

VALUTAZIONE DEI METODI CORRENTI DI MACELLAZIONE SECONDO RITO RELIGIOSO IN ITALIA

VALUATIONS OF CURRENT METHODS OF RELIGIOUS SLAUGHTER IN ITALY

Catanese B.¹, Mattiacci C.², De Angelis G.³, Marini P.³, Cuccurese A.⁴, Rossi R.⁵, Cenci Goga B.T.¹

(¹) Sezione di Ispezione degli Alimenti di Origine Animale - Dipartimento di Scienze Biopatologiche - Università degli Studi di Perugia

(²) Azienda USL 2 - Perugia - Servizio Igiene Alimenti O.A. - Area TM

(³) Azienda USL Roma B - Dipartimento di Prevenzione

(⁴) Azienda USL Reggio Emilia - Dipartimento Sanità Pubblica

(⁵) Azienda USL 3 - Servizio Veterinario Area Ispezione Alimenti O.A. - Distretto di Foligno

SUMMARY

The aim of this study is to estimate the scale of practices of religious slaughter and to evaluate current methods practiced in Italy. Three different approaches have been used to obtain data. Stunning before sticking is performed in 5,9% of small ruminants slaughtered according to Halal ritual. Hypothesis of violation of Dlgs 333/98 are discussed in the light of an improvement of religious slaughter practices in Italy.

Key words

Religious slaughter, animal welfare, stunning, halal, kosher.

INTRODUZIONE

L'Unione Europea finanzia, per una durata triennale, un progetto di ricerca con compartecipazione di istituzioni di diverse nazioni sia dentro i confini Europei sia fuori. Il progetto, di cui fa parte la Sezione di Ispezione degli Alimenti di Origine Animale - Dipartimento di Scienze Biopatologiche dell'Università degli Studi di Perugia, ha lo scopo di affrontare le problematiche di macellazione rituale relativamente alle pratiche, al mercato e ai consumatori. In particolare, l'ambizione è di esplorare le condizioni per promuovere il dialogo tra tutte le parti interessate, facilitare l'adozione di pratiche ottimali di macellazione rituale e diffondere la loro conoscenza. Nel presente lavoro è stato valutato lo stato corrente della macellazione rituale attraverso la comparazione dei metodi attuali di macellazione secondo rito Ebraico (macellazione Kosher) ed Isla-

mico (macellazione Halal) rilevati sul territorio Italiano per bovini, ovi-caprini e pollame. La problematica legata alla macellazione rituale rientra nell'ambito del benessere animale al mattatoio (1). In dettaglio, gli obiettivi della presente ricerca sono:

- Valutazione dell'estensione delle pratiche correnti di macellazione religiosa in Italia.
- Valutazione delle procedure correnti di macellazione religiosa praticate in Italia.

MATERIALI E METODI

Sono state ricavate delle informazioni dall'elenco dei macelli che svolgono macellazioni secondo rito religioso, per avere un'idea della distribuzione delle aziende che praticano la macellazione religiosa per rito in Italia e nelle singole regioni. I dati sono riferiti al Settembre 2007, quando è stato inviato un

questionario a tutti i servizi veterinari dei 136 mattatoi Italiani autorizzati dal ministero alla pratica della macellazione rituale, al fine di recuperare informazioni delle pratiche correnti direttamente da chi le effettua. Un secondo questionario è stato trasmesso, nella primavera del 2008, per ottenere informazioni dalle autorità competenti, al fine di recuperare, se disponibili, dati ufficiali sulle pratiche di macellazione religiosa sul territorio. Il 20 Settembre 2008, la “Direzione generale della Sanità Animale e del Farmaco Veterinario” del “Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali” ha inviato una lettera con il questionario allegato a tutti gli “Assessorati alla sanità delle Regioni e delle Province Autonome di Trento e Bolzano – Servizi Veterinari”, indicando di inviare le informazioni richieste. Sono stati visitati 4 mattatoi, nel periodo da Ottobre a Dicembre 2008. Nel corso delle visite sono

state effettuate registrazioni video per 282 minuti e 32 secondi di 243 animali. Le registrazioni sono state analizzate per recuperare dati attendibili per il confronto dei mattatoi visitati sul territorio al fine di valutare e comparare le pratiche correnti di macellazione secondo rito Islamico ed Ebraico utilizzate in Italia. Nella tabella 1 è indicata la specie, la pratica ed il numero di animali osservati per l'indagine in relazione al mattatoio.

In tutti i mattatoi visitati la macellazione religiosa era effettuata senza stordimento. Nel mattatoio numero 1 i bovini erano contenuti in stazione, nel numero 2 gli ovini erano contenuti manualmente a terra girati sul lato sinistro, nel numero 3 i bovini erano ruotati meccanicamente di 90° sul lato destro in una gabbia rotatoria, nei numeri 4 e 5 gli ovini erano appesi prima della iugulazione.

Tabella 1. Specie, pratica e numero di animali

Mattatoi visitati	1	2	3	4*	5*
Specie	Bovina	Ovina	Bovina	Ovina	Ovina
Pratica	Halal	Halal	Halal	Halal	Kosher
N° animali	30	6	14	79	114

*I mattatoi sono gli stessi e le pratiche differenti.

RISULTATI

Sono stati trasmessi 29 questionari. Nella tabella 2 è indicato il numero di questionari per pratica di macellazione e per specie.

Dall'analisi dell'elenco ministeriale è stata desunta la distribuzione regionale per rito delle aziende che praticano la macellazione religiosa. Alcune aziende praticano entrambi i riti e macellano diverse specie di animali. Le aziende che macellano Halal sono localizzate per la maggior parte nelle regioni del nord Italia, seguite dal centro ed in minima misura anche del sud. Lombardia e Piemonte sono le regioni con il maggior numero di aziende

Halal. Le aziende che macellano Kosher sono localizzate, in ordine di quantità decrescente, in Lombardia, Lazio, Veneto e Toscana (Figura 1). Il 18% dei mattatoi ha risposto al questionario inviato a tutti i servizi veterinari dei 136 mattatoi Italiani autorizzati dal ministero alla pratica di macellazione rituale. Il 77% dei mattatoi non ha risposto e il 5% dei mattatoi è risultato avere un indirizzo errato. I risultati dei questionari potrebbero non essere rappresentativi dell'intera nazione, ma rappresentano il primo tentativo per comprendere l'estensione delle pratiche rituali sul territorio. La macellazione convenzionale nei mattatoi interpellati è la pratica più diffusa ed è effettuata nel 95,30% dei bovini, 90,37% dei piccoli ruminanti e

Tabella 2. Numero di questionari ricevuti

Totale	Pratica di macellazione		Specie per Halal e (Kosher)		
	Halal	Kosher	Bovini	Piccoli ruminanti	Polli
29*	25	3	9 (1)	12 (1)	4 (1)

*Un questionario è stato ricevuto senza dati per ragioni di *privacy*.

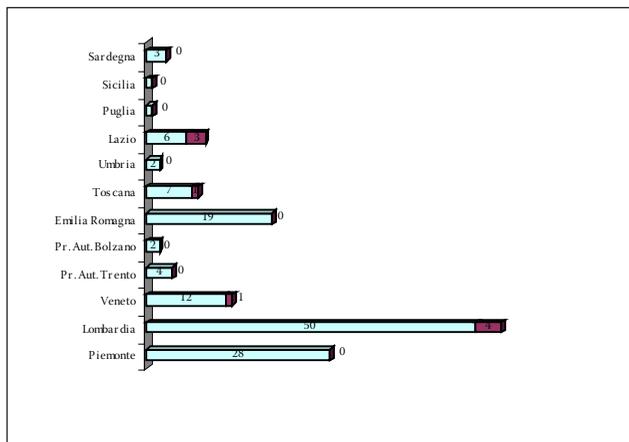


Figura 1

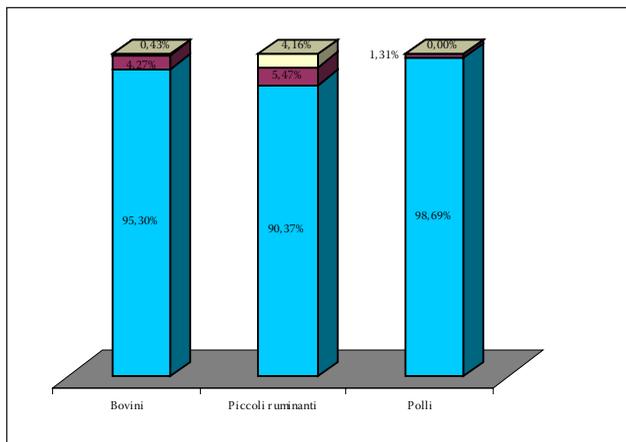


Figura 2

98,69% dei polli. La macellazione Halal è la seconda pratica per numero di animali ed è effettuata nel 4,27% dei bovini, 5,47% dei piccoli ruminanti e 1,31% dei polli. La macellazione Kosher è effettuata nello 0,43% dei bovini, 4,16% dei piccoli ruminanti e quasi 0% dei polli (Figura 2). Il 100% dei bovini ed il 94,10% dei piccoli ruminanti Halal sono macellati senza stordimento. Il 5,90% dei piccoli ruminanti Halal è macellato previo stordimento elettrico, con applicazione degli elettrodi solo alla testa, con voltaggio medio di 265 Volt, intensità media 2 Ampere e tempo medio 4 secondi. Il 100% dei polli Halal è macellato senza stordimento. La macellazione religiosa con stordimento dopo la iugulazione non è praticata per alcuna categoria di animali (Figura 3). Nessun animale è stordito nel corso della macellazione Kosher. Relativamente al metodo di

contenzione, nella macellazione secondo il rito Halal senza stordimento: il 100% dei bovini è abbattuto in stazione, il 100% dei polli è appeso prima della iugulazione, il 29,1% e 67,5% dei piccoli ruminanti sono abbattuti a terra girati sulla schiena e su un lato, rispettivamente, mentre l' 1,2% e 2,2% su un tavolo girati sulla schiena e su un lato, rispettivamente (Figura 4). Sulla base del questionario inviato a tutti i servizi veterinari, i piccoli ruminanti macellati secondo il rito Halal previo stordimento sono contenuti a terra, girati su un lato mentre durante la macellazione secondo il rito Kosher i bovini sono contenuti in stazione, i piccoli ruminanti sono appesi prima della iugulazione e i polli sono contenuti manualmente. La pratica di appendere i piccoli ruminanti prima della iugulazione è una violazione del decreto legislativo 333/98, non

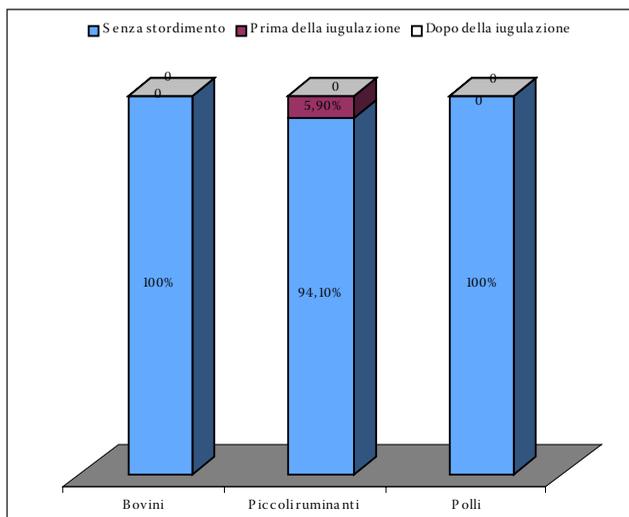


Figura 3

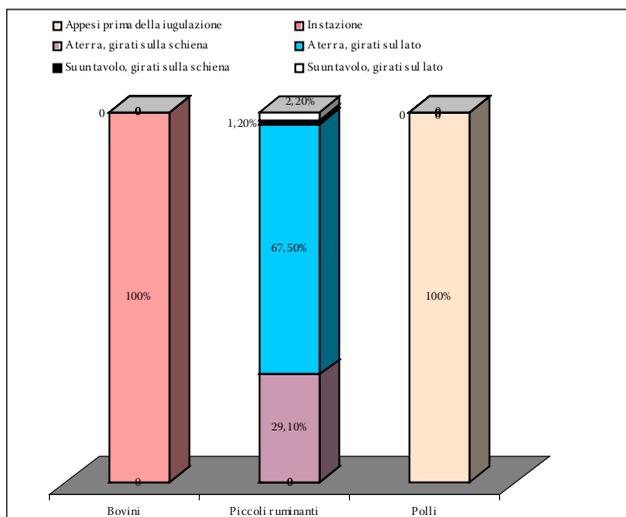


Figura 4

essendo prevista una deroga per la macellazione religiosa. Sulla base del questionario inviato alle autorità competenti sono, al momento di redigere questa nota, disponibili i seguenti dati ufficiali. Il numero di animali macellati secondo il rito Halal è stato calcolato sommando le quantità parziali di animali non storditi e storditi prima/dopo la iugulazione per tale pratica religiosa nel 2006. Si tratta di: 35.446 bovini, pari al 6,8% del totale dei bovini macellati; 1.985 piccoli ruminanti, pari al 6,1%; 600.832 polli, pari al 3,8%. In particolare i soggetti macellati secondo il rito Halal senza stordimento (2006) rappresentavano il 15,4% dei bovini, il 96,8% dei piccoli ruminanti e il 100% dei polli. Nello stesso periodo i soggetti macellati con lo stesso rito e con lo stordimento prima della iugulazione rappresentavano il 74,6%, il 3,2% e lo 0% rispettivamente dei bovini, dei piccoli ruminanti e dei polli, mentre lo stordimento dopo la iugulazione è stato praticato nel 10% dei bovini e in nessuno tra i piccoli ruminanti e i polli macellati. Le carni Halal non sono esportate. Non è disponibile alcuna informazione ufficiale relativamente alla pratica Kosher.

Sulla base delle osservazioni effettuate durante le visite ai mattatoi che praticano la macellazione religiosa sono stati elaborati i seguenti risultati, che potrebbero tuttavia non essere rappresentativi di tutte le pratiche effettuate sul territorio nazionale. Nel corso della macellazione secondo il rito Halal, il tempo medio, espresso in secondi, dall'inizio della contenzione fino alla iugulazione è risultato pari a: 97,5 per i bovini macellati in stazione; 115,8 per i bovini ruotati meccanicamente; 21,3 per gli ovini girati manualmente; 57,2 per gli ovini appesi. Nel corso della macellazione secondo il rito Kosher, il tempo medio (secondi) dall'inizio della contenzione fino alla iugulazione, è risultato invece pari a 228,8 per gli ovini appesi. Il tempo medio (secondi) dalla iugulazione alla successiva movimentazione, nel rito Halal, è risultato pari a 93,3 per i bovini contenuti in stazione; 144,1 per i bovini ruotati meccanicamente; 105,8 per gli ovini ruotati manualmente; maggiore di 379,3 per gli ovini appesi. Per quest'ultima categoria il dato medio nel corso della macel-

lazione secondo il rito Kosher è risultato maggiore di 677,3 secondi (Figura 5). La percentuale di animali, calcolata sul totale degli osservati in ciascun mattatoio, che ha manifestato eccitamento durante la iugulazione secondo il rito Halal, è risultata pari a: 23,3% dei bovini contenuti in stazione; 42,9% dei bovini ruotati meccanicamente; 33,3% degli ovini girati manualmente; 34,2% degli ovini appesi prima della iugulazione. Nel corso della macellazione Kosher tale percentuale era pari a 31,6% degli ovini appesi prima della iugulazione. Il numero medio dei movimenti del taglio durante la iugulazione, effettuati con il coltello a livello del collo degli animali, e la percentuale di animali osservati per tale parametro, in relazione con il numero totale di animali per mattatoio, è riportato nella tabella 3.

Il tempo medio di dibattimento è stato calcolato sommando i singoli tempi di movimenti coordinati manifestati da ogni animale ed eseguendo la media aritmetica per il numero di animali osservati per tale parametro. Nel corso della macellazione secondo il rito Halal, il tempo medio, espresso in secondi, del dibattimento prima della iugulazione è risultato pari a: 14,7 per i bovini macellati in stazione; 31,3 per i bovini ruotati meccanicamente; 5,25 per gli ovini girati manualmente; 13,1 per gli ovini appesi. Nel corso della macellazione secondo il rito Kosher, il tempo medio (secondi) del dibattimento prima della iugulazione, è risultato invece pari a 23,6 per gli ovini appesi. Il tempo medio (secondi) del dibattimento dopo la iugulazione, nel rito Halal, è risultato pari a: 12,4 per i bovini contenuti in stazione; 8,6 per i bovini ruotati meccanicamente; 5,75 per gli ovini girati manualmente; 4,1 per gli ovini appesi. Per quest'ultima categoria il dato medio nel corso della macellazione secondo il rito Kosher è risultato pari a 4,2 secondi (Figura 6).

CONSIDERAZIONI E CONCLUSIONI

Si identificano due linee di macellazione caratterizzate dalla presenza o assenza dello stordimento sul territorio Italiano per la macellazione conven-

Tabella 3. Numero medio dei movimenti del taglio

Mattatoi visitati	1	2	3	4	5
Percentuale animali	96,7%	100%	100%	46,8%	21,1%
Media movimenti	25,2	3	7,4	2,9	1,25

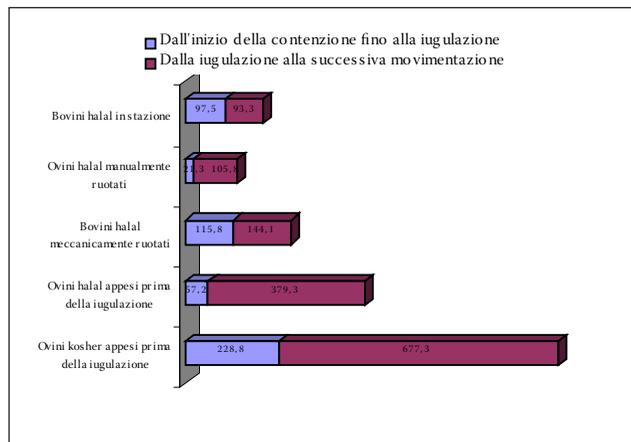


Figura 5

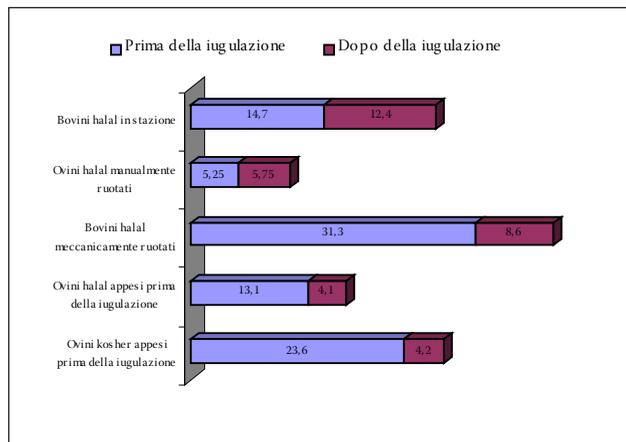


Figura 6

zionale e Kosher. Tale distinzione netta non si rileva per la macellazione Halal, dove il 5,90% dei piccoli ruminanti è stordito prima della iugulazione ed il rimanente viene abbattuto senza stordimento. In questo quadro, la macellazione Halal non deve necessariamente essere identificata come una macellazione senza stordimento. Le macellazioni Halal e Kosher sono praticate per bovini, piccoli ruminanti e polli. Esistono differenze tra le diverse pratiche relativamente al metodo di contenzione utilizzato. Sono ipotizzabili violazioni del decreto legislativo 333/98 (2). Il tempo medio dall'inizio della contenzione fino alla iugulazione degli ovini macellati Kosher appesi prima della iugulazione è legato, almeno in parte, al posizionamento dell'operatore che effettua la iugulazione, più lontano nella linea di macellazione dal punto di aggancio degli ovini rispetto all'operatore della pratica di macellazione Halal. Gli intervalli che si creano durante l'affilatura della lama utilizzata per la iugulazione determinano un ulteriore aumento del tempo medio per la pratica Kosher con un conseguente peggioramento del benessere animale e una riduzione della velocità della linea di macellazione che rimane ferma per questi periodi. La valutazione di manifestazione di eccitamento durante la iugulazione non si avvicina ai risultati riportati in letteratura. Grandin e Regenstein hanno rilevato assenza o minima reazione alla iugulazione dei bovini contenuti in stazione in una gabbia dell'American Society for the Prevention of Cruelty to Animals (ASPCA) in tre mattatoi Kosher (3). Dai risultati sopra riportati la percentuale di animali che hanno manifestato eccitamento durante la iugulazione è tra il 23,3% e il 42,9%. Il numero medio dei movimenti del taglio praticati con il coltello durante la iugulazione potrebbe essere corre-

lato al sistema di contenimento permettendo all'operatore della iugulazione una più facile manualità. La differenza del numero medio tra gli ovini macellati Halal e Kosher appesi potrebbe essere spiegata con l'abilità dell'operatore nell'effettuare la iugulazione. Il tempo medio di dibattimento prima della iugulazione potrebbe essere correlato al tempo medio dall'inizio della contenzione fino alla iugulazione ed al sistema di contenimento. Il tempo medio di dibattimento dopo la iugulazione si attesta tra 8,6 secondi e 12,4 secondi per i bovini e tra 4,1 secondi e 5,75 secondi per gli ovini. La maggiore durata per i bovini rispetto agli ovini potrebbe essere attribuita alla presenza di una via di irrorazione encefalica rappresentata dall'anastomosi, presente nella specie bovina e assente nella specie ovina, tra le arterie vertebrali e diramazioni delle arterie carotidi (4). Le arterie vertebrali non sono recise durante la iugulazione. Il dibattimento dopo la iugulazione, inteso come l'insieme di movimenti coordinati, potrebbe potenzialmente essere indicativo di coscienza dell'animale. Si auspica un rafforzamento dell'applicazione del decreto legislativo 333/98 e delle procedure di macellazione religiosa per il raggiungimento di standard ottimali di benessere animale.

This research project has been co-financed by the European Commission, within the 6th Framework Programme, contract No. FP6-2005-FOOD-4-C. The text represents the authors' view and does not necessarily represent a position of the Commission who will not be liable for the use made of such information.

BIBLIOGRAFIA

- 1) Cenci Goga B., Ortenzi R., Bartocci E., Codega de Oliveira A., Vizzani A. 2004. Ritual slaughter: where the paradox lays. *EurSafe*. Leuven, 55-58
- 2) Anon 1998. Attuazione della direttiva 93/119/CE relativa alla protezione degli animali durante la macellazione o l'abbattimento. Decreto Legislativo 333/98. *Gazzetta Ufficiale* n. 226 del 28 Settembre 1998
- 3) Grandin T., Regenstein J.M. 1994. Religious slaughter and animal welfare: a discussion for meat scientists. *Meat Focus International* – March 1994: 115-123
- 4) Gregory N.G. 1998. Animal welfare and meat science. CABI Publishing. University Press, Cambridge. ISBN 0 85199 296 X