



BENESSERE DEI BOVINI E MACELLAZIONE: LA VALUTAZIONE EFSA

Posted on 15 Novembre 2020 by Redazione

Categories: [Ambiente a tavola](#),
[Approfondimenti](#), [Benessere animale](#), [Focus
unione europea](#), [Foro Alimentare](#)

Dopo essersi espressa sul pollame, sui conigli e sui suini, l'EFSA ha pubblicato una valutazione del benessere dei bovini al momento della macellazione (EFSA Journal 3 novembre 2020).

Il recente parere scientifico, richiesto dalla Commissione europea, si basa sui più attuali studi e ricerche scientifiche in materia di tutela del benessere degli animali al macello.

L'EFSA ha individuato 40 pericoli che potrebbero verificarsi durante la macellazione.

La quasi totalità di essi - 39 su 40 - sono conseguenza di una preparazione inadeguata del personale addetto o di stanchezza.

Il parere propone misure per prevenire e correggere tali pericoli.

I processi di macellazione ed il benessere dei bovini

L'abbattimento del bestiame per il consumo umano (macellazione) può avvenire in un macello o in un'azienda agricola.

I processi di macellazione valutati in termini di benessere, dall'arrivo dei bovini fino alla loro morte (compresa la macellazione senza stordimento), sono raggruppati in tre fasi principali:

- pre-stordimento (compreso arrivo, scarico dal camion, stalla, a movimentazione e spostamento del bestiame);
- stordimento (compreso contenimento);
- sanguinamento.

I rischi per il benessere

Sono state identificate dodici conseguenze sul benessere a cui il bestiame può essere esposto durante la macellazione:

stress da caldo - freddo, affaticamento, sete - fame prolungata, movimento impedito, limitazione dei movimenti, problemi di riposo (incapacità di riposare o disagio durante il riposo), stress sociale, dolore, paura e angoscia.

Nel parere scientifico pubblicato dall'EFSA sono stati identificati e caratterizzati 40 rischi per il benessere che potrebbero verificarsi durante la macellazione, la maggior parte dei quali legati allo stordimento e al sanguinamento.

Tenuto conto che l'origine di 39 pericoli deriva dalla condotta del personale, sono state individuate misure adeguate alla prevenzione e correzione dei rischi.

Per ogni processo, dunque, sono state sviluppate tabelle dei risultati che collegano i pericoli, le conseguenze sul benessere, le misure basate sugli animali, l'origine dei pericoli e le misure preventive e correttive.

Fondamentali, dunque, le conclusioni del parere scientifico, dove vengono messe in evidenza tutte le precauzioni da adottare, a partire dalla tempistica dello scarico e cura del bestiame all'interno dei locali anche in termine di spazio e temperatura.

[Welfare of cattle at slaughter](#) (EFSA, EFSA Journal 2020;18(11):6275)

[PFAS E RISCHI PER LA SALUTE: AGGIORNATE LE SOGLIE DI TOLLERANZA](#)

[AROMATIZZANTI DI AFFUMICATURA: LA BOZZA DELLE LINEE GUIDA](#)