



MACELLAZIONE RITUALE

# Gabbia artigianale per macellare ovi-caprini

GIULIO LOGLIO<sup>1</sup>, ETTORE PALADINO<sup>1</sup>, ATTILIO DALMI<sup>2</sup><sup>1</sup>Servizio Veterinario ASL di Bergamo<sup>2</sup>Macello "Zanardini di Dalmi Attilio"

**L**a macellazione con il rito islamico è una pratica rituale che prevede la macellazione di animali senza il preventivo stordimento.

Ogni anno i Musulmani, circa 70 giorni dopo la fine del *Ramadan*, celebrano la Festa del Sacrificio (*Id al Kabir*) o "Festa Grande", una delle più importanti del calendario islamico. Con questa festa vogliono ricordare la prova di fedeltà ri-

chiesta al Profeta Abramo, fermato da un angelo mandato da Dio, mentre si accingeva a sacrificare il figlio Isacco secondo la Bibbia, o Ismaele, in base alla tradizione coranica. Come premio Dio gli concesse di utilizzare in sostituzione del figlio un montone. Ogni anno, a ricordo di questo sacrificio sostitutivo, i musulmani sacrificano un animale adulto per famiglia: un bovino, un ovino, un caprino o un cammello.



Con i flussi migratori numerose famiglie che praticano la religione musulmana si sono stabilite in Italia e l'esigenza di mantenere vive le loro tradizioni religiose ha spesso indotto queste comunità ad attuare tali riti anche nel nostro Paese, a volte al limite o fuori dalla legalità.

Il Ministero della Sanità di concerto con il Ministero dell'Interno, l'11 giugno 1980, ha emanato un decreto (successivamente abrogato) con il quale ha autorizzato alcuni impianti industriali a praticare la macellazione rituale di ovi-caprini, bovini ed equini con il rito islamico o con il rito ebraico in modo che questi impianti potessero esportare le carni nei Paesi di religione musulmana ed ebraica (riquadro 1). Successivamente questa pratica rituale è stata regolamentata con l'emanazione del D.Lvo 333/1998 in attuazione della Direttiva (CE) 93/119 e recentemente con il Regolamento (CE) 1099/2009.

Purtroppo gli impianti autorizzati sono in numero limitato e non possono garantire la macellazione di numerosissimi ovi-caprini che vengono immolati in occasione della Festa del Sacrificio. La soluzione è stata trovata permettendo ad alcuni impianti riconosciuti di poter praticare, esclusivamente durante tale ricorrenza, la macellazione con il rito islamico, in base a quanto previsto dall'articolo 4, paragrafo 4, del Regolamento (CE) 1099/2009, in modo che il veterinario possa verificare la provenienza degli animali, il rispetto delle condizioni igienico-sanitarie e il corretto smaltimento degli scarti di macellazione. Tutti gli impianti oggi autorizzati per la macellazione rituale (islamica ed ebraica) sono inseriti in un elenco ministeriale specifico. In questo elenco vi sono impianti permanentemente abilitati e impianti abilitati solo durante la festa del sacrificio. I requisiti per questi impianti sono identici.

I Servizi veterinari della Regione Lombardia, richiamando alcune disposizioni ministeriali, hanno diramato una Nota (Prot. n. H1.2013.0025851 del 13/09/2013) con la quale hanno indicato tutti i requisiti che devono essere rispettati in un macello riconosciuto perché possa essere autorizzato a praticare la macellazione rituale (riquadro 2). Fra i requisiti indispensabili è stata prevista la gabbia che gli operatori devono utilizzare per contenere e immobilizzare gli animali da iugulare.

Prima dell'emanazione della Nota regionale, era prassi consolidata immobilizzare gli animali di piccola taglia (agnelli e capretti) contenendoli per le zampe con le mani; gli adulti venivano immobilizzati legando le zampe con una corda. Tali metodiche risultavano a volte poco efficaci e non garantivano il sistematico rispetto delle procedure di abbattimento e di benessere degli animali.

La Nota regionale, pur non entrando in merito ai requisiti strutturali della gabbia, ha precisato che gli animali da iugulare non possono essere contenuti manualmente e non possono essere immobilizzati legando loro le zampe: la corda può essere utilizzata esclusivamente come capezza per limitare i movimenti della testa. Inoltre gli animali iugulati non possono essere tolti dalla gabbia sino a quando l'operatore non abbia constatato la loro morte che avviene dopo diversi minuti dalla recisione dei grossi vasi del collo.

Ai titolari dei macelli riconosciuti, interessati a praticare la macellazione con il rito islamico in occasione della festa del sacrificio, sono state trasmesse le disposizioni regionali e il Servizio veterinario dell'ASL, prima di rilasciare la prevista autorizzazione temporanea, ha effettuato un sopralluogo verificando il rispetto di tutti i requisiti previsti.

## La gabbia artigianale

Il titolare di un impianto riconosciuto per la macellazione di suini, sito a Costa Volpino (BG), ogni anno, in occasione della festa del sacrificio, mette a disposizione delle autorità musulmane il suo macello. I responsabili del Centro islamico accettano di eseguire la macellazione in un macello per suini (animale considerato impuro) in quanto sia l'impianto sia la stalla di sosta vengono accuratamente puliti e disinfettati prima dell'introduzione degli ovi-caprini da abbattere.

Il titolare del macello e suo padre, dopo aver ricevuto la Nota regionale, hanno deciso di realizzare in proprio una gabbia. Il veterinario responsabile del macello ha collaborato alla progettazione della gabbia proponendo alcune soluzioni tecniche affinché venisse realizzata una struttura funzionale ed efficiente che garantisse il benessere animale.

## Requisiti strutturali

La gabbia da utilizzare per la festa del sacrificio è stata costruita in modo da soddisfare sia le richieste del Servizio veterinario che quelle avanzate dalle autorità religiose islamiche. In particolare la gabbia è stata:

- realizzata in modo molto semplice per limitarne i costi visto il ridotto impiego (una sola volta all'anno);
- progettata per contenere efficacemente ovi-caprini di qualsiasi taglia;
- realizzata in acciaio inox per garantire una facile pulizia e disinfezione ed evitare la comparsa di ruggine;
- studiata in modo da essere priva di spigoli vivi e bordi taglienti per garantire il benessere degli animali;
- fornita di una cerniera per poterla inclinare e poter porre sul fianco sinistro gli animali da iugulare;
- realizzata con un'anta apribile in modo da poter estrarre agevolmente il capo morto dalla gabbia dopo la sua iugulazione;
- dotata di ruote in modo da poterla orientare verso la Mecca e poterla allontanare dal locale di macellazione al termine del suo utilizzo.

## Descrizione della gabbia

La gabbia è appoggiata e incernierata su di un basamento in acciaio inox dotato di ruote che possono essere bloccate. Il titolare del macello ha utilizzato un vecchio carrello in disuso lungo 100 cm e largo 80 cm.

Gli altri elementi strutturali della gabbia, che ha la stessa lunghezza del basamento, sono:

## **Decreto ministeriale 11 giugno 1980**

### **Autorizzazione alla macellazione degli animali secondo i riti religiosi ebraico e islamico**

Il Ministro della Sanità di concerto con il Ministro dell'Interno

Vista la direttiva C.E.E. N. 74/577/C.E.E. relativa allo stordimento degli animali prima della macellazione;

Vista la legge 2 agosto 1978, n. 439, che recepisce la suddetta direttiva;

Accertato che la Unione delle Comunità israelitiche italiane con nota n. 21 novembre 1979 prot. N. 1834/50 indirizzata al Ministero dell'Interno ha richiesto che ai sensi della legge n. 439 sia data autorizzazione alle Comunità israelitiche italiane di procedere alla macellazione degli animali secondo le modalità del rito ebraico;

Accertato che il Centro islamico culturale d'Italia con nota prot. 340/79.AA del 30 novembre 1979 ha richiesto che sia data autorizzazione alle Comunità islamiche italiane di procedere alla macellazione degli animali secondo le modalità del rito islamico;

Visto che le Comunità israelitiche e il Centro islamico sono stati riconosciuti enti morali, la prima con regi decreti 30 ottobre 1930. n. 1731 e 24 settembre 1931, n. 1279, il secondo con il decreto del Presidente della Repubblica 21 dicembre 1974, n. 712;

Atteso altresì che da parte di paesi di religione islamica che non dispongono di sufficienti strutture ed impianti per la macellazione esistono richieste di importazione dall'Italia di carni bovine, ovine ed equine macellate nel territorio nazionale;

Considerato che detti paesi pongono come condizione inderogabile per importare le carni di cui sopra che la macellazione avvenga nel rispetto del rito islamico;

Ritenuto pertanto di aderire alle richieste ed alle esigenze di cui in premessa, in conformità dell'art. 4 della ripetuta legge 2 agosto 1978, n. 439;

DECRETA:

#### Articolo 1

Si autorizza la macellazione senza preventivo stordimento eseguita secondo i riti ebraico ed islamico da parte delle rispettive comunità.

#### Articolo 2

La macellazione deve essere effettuata da personale qualificato che sia perfettamente a conoscenza ed addestrato nell'esecuzione dei rispettivi metodi rituali.

L'operazione dovrà essere effettuata mediante un coltello affilatissimo in modo che possano essere recisi con un unico taglio contemporaneamente l'esofago, la trachea ed i grossi vasi sanguigni del collo.

#### Articolo 3

Nel corso della operazione debbono essere adottate tutte le precauzioni atte ad evitare il più possibile sofferenze ed ogni stato di eccitazione non necessario. A tal fine gli animali debbono essere introdotti nella sala di macellazione solo quando tutti i preparativi siano stati completati. Il contenimento, la preparazione e la iugulazione dei medesimi debbono essere eseguiti senza alcun indugio.

#### Articolo 4

Può essere autorizzata la macellazione senza preventivo stordimento eseguita secondo il rito islamico nei macelli riconosciuti idonei all'esportazione di carni ai sensi dell'art. 7 del decreto del Presidente della Repubblica 11 febbraio 1961 n. 264 a condizione che:

1) la macellazione avvenga nel rispetto delle disposizioni di cui ai precedenti articoli 2 e 3;

2) i titolari di detti macelli ne facciano espressa richiesta, ai fini dell'esportazione nei Paesi islamici al Ministero della sanità, che, previo sopralluogo, procederà ad accertare che esistano le condizioni a che gli animali vengano macellati in conformità delle disposizioni di cui agli articoli n. 2 e 3.

### **Nota dei Servizi veterinari della Regione Lombardia. Macellazioni secondo il rito islamico in occasione della Festa del Sacrificio**

Come per gli anni passati, in vista della ricorrenza della Festa del Sacrificio prevista il 14 ottobre p.v. durante cui è tradizione dei fedeli di Religione Islamica procedere alla macellazione di animali prevalentemente della specie ovina, al fine di garantire che lo svolgimento di tali macellazioni avvenga nel pieno rispetto delle vigenti normative di carattere igienico sanitario e di protezione degli animali, si ritiene opportuno richiamare l'attenzione della SS.LL. su alcuni fondamentali requisiti che devono essere rispettati in occasione delle macellazioni di cui trattasi.

La normativa in materia di protezione degli animali durante la macellazione, Reg. (CE) 1099/2009, prevede, all'art. 4 comma 4, che in caso di macellazioni secondo riti religiosi non sussista l'obbligo del preventivo stordimento. Devono essere garantiti tutti i restanti requisiti in materia di protezione degli animali durante la macellazione, nonché ovviamente quelli in materia di igiene e sanità e di tutela della salute e sicurezza dei lavoratori.

Detto regolamento prevede inoltre che gli impianti di macellazione che entrano in funzione a partire dal 1° gennaio 2013, nonché tutti quelli già in attività ma che da tale data effettueranno modifiche riguardanti la configurazione, la costruzione o le attrezzature disciplinate dalle disposizioni dell'Allegato II del regolamento citato in premessa, dovranno rispettare le disposizioni previste dal medesimo Allegato II.

Si precisa, pertanto, che:

[...]

• in occasione dell'autorizzazione degli impianti di macellazione all'effettuazione delle macellazioni secondo il rito religioso dovrà essere formalmente notificato al responsabile dell'impianto l'obbligo del rispetto delle seguenti disposizioni:

1. gli animali destinati alla macellazione devono pervenire al macello accompagnati dalla documentazione sanitaria prevista e devono essere trasportati in modo idoneo al rispetto delle norme sanitarie e di benessere;
  2. gli animali devono essere introdotti nel locale di macellazione solo subito prima della macellazione stessa;
  3. nessuna persona estranea deve avere l'autorizzazione all'ingresso nei locali di macellazione;
  4. le persone che effettuano l'operazione di iugulazione devono essere preventivamente designate dall'Autorità religiosa che deve formalizzare per iscritto tale designazione;
  5. tutti gli operatori addetti all'abbattimento e alle operazioni correlate devono essere in possesso; di certificato di idoneità rilasciato ai sensi dell'art. 21 del Reg. (CE) 1099/2009, tale certificato deve essere posseduto anche dal personale autorizzato dall'autorità religiosa per la conduzione delle operazioni di dissanguamento;
  6. il responsabile del macello deve garantire che le persone che effettuano l'operazione di iugulazione anche se non dipendenti dallo stesso svolgano le operazioni nel rispetto delle norme in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro e utilizzino i DPI necessari;
  7. i tessuti considerati MSR a norma del Regolamento 999/2001 e successive modifiche devono essere rimossi e inviati alla distruzione.
- Si sottolinea che, qualora le suddette disposizioni non dovessero essere preventivamente garantite o non dovessero essere pienamente rispettate nel corso delle macellazioni, il Veterinario Ufficiale incaricato del controllo presso il macello dovrà immediatamente sospendere le operazioni di macellazione fino al ripristino delle condizioni ottimali e, in caso di necessità, darne comunicazione alle Forze dell'Ordine.

Come ribadito dalla nota ministeriale pr 213 del 07/01/2013, il Reg. (CE) 1099/2009 prevede che i ruminanti siano immobilizzati individualmente e meccanicamente; questo deve avvenire in una gabbia che garantisca il contenimento adeguato del soggetto in base alle sue dimensioni. La corda non può essere individuata come strumento di contenimento nelle macellazioni rituali ma può essere validamente utilizzata per limitare i movimenti di parti del corpo (es.: utilizzo come capezza per bloccare i movimenti della testa) senza comprimere qualsiasi parte particolarmente sensibile del corpo in modo tale da causare dolore o sofferenze evitabili. Non è ammessa l'immobilizzazione manuale per il contenimento dell'animale durante la macellazione rituale. L'art. 5 comma 2 del citato regolamento prevede inoltre che debbano essere condotti controlli sistematici per garantire che gli animali **non presentino segni di coscienza o sensibilità prima di essere liberati dal sistema di immobilizzazione.**

Si rammenta inoltre che in alcune zone della Regione le macellazioni secondo il rito religioso sono avvenute e avvengono d'accordo con le Autorità religiose interessate con sistemi che, pur nel rispetto delle tradizionali modalità di macellazione rituale, consentono di evitare molte delle criticità connesse al mancato rispetto di quanto previsto dal Reg. (CE) 1099/2009, in questo senso sono state utilizzate procedure che prevedono, ad esempio, l'elettronarcosi degli animali prima della iugulazione. Si ritiene che tali modalità di macellazione debbano essere incentivate il più possibile tenendo conto, d'altra parte, della necessità di concentrare le macellazioni all'interno degli impianti a ciò dedicati evitando il riproporsi di episodi di macellazione clandestina.

Da ultimo si sottolinea che eventuali macellazioni al di fuori degli impianti di macellazione dovranno essere tempestivamente segnalate alle Forze dell'Ordine.

Al fine di dare la più ampia e efficace applicazione delle indicazioni sopra illustrate, si invitano le SS.LL. a prendere preventivo contatto con le Organizzazioni islamiche operanti sul territorio in modo da concordare modalità e tempi delle macellazioni.



Vista frontale: la parte anteriore della gabbia ha la forma di un pentagono irregolare con una base larga 12 cm, due pareti laterali alte 85 cm e una struttura a ponte dotata di un sistema di chiusura a catenaccio. Le dimensioni del foro della trappola a ghigliottina sono variabili.



La testa viene bloccata dall'operatore nella trappola a ghigliottina. È in previsione una modifica della trappola per renderla più semplice ed economica mantenendo comunque la sua funzionalità.

Fasi della macellazione con il rito islamico, utilizzando la gabbia. L'ovi-caprino da macellare viene introdotto nella gabbia attraverso l'apertura posteriore. Di solito l'animale tende a rimanere immobile in quanto, il pavimento molto stretto (12 cm), lo costringe a rimanere in un equilibrio instabile. L'operatore aziona manualmente il "riduttore di lunghezza" che inizialmente è spostato lateralmente per permettere l'accesso all'animale. L'ovi-caprino, in base alla taglia, viene bloccato fra le pareti laterali, la trappola a ghigliottina (anteriormente) e il riduttore di lunghezza (posteriormente). Il riduttore di lunghezza impedisce all'animale di arretrare: si prevede di aumentarne le dimensioni in modo da chiudere quasi completamente la parte posteriore della gabbia.



L'operatore inclina la gabbia ponendo l'ovi-caprino sul fianco. Procede alla iugulazione raccogliendo il sangue in un secchio evitando l'imbrattamento della carcassa.



*La gabbia non è posizionata al centro del basamento, ma sul lato destro: inclinata appoggia su due prolunghe del basamento.*



*Dopo aver constatato la morte completa dell'ovi-caprino l'operatore apre il catenaccio e solleva la parte destra della gabbia ponendola in posizione verticale. La carcassa dell'animale resta distesa sulla parete laterale sinistra della gabbia.*



*Dopo aver avviato la carcassa dell'ovi-caprino alle altre fasi della macellazione l'operatore solleva la parete sinistra della gabbia bloccandola con il catenaccio posto sulla struttura a ponte. Con un getto d'acqua allontana eventuali feci e schizzi di sangue. La gabbia è pronta per accogliere un alto capo da macellare.*

- *un pavimento* costituito da una struttura tubulare lunga 100 cm, larga 12 cm alla quale è avviata una lamiera in acciaio inox dello spessore di 4 mm. Il bordo sinistro del pavimento, per tutta la sua lunghezza, è incernierato al basamento;

- *due pareti laterali* ognuna realizzata avvitando una lamiera (lunga 100 cm, alta 70 cm e dello spessore di 4 mm) a una struttura tubulare. Pavimento, parete laterale di destra e struttura a ponte sono saldati fra di loro e formano un unico elemento strutturale. La parete laterale di sinistra, nella parte inferiore, è incernierata con il pavimento al basamento mentre nella parte superiore un catenaccio la unisce alla struttura a ponte.

- *una struttura a ponte* che unisce la parte superiore delle pareti laterali. È dotata di un catenaccio che permette sia di aprire la gabbia sia di variare la distanza fra le pareti (larghezza della gabbia) in funzione della taglia dell'animale;

- *una parete anteriore* costituita da due lamiere in acciaio inox con una svasatura che unite insieme costituiscono la "trappola a ghigliottina" che serve a bloccare il collo dell'ovi-caprino. La lamiera inferiore è fissa mentre quella superiore è saldata ad un'asta metallica regolabile che permette spostamenti verticali;

- *un riduttore di lunghezza* costituito da una lastra metallica scorrevole che chiude la parte posteriore della gabbia appoggiandosi ai glutei dell'animale. Tirando una manopola l'operatore ha la possibilità di far scorrere in avanti la lastra metallica riducendo di conseguenza la lunghezza della gabbia, in funzione della taglia dell'ovi-caprino. Il riduttore di lunghezza è un attrezzo utilissimo perché impedisce l'arretramento e quindi costringe l'animale a mantenere esteso il collo oltre la ghigliottina facilitando le operazioni di iugulazione.

Il peso dell'intera struttura (gabbia con basamento) è di 70 kg.

### Migliorie tecniche da apportare

La gabbia appena descritta può essere considerata un buon prototipo, tuttavia, durante le fasi di utilizzo sono stati rilevati alcuni "lievi difetti" che potrebbero essere facilmente eliminati, apportando alcune modifiche.

- Nel 2013, in occasione della festa del sacrificio, gli agnelloni e le pecore adulte sono entrati agevolmente nella gabbia. Solo un montone di razza bergamasca (la razza di pecore più grande al mondo) del peso di circa 110 kg e un'altezza al garrese di quasi 90 cm vi è entrato a fatica. Pertanto è opportuno che chi macella pecore di razza bergamasca tenga conto di questa evenienza facendo costruire una gabbia che abbia un'altezza utile di almeno 100 cm.

- La trappola a ghigliottina anche se efficiente, si è dimostrata poco pratica. Per bloccare la testa degli ovi-caprini si prevede di installare, sul foro della trappola, una semplice asta metallica ricurva a chiusura variabile.

- Anche se efficiente e robusta, la chiusura con catenaccio si è dimostrata poco pratica e merita di essere modificata;

- Il riduttore di lunghezza è un dispositivo indispensabile e utilissimo che permette di "calibrare" la gabbia in base alla taglia dell'animale. Rispetto al prototipo è opportuno che la lastra metallica di forma trapezoidale abbia una superficie più ampia in modo da chiudere quasi completamente la parte posteriore della gabbia.

- Per assicurare una maggior stabilità alla gabbia è bene che il basamento, se dotato di ruote, abbia un peso maggiore. Non ci sono problemi se il basamento viene fissato al pavimento.

- Per problemi di sicurezza, per evitare che la gabbia possa inclinarsi e cadere sul fianco in seguito ai bruschi movimenti di un animale di grossa taglia, è bene installare un dispositivo che blocchi la gabbia mantenendola in posizione verticale. La sua inclinazione potrà avvenire solo dopo che l'operatore l'avrà sganciata dal basamento azionando un dispositivo di sicurezza (gancio azionato con il piede o con la mano).

- In occasione della festa del sacrificio è stato possibile calcolare che i tempi che intercorrono tra l'introduzione di un ovi-caprino nella gabbia, la iugulazione, il completo dissanguamento e la morte dell'animale sono di circa 4-5 minuti. Il personale addetto alla macellazione era in grado di scuoiare ed eviscerare un ovi-caprino in circa 3-4 minuti. Pertanto l'utilizzo della gabbia ha causato un rallentamento delle operazioni di macellazione. Purtroppo, per problemi di spazio nel macello di Costa Volpino non è possibile utilizzare una seconda gabbia.

### Conclusioni

La gabbia non ha caratteristiche industriali. Tuttavia, anche se per contenere i costi non sono stati installati pistoni e parti motorizzate, la struttura si è dimostrata efficiente, pratica, robusta e versatile. Soddisfa le esigenze igienico-sanitarie e di benessere animale richieste dal Servizio veterinario. Inoltre la trappola a ghigliottina e il riduttore di lunghezza, limitando i movimenti degli animali, permettono una completa raccolta del sangue che sgorga dai grossi vasi evitando l'imbrattamento del vello.

La gabbia risponde anche alle esigenze religiose dei musulmani in quanto può essere rivolta verso la Mecca permettendo di iugulare gli animali sul fianco e non in stazione quadrupedale.

### Ringraziamenti

Questo lavoro viene dedicato al Signor Franco Dalmi (padre del titolare del macello) che è improvvisamente mancato durante la stesura dell'articolo; uomo semplice ma dotato di notevole inventiva, ha partecipato attivamente con il figlio alle fasi di progettazione e costruzione della gabbia.

### Immagini iconografiche

*Le fotografie che compaiono in questo articolo sono tutte di proprietà del dott. Giulio Loglio del Servizio Veterinario ASL di Bergamo, Area B Igiene degli alimenti di Origine Animale.*