONDIN, G. RUFFO, P. FOSSATI



Figure 3 e 4: Lesioni da corpo estraneo (costato e miocardio)

§

8. PROBLEMATICHE DI ORDINE SANITARIO CONNESSE ALLA MACELLAZIONE SPECIALE D'URGENZA

Le situazioni che impongono l'abbattimento dell'animale e la distruzione della carcassa in allevamento sono riconducibili a:

- animali affetti da una malattia o condizione trasmissibile ad altri animali, o agli esseri umani mediante la manipolazione o il consumo delle carni* (Regolamento CE 854/2004, Allegato I, Sezione II, Capo III, punto 4);
- animali che presentano i segni clinici di una malattia sistemica o di cachessia* (Regolamento CE 854/2004, Allegato I, Sezione II, Capo III, punto 4);

-*animali che potrebbero contenere residui di medicinali veterinari a livelli superiori di quelli consentiti o residui di sostanze proibite* (Regolamento CE 854/2004, Allegato I, Sezione II, Capo III, punto 6);

-*animali per i quali non è possibile stabilire l'identità* (Regolamento CE 854/2004, Allegato I, Sezione II, Capo III, punto 1).

Nel corso dell'attività professionale, le situazioni di non conformità riscontrate al macello hanno riguardato prevalentemente le seguenti situazioni:

- trasporto al macello, superiore alle due ore dall'abbattimento;
- condizioni igieniche carenti tali da non prevenire la contaminazione delle carni (es. assenza di protezione dalla contaminazione nel punto di iugulazione);
- mancata correlazione tra carcassa e il relativo sangue,
- trasporto di carcasse di animali abbattuti d'urgenza e animali vivi sullo stesso piano o vano di carico, che non risultava nemmeno adeguatamente pulito.

Inoltre, le più frequenti condizioni di inidoneità al trasporto, tali da giustificare la MSU, sono risultate essere:

- patologie dismetaboliche croniche;
- lesioni indicative di stati di sofferenza prolungata, con impatto sia sul benessere animale sia sulla sicurezza delle carni.

§

CONCLUSIONI

Il Reg. (CE) n. 853/2004, che ha abrogato il D.Lgs. n. 286/94, riporta, nell'Allegato III, Cap. VI (macellazione d'urgenza al di fuori del macello), co. 2, che *“Un veterinario deve eseguire l'ispezione ante mortem dell'animale”*, non specificando se per veterinario si intenda la figura del veterinario libero professionista o esclusivamente del veterinario ufficiale.

Secondo un lavoro di analisi del D.Lgs. n. 286/94, effettuato nel 2002 (1) si poteva ipotizzare che, nella MSU, l'unica figura di veterinario che potesse effettuare la visita ante-mortem si identificasse nel veterinario ufficiale di area B, il quale doveva eseguire la visita in loco e nel più breve tempo possibile e *“potesse derogare allo stordimento e consentire l'abbattimento con proiettile captivo e l'eviscerazione sul posto”*.

Si escludeva il fatto che l'allevatore potesse decidere la sorte dell'animale.

L'unico compito che spettava all'allevatore era quello di avvertire il Servizio Veterinario dell'ASL territorialmente competente, come indicava il R.D. 3298/28 all'art. 14 *“nei casi di macellazione d'urgenza, il veterinario comunale, o chi, a norma dell'art. 6, lo sostituisce, deve essere immediatamente avvertito, per i necessari accertamenti”*.

In relazione agli atti delegati che dovranno essere adottati dalla Commissione Europea, ci si chiede quale figura del veterinario possa effettuare le

operazioni di controllo degli animali fuori dal macello, in particolare nei casi contemplati nell'art. 18, par. 7, lett. c) in merito all'ispezione ante-mortem riguardante la macellazione speciale d'urgenza e nell'art. 18, par. 7, lett. d) in merito all'ispezione ante-mortem effettuata direttamente nell'azienda di provenienza.

L'art. 18, par. 2, alla lett. a) e c) stabilisce che al macello vi debba essere la presenza del veterinario ufficiale per l'esecuzione delle operazioni di ispezione ante-mortem e post-mortem.

Sebbene sia previsto il rinvio ad atti delegati della Commissione Europea, l'art. 18, par. 7, lett. c), non indica la figura specifica del veterinario che deve effettuare l'ispezione ante-mortem fuori dal macello nella macellazione speciale d'urgenza. In questo caso si può dedurre che l'animale debba essere stordito e iugulato in azienda e arrivi al macello morto.

L'art. 18, par. 7, lett. f) contempla quando il veterinario ufficiale debba eseguire l'ispezione post-mortem nel caso di macellazione speciale d'urgenza. Analogamente, nella lett. d) del medesimo articolo, non viene indicata la figura del veterinario che deve eseguire l'ispezione ante-mortem presso l'azienda di provenienza dell'animale.

Si può dedurre che l'ispezione ante-mortem degli animali nella macellazione speciale d'urgenza o direttamente presso l'azienda 'in via ordinaria', possa essere effettuata da un veterinario libero professionista (veterinario di Sanità animale nel Reg. UE n. 429/2016?).



M. BEGHETTO, S. FERRARINI, G. SECONDIN, G. RUFFO, P. FOSSATI

A fronte di una problematica terminologica riferita ad una “sovrapposizione” di Regolamenti che si sono succeduti in tempi diversi, e che hanno comportato conseguenze giuridiche differenti, si auspica che la Commissione Europea chiarisca, in un provvedimento delegato al Reg. UE n. 625/2017, le corrette definizioni in modo uniforme e univoco, indichi le conseguenti modalità di esecuzione e individui le figure professionali chiamate ad intervenire.

I case reports riportati, nonostante si siano riscontrate alcune criticità al lato pratico (riferimento paragrafo 8), non hanno rilevato particolari evidenze.

§

BIBLIOGRAFIA

-L. Tessuto, A.L. Lucini Paioni, *La macellazione speciale d'urgenza*, pag. 75-84, pagg. 5, Rassegna di Diritto, Legislazione e Medicina Legale Veterinaria, ISSN 0300-3485. Trimestrale, Anno I, Volume 1, Gennaio-Marzo 2002. Ed. La Tecnografica S.r.l., Varese

-AA.VV., *Trasportabilità di animali affetti da patologie e gestione dei bovini a terra. Manuale operativo* – Società

Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva, Istituto Zooprofilattico Sperimentale Lombardia ed Emilia Romagna, 2012

-Procedure operative standard per il monitoraggio del benessere al macello-Manuale operativo, Quaderni di Veterinaria Preventiva SIVeMP, luglio 2013

-Regio decreto 20 dicembre 1928, n. 3298.

Regio decreto 20 dicembre 1928, n. 3298 riguardante l'approvazione del regolamento per la vigilanza sanitaria delle carni.

Publicato nella G.U. Febbraio 1929, n. 36.

-Decreto Legislativo 18 Aprile 1994, n. 286.

D.Lgs. 18 Aprile 1994, n. 286, riguardante l'attuazione delle direttive 91/497/CEE e 91/498/CEE concernenti problemi sanitari in materia di produzione ed emissione sul mercato di carni fresche.

Publicato nella G.U. Maggio 1994, n. 111.

-Decreto 19 giugno 2000, n. 303.

Regolamento di attuazione della direttiva 96/93/CE relativa alla certificazione di animali e di prodotti di origine animale.

Publicato nella GU 27-10-2000 n. 252.

-Decreto Legislativo 26 Marzo 2001, n. 146.

M. BEGHETTO, S. FERRARINI, G. SECONDIN, G. RUFFO, P. FOSSATI

Decreto Legislativo 26 marzo 2001, n. 146, "Attuazione della direttiva 98/58/CE relativa alla protezione degli animali negli allevamenti".

Pubblicato nella GU 24 Aprile 2001, n.95.

-Regolamento (CE) n. 999/2001.

Regolamento (CE) n. 999/2001 del Parlamento europeo e del Consiglio del 22 Maggio 2001, recante disposizioni per la prevenzione, il controllo e l'eradicazione di alcune encefalopatie spongiformi trasmissibili.

Pubblicato nella GU 31 Maggio 2001, n. L 147.

-Regolamento (CE) n. 853/2004.

Regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale.

Pubblicato nella GU 30 Aprile 2004, n. L 139.

-Regolamento (CE) n. 854/2004.

Regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano.

Pubblicato nella GU 30 Aprile 2004, n. L 139.

Abrogato dal Reg. (UE) n. 625/2017.

-Legge 20 luglio 2004, n. 189

Legge 20 luglio 2004, n.189 riguardante le "Disposizioni concernenti il divieto di maltrattamento degli animali, nonché di impiego degli stessi in

combattimenti clandestini o competizioni non autorizzate".

Pubblicato nella GU 31 Luglio 2004, n. 178.

-Regolamento (CE) n. 1/2005.

Regolamento (CE) n. 1/2005 del Consiglio del 22 dicembre 2004 "sulla protezione degli animali durante il trasporto e le operazioni correlate, che modifica le direttive 64/432/CEE e 93/119/CE e il regolamento (CE) n. 1255/97".

Pubblicato nella GU 05 Gennaio 2005, n. L 003.

-D. Lgs. 16 marzo 2006, n. 158.

Attuazione della direttiva 2003/74/CE che modifica la direttiva 96/22/CE del Consiglio, del 29 aprile 1996, concernente il divieto di utilizzazione di talune sostanze ad azione ormonica, tireostatica e delle sostanze beta-agoniste nelle produzioni animali e della direttiva 96/23/CE, del Consiglio, del 29 aprile 1996, concernente le misure di controllo su talune sostanze e sui loro residui negli animali vivi e nei loro prodotti, come modificata dal regolamento 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, nonché abrogazione del decreto legislativo 4 agosto 1999, n. 336.

Pubblicato nella G.U. 28 aprile 2006, n. 98.

-D.Lgs. 25 luglio 2007, n. 151.

Disposizioni sanzionatorie per la violazione delle disposizioni del regolamento (CE) n. 1/2005 sulla protezione degli animali durante il trasporto e le operazioni correlate.

M. BEGHETTO, S. FERRARINI, G. SECONDIN, G. RUFFO, P. FOSSATI

Publicato in GU n. 212 del 12 Settembre 2007.

-Regolamento (CE) n. 1069/2009.
Regolamento (CE) n. 1069/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 Ottobre 2009 recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano e che abroga il regolamento (CE) n. 1774/2002 (regolamento sui sottoprodotti di origine animale).

Publicato nella GU 14 Novembre 2009, n. L 300.

-Regolamento (CE) n. 1099/2009.
Regolamento (CE) n. 1099/2009 del Consiglio del 24 settembre 2009 relativo alla protezione degli animali durante l'abbattimento.

Publicato nella GUCE 18 Novembre 2009, n. L 303.

-D.Lgs. 6 novembre 2013, n. 131.
Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni di cui al Regolamento (CE) n. 1099/2009 relativo alle cautele da adottare durante la macellazione o l'abbattimento degli animali.

Publicato nella GU 20 novembre 2013, n. 272.

-Regolamento (UE) n. 218/2014.
Regolamento (UE) n. 218/2014 della Commissione del 7 marzo 2014 che modifica gli allegati dei regolamenti (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e il regolamento (CE) n. 2074/2005 della Commissione.

Publicato nella GU 8 Marzo 2014, n. L 69.

-Regolamento (CE) 15 marzo 2017, n. 2017/625/UE,

Regolamento del Parlamento Europeo, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari,

-recante modifica dei regolamenti (CE) n. 999/2001, (CE) n. 396/2005, (CE) n. 1069/2009, (CE) n. 1107/2009, (UE) n. 1151/2012, (UE) n. 652/2014, (UE) 2016/429 e (UE) 2016/2031 del Parlamento europeo e del Consiglio, dei regolamenti (CE) n. 1/2005 e (CE) n. 1099/2009 del Consiglio e delle direttive 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE e 2008/120/CE del Consiglio, e che abroga i regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE del Consiglio e la decisione 92/438/CEE del Consiglio (regolamento sui controlli ufficiali).

Publicato nella G.U.U.E. 7 aprile 2017, n. L 95.