



IDENTITÀ E DEMOCRAZIA

La macellazione religiosa nell'Unione europea: proposta di un modello di un registro e di un questionario per gli Stati membri dell'Unione europea



A cura di:

NoNit srl



Prof. Beniamino Cenci Goga

Università degli Studi di Perugia - Ordinario di Ispezione degli alimenti, PhD, diplomato college europeo di «*Sanità pubblica veterinaria*»

Dr. ssa Rosalba Matassa

Ministero della salute - Dirigente veterinario, specialista in Ispezione degli alimenti, coordinatore dell'Unità operativa per la tutela degli animali presso il Ministero della salute (2010-2016)



Nel redigere questa analisi e ricerca sono state utilizzate le seguenti fonti, oltre alla bibliografia citata nel testo:

REGOLAMENTO (CE) N. 178/2002 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare

REGOLAMENTO (CE) N. 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari

REGOLAMENTO (CE) N. 853/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale

REGOLAMENTO (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 marzo 2017, 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)

REGOLAMENTO di esecuzione (UE) 2019/627 della Commissione, del 15 marzo 2019, che stabilisce modalità pratiche uniformi per l'esecuzione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano in conformità al regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio e che modifica il regolamento (CE) n. 2074/2005 della Commissione per quanto riguarda i controlli ufficiali

REGOLAMENTO delegato (UE) 2019/624 della Commissione, dell'8 febbraio 2019, recante norme specifiche per l'esecuzione dei controlli ufficiali sulla produzione di carni e per le zone di produzione e di stabulazione dei molluschi bivalvi vivi in conformità al regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio

REGOLAMENTO (CE) N. 1099/2009 DEL CONSIGLIO del 24 settembre 2009 relativo alla protezione degli animali durante l'abbattimento

LINEE GUIDA MINISTERO DELLA SALUTE ITALIANO SULL'APPLICAZIONE DEL REGOLAMENTO (CE) N. 1099/2009

DECRETO LEGISLATIVO 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

volume "LA MACELLAZIONE RELIGIOSA. PROTEZIONE DEGLI ANIMALI E PRODUZIONE IGIENICA DELLA CARNE", di Cenci Goga e Fermani, edito da Point Vétérinaire Italie, 2010)

articolo scientifico Meat Sci. 2014 Jan;96(1):278-87. RELIGIOUS SLAUGHTER: EVALUATION OF CURRENT PRACTICES IN SELECTED COUNTRIES. Velarde A, Rodriguez P, Dalmau A, Fuentes C, Llonch P, von Holleben KV, Anil MH, Lambooi JB, Pleiter H, Yesildere T, Cenci-Goga BT.,

Raccomandazioni Dialrel - Guidelines of possible recommendations to improve animal welfare (<http://www.dialrel.net/>) poi riprese integralmente dalle LINEE GUIDA MINISTERIALI SULL'APPLICAZIONE DEL REGOLAMENTO (CE) N. 1099/2009

Ringraziamenti

NoNit srl ringrazia Animal Law Italia ETS per la collaborazione nel reperimento delle fonti legali e il dottore Luca Grispoldi dell'Università degli Studi di Perugia per la rilettura ragionata del manoscritto.

Indice	
Ringraziamenti.....	v
Introduzione.....	2
CAPITOLO 1 - Criteri generali europei di protezione degli animali durante l'abbattimento.....	4
Protezione degli animali durante la macellazione rituale	5
Criteri di protezione degli animali e ricerche in corso in Europa	8
Dati sulle pratiche in uso e raccomandazioni sulle migliori pratiche per la protezione degli animali.	10
Raccomandazioni del gruppo di esperti europei Dialrel.....	15
CAPITOLO 2 - Macellazione convenzionale e macellazione religiosa: protezione degli animali	20
CAPITOLO 3 - Contenimento degli animali	24
Contenimento nella macellazione convenzionale.....	25
Contenimento nella macellazione religiosa	26
Procedura corretta.....	27
CAPITOLO 4 - Benessere degli animali da allevamento.....	28
CAPITOLO 5 - Gli animali hanno diritti?	30
CAPITOLO 6 - Macellazione religiosa in Europa, dati del progetto DIALREL.....	32
Raccolta dati nei diversi paesi europei durante la macellazione Halāl e Shechitah.....	33
Risultati del progetto europeo DIALREL.....	35
Considerazioni del gruppo di esperti europeo del progetto DIALREL	42
CAPITOLO 7 - Modello di registro europeo.....	46
Risultati del questionario per registro europeo inviato alle autorità competenti.....	46
CAPITOLO 8 - Modello di questionario europeo	51
Risultati del questionario tramite focus group	52
CAPITOLO 9 - Sintesi.....	58
CAPITOLO 10 - Summary.....	61
Bibliografia.....	64
Ulteriori letture consigliate.....	66
Allegati	71
Allegati discussi nel documento nei capitoli 7 e 8.....	71
Allegati amministrativi	71

Introduzione

Il benessere degli animali allevati per la produzione di alimenti costituisce uno degli obiettivi dell'Unione europea che, a decorrere dal 1974, ha costantemente aggiornato il proprio impianto normativo sino ad arrivare al riconoscimento degli animali quali "esseri senzienti" (art. 13 del Trattato di Lisbona). A ciò ha contribuito la mutata sensibilità dei cittadini particolarmente attenti non solo alla sicurezza e alla qualità dei prodotti alimentari, ma anche alla sostenibilità delle produzioni agricole sia dal punto di vista dell'impatto ambientale che da quello etico. Infatti i consumatori sono sempre più attenti alla protezione degli animali da reddito e molti studi dimostrano che i cittadini europei sono preoccupati per il benessere degli animali da allevamento.

In questo contesto etico e giuridico si realizza una sorta di antinomia di fondo tra il principio generale che sostiene il "benessere animale" e l'idea stessa di macellazione. Pur tuttavia è emersa la necessità di conciliare l'inconciliabile superando, almeno a livello concettuale, due necessità così evidentemente antitetiche.

Agli animali che devono essere abbattuti devono essere evitate per quanto possibile ulteriori e inutili sofferenze conciliando ciò con un altro principio fondamentale dell'Unione cioè il rispetto delle libertà religiose. Le macellazioni rituali si svolgono secondo un quadro di regole religiose costruite su una base organica di norme che ne definiscono l'esecuzione, consolidandola. La macellazione religiosa è sempre stata un argomento controverso ed emotivo, compreso tra considerazioni di protezione degli animali, aspetti culturali e diritti umani [1,2]. Una sfida principalmente culturale quella che impegna la Commissione europea che non può fare altro che dettare le regole. Vi è una notevole variazione nelle pratiche attuali e le norme riguardanti i requisiti religiosi non sono ancora compiutamente codificate. Allo stesso modo vanno tenute in considerazione anche le richieste e le preoccupazioni dei consumatori, nel loro diritto di effettuare scelte consapevoli. Per questi motivi c'è bisogno di informazioni sulle tecniche di macellazione, nonché sulla gamma di prodotti, sulle aspettative dei consumatori, sulle quote di mercato e sulle questioni socio-economiche.

Sulla traccia dei lavori del Professore Allan Rosas, Giudice alla Corte Europea di Giustizia e dei documenti del Comitato etico indipendente della Commissione Europea e del Dipartimento tematico Diritti dei cittadini e affari costituzionali del Parlamento Europeo, con questa analisi e ricerca cerchiamo di identificare le procedure per i metodi attuali di macellazione religiosa in Europa.

Introduzione

La macellazione convenzionale è eseguita con procedure che prevedono, prima dell'uccisione, lo stordimento degli animali fino a renderli incoscienti. La macellazione kashèr è praticata senza stordimento e quella Halāl è eseguita per la maggior parte delle situazioni senza stordimento..

CAPITOLO 1 - Criteri generali europei di protezione degli animali durante l'abbattimento

Il regolamento comunitario n. 178 del 2002, stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare (L'European Food Safety Authority, EFSA) e fissa le procedure nel campo della sicurezza alimentare. L'ordinamento europeo in materia di alimenti che ne deriva (il c.d. "pacchetto igiene") è stato completato nel corso del 2004 con l'emanazione di numerosi regolamenti comunitari che, a partire dal 1° gennaio 2006, hanno riorganizzato la normativa comunitaria in materia di igiene e di controlli su alimenti e mangimi, con l'obiettivo di assicurarne la sicurezza fin dalla fase di allevamento degli animali produttori di alimenti per l'uomo per poi estendersi secondo il concetto di filiera c.d. dal "campo alla tavola". **La sicurezza dei prodotti alimentari è garantita principalmente da misure di prevenzione, quali la messa in atto di pratiche corrette in materia di igiene e di procedure basate sui principi dell'analisi dei rischi e dei punti critici di controllo (procedure HACCP)** nonché sulla formazione e responsabilizzazione degli operatori del settore alimentare (OSA).

Analogamente ai criteri di igiene, anche in materia di benessere degli animali il legislatore ha voluto applicare il principio della prevenzione (analisi dei rischi, formazione e responsabilizzazione degli operatori) e nel caso della macellazione ha, più correttamente, previsto regole tese alla "protezione degli animali durante l'abbattimento", a voler sottolineare che in tale delicata fase devono essere adottate procedure tali da evitare e/o ridurre al minimo ansia e sofferenza agli animali.

Nel preambolo, il Regolamento 1099/2009 del 24 settembre 2009, relativo alla protezione degli animali durante l'abbattimento precisa che: "L'abbattimento degli animali può provocare dolore, ansia, paura o sofferenze di altro tipo agli animali anche nelle migliori condizioni tecniche. Alcune operazioni relative all'abbattimento possono causare stress e ogni tecnica di stordimento presenta inconvenienti. È opportuno che gli operatori o il personale addetto all'abbattimento adottino i provvedimenti necessari a evitare e a ridurre al minimo l'ansia e la sofferenza degli animali durante il processo di macellazione o abbattimento, tenendo conto delle migliori pratiche nel settore e dei metodi consentiti dal presente regolamento. Il dolore, l'ansia o la sofferenza dovrebbero essere considerati pertanto evitabili quando gli operatori o il personale addetto all'abbattimento violano una delle disposizioni del presente regolamento

o ricorrono alle pratiche consentite senza applicare i metodi più avanzati, procurando per negligenza o intenzionalmente dolore, ansia o sofferenza agli animali.”

Altro passaggio importante del regolamento 1099/2009 è quello in cui il legislatore individua i margini di miglioramento continuo, allorché, al punto 4) della considerazione afferma che: “ *Una migliore protezione degli animali durante la macellazione contribuisce inoltre a migliorare la qualità della carne e indirettamente produce un impatto positivo sulla sicurezza del lavoro nei macelli*”.

Protezione degli animali durante la macellazione rituale

La macellazione secondo rito religioso, definita anche come macellazione rituale, può essere effettuata, in macelli autorizzati dall'autorità sanitaria, da parte di personale qualificato che non solo sia a conoscenza dei metodi rituali del proprio credo religioso, ma che abbia anche un adeguato livello di competenze per l'esecuzione delle operazioni di abbattimento senza causare agli animali dolori, ansia o sofferenze evitabili. Inoltre gli operatori devono essere in possesso del prescritto certificato di idoneità.

La normativa europea cogente prevede che gli animali abbattuti per la produzione di carne, pelli o pelliccia siano resi incoscienti prima del dissanguamento. Esistono tuttavia delle deroghe per la macellazione secondo rito religioso.

Se analizziamo il caso dell'Italia, il Ministero della salute, di concerto con il Ministero dell'interno, già con decreto dell'11/06/1980 aveva concesso l'autorizzazione alla macellazione degli animali “secondo i riti religiosi ebraico e islamico”, autorizzando la macellazione senza preventivo stordimento, eseguita “secondo i riti religiosi ebraico ed islamico”, da parte delle rispettive comunità. Lo stesso decreto prevedeva che la macellazione dovesse essere effettuata da personale qualificato, perfettamente a conoscenza e addestrato nell'esecuzione dei rispettivi metodi rituali; essere eseguita con un coltello affilatissimo in modo che potessero essere recisi con un unico taglio, contemporaneamente, l'esofago, la trachea e i grossi vasi sanguigni del collo; avvenire, comunque, con l'adozione di tutte le precauzioni atte a evitare il più possibile sofferenze e ogni stato di eccitazione non necessario; ed essere eseguita all'interno di una “sala di macellazione”, all'uopo predisposta. Il successivo Decreto legislativo n. 333 dell'01/09/1998 (attuazione della Direttiva n. 93/119/CE) relativo alla “protezione degli animali durante la macellazione o l'abbattimento” rinnovò la deroga. Il Regolamento 1099/2009 non ritenendo la materia tra le competenze esclusive della Comunità, si conforma al principio di sussidiarietà. Infatti, pur prevedendo tra le definizioni anche quella

Capitolo 1 – Criteri generali di protezione degli animali

di “macellazione rituale”, quale una serie di atti correlati alla macellazione di animali prescritti da una religione come quella islamica o ebraica, e riconoscendo che “in deroga al paragrafo 1, qualora sia previsto nell’ambito di una macellazione rituale, gli animali possono essere abbattuti senza essere precedentemente storditi, a condizione che l’abbattimento abbia luogo in un macello”, lascia agli Stati membri la libertà di decidere di non applicare tale deroga.

Il regolamento 1099/2009, nel preambolo n. 18 recita: “La direttiva 93/119/CE prevedeva una deroga alle pratiche di stordimento nel caso di macellazioni rituali effettuate nei macelli. Poiché le norme comunitarie in materia di macellazioni rituali sono state recepite in modo diverso a seconda del contesto nazionale e considerato che le normative nazionali tengono conto di dimensioni che vanno al di là degli obiettivi del presente regolamento, è importante mantenere la deroga allo stordimento degli animali prima della macellazione, concedendo tuttavia un certo livello di sussidiarietà a ciascuno Stato membro. Il presente regolamento rispetta di conseguenza la libertà di religione e il diritto di manifestare la propria religione o la propria convinzione mediante il culto, l’insegnamento, le pratiche e l’osservanza dei riti, come stabilito dall’articolo 10 della Carta dei diritti fondamentali dell’Unione europea”.

La macellazione religiosa, secondo metodo ebraico, prevede che venga effettuato un unico taglio sul collo utilizzando un coltello speciale, mentre il metodo islamico consente di utilizzare un comune coltello da macellazione. L’efficacia della iugulazione è assolutamente cruciale in termini di benessere dell’animale poiché il tempo che intercorre fino alla perdita di sensibilità può variare considerevolmente, in particolare, nei bovini. La macellazione rituale consente l’utilizzo di diversi strumenti di immobilizzazione che rispettano i criteri religiosi e di benessere. Come avviene nella macellazione non rituale, il personale deve far buon uso delle pratiche di movimentazione e di macellazione per assicurare una morte rapida e relativamente indolore

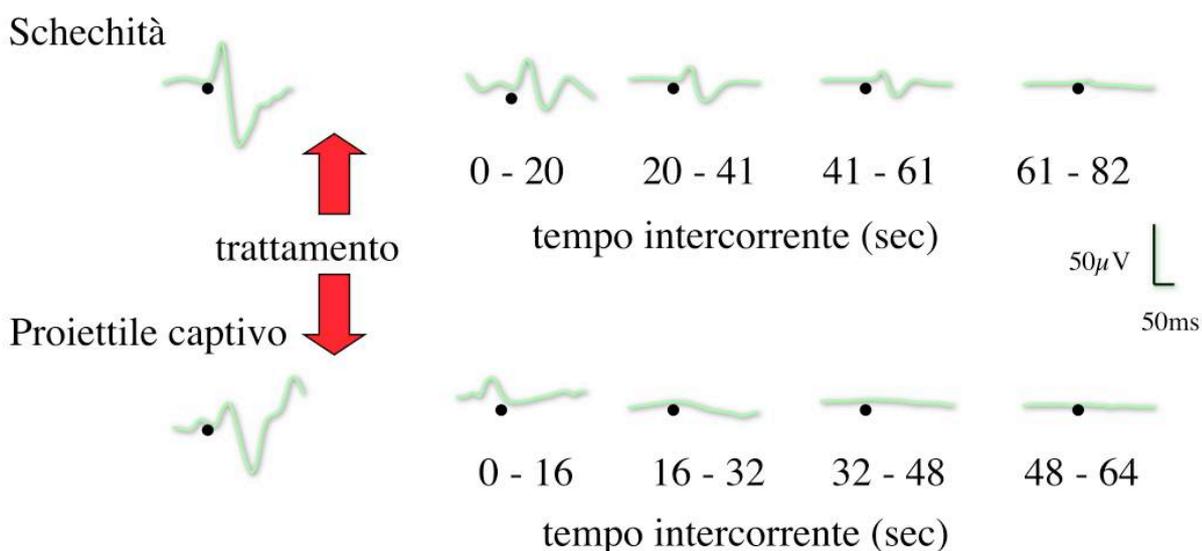
Macellazione Kashèr (Metodo di macellazione ebraico). Il Comitato Shechitah controlla il metodo di macellazione ebraico. Gli operatori addetti alla macellazione rituale, i cosiddetti Shochetim, devono sottoporsi ad una specifica formazione e sono soggetti al rilascio di una licenza e ad esami annuali da parte della Commissione Rabbinica. Inoltre, anche l’autorità competente deve rilasciare certificato di idoneità agli operatori ebraici addetti alla macellazione. La legge ebraica prescrive che gli animali siano vivi, in salute e non presentino ferite al momento della macellazione (Shechitah) e che il sangue non venga consumato. La carne dichiarata idonea ad essere consumata come cibo dagli ebrei è definita Kashèr, mentre quella

non idonea ad essere consumata è definita Trefah. La carne Trefah può essere tuttavia ritenuta idonea al consumo umano da parte di un ispettore delle carni e immessa quindi sul mercato[3]. Gli Ebrei, inoltre, non possono consumare i quarti posteriori a meno che non siano stati eliminati i vasi sanguigni e sia stata eseguita la completa rimozione del nervo ischiatico. Per questo motivo i quarti posteriori scartati possono quindi essere venduti sul mercato generale. La macellazione Shechitah deve essere effettuata con un coltello affilatissimo, come un rasoio, e che non presenti la minima intaccatura. Il taglio deve penetrare in profondità nel collo e deve recidere i principali vasi sanguigni che portano il sangue al e dal cervello [4,5].

Macellazione Halāl (metodo di macellazione islamico). Il metodo di macellazione islamico non è controllato da una commissione religiosa centrale. Anche in questo caso gli operatori devono essere in possesso della formazione attestata dal certificato di idoneità, rilasciato dall'autorità competente. La legge islamica prescrive che gli animali siano in vita al momento della macellazione, che venga invocato il nome di Dio e che il dissanguamento della carcassa sia completo dopo la macellazione. Riguardo allo stordimento prima della macellazione, le varie autorità musulmane hanno punti di vista diversi. Alcune accettano il fatto che lo stordimento prima della macellazione non uccida e che non sia contrario ai precetti della loro fede religiosa, altri invece rifiutano di consumare la carne proveniente da animali storditi. La carne ottenuta da animali macellati secondo il metodo islamico è denominata Halāl e di regola, viene utilizzata l'intera carcassa. L'atto della macellazione deve avvenire con tagli rapidi, facendo scorrere il coltello avanti e indietro e recidendo i principali vasi sanguigni del collo. La macellazione religiosa può prevedere forme di pre-stordimento dell'animale. Esiste tuttavia un dibattito aperto sull'opportunità e sui possibili effetti del pre-stordimento. Sebbene l'informazione in merito ai metodi di macellazione religiosa sia aumentata, le questioni connesse al benessere animale, alle richieste dei consumatori e ad altri aspetti socio-economici non sono ancora state esaminate a sufficienza. Indipendentemente dal tipo di macellazione effettuato e indipendentemente dall'esecuzione dello stordimento, il parametro che attualmente è utilizzato per la misura del grado di sofferenza dell'animale nel preciso momento dell'abbattimento o dello stordimento è il tempo intercorrente tra l'azione dell'operatore e la perdita di coscienza dell'animale. Sono stati condotti diversi studi che tendenzialmente dimostrano che dopo la corretta applicazione del proiettile captivo, l'animale perde coscienza (misurata come potenziale evocato visivo) diversi secondi prima rispetto ad un animale macellato dopo la recisione dei vasi del collo non preceduta da stordimento (cfr. figura 1).

Infine, sono stati condotti studi per misurare alcuni parametri di benessere (tempo tra entrata in sala di macellazione e abbattimento, tempo generale di irrequietezza dell'animale prima del taglio e numero di vocalizzazioni). È evidente che per la valutazione globale del benessere, o meglio, del contenimento dello stress dell'animale macellato è necessario che il medico veterinario tenga in considerazione tutte le fasi della macellazione: dallo scarico degli animali dal mezzo di trasporto, all'attesa nelle stalle di sosta, fino alla conduzione nella sala di macellazione e alle operazioni di macellazione propriamente dette [6-9].

Figura 1.1. Tempo intercorrente tra iugulazione e perdita del potenziale evocato visivo e tra stordimento con proiettile captivo e perdita del potenziale evocato visivo.



Criteri di protezione degli animali e ricerche in corso in Europa

La macellazione religiosa rappresenta da sempre una questione controversa intorno alla quale si dibattono problemi legati al benessere animale, alle diverse tradizioni culturali e ai diritti umani. Negli stati membri dell'Unione europea, nonostante l'armonizzazione delle pratiche autorizzate dal regolamento (CE) n. 1099/2009, rispetto alla macellazione rituale non è stato possibile adottare regole univoche. La legislazione in merito alla macellazione religiosa è, infatti a questo proposito, piuttosto confusa. Da rilevare, inoltre, il crescente interesse su questo tema

Capitolo 1 – Criteri generali di protezione degli animali

da parte dei consumatori. Tutto questo rende importante la raccolta di maggiori informazioni sulle pratiche di macellazione, sull'offerta di prodotti, sulle richieste dei consumatori e sugli aspetti socio-economici della macellazione religiosa.

A tutt'oggi la comunità scientifica non ha ancora raggiunto posizioni condivise sui parametri per la valutazione dello stato di incoscienza degli animali macellati. Un riferimento si trova nel punto 21) del considerando del Regolamento 1099/2009: *“Il controllo dell'efficacia dello stordimento si basa principalmente sulla valutazione dello stato di coscienza e sensibilità dell'animale. La coscienza in un animale consiste essenzialmente nella capacità di percepire emozioni e di controllare i movimenti volontari. Nonostante alcune eccezioni, come nel caso dell'immobilizzazione per mezzo di dispositivi elettrici o la paralisi provocata con altri mezzi, si può presumere che un animale sia incosciente quando perde la sua naturale posizione eretta, non è in stato di veglia e non mostra segni di emozioni positive o negative quali paura o agitazione. La sensibilità di un animale è essenzialmente la sua capacità di percepire il dolore. In generale si può presumere che un animale sia insensibile quando non mostra riflessi o reazioni a stimoli quali suoni, odori, luce o contatto fisico”*.

Allo stato delle conoscenze attuali il legislatore può solo dare indicazioni di presunzione.

Sono stati condotti a livello europeo alcuni progetti di ricerca nei quali siamo stati coinvolti come responsabili di unità operative, per la definizione dei migliori metodi per la protezione degli animali nel corso di macellazioni rituali e per la migliore definizione dei parametri di sensibilità.

Il progetto Dialrel finanziato dalla Commissione Europea (FP6-2005-FOOD-4-C, <http://www.dialrel.net/>) ha avuto l'obiettivo di raccogliere informazioni, incoraggiando nel contempo un dialogo costruttivo tra le parti interessate. Il progetto ha coinvolto 11 partner tra cui l'Università degli Studi di Perugia, Sezione di Ispezione degli Alimenti di origine animale e si divide in cinque fasi: l'esame di standard che possono entrare in conflitto tra loro (dal punto di vista della religione, della legislazione e del benessere animale); la valutazione delle pratiche in uso; la trasparenza del mercato; la disseminazione delle attività. Dialrel vuole rappresentare un'opportunità per un incontro tra differenti opinioni su importanti questioni culturali, facilitando il superamento di divergenze.

BoRest, è un altro progetto finanziato dalla Commissione Europea, Directorate General Santé et Consommateurs (DG SANCO) in cui un consorzio di scienziati, esperti economici e sociologi da

Capitolo 1 – Criteri generali di protezione degli animali

6 stati membri e da un paese terzo ha condotto lo studio usato per la valutazione da parte della DG SANCO dei parametri di protezione degli animali¹.

La fase iniziale dello studio ha raccolto informazioni sulle pratiche correnti in termini di sistemi di contenimento degli animali durante la macellazione negli stati membri e in alcuni paesi terzi. L'obiettivo è quello di acquisire informazioni sui mezzi di contenimento usati nella macellazione senza stordimento. Nella prima fase le autorità competenti sono state contattate per fornire una panoramica della situazione nei rispettivi Paesi, e fornire informazioni sui mattatoi che macellano bovini senza stordimento. Quindi, nella seconda fase, sono stati contattati individualmente i macelli per ulteriori informazioni sui sistemi attualmente in funzione e le loro procedure operative. Una valutazione del benessere dell'animale, la qualità delle carni e le implicazioni per la sicurezza sul lavoro sono eseguite nella fase finale del progetto su un sotto campione di macelli europei. Nel complesso lo studio si propone di analizzare il benessere dei bovini durante la macellazione senza stordimento nei diversi sistemi di immobilizzazione e di valutare la gamma di miglioramenti che potrebbero apportarsi in termini di attrezzatura e pratiche: questo prenderà in considerazione implicazioni socio-economiche e l'accettabilità delle parti interessate.

Dati sulle pratiche in uso e raccomandazioni sulle migliori pratiche per la protezione degli animali.

Dai dati ottenuti col progetto Dialrel e pubblicati nel volume *“La macellazione religiosa. Protezione degli animali e produzione igienica della carne”*, di Cenci Goga e Fermani, edito da Point Vétérinaire Italie) e nell'articolo scientifico Meat Sci. 2014 Jan;96(1):278-87. *Religious slaughter: evaluation of current practices in selected countries*. Velarde A, Rodriguez P, Dalmau A, Fuentes C, Llonch P, von Holleben KV, Anil MH, Lambooij JB, Pleiter H, Yesildere T, Cenci-Goga BT., appare chiaro come esista un'estrema variabilità di procedure e di risultati.

Sul tempo intercorrente tra immobilizzazione e taglio e sul tempo intercorrente tra la iugulazione e la perdita di coscienza.

L'analisi della velocità stimata della linea di macellazione religiosa, della successione e del tempo medio di macellazione religiosa stimato per capo è cruciale per la valutazione complessiva della macellazione e per la possibile indicazione di suggerimenti applicati a situazioni pratiche. In alcuni mattatoi è stata osservata sempre la presenza del veterinario sul

¹ https://food.ec.europa.eu/animals/animal-welfare/animal-welfare-practice/slaughter-stunning_en

luogo della macellazione religiosa. In altri mattatoi il veterinario ufficiale si trova nel mattatoio ma non costantemente presente nelle zona della macellazione religiosa. La manifestazione di eccitamento e di dimenamento degli animali, intesa come comportamento in risposta a situazioni spiacevoli e quindi di fuga, potrebbe essere considerata come indicatore di stress dell'animale anche se normalmente presente in contesti ambientali nuovi come per esempio il mattatoio. La durata del dimenamento medio (di 14,7 secondi dei bovini macellati Halāl contenuti in stazione, di 31,3 secondi dei bovini macellati Halāl ruotati meccanicamente) sembrerebbe correlata al lasso di tempo dall'inizio della contenzione alla iugulazione e al tipo di contenzione. La durata di tempo medio dall'inizio della contenzione fino alla iugulazione è il tempo impiegato al fine di presentare l'animale in posizione adatta alla iugulazione. L'obiettivo è quello di rendere la iugulazione ottimale e da un punto di vista di benessere animale questo tempo dovrebbe essere il più breve possibile. Tale tempo potrebbe essere legato a fattori quali la struttura del mattatoio, il posizionamento dell'operatore che effettua la iugulazione, i mezzi meccanici o manuali utilizzati per la contenzione, la velocità della linea di macellazione quando vi sia una interruzione, la presenza costante dell'operatore che effettua la iugulazione e la sicurezza sul luogo di lavoro. Il tempo medio osservato con i nostri rilievi è di 97,5 secondi per i bovini macellati Halāl in stazione, di 115,8 secondi per i bovini macellati Halāl ruotati meccanicamente. L'estensione del collo si prefigge lo scopo di esporre la regione per effettuare una iugulazione ottimale come richiesto dai requisiti religiosi e da un punto di vista del benessere animale per il taglio dei vasi sanguigni principali che irrorano e drenano le strutture encefaliche. L'iperestensione è una eccessiva estensione durante la contenzione della testa che potrebbe causare sofferenza non necessaria all'animale aumentandone lo stress. I bovini macellati Halāl in stazione hanno ricevuto mediamente 25,2 movimenti di taglio durante la iugulazione mentre i bovini macellati Halāl ruotati meccanicamente un numero medio di 7,4. Lo stress dell'animale è correlato al tipo di contenzione che incide sul benessere oltre che sulla sicurezza nel luogo di lavoro e potenzialmente sulla qualità delle carni (emorragie, fratture). Il numero dei movimenti del taglio come anche la direzione potrebbero essere importanti per la potenziale percezione del dolore dell'animale. Se le fibre nervose vicine alla ferita sono stirate o stimolate senza essere danneggiate, si assiste a un periodo in cui queste aumentano di attività per alcuni minuti. Questa situazione crea una potenziale condizione traumatica e di disturbo tissutale che potrebbe provocare o meno dolore in base alle circostanze e in particolare se recettori dolorifici funzionanti si trovano o meno nel campo di attivazione. Quando il collo è tagliato, è probabile che ci sia una intensa scarica di impulsi quando le fibre nervose sono

sezionate, ma questa attività cessa velocemente e le terminazioni nervose tagliate si inattivano. Le terminazioni nervose non danneggiate e i recettori esposti sulla ferita sarebbero in grado di rispondere a stimolazioni specialmente da trazioni ed effetti meccanici. Se alcuni nocicettori sono attivati ai bordi della ferita dipende da come la ferita è manipolata. La maggiore durata, dopo la iugulazione, del tempo medio di movimenti coordinati (dimenamento) dei bovini rispetto agli ovini potrebbe essere attribuita alla presenza nei primi di una più sviluppata via collaterale di irrorazione encefalica rappresentata dall'anastomosi tra diramazioni delle arterie vertebrali e diramazioni delle arterie carotidi (plesso basi-occipitale) che non è presente nella specie ovina. Le arterie vertebrali non sono recise durante la iugulazione. Il dimenamento potrebbe essere indicativo di uno stato di coscienza degli animali. La valutazione della positività del riflesso corneale o del ritorno del respiro ritmico sono normalmente utilizzati per la valutazione del potenziale inizio del recupero di coscienza dopo lo stordimento e sono indicativi di funzionalità del midollo allungato (dove risiedono le vie anatomiche del riflesso corneale e il centro del respiro). Per quanto riguarda la macellazione religiosa, i parametri valutati in questa sperimentazione sono la perdita di riflesso corneale e la modificazione della frequenza respiratoria. La perdita di questi due riflessi e/o l'aumento della frequenza respiratoria nelle prime fasi, indica assenza di funzione delle strutture interessate, legate, per la macellazione religiosa, alla situazione di anossia/ipossia e di ischemia parziale o totale dovuta all'irrorazione insufficiente o assente creatasi con la iugulazione. Essendo queste strutture a valle di quelle responsabili di percezione cosciente degli stimoli, si presume che le strutture più craniali non siano funzionanti almeno al momento in cui i riflessi valutati sono negativi. La valutazione della negatività di questi riflessi è quindi utilizzata con ragionevole certezza per la valutazione di incoscienza degli animali. È questo il motivo per cui tra i parametri utilizzati viene valutata la perdita di questi due riflessi. Una loro positività tuttavia non indica coscienza (al pari dei potenziali evocati) in quanto è solo indicativa del funzionamento delle strutture del midollo allungato e non delle strutture responsabili della coscienza e della sensibilità. La loro positività è utilizzata per indicare un potenziale rischio che l'animale possa essere cosciente. La valutazione del tempo intercorrente tra la iugulazione e la successiva movimentazione svolge un ruolo importante nella valutazione del rischio che l'animale possa essere cosciente per un determinato periodo dopo la iugulazione. Maggiore è il tempo dopo la iugulazione, più aumenta la sicurezza che l'animale non sia cosciente, almeno fino alla scomparsa del respiro, dei riflessi e dell'attività cardio-circolatoria. L'operatore non deve essere ingannato dai movimenti di *pedalage* e dalle contrazioni tonico-cloniche.

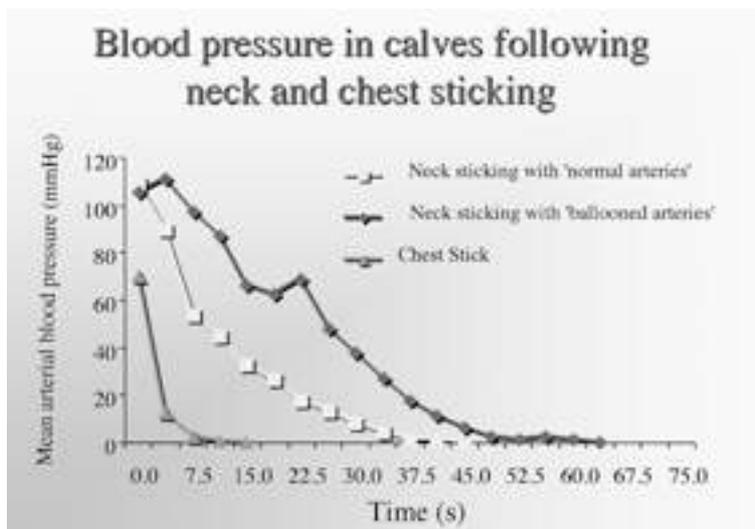
Tre questioni sono state spesso affrontate e sono ancora oggetto di dibattito:

1. La possibilità di stress eccessivo durante il trattamento degli animali prima della macellazione;
2. L'incisione del collo che è dolorosa sia durante il taglio, sia subito dopo;
3. Il tempo necessario alla perdita di sensibilità dopo la iugulazione.

Per quanto riguarda lo stress dovuto al maneggio degli animali (handling), poiché non esistono specifici requisiti religiosi, la domanda è valida anche per tutti gli altri metodi di macellazione. Tuttavia, ci sono alcuni metodi di maneggio precedenti la macellazione religiosa, che sono fonte di preoccupazione (come ad esempio sospendere gli animali per gli arti quando sono ancora coscienti, pratica vietata per i bovini). Queste pratiche riguardano in particolare: l'uso di una trappola, il modello "casting pen", che non è più consentita nel Regno Unito; la legatura degli arti nelle pecore e il sollevamento dei bovini da una delle zampe posteriori prima della macellazione. I metodi citati vanno considerati eccessivamente stressanti e perciò il loro impiego è vietato. Negli anni, tuttavia, si è assistito al miglioramento dei sistemi di immobilizzazione prima della macellazione, come il ricorso alla posizione quadrupedale e l'uso di trappole di tipo facomia. La seconda e la terza questione sono fra loro correlate. Purtroppo, tutti i metodi scientifici per tentare di misurare il "dolore" hanno delle limitazioni e non forniscono alcuna "prova" per risolvere la seconda questione definitivamente. Tuttavia, la perdita inconfutabile della sensibilità può essere valutata misurando le risposte evocate e l'attività cerebrale (Figura 1). Alcuni studi condotti in questo senso, hanno segnalato la perdita precoce della sensibilità (10-20 secondi) dopo l'incisione. Altri hanno invece dimostrato un ritardo della durata di oltre 2 minuti, fino a più di 5. Ci sono alcune prove che indicano come possono verificarsi problemi in vitelli e bovini adulti se dopo il taglio della carotide si verifica un falso aneurisma che favorisce la formazione di coaguli e riduce il flusso di sangue (Figura 2). Lo sviluppo di tali occlusioni è di solito attribuito a un'insufficiente affilatura del coltello. Tuttavia, questo problema è stato riferito anche in seguito all'abbattimento Shechitah effettuato utilizzando coltelli estremamente affilati. Con una recente serie di pubblicazioni, Gibson et. al hanno esaminato i profili dell'elettroencefalogramma in vitelli dopo la recisione del collo (nella regione sottoioidea). La loro analisi comparativa ha concluso che il taglio ventrale del collo si traduce in risposte a stimoli nocicettivi, in particolare, nel momento in cui sono recisi i vasi sanguigni. Tali studi forniscono prove scientifiche sul dolore dopo la macellazione senza stordimento e il dibattito continua. In contrasto Rosen sostiene che il taglio Shechitah è

indolore e poiché la funzione cerebrale si perde immediatamente dopo la recisione dei vasi, in ogni caso nessun dolore può essere possibile. Il potenziale problema di permanenza della sensibilità durante e dopo il taglio del collo può essere ridotto al minimo attraverso l'adozione dello stordimento con corrente elettrica prima della iugulazione, a condizione che questo sia correttamente applicato e accettato dalle comunità religiose. Per quanto riguarda Shechitah lo stordimento è considerato, dalle autorità religiose di riferimento, assolutamente non accettabile. In alcuni stati membri dell'Unione europea, per la macellazione Halāl è a volte usato un metodo di stordimento che non arresti la funzione cardiocircolatoria. Invece in Nuova Zelanda e in Australia tale sistema è abitualmente impiegato per la macellazione di animali le cui carni sono destinate all'esportazione in medio oriente e in estremo oriente. In entrambi i casi con l'approvazione delle competenti autorità religiose musulmane.

Figura 1.2. Occlusione della carotide e ritardo nel dissanguamento.



Sull'uso di corde come mezzo di contenimento e immobilizzazione

Nel corso delle osservazioni degli esperti dei gruppi di lavoro Dialrel e BoRest, oltre che dalla consultazione della letteratura scientifica internazionale (FONTI: a) Libro "La macellazione religiosa" di Cenci Goga e Fermani, b) pubblicazione scientifica Religious slaughter: evaluation of current practices in selected countries, c) Raccomandazioni Dialrel, www.dialrel.eu) è stato osservato che nel 30% dei macelli che in Italia effettuano macellazione rituale senza stordimento si usano sistematicamente corde per l'immobilizzazione della testa e per l'estensione del collo, ma anche per l'immobilizzazione dell'animale. L'estensione del collo si prefigge lo scopo di esporre la regione per effettuare una iugulazione ottimale come richiesto

dai requisiti religiosi e da un punto di vista del benessere animale per il taglio dei vasi sanguigni principali che irrorano e drenano le strutture encefaliche. L'iperestensione è una eccessiva estensione durante la contenzione della testa che potrebbe causare sofferenza non necessaria all'animale aumentandone lo stress. Al riguardo il regolamento 1099/2009 non dà indicazioni, mentre in Italia le linee guida del Ministero della salute sull'applicazione del regolamento (CE) N. 1099/2009, ne consentono l'utilizzo: *"...la macellazione rituale dei ruminanti dovrà essere effettuata prevedendo una immobilizzazione individuale e meccanica. Non è ammessa l'immobilizzazione manuale per la contenzione dell'animale. L'eventuale utilizzo della corda per bloccare i movimenti della testa può essere consentita solo se associata ad un valido contenimento meccanico del corpo dell'animale"*.

Raccomandazioni del gruppo di esperti europei Dialrel.

Il gruppo di esperti del progetto Dialrel ha pubblicato una serie di raccomandazioni sui metodi di immobilizzazione, sulle procedure di dissanguamento e sulla gestione degli animali dopo il taglio al fine di ridurre al minimo agli animali ansia e sofferenza.

Tutte le raccomandazioni tengono conto dell'estrema variabilità delle procedure e della necessità di un dialogo continuo fra tutti gli attori, in particolar modo tra veterinario ufficiale e operatore con l'obiettivo comune di un miglioramento continuo delle procedure.

In particolare, gli esperti Dialrel, hanno concentrato le proprie indicazioni su alcuni concetti di ordine generale che di seguito sono elencati e brevemente descritti. In mancanza di indicazioni specifiche nella normativa vigente, che, come visto nei paragrafi precedenti si limita a definire gli obiettivi di protezione degli animali, riportiamo le raccomandazioni degli esperti Dialrel.

Metodi di contenimento:

1. gli animali andrebbero immobilizzati solo se la macellazione può avvenire senza ulteriori attese;
2. la trappola di contenzione deve essere adeguata alla teglia dell'animale;
3. porre particolare attenzione nel condurre l'animale nella trappola e limitare l'uso del pungolo elettrico;
4. la trappola dovrebbe essere costruita tenendo in considerazione il concetto della "pressione ottimale" in modo che l'animale sia immobilizzato adeguatamente senza pressione eccessiva;
5. il dispositivo per l'immobilizzazione della testa deve permettere un agevole accesso alla regione sottoioidea per il taglio senza procurare eccessiva tensione;

Capitolo 1 – Criteri generali di protezione degli animali

6. il dispositivo per l'immobilizzazione della testa deve essere progettato affinché non interferisca con i lembi del taglio;
7. il dispositivo per l'immobilizzazione della testa deve lasciare libera la zona frontale (per l'eventuale uso della pistola a proiettile captivo) e permettere la visualizzazione degli occhi per la stima del riflesso corneale;
8. nel caso di trappola rotante la testa dell'animale andrebbe immobilizzata prima della rotazione che deve essere continua;
9. l'uso di corde è consentito solo per catene di macellazione molto lente (al riguardo, sebbene il regolamento 1099/2009 non fornisca chiarimenti sull'uso delle corde, le linee guida ministeriali recitano: *"L'eventuale utilizzo della corda per bloccare i movimenti della testa può essere consentita solo se associata ad un valido contenimento meccanico del corpo dell'animale"*);
10. nel caso degli ovini, dopo il taglio rituale è opportuno continuare a sorreggere la testa;
11. nel caso di trappola con animali in posizione quadrupedale particolare attenzione va posta alla pressione esercitata dalla piastra di supporto (belly plate);
12. durante il dissanguamento gli animali vanno mantenuti immobilizzati, ma è opportuno rilasciare leggermente il supporto per la testa senza che sia impedito il regolare flusso di sangue.

Taglio rituale:

1. Il sacrificatore deve essere pronto a effettuare il taglio prima che l'animale sia immobilizzato;
2. Il taglio deve essere effettuato senza indugi;
3. Il taglio deve interessare entrambe le carotidi ed entrambe le giugulari;
4. Il numero di tagli deve essere ridotto (un singolo taglio o un singolo movimento di va e vieni senza interruzioni);
5. il coltello deve essere di lunghezza tale da minimizzare il ricorso a tagli multipli;
6. il coltello deve essere affilato;

Figura 1.3. Posizione del coltello

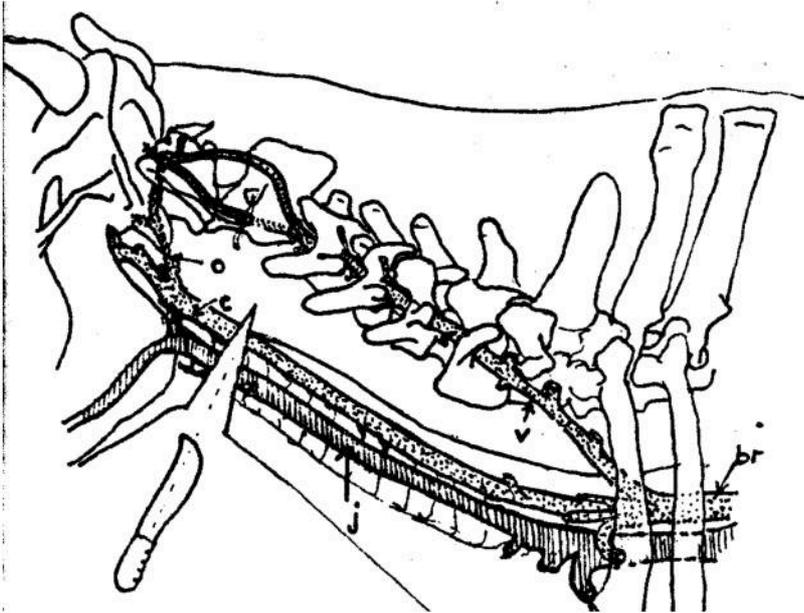
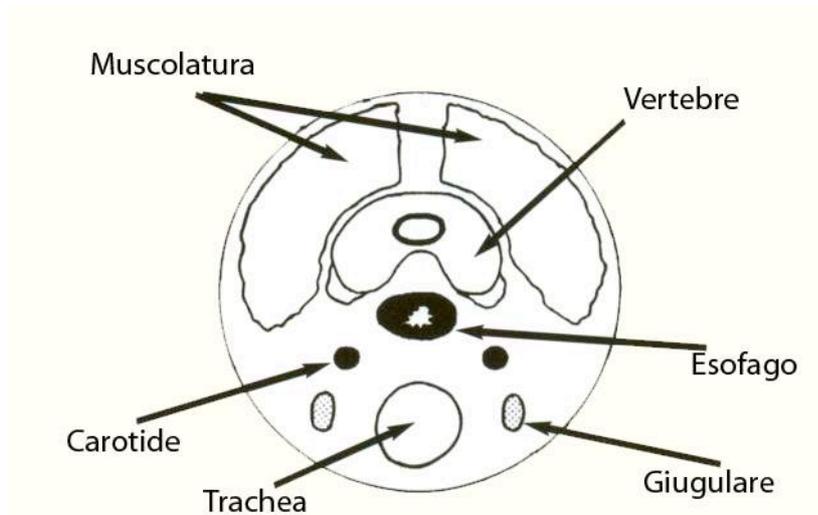


Figura 1.4. Anatomia topografica della regione



Precauzioni dopo il taglio

Dopo il taglio, per shock ipovolemico, l'animale diventa incosciente e perde sensibilità per mancato afflusso di sangue al cervello. Il tempo dipende da vari fattori. Gli studi più recenti indicano che il tempo necessario per la perdita di coscienza varia tra 20 secondi e oltre due minuti, come visto nel paragrafo precedente.

Per i motivi esposti, vista l'estrema variabilità tra animale e animale, anche a parità di procedure, è necessario far riferimento a dei segni clinici per definire il livello di incoscienza.

I segni che il veterinario o l'operatore dovrebbe osservare sono: perdita di stazione quadrupedale, mancanza di tentativi di riconquistare la posizione quadrupedale, assenza di reazioni alla stimolazione della ferita, assenza del riflesso di ammiccamento e mancanza di movimento oculare. La mancanza del riflesso cornale, pupillare e della respirazione sono segni di morte cerebrale.

In presenza di segni di coscienza ancora presenti dopo ripetute prove e dopo 45-60 sec dal taglio, sarebbe opportuno procedere allo stordimento con pistola a proiettile captivo, anche se questo rende le carni non accettabili dal punto di vista della religione (trefah per gli ebrei e haram per i musulmani). Poiché i segni di coscienza che si prolungano dopo il taglio sono un indice di procedure non efficaci, è opportuno che, nell'ottica del dialogo di cui alla normativa²,

3. ² È pertanto necessaria una comunicazione adeguata tra i diversi attori lungo la catena alimentare, dalla produzione primaria al commercio al dettaglio. Il Regolamento 627/2019, sempre nei considerata, recita: "Dovrebbero essere prese in considerazione modalità pratiche per l'esecuzione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale laddove un livello minimo di controlli ufficiali che interessino tutti gli aspetti importanti per la tutela della salute

Capitolo 1 – Criteri generali di protezione degli animali

che il problema sia affrontato per l'attuazione di misure correttive e preventive. Qui si ribadisce che l'obiettivo della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti e di benessere animale è quello di prevenire e tendere al miglioramento continuo dei processi e non già il mero regime sanzionatorio.

umana e, se del caso, della salute e del benessere degli animali sia necessario per rispondere a pericoli e rischi uniformi e riconosciuti che i prodotti di origine animale potrebbero comportare. Esse dovrebbero basarsi sulle più recenti informazioni pertinenti disponibili e sulle prove scientifiche tratte dai pareri dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA).

CAPITOLO 2 - Macellazione convenzionale e macellazione religiosa: protezione degli animali

Nella società europea, il benessere e la protezione degli animali oltre che rappresentare valori indiscussi, diffusi e condivisi tra i cittadini, sono anche soggetti a regolamentazione. Il criterio generale è quello di attribuire un valore differenziato al rapporto uomo/animale. Un animale vivo è considerato un essere senziente e, come un essere umano, merita di essere tutelato dai maltrattamenti. Allo stesso tempo, l'animale è visto come diverso da un essere umano, al punto che il suo sacrificio è considerato possibile e giustificato dal profitto ottenuto. In breve, prevalgono le esigenze dell'essere umano a giustificazione del fatto che gli animali rappresentano una fonte di nutrimento e sostentamento generale per gli esseri umani. Ci sono anche altre circostanze che rendono possibile l'uccisione degli animali, come la necessità di evitare la diffusione di malattie infettive, problemi gestionali di sovraffollamento in alcuni allevamenti, o il controllo delle popolazioni animali, che siano esse sintropiche, selvatiche o domestiche [9-11]. La condizione essenziale, per il bene della sensibilità comune, è evitare ragionevolmente qualsiasi possibile causa di ansia, dolore e sofferenza. Anche se potrebbe sembrare una contraddizione, questa condizione è richiesta nonostante l'animale sia ucciso. Il numero di fonti del diritto sulla protezione degli animali sta crescendo parallelamente all'aumento dell'interesse di cittadini e consumatori su questi temi. Nello specifico della protezione degli animali durante l'abbattimento, i cambiamenti delle fonti del diritto su questo tema seguono diverse direzioni sia nei paesi membri che in paesi terzi e fuori dai confini Europei. In Italia, le normative sono state introdotte con le prime leggi sull'igiene della carne e sono state modificate per introdurre le linee guida della comunità europea prima e dell'unione poi, in queste normative. Anche tra i legislatori c'è un crescente interesse per gli animali considerati esseri senzienti. Nel 1974, la Comunità europea ha introdotto misure per la protezione durante l'abbattimento, con l'obbligo dello stordimento prima dell'uccisione. I metodi utilizzabili e gli elementi di protezione durante l'abbattimento religioso, già consentiti in alcuni Stati membri, sono stati definiti in questo contesto. L'aspetto principale era rappresentato dal contenimento degli animali, che andava effettuato e controllato prima dello stordimento. Nel 1979, la Convenzione europea ha preso in considerazione, come elementi di protezione, gli aspetti relativi "alla movimentazione, al maneggio, al contenimento, allo stordimento e all'abbattimento di solipedi domestici, ruminanti, suini, conigli e volatili [12].

Anche le regole non erano ancora dettagliate, con questa Convenzione si introdusse il concetto che le condizioni del benessere degli animali sono garantite quando il metodo complessivo di approccio alla protezione degli animali è adeguatamente considerato con qualsiasi tipo di bestiame. Inoltre, fu ribadita la necessità di evitare qualsiasi sofferenza inutile agli animali, sia durante la loro vita in allevamento che durante l'abbattimento. Inoltre, furono stabiliti criteri di valutazione per la competenza del personale nella gestione del bestiame fino alla macellazione. Gli Stati membri in cui era consentito l'abbattimento religioso erano tenuti dall'Autorità a verificare che i "sacrificatori" fossero riconosciuti dalle autorità religiose o a verificare direttamente le loro qualifiche e quindi rilasciare apposita autorizzazione. Nel 1993, la legge europea sulla protezione durante l'abbattimento è stata ampliata, con prescrizioni dettagliate su tutti gli aspetti e tutte le fasi, dall'ingresso nel mattatoio all'abbattimento [13]. La possibilità di proseguire con la macellazione religiosa fu quindi mantenuta nei paesi in cui non era già espressamente vietata. Nel 1997, l'Unione europea ha ribadito il proprio interesse nel benessere degli animali e si è impegnata *"Nella formulazione e nell'attuazione delle politiche comunitarie nei settori dell'agricoltura, dei trasporti, del mercato interno e della ricerca, la Comunità e gli Stati membri tengono pienamente conto delle esigenze in materia di benessere degli animali, rispettando nel contempo le disposizioni legislative o amministrative e le consuetudini degli Stati membri per quanto riguarda, in particolare, i riti religiosi, le tradizioni culturali e il patrimonio regionale..."* [14] La protezione diventa, in questo contesto, un insieme di azioni dirette a evitare, per quanto possibile, sofferenze agli animali. In questa prospettiva, l'obbligo dello stordimento è sostenuto dalla legge e aggiornato secondo le scoperte scientifiche più recenti. L'unica dispensa prevista consente l'esclusione di questa pratica durante l'abbattimento religioso. Le principali religioni con regole e rituali legati al sacrificio animale sono l'Islam e l'Ebraismo. In queste religioni, il rito dell'abbattimento è integrato con ulteriori regolamenti igienico-alimentari più o meno dettagliati e, molto probabilmente, mirati a preservare la salute dei musulmani e degli ebrei. Secondo questi precetti, è ammessa solo la carne ottenuta da animali uccisi integri e completamente coscienti. Per questo motivo, l'abbattimento religioso mette in evidenza la necessità di adottare il massimo grado di tutela e protezione degli animali in vista della garanzia della libertà di culto. Uno spunto di riflessione è offerto dalla sacralità che la cerimonia conferisce alla vita animale. In breve, l'inclusione dell'abbattimento in una prescrizione religiosa può essere interpretata come un modo per ricordare agli esseri umani che l'atto di uccidere non può avvenire senza preoccupazione. Secondo alcuni autori, le prescrizioni sull'abbattimento trovate nella Torah e nel Corano

rappresentano le prime fonti di regole sulla protezione degli animali durante l'abbattimento e sulla produzione igienica della carne. Sia la Shechitah che la dhabiha prevedono un taglio netto del collo che recida la trachea, l'esofago, le carotidi e le giugulari senza distacco della testa. In questo modo il dissanguamento è completo, come prescritto, e secondo coloro che praticano questa tecnica, consente di evitare sofferenze e dolore [15]. Nei precetti sull'abbattimento, in entrambe le tecniche, si prevede che le lame dei coltelli siano accuratamente affilate. In questo modo il taglio sacrificale è pulito, completo, profondo e rapido. L'ultima modifica della legge prevede ancora il rispetto del precetto religioso, consentendo, attraverso la dispensa, di evitare i metodi di stordimento prima del taglio dei tessuti molli del collo. Rimane l'obbligo di prevenire qualsiasi sofferenza, lesione, ansia e disagio evitabili negli animali. Questo viene ottenuto nel procedimento attuale adottando sistemi e metodi di cura e gestione degli animali basati sullo studio del loro comportamento e delle reazioni, considerando i metodi di allevamento utilizzati durante la loro vita. Questi sistemi e metodi sono identici sia nell'abbattimento convenzionale che in quello religioso. La differenza tra loro è il metodo di contenimento per l'abbattimento e il dispositivo utilizzato a tal fine. Pertanto, per le operazioni correlate, gli strumenti di controllo e monitoraggio utilizzati dagli operatori, così come i metodi per la valutazione della conformità al controllo ufficiale, sono gli stessi per entrambi i sistemi di abbattimento.

Qui dovremmo citare Temple Grandin [16], quando descrive l'abbattimento religioso: *"Non dimenticherò mai di aver avuto degli incubi dopo aver visitato l'ormai defunta Spencer Foods plant a Spencer, Iowa, quindici anni fa. I dipendenti indossavano caschi da football e attaccavano una pinza al naso di una bestia che si contorceva, sospesa da una catena avvolta attorno a una zampa posteriore. Ogni animale terrorizzato veniva costretto con una sonda elettrica a correre in un piccolo stallo con il pavimento scivoloso con un angolo di quarantacinque gradi. Questo faceva sì che l'animale scivolasse e cascasse, così che i lavoratori potessero attaccare la catena alla sua zampa posteriore [per sollevarlo in aria]. Mentre guardavo questo incubo, pensavo, 'Questo non dovrebbe accadere in una società civilizzata'. Nel mio diario ho scritto, 'Se l'inferno esiste, è lì dentro.' Ho giurato che avrei sostituito l'impianto infernale con un sistema più gentile e compassionevole."*

Il primo passo comune per gli Operatori del Settore Alimentare (OSA) e per l'autorità competente (AC) per il controllo ufficiale è definire gli obiettivi stabiliti nei regolamenti. L'OSA pianificherà il proprio programma di autocontrollo per raggiungere questi obiettivi. La AC fornirà un sistema di valutazione obiettivo e uniforme riguardo all'adeguatezza delle misure descritte e praticate dall'OSA. Gli operatori dovrebbero essere consapevoli del vero significato

dell'autocontrollo. Va ricordato che questo termine significa l'elaborazione di procedure e piani di controllo effettuati dall'OSA. La revisione della legge alimentare, i passi e gli obiettivi fondamentali che sono stati delineati nel Libro Bianco sulla Sicurezza Alimentare, ha portato a una rivalutazione dei sistemi di controllo. In questa nuova prospettiva, la responsabilità di garantire la sicurezza del prodotto alimentare è assegnata all'OSA. Il controllo ufficiale deve garantire, mediante l'applicazione di metodi e tecniche di controllo, che tutti gli OSA eseguano correttamente ciò che è richiesto dalle fonti del diritto. L'obiettivo è consentire a ogni operatore di studiare e adattare alla propria attività specifica il numero necessario di procedure per garantire il raggiungimento degli obiettivi stabiliti dalle fonti. L'OSA deve attuare il metodo stabilito da questa definizione attraverso l'Analisi dei Pericoli e dei Punti Critici di Controllo (HACCP).

CAPITOLO 3 - Contenimento degli animali

Qualsiasi operazione manuale da eseguire sull'animale destinato alla macellazione richiede come condizione ineluttabile che esso sia immobilizzato. Attualmente, questo avviene in apposite gabbie o trappole (*restraining device* per gli anglofoni) in cui l'animale viene trattenuto per facilitare lo stordimento o il taglio rituale. Le gabbie, anche chiamate box, contenitori, casse, trappole, *restrainer*, sono definite in base all'operazione che è eseguita al loro interno. La normativa non contiene disposizioni riguardanti le caratteristiche strutturali di questi dispositivi, oltre ai requisiti generali per il contenimento come "operazione correlata". I requisiti per i quali deve essere valutata e dimostrata la conformità sono quindi quelli di performance, formulati per il raggiungimento degli obiettivi di protezione. Spetta ai produttori di questi dispositivi prevedere le misure necessarie per garantire le migliori condizioni di benessere degli animali e fornire agli utenti tutte le istruzioni per un uso corretto e una manutenzione appropriata. Il corretto contenimento dell'animale consente di minimizzare gli elementi disturbanti che in questo punto del percorso verso l'area di macellazione sono spesso difficili da eliminare. Il successo dello stordimento è ampiamente influenzato dalla capacità di applicare correttamente lo strumento scelto a questo scopo; allo stesso modo, il taglio rituale sarà eseguito in modo appropriato se la posizione dell'animale esporrà la zona di taglio nel miglior modo possibile. Questo presuppone che l'animale sia calmo quando arriva nel box, una condizione che è facilitata dall'eliminazione di "elementi disturbanti". In questo punto della procedura, particolare attenzione deve essere prestata a repentini cambiamenti di illuminazione, rumori causati dalle operazioni in corso e dal movimento dei sistemi di chiusura della gabbia, e la presenza dell'operatore. Non meno importanti sono il luogo e il modo in cui il pavimento del corridoio attraverso il quale gli animali vengono condotti si unisce al pavimento della gabbia. Come già indicato, l'irregolarità del pavimento è una delle principali cause di esitazione degli animali. Quando questo tratto cruciale del percorso è ottimizzato, l'animale trattenuto nel contenitore deve essere "guidato" ad assumere quasi spontaneamente la corretta posizione della testa, che è un prerequisito necessario per il successo delle operazioni successive. Nelle numerose opinioni richieste dalla Commissione europea all'EFSA (European Food Safety Authority) sull'argomento, si indica sempre la necessità di sviluppare sistemi di contenimento adatti all'applicazione di metodi di stordimento meccanici ed elettrici come un obiettivo di ricerca di alta priorità.

Contenimento nella macellazione convenzionale

Le gabbie utilizzate nella macellazione convenzionale sono progettate per mantenere l'animale fermo per il tempo necessario all'applicazione corretta del metodo di stordimento. Le specifiche tecniche di costruzione possono variare a seconda della capacità produttiva del mattatoio. Tipicamente, la gabbia ha quattro partizioni compatte, accanto alle quali si trova una piattaforma rialzata su cui si posiziona l'operatore. Le operazioni manuali necessarie per lo stordimento sono eseguite attraverso l'apertura nella parte superiore. L'ingresso è dotato di un cancello a ghigliottina, azionato da meccanismi di sollevamento pneumatici o idraulici. È importante che l'apertura e la chiusura del cancello siano sincronizzate in modo da non ostruire l'ingresso degli animali e evitare di colpire la schiena o gli arti ancora non ben posizionati all'interno della gabbia. Dopo lo stordimento, l'animale è rilasciato all'esterno attraverso l'apertura di una delle partizioni laterali. Se la gabbia è dotata di sistemi che facilitano il corretto posizionamento della testa dell'animale, l'applicazione del dispositivo di stordimento sarà più efficace. In generale, sono preferibili quei sistemi che lo fanno passivamente per come sono progettati, piuttosto che attraverso l'uso di dispositivi di contenimento attivi. In ogni caso, la presenza di questi dispositivi non deve disturbare gli animali, né prolungare il tempo in cui rimangono nella gabbia, né ostacolare la rimozione dell'animale dopo lo stordimento. Per quanto riguarda i volatili, il sistema di contenimento dipende dal metodo di stordimento scelto. In generale, negli stabilimenti dove si utilizza un bagno d'acqua per l'applicazione di una corrente elettrica, gli animali sono appesi a supporti metallici prima dello stordimento. Questo sistema è stato giudicato molto doloroso e stressante per l'animale. Tenere l'animale sottosopra provoca ansia e disagio perché la posizione è innaturale. A ciò si aggiunge il dolore causato dalla compressione della fascia sulla superficie ossea del metatarso e l'attivazione dei nocicettori presenti nella derma degli arti. Un'altra fonte di sofferenza per l'animale è la compressione degli organi addominali sul cuore a causa dell'assenza del muscolo diaframma. Alcune caratteristiche metodologiche possono anche provocare tentativi di fuga, espressi con battiti d'ala. Rumori improvvisi e forti, passaggi in aree fortemente illuminate e curve accentuate nel percorso sono fattori che potrebbero spaventare l'animale, il quale cercherà di liberarsi e, dimenandosi, sentirà un maggiore dolore da compressione. Un sistema per rendere questo metodo meno stressante e doloroso consiste nel fornire supporto al petto, mediante un'installazione di plastica o gomma che segue l'intero percorso delle cavigliere [17]. Se il metodo di stordimento utilizzato richiede l'uso di miscele gassose, gli animali possono rimanere nei contenitori utilizzati per il trasporto, o possono essere inviati individualmente

verso un sistema di trasporto su nastro. Queste condizioni sono considerate più rispettose del benessere animale.

Contenimento nella macellazione religiosa

Nella macellazione religiosa, l'animale deve essere ucciso tramite la recisione dei grossi vasi del collo, senza che l'animale sia stato precedentemente stordito. Ciò richiede l'uso di sistemi di contenimento che non causino sofferenza all'animale e non esponano i lavoratori a rischi professionali. In alcuni impianti di macellazione, sono utilizzate gabbie rotanti. Una volta che l'animale è contenuto, questi dispositivi ruotano completamente così da mantenere l'animale con la schiena a terra. Perdere la posizione quadrupedale è una condizione che scatena reazioni di paura e ansia nell'animale, infatti secondo molti esperti le gabbie rotanti non dovrebbero essere considerate idonee per garantire la protezione degli animali. Al riguardo è opportuno citare l'articolo 27, comma 2 del Regolamento UE 1099/2009: *“Entro l'8 dicembre 2012, la Commissione trasmette al Parlamento europeo e al Consiglio una relazione sui sistemi di immobilizzazione dei bovini che prevedano il capovolgimento o qualsiasi altra posizione innaturale. Questa relazione si basa sui risultati di uno studio scientifico di comparazione di questi sistemi con i sistemi che mantengono i bovini in posizione eretta e tiene conto degli aspetti legati al benessere degli animali nonché delle implicazioni socioeconomiche, inclusa l'accettabilità da parte delle comunità religiose e la sicurezza degli operatori. Questa relazione è, se del caso, corredata da proposte legislative finalizzate a modificare il presente regolamento per quanto riguarda i sistemi di immobilizzazione dei bovini che prevedano il capovolgimento o qualsiasi altra posizione innaturale.”* [18]

La relazione è reperibile al URL della commissione DG SANTE – Slaughter and stunning³.

Affinché la macellazione religiosa sia eseguita correttamente, la gabbia di contenimento dovrebbe consentire agli animali di rimanere in posizione quadrupedale e dovrebbe anche essere dotata di dispositivi per trattenere e sollevare la testa verso l'alto fino al momento del taglio. Per garantire che ciò avvenga con maggiore semplicità e adeguatezza, la parte posteriore della gabbia andrebbe dotata di un sistema che permetta di bloccare e spingere l'animale verso la parte anteriore in cui si trova il supporto per la testa [19]. Gli avicoli possono essere contenuti appendendoli per le zampe o inserendoli in un cono tronco, l'imbuto per il dissanguamento, che

³<https://food.ec.europa.eu/animals/animal-welfare/animal-welfare-practice/slaughter-stunningen>

blocca l'animale fino alla parte più grande del petto e lascia sporgere la testa per esporre il collo al taglio rituale. Gli animali possono anche essere trattenuti manualmente per il taglio.

Procedura corretta

Sia nella macellazione convenzionale che in quella religiosa, è necessario prestare grande attenzione affinché gli animali non siano sottoposti alla sofferenza di essere costretti in modo brusco e violento a entrare nella gabbia. Questa attrezzatura speciale deve sempre essere realizzata in modo da non causare ferite, lesioni o lividi, né provocare ansia nell'animale. Per questo motivo, il pavimento deve essere ben connesso a quello del corridoio. Le dimensioni dovrebbero essere adeguate agli animali per i quali è utilizzata. Ciò assicura che gli animali non abbiano spazio per muoversi troppo in avanti, lateralmente o all'indietro al fine di evitare interventi da parte degli operatori o di causare lesioni. Il cancello a ghigliottina che chiude la parte posteriore non deve essere chiuso fino a quando l'animale è correttamente posizionato nella gabbia. Deve essere prestata particolare attenzione alla scelta dei meccanismi di movimento delle partizioni e di altri equipaggiamenti. Dovrebbero essere preferiti quelli che consentono un movimento fluido e silenzioso. Non meno importanti degli aspetti riguardanti la progettazione e la costruzione della gabbia sono il modo in cui il dispositivo è gestito. L'agitazione, l'ansia e la sofferenza possono essere notevolmente ridotte se il contenimento nella gabbia è limitato a pochi secondi, cioè il tempo necessario per procedere allo stordimento o al taglio rituale. L'accesso alla gabbia dovrebbe quindi essere consentito solo quando sia le persone che l'attrezzatura sono pronte per eseguire le operazioni di stordimento e taglio. In caso di interruzioni nella linea di macellazione, la struttura deve essere attrezzata in modo che gli animali trattenuti possano uscire in modo rapido e sicuro. Per pecore, capre, maiali e vitelli, i sistemi automatici di avanzamento e contenimento, come doppie rotaie e restrizioni a V, si sono dimostrati molto utili nel migliorare la gestione degli animali e la precisione dello stordimento.

CAPITOLO 4 - Benessere degli animali da allevamento

Prima di cercare di capire se sia eticamente accettabile macellare un animale ancora cosciente, è necessario considerare come l'allevamento e il trasporto possano alterare l'essenza di un animale. La mancanza di norme specifiche per il benessere degli animali nel contesto delle politiche dell'Unione Europea è stata criticata in passato, soprattutto in relazione alle campagne riguardanti il trasporto degli animali e il ruolo della legislazione a questo riguardo. Sebbene il Trattato che istituisce la Comunità Economica Europea (il cosiddetto Trattato di Roma ⁴) non sia stato effettivamente emendato per includere tali disposizioni, successivamente è stato aggiunto un Protocollo piuttosto ambivalente. Questo affermava che la Comunità e gli Stati membri *"devono prestare piena attenzione alle esigenze di benessere degli animali", pur rispettando la legge e le consuetudini degli Stati membri "in relazione a particolari riti religiosi, tradizioni culturali e patrimonio regionale"*

Il concetto di benessere animale implica il dovere di un trattamento etico degli animali sotto la nostra cura. In base a tale assunto tutti gli animali dovrebbero essere trattati in modo tale da non soffrire inutilmente, mentre i diritti degli animali sono la prospettiva secondo cui gli animali hanno diritti e meritano considerazione etica nel modo in cui gli esseri umani interagiscono con loro. Esempi di posizioni sul benessere degli animali sono le direttive e i regolamenti dell'UE sul trasporto [20-22]. I diritti degli animali sono il concetto secondo cui gli animali senzienti, poiché sono capaci di apprezzare la propria vita, dovrebbero avere il diritto di possedere la propria carne e quindi meritano diritti per proteggere la propria autonomia. La visione dei diritti degli animali respinge l'idea che gli animali siano merci o proprietà esistenti per servire gli esseri umani. Molti sostenitori dei diritti degli animali e del benessere degli animali fanno una chiara distinzione tra le due filosofie. I sostenitori dei diritti degli animali asseriscono che la posizione sul benessere degli animali (che propugna il miglioramento delle loro condizioni senza abolirne l'uso da parte dell'uomo per propria utilità) è logicamente inconsistente ed eticamente inaccettabile. La maggior parte dei sostenitori del benessere degli animali afferma invece che la visione dei diritti degli animali è estrema e non propugnano l'eliminazione completa dell'uso degli animali, piuttosto sostengono un uso più etico (*humane*

⁴ Il Trattato di Roma, che ha istituito la Comunità Economica Europea (CEE) e la Comunità Europea dell'Energia Atomica (CEEA), è stato firmato da Francia, Germania, Italia, Belgio, Paesi Bassi e Lussemburgo il 25 marzo 1957. Pur rimanendo entità separate, la CEE e la CEEA sono state fuse negli anni '60 in una struttura organizzativa chiamata Comunità Europea, precursore dell'attuale Unione Europea <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX:11957E/TXT>

per gli autori anglofoni) e compassionevole degli animali per cibo o compagnia. Tuttavia, ci sono anche alcuni gruppi per i diritti degli animali che sostengono misure di benessere da applicare a breve termine per alleviarne la sofferenza fino a quando non verrà eliminato completamente il loro impiego utilitaristico da parte dell'uomo. Il filosofo David Sztybel distingue sei diverse visioni del benessere degli animali [23] che vanno dalla rassicurazione da parte di coloro che usano gli animali, passando alla filosofia sostenuta da Peter Singer [24,25], che cerca di minimizzare la sofferenza ma accetta qualche uso degli animali per il bene comune, come ad esempio in alcune ricerche mediche, fino alle teorie di Gary Francione [26,27] che conducono alla convinzione che le misure per migliorare la sorte degli animali utilizzati dagli umani porteranno all'abolizione dell'uso degli animali.

I principi del benessere degli animali sono codificati dalla legge positiva in molte nazioni, ma i diritti degli animali non sono riconosciuti in nessuna di esse. Il concetto di “diritti degli animali” è spesso confuso con il benessere degli animali, che è la filosofia che tiene conto della sofferenza degli animali. I sostenitori del benessere degli animali variano nel loro grado da organizzazioni che traggono profitto dall'uso degli animali pur affermando di preoccuparsi del loro benessere, a sostenitori radicali del benessere degli animali come Peter Singer. Mentre Singer è spesso associato al movimento per i diritti degli animali e molti difensori dei diritti degli animali concordano in gran parte con il suo lavoro, la sua filosofia non si basa su un concetto di diritti. Piuttosto, la filosofia radicalmente orientata al benessere degli animali di Singer si basa sull'utilitarismo etico che tiene conto della capacità degli animali senzienti di soffrire e promuove quindi il concetto di liberazione degli animali e veganismo come logiche conseguenze di questa considerazione [26,27]. La filosofia dei diritti degli animali non sostiene necessariamente che gli animali umani e non umani abbiano pari dignità morale. Tuttavia, i sostenitori dei diritti degli animali credono che, poiché gli animali sono capaci di dare valore alla propria vita, indipendentemente dal fatto che gli umani abbiano o meno bisogno degli animali, essi dovrebbero avere il diritto di vivere e decidere della propria vita. Ciò significa che, secondo una prospettiva basata sui diritti, qualsiasi essere umano o istituzione umana che usa gli animali per cibo, intrattenimento, abbigliamento, sperimentazione scientifica o qualsiasi altro scopo viola i diritti dell'animale di possedere la propria esistenza; e quindi lo status di proprietà degli animali, che viene utilizzato per mantenere l'uso degli animali per scopi umani, è eticamente scorretto perché ignora i diritti degli animali.

CAPITOLO 5 - Gli animali hanno diritti?

Spesso i filosofi sostengono che la nozione di "diritti", applicata o meno agli animali, sia problematica. In realtà, la parola è utilizzata in contesti diversi ed è stata generalmente collegata alla nozione di diritti legali. Inoltre, i diritti sono comunemente considerati correlati ai doveri, mentre molti filosofi seguono Kant nel respingere la nozione di doveri verso gli animali. Possiamo aggirare la questione e concentrarci sul grado in cui il nostro utilizzo degli animali è spesso "specista"[28]. Fu il filosofo australiano Peter Singer che, nel 1975, produsse il primo argomento veramente sostenuto secondo il quale la maggior parte degli esseri umani è colpevole di "specismo". Queste frasi tratte da un libro di Reiss e Straughan [28] possono essere illuminanti: *"... gli esseri umani appartengono a una specie biologica diversa, ad esempio, dagli scimpanzé, dai cani, dagli animali da fattoria e dai topi da laboratorio; non abbiamo il diritto di trattare tali specie semplicemente come scegliamo e per i nostri fini. Pensate alle condizioni che normalmente richiediamo prima che agli esseri umani sia permesso di essere utilizzati come soggetti di ricerca. Richiediamo che siano soddisfatte due condizioni: in primo luogo, che il soggetto partecipante dia il proprio consenso informato; in secondo luogo, che non ci sia l'intenzione di nuocere a tale individuo. La seconda di queste condizioni è inviolabile. La prima può essere superata solo quando i pazienti non sono in grado di dare il loro consenso, ad esempio perché sono neonati o in coma, quando può essere dato per loro conto. Inoltre, la maggior parte di noi non è, in generale, persuasa dall'argomento utilitaristico secondo cui queste condizioni possono essere superate se un certo numero di altre persone ne trarrebbe beneficio. Questo, naturalmente, è il motivo per cui la maggior parte delle persone ritiene che, nel linguaggio di tutti i giorni, gli esseri umani abbiano diritti. Ad esempio, oggi pochi di noi sarebbero persuasi che sottoporre anche solo alcune persone alla schiavitù sia accettabile, indipendentemente dalle conseguenze benefiche che potrebbero derivare per il resto di noi", oppure: "... il problema è: perché la maggior parte delle persone ritiene che non è permesso sottomettere le persone alla schiavitù o sperimentare su di loro senza il loro consenso quando facciamo regolarmente queste cose sugli esseri non umani, compresi persino i nostri parenti evolutivi più stretti, come gli scimpanzé e altri mammiferi? Possiamo anche notare che se si adotta unicamente il criterio della sofferenza per decidere se un organismo debba essere utilizzato per scopi umani, non solo cesserebbe l'uso della maggior parte degli animali per la ricerca medica, ma si potrebbe avanzare, per quanto ripugnante possa sembrare, l'idea di utilizzare neonati umani con handicap mentale*

per tale ricerca, sulla base del fatto che tali neonati sono probabilmente più vicini alle persone autoconsapevoli che non gli animali da laboratorio attualmente utilizzati" [28,29].

Diversi autori hanno sollevato il concetto che: "... essere della specie umana può essere una condizione sufficiente per essere premiati con uno stato morale superiore. Possedere la natura di un essere autoconsapevole razionale può essere sufficiente per ricevere questo status, anche se questa natura può essere compromessa o sottosviluppata nel singolo caso" [30]. Vi è ancora una considerevole controversia sia sulla questione se gli animali abbiano diritti, sia se gli animali siano qualitativamente diversi dagli esseri umani in qualche modo che ci permetta di trattarli in modo differente.

È stato argomentato che, da un punto di vista tecnico e da una prospettiva del benessere animale, un livello accettabile di benessere animale durante la macellazione religiosa può essere mantenuto se i punteggi ai punti critici di controllo per la macellazione, la insensibilità animale, lo scivolamento e la caduta, la vocalizzazione e l'uso del bastone elettrico si trovano nell'intervallo accettabile [31]. Valutare le prestazioni su queste variabili è semplice e facile da fare nelle condizioni commerciali delle strutture. In conclusione sono i responsabili che devono impegnarsi per il benessere animale. Gli impianti che hanno responsabili che perseverano su una buona gestione e pratiche di stordimento hanno anche manager che si prodigano affinché i dipendenti gestiscano e stordiscano gli animali correttamente. Gli elementi gestionali che si misurano sono quelli che si gestiscono. Per mantenere buone pratiche di gestione e stordimento è necessaria una misurazione, monitoraggio e gestione continui.

CAPITOLO 6 - Macellazione religiosa in Europa, dati del progetto DIALREL

Informazioni sulle procedure utilizzate durante la macellazione religiosa in Belgio, Germania, Italia, Paesi Bassi, Spagna, Regno Unito, Turchia e Australia sono state raccolte attraverso visite brevi agli allevamenti. I dati sono stati raccolti dai partner del progetto DIALREL di ciascun paese⁵. Prima della visita, è stato compilato un questionario per raccogliere informazioni sul numero di animali macellati, i metodi di restrizione e il metodo di stordimento, quando applicabile. Tutti i dati sono reperibili nel sito del progetto DIALREL (<https://www.dialrel.net>). In ogni paese, gli allevamenti sono stati selezionati utilizzando un campionamento casuale da un elenco di numeri di identificazione dell'azienda per garantire un campione rappresentativo di impianti. All'interno di ogni impianto selezionato, gli animali macellati sono stati campionati attraverso una selezione casuale. Tra 10 e 114 animali sono stati selezionati per allevamento, in proporzione al numero totale di animali macellati.

Per standardizzare le informazioni raccolte durante le visite, sono state progettate tre linee guida, una per ogni specie, e tradotte nelle lingue nazionali dei paesi coinvolti. Il documento è stato diviso in due parti. La prima parte ha raccolto informazioni sui metodi di manipolazione e contenimento, stordimento, taglio del collo/dissanguamento/sistemi di macellazione e manipolazione post-taglio, effettuati durante la macellazione religiosa in ogni stabilimento. Un punto importante era la qualità del dissanguamento: il dissanguamento era considerato ottimale quando, dopo il taglio del collo, entrambe le arterie carotidi e entrambe le vene giugulari erano completamente sezionate, poteva essere osservato un forte flusso di sangue e non c'era ostacolo dovuto alla retrazione delle pareti dei vasi. La seconda parte del documento era progettata per valutare i segni di dolore e stress dell'animale durante il contenimento, il taglio del collo e l'induzione della morte. In questa seconda parte, sono stati valutati almeno 10 animali per stabilimento. Se l'allevamento macellava sia Halāl che Shechītah, sono stati compilati due questionari diversi per ogni pratica di macellazione. Il questionario è reperibile all'URL

http://old.veterinariapreventiva.it/docsOpener.php?fp=file%2Fquestionario_macellazione.pdf. Tutti gli ispettori, almeno due per unità, sono stati formati secondo uno specifico work package del progetto. In breve, la raccolta dati in ciascun paese per la valutazione del benessere

⁵ <https://www.dialrel.net>

animale si basava sulla stessa metodologia e protocollo. Le sessioni di formazione includevano:

- i) una discussione sui risultati dei questionari e la definizione del campione di macelli visitati;
- ii) una discussione del protocollo utilizzato per le visite e una sessione di formazione che includeva una visita presso lo stabilimento per garantire affidabilità e ripetibilità tra gli esperti;
- e iii) una spiegazione del protocollo per gli incontri con le autorità religiose. È stata organizzata una visita a un macello durante la macellazione religiosa senza stordimento per valutare il protocollo sul campo, seguita da una discussione per finalizzare la standardizzazione dei diversi protocolli e la raccolta di dati.

Raccolta dati nei diversi paesi europei durante la macellazione Halāl e Shechītah

I mattatoi furono selezionati mediante campionamento casuale da un elenco di numeri di identificazione dell'azienda per garantire un campione rappresentativo di impianti dai questionari completati. Gli animali macellati sono stati campionati attraverso una selezione casuale. Tra 10 e 114 animali sono stati selezionati per stabilimento, approssimativamente proporzionali al numero totale di animali macellati al giorno, utilizzando la formula $x = Z(c/100)2r(100 - r)$, dove r è la frazione di risposte, e $Z(c/100)$ è il valore critico per il livello di confidenza c , con un margine di errore del 20% e un livello di confidenza del 95% [32].

I seguenti paragrafi descrivono alcune peculiarità, quando presenti.

Belgio

Bovini: sono stati visitati due macelli con macellazione Halāl senza stordimento. Il numero di animali valutati in ciascun macello durante le visite sul posto è stato di 37 e 67. Pecore: è stato valutato un macello con macellazione Halāl senza stordimento. Il numero di animali valutati è stato di 18.

Germania

Bovini: è stato visitato un macello che eseguiva la macellazione Halāl con stordimento elettrico. La visita sul posto è stata effettuata durante una festa religiosa (Eid al-Adha, la Festa del Sacrificio). Il numero di animali valutati durante la visita è stato di 82. Pecore: sono stati visitati quattro macelli che eseguivano la macellazione Halāl. Tre di essi stordivano gli animali elettricamente, solo sulla testa prima del taglio del collo. L'altro non stordiva ed è stato visitato durante una festa religiosa. Il numero di animali valutati è stato di 30, 26 e 28 nei macelli con stordimento elettrico e 90 nel macello senza stordimento. Pollame: sono stati visitati tre macelli che eseguivano la macellazione Halāl con stordimento. Due macelli utilizzavano un bagno d'acqua elettrico e il terzo utilizzava una miscela del 40% di CO₂ e il 30% di O₂ nella prima fase

Capitolo 6 – Dati del progetto Dialrel

e dell'80% di CO2 nella seconda fase per stordire gli animali. Nei macelli che utilizzavano il bagno d'acqua elettrico, il numero di animali valutati è stato di 60 e 30, mentre 50 animali sono stati valutati nel macello che utilizzava lo stordimento a gas.

Italia

Bovini: sono stati visitati due macelli con macellazione Halāl senza stordimento. Il numero di animali valutati durante la visita è stato di 30 e 14. Ovini: sono stati visitati due macelli che macellavano Halāl e Shechītah senza stordimento. Il numero di animali valutati durante la visita è stato di 79 per la macellazione Halāl e 114 per la macellazione Shechītah. Pollame: è stato visitato un macello che macellava Shechītah. Il numero di animali valutati durante la visita è stato di 70.

Paesi Bassi

Bovini: sono stati visitati due macelli con macellazione Halāl. In uno degli stabilimenti gli animali erano storditi utilizzando un proiettile captivo non penetrante. Il numero di animali valutati è stato di 18 (con stordimento) e 10 (senza stordimento).

Spagna

Bovini: sono stati visitati tre macelli che macellavano Halāl. Due di essi non stordivano gli animali, mentre l'altro stordiva gli animali prima della iugulazione utilizzando un proiettile captivo penetrante. Il numero di animali valutati per macello è stato di 30. Ovini: sono stati visitati tre macelli con macellazione Halāl. Due di essi non stordivano gli animali, mentre l'altro stordiva prima della iugulazione utilizzando un proiettile captivo non penetrante. Il numero di animali valutati per macello è stato di 30. Pollame: sono stati visitati due macelli che macellavano Halāl con stordimento prima della iugulazione utilizzando un bagno d'acqua elettrico. Il numero di animali valutati per macello è stato di 30.

Regno Unito

Bovini: sono stati visitati tre macelli che macellavano Halāl (due macelli) e Shechītah (un macello). Durante la macellazione Halāl, un macello non stordiva gli animali, mentre l'altro macello stordiva gli animali utilizzando un proiettile captivo non penetrante. Il numero di animali valutati è stato rispettivamente di 16, 31 e 31.

Australia

Bovini: sono stati valutati due macelli con macellazione Halāl che stordivano gli animali prima della iugulazione. Per lo stordimento, un macello utilizzava un proiettile captivo non penetrante e l'altro l'elettronarcosi con applicazione degli elettrodi alla testa. Il numero di animali valutati è stato rispettivamente di 40 e 30. Ovini: sono stati valutati due macelli con macellazione Halāl

e stordimento prima della iugulazione utilizzando l'elettronarcosi con applicazione degli elettrodi alla testa. Il numero di animali valutati in entrambi i macelli è stato di 30.

Turchia

Bovini: sono stati visitati due macelli con macellazione Halāl senza stordimento. Il numero di animali valutati in ciascun macello è stato di 30.

Risultati del progetto europeo DIALREL

I dati ottenuti durante le visite in loco sono stati suddivisi in base ai metodi di contenimento, al sistema di stordimento e al metodo di macellazione. Il processo è stato diviso in tre sezioni: 1) tempo dal contenimento allo stordimento o dal contenimento al taglio a seconda che gli animali fossero storditi o meno, 2) procedura iugulazione e 3) dal taglio alla morte. Le informazioni sulle procedure delle pratiche attuali di macellazione Halāl e Schechita sono state raccolte attraverso visite in loco in 17 macelli di bovini (Halāl = 16 e Schechita = 1), 12 di ovini (Halāl = 11 e Schechita = 1) e 6 di avicoli (Halāl = 5 e Schechita = 1).

Macellazione Halāl

Nei *fact sheet* di Dialrel sono evidenziati il numero di macelli visitati e animali ispezionati in base al metodo di contenimento e all'uso di stordimento pre-macellazione durante la macellazione Halāl per i diversi gruppi di specie (<https://www.dialrel.net/dialrel/images/factsheet-practice.pdf> e <https://www.dialrel.net/dialrel/images/factsheet-assesment-practices.pdf>).

Bovini macellati senza stordimento

Sono stati valutati dieci macelli per la macellazione Halāl senza stordimento. Uno di essi ruotava gli animali di 45°, tre li ruotavano sul lato (cioè di 90°), due li ruotavano sulla schiena (una rotazione di 180°) e quattro trattenevano gli animali in posizione eretta (con trappole di tipo ASPCA modificate [American Society for the Prevention of Cruelty to Animals]). La lunghezza della lama dei coltelli utilizzati per il taglio del collo nella macellazione Halāl era di $29,6 \pm 1,79$ cm con una vasta varietà di forme, mentre dimensioni e forma erano più consistenti per la Shechitah (il tipico coltello Chalev da 40 cm). In tutti i macelli, l'operatore che effettuava il taglio aveva ricevuto formazione religiosa. In tutti i casi, le pratiche religiose erano sempre supervisionate da un ausiliario o da un veterinario, come richiesto dalla normativa [13,18].

Dal contenimento al taglio. Sono state osservate differenze nell'intervallo di tempo dal contenimento al taglio tra i diversi sistemi valutati. Il tempo era più lungo nei bovini girati di 45° e girati sul lato rispetto a quelli girati sulla schiena o mantenuti in posizione eretta. Durante

il contenimento, gli animali si dimenavano. Sono state riscontrate anche differenze tra i diversi sistemi di contenimento valutati. Tutti i bovini girati sul lato (90°) si dimenavano, il che era più frequente rispetto agli altri sistemi valutati. Inoltre, la percentuale di animali che si dimenavano era più alta anche nei bovini mantenuti in posizione eretta rispetto a quelli ruotati sulla schiena (180°). Gli animali emettevano anche vocalizzazioni durante il contenimento. La percentuale di animali che emettevano vocalizzazioni era più alta nei bovini girati sulla schiena (38%) rispetto a quelli mantenuti in posizione eretta (10%) o girati sul lato (0%).

Procedura di taglio. Tre dei 10 macelli valutati hanno adottato un'iperestensione del collo (cioè, il collo assumeva una posizione non naturale a causa dell'uso di corde per un miglior accesso da parte del macellaio alla regione subioidea) per facilitare il taglio del collo ai bovini. Due di questi macelli utilizzavano un sistema di contenimento con posizione quadrupedale e nel terzo, gli animali erano ruotati sulla schiena. Il numero medio di tagli effettuati (ogni taglio è considerato come una direzione) con il coltello era maggiore nei bovini trattenuti in posizione eretta o girati sulla schiena rispetto a quelli girati sul lato o girati di 45°, rispettivamente. Dopo il taglio del collo, sono state osservate differenze sulla qualità del dissanguamento tra i diversi metodi di restrizione valutati. La percentuale di animali con sanguinamento corretto era inferiore negli animali mantenuti in posizione eretta rispetto agli altri metodi.

Dal taglio alla morte. Dopo il taglio del collo, è stata valutata la percentuale di bovini che si dimenavano e di quelli che emettevano vocalizzazioni. Sono state riscontrate differenze tra i diversi metodi di restrizione nella percentuale di bovini che si dimenavano dopo il taglio del collo. La percentuale di bovini che si dimenavano era più alta negli animali girati sul lato rispetto a quelli mantenuti in posizione eretta e girati sulla schiena. Inoltre, l'agitazione era anche più frequente negli animali trattenuti in posizione eretta rispetto a quelli girati sulla schiena. Le vocalizzazioni si verificavano solo negli animali girati sul lato o girati sulla schiena. Un numero maggiore di animali girati sul lato emetteva vocalizzazioni, rispetto agli animali girati sulla schiena. Dopo il taglio del collo, la perdita di coscienza è stata valutata attraverso la perdita di postura (animale prostrato e ipotónico), secondo il «Glasgow coma scale» modificato per la veterinaria [33]. Sono state riscontrate differenze nel tempo entro il quale gli animali perdevano la postura tra i diversi sistemi di restrizione valutati. La postura veniva persa più precocemente quando i bovini erano girati sul lato. Poi dagli animali girati di 45° o macellati in posizione eretta e infine, il tempo per la perdita della postura è stato più lungo quando gli animali erano girati sulla schiena. In quest'ultimo caso, era registrata solo una postura ipotónica negli animali girati sulla schiena.

Bovini macellati con stordimento

Sono stati valutati sei macelli, dove i bovini erano storditi prima della macellazione. I metodi di stordimento utilizzati erano il proiettile captivo penetrante in un macello, il proiettile captivo non penetrante in tre macelli e lo stordimento elettrico con elettrodi posti sulla testa in due macelli. In un macello, i bovini venivano girati sul lato, in un altro venivano girati sulla schiena, mentre gli altri quattro macelli mantenevano gli animali in posizione eretta.

La lunghezza della lama dei coltelli utilizzati per il taglio del collo era di $23,1 \pm 4,00$ cm. In cinque dei sei macelli valutati, l'operatore che eseguiva il taglio aveva ricevuto formazione religiosa. In tutti i casi, le pratiche religiose erano sempre supervisionate da un ausiliario o da un veterinario.

Dal contenimento al taglio. Sono stati valutati il tempo dal contenimento allo stordimento, l'intervallo tra lo stordimento e il taglio e il comportamento degli animali durante questi intervalli, come il dimenarsi e le vocalizzazioni. Sono state riscontrate differenze tra i tre sistemi di contenimento nel tempo impiegato per far entrare i bovini nella trappola fino allo stordimento. Questo tempo è stato più lungo per i bovini girati sulla schiena rispetto a quelli girati sul lato o trattenuti in posizione eretta. È stato anche più lungo per i bovini girati sul lato rispetto agli animali in posizione eretta.

In rapporto al sistema di stordimento, il 18% e il 38% degli animali storditi con elettrodi sulla testa mostravano una respirazione ritmica a 30 e 60 secondi, rispettivamente, dopo l'applicazione della corrente. Quando veniva utilizzato un proiettile captivo penetrante, il 13% degli animali mostrava una respirazione ritmica 30 secondi dopo lo stordimento, poi scomparsa completamente negli ulteriori successivi 30 secondi. Nel caso degli animali storditi con un proiettile captivo non penetrante, la respirazione ritmica non è stata valutata perché è considerata inconsistente da diversi autori. Con l'introduzione del Regolamento (CE) n. 1099/2009 [18], la pistola a proiettile captivo non penetrante non sono più ammesse per l'uso su animali adulti. Questo è il risultato di un dibattito scientifico che ha concluso che il design in uso fino al 2009 delle pistole a proiettile captivo non penetrante non è abbastanza efficace [34]. Sono state riscontrate differenze nel tempo tra lo stordimento e il taglio tra i diversi sistemi di contenimento valutati. Il tempo tra lo stordimento e il taglio era più lungo negli animali girati sul lato rispetto agli animali mantenuti in posizione eretta o girati sulla schiena. Inoltre, l'intervallo tra lo stordimento e il taglio era più lungo anche nel caso in cui gli animali erano mantenuti in posizione eretta rispetto a quando erano girati sulla schiena. La percentuale di animali che si dimenavano (Figura 11) era più alta in quelli girati sulla schiena

rispetto a quelli in posizione eretta o girati sul lato. Inoltre, era anche più alta quando erano in posizione eretta rispetto a quando erano girati sul lato. Non sono state osservate vocalizzazioni in alcun animale durante il contenimento.

Procedura di taglio. Il numero di tagli con il coltello durante il taglio del collo è stato valutato e sono emerse differenze tra i diversi sistemi di contenimento utilizzati negli stabilimenti che sono stati valutati. Il numero di tagli è stato maggiore negli animali ruotati sul lato rispetto a quelli in posizione eretta o capovolti sulla schiena, e maggiore nei bovini trattenuti in posizione eretta rispetto agli animali capovolti sulla schiena. Allo stesso tempo, è stato valutato il sanguinamento dopo il taglio del collo, ed è stato osservato che la percentuale di animali con un buon dissanguamento differiva tra i diversi sistemi di contenimento utilizzati. I bovini ruotati sul lato sanguinavano bene in una percentuale maggiore di animali rispetto agli animali trattenuti in posizione eretta o capovolti sulla schiena. Allo stesso tempo, la percentuale di animali che sanguinavano bene era più elevata quando gli animali erano trattenuti in posizione eretta rispetto a quando erano capovolti sulla schiena.

Dal taglio alla morte. Misurata 30 secondi dopo il taglio del collo, la percentuale di animali con perdita di respirazione ritmica era del 13% quando gli animali venivano girati sui lati (proiettile captivo penetrante) e del 18% quando venivano girati sulla schiena (solo elettronarcosi con elettrodi applicati alla testa). Trenta secondi dopo, la percentuale di bovini con perdita di respirazione ritmica era aumentata al 51% negli animali girati sulla schiena.

Ovini macellati senza stordimento

Sono stati valutati cinque macelli per la macellazione Halāl senza stordimento. Tre di essi sollevavano gli animali prima del taglio del collo, mentre due li giravano manualmente sui lati (90°). La lunghezza della lama dei coltelli utilizzati era di $22,2 \pm 1,82$ cm. In tutti i macelli, l'operatore che eseguiva il taglio aveva ricevuto una formazione religiosa. In tutti i casi, le pratiche religiose erano sempre supervisionate da un ausiliario o da un veterinario.

Dal contenimento al taglio. Il dimenamento è stato valutato mentre gli animali erano immobilizzati fino a quando non veniva eseguito il taglio del collo. Durante le visite, il dimenamento è stato valutato solo negli animali sollevati prima del taglio del collo ($n = 139$) e negli animali macellati dopo rotazione manuale su di un lato ($n = 108$), e non sono state riscontrate differenze tra i metodi (60 e 67%, rispettivamente). Sono state riscontrate differenze nel tempo dal contenimento al taglio tra i diversi metodi di utilizzati nei macelli valutati. L'intervallo tra contenimento e taglio era più lungo quando le pecore venivano sollevate prima del taglio del collo ($45,0 \pm 2,07$ s) rispetto a quando gli animali venivano girati

meccanicamente ($7,2 \pm 0,32$ s), o manualmente ($3,2 \pm 0,56$ s) sui lati. Inoltre, l'intervallo tra contenimento e taglio era più lungo nelle pecore girate meccanicamente sui lati rispetto a quelle trattenute manualmente.

Procedura di taglio. Durante la procedura di taglio, il numero di tagli con il coltello differiva a seconda del metodo di contenimento. È stato eseguito un solo taglio su tutte le pecore trattenute manualmente sui lati, mentre si è osservata una media di due tagli negli animali sollevati durante il processo di taglio del collo. Tutti gli animali valutati nei diversi macelli sono stati considerati con una buona perdita di sangue.

Dal taglio alla morte. Dopo il taglio del collo, la perdita di coscienza è stata valutata attraverso la perdita di postura (animale disteso e ipotonic), secondo il «Glasgow coma scale» modificato per la veterinaria [33] E' stata registrata postura ipotonica negli animali sollevati. Sono state riscontrate differenze in relazione al metodo di contenimento utilizzato. La perdita di postura (animale disteso e ipotonic) è comparsa più rapidamente quando le pecore erano trattenute manualmente sui lati ($23,0 \pm 2,20$ s) rispetto a quando gli animali erano sollevati prima del taglio del collo ($76,0 \pm 3,44$ s).

Ovini macellati con stordimento

Sono stati valutati sei macelli che stordivano pecore e capre prima della macellazione. In un macello gli animali venivano girati manualmente sui lati, mentre negli altri cinque gli animali venivano macellati in posizione eretta. I metodi di stordimento utilizzati nei macelli valutati erano: pistola a proiettile captivo non penetrante (1 macello) e stordimento elettrico con elettrodi posizionati sulla testa (5 macelli). La lunghezza della lama dei coltelli utilizzati era di $20,0 \pm 1,00$ cm. In tutti i macelli, l'operatore che eseguiva il taglio aveva ricevuto una formazione religiosa. In tutti i casi, le pratiche religiose erano sempre supervisionate da un ausiliario o da un veterinario.

Dal contenimento al taglio. Non sono state riscontrate differenze nell'intervallo tra il contenimento e lo stordimento tra gli animali trattenuti manualmente sui lati e gli animali trattenuti in posizione eretta. Durante il contenimento, il 7% delle pecore macellate in posizione eretta manifestato dimenamento, ma ciò non è accaduto in nessuno degli animali trattenuti manualmente sui lati.

Procedura di taglio. Sono state riscontrate differenze tra entrambi i sistemi di restrizione in relazione al numero di tagli con il coltello effettuati durante il taglio del collo. Il numero di tagli eseguiti durante il taglio del collo era più elevato nelle pecore macellate in posizione eretta

rispetto a quelli effettuati negli animali trattenuti manualmente sui lati. Buono il dissanguamento in tutti gli animali valutati.

Dal taglio alla morte. Dopo lo stordimento e il taglio del collo, è stata valutata la percentuale di animali che hanno perso la respirazione ritmica per valutare l'effetto del contenimento. Nessun animale ha mostrato questo riflesso in nessuno dei due metodi di restrizione.

Pollame macellato con stordimento

Durante le visite sono stati valutati cinque macelli avicoli che praticavano la macellazione Halāl con stordimento. In quattro macelli, il metodo di stordimento utilizzato era un bagno elettrico per l'acqua o l'esposizione degli uccelli a miscele di ossigeno (O₂) e anidride carbonica (CO₂) in azoto (N₂). In tutti i macelli ispezionati, il pollame veniva appeso prima dello stordimento a eccezione di quelli storditi con gas. Negli animali storditi elettricamente, l'ampiezza media della corrente era di $2,4 \pm 0,62$ A per 20 uccelli. La tensione RMS (volt) e la frequenza (Hertz) della corrente applicata erano rispettivamente di $118,5 \pm 11,35$ V e $248,3 \pm 50,61$ Hz. Il tempo medio dell'applicazione del flusso di corrente agli uccelli era di $7,6 \pm 2,41$ s. Nel caso del pollame stordito con gas, è stata utilizzata una miscela del 40% di CO₂, 30% di O₂ e 30% di N₂ per la prima fase e dell'80% di CO₂ in aria atmosferica per la seconda fase. Il tempo di esposizione è stato rispettivamente di 60 e 120 s. In tre macelli (2 stordimenti elettrici e 1 con gas) la procedura di taglio del collo è stata eseguita automaticamente utilizzando un coltello rotante orizzontale. Nei due macelli rimanenti, il taglio del collo era manuale. La lunghezza della lama dei coltelli utilizzati era di 10 cm in un macello e di 20 cm nell'altro. In tre dei cinque macelli valutati, l'operatore che eseguiva il taglio aveva ricevuto formazione religiosa, mentre nelle altre due situazioni non era stata offerta alcuna formazione. In tutti i casi, le pratiche religiose erano sempre supervisionate da un ausiliario o da un veterinario.

Dal contenimento allo stordimento. Il tempo medio tra l'appendimento e lo stordimento è stato di $57,0 \pm 16,99$ s per gli uccelli storditi elettricamente. Durante questo periodo, gli animali sono rimasti capovolti e sospesi per le zampe. L'intervallo tra lo stordimento e il taglio (misurato dall'aggancio all'esposizione al gas fino al taglio) è stato più lungo nelle galline stordite con gas rispetto a quelle stordite elettricamente ($32,0 \pm 0,00$ vs $15,0 \pm 0,95$ s).

Procedura di taglio. Non sono state osservate differenze nella percentuale di animali che sanguinavano bene tra i due sistemi di stordimento valutati. Inoltre, il tipo di taglio utilizzato (manuale o meccanico) non ha avuto effetto sull'efficienza del sanguinamento.

Dal taglio alla morte. Nessuno degli animali storditi con gas ha mostrato respirazione ritmica. Immediatamente dopo lo stordimento, l'11% degli animali storditi elettricamente ha mostrato

una respirazione ritmica. Durante il taglio del collo, questa incidenza è salita al 15% e 30 secondi dopo è scesa al 5%. Poi, 60 secondi dopo il taglio del collo, tutti gli animali storditi elettricamente hanno mostrato l'assenza di respirazione ritmica.

Macellazione Shechitah

Durante le visite, sono stati visitati 3 macelli (uno per i bovini, uno per le pecore e uno per il pollame) e sono stati valutati 215 animali (31 bovini, 114 pecore e 70 broilers). Nel macello per bovini, gli animali erano macellati in posizione eretta. Nei macelli per le pecore, gli animali erano sollevati e nei macelli per il pollame, gli animali erano appesi prima del taglio del collo. Nessuno dei macelli stordiva gli animali prima della macellazione.

Bovini macellati senza stordimento

Nel macello valutato, gli animali erano macellati in posizione eretta in una trappola modello Cincinnati modificato (ASPCA). La lunghezza della lama del coltello utilizzato era di 40 cm. L'operatore che eseguiva il taglio aveva ricevuto formazione religiosa. Le pratiche religiose erano supervisionate da un ausiliario o da un veterinario.

Dal contenimento al taglio. Quando gli animali entravano nella scatola di restrizione, E' stato valutato il tempo tra il contenimento (calcolato dalla chiusura della trappola) e il taglio del collo insieme a eventuali dimenamenti dell'animale durante l'intera procedura. Il tempo dal contenimento al taglio è stato di $34,0 \pm 5,21$ s e durante il contenimento il 40% del bestiame si è dimenato.

Procedura di taglio. Durante la procedura di taglio del collo, sono stati effettuati in media 3 tagli su ciascun animale. Altri parametri, come le vocalizzazioni e il sanguinamento, non sono stati valutati durante questa visita.

Dal taglio alla morte. Dopo 30 secondi dall'inizio del dissanguamento, tutti gli animali avevano perso la postura quadrupedale.

Ovini macellati senza stordimento

Nel macello valutato, gli animali erano sollevati prima del taglio del collo. La lunghezza della lama del coltello utilizzato era di 25 cm. L'operatore che eseguiva il taglio aveva ricevuto formazione religiosa. Le pratiche religiose erano supervisionate da ausiliario o da un veterinario.

Dal contenimento al taglio. È stata effettuata una valutazione individuale per ciascuno dei 114 animali non solo dell'intervallo di tempo tra l'aggancio delle zampe e il taglio del collo, ma anche della percentuale di animali che si dimenavano. Il tempo da quando gli animali sono stati appesi

fino al taglio del collo è stato di $229,0 \pm 5,52$ s. La percentuale di animali che si è dimenata era del 100%, e ciò è durato $24,0 \pm 0,11$ s dopo che gli animali sono stati sollevati.

Procedura di taglio. Tutti gli animali hanno ricevuto un singolo taglio.

Dal taglio alla morte. Dopo 30 secondi dalla iugulazione, tutti gli animali valutati erano ipotonici.

Pollame macellato senza stordimento

Nel macello valutato, gli animali erano sollevati manualmente prima del taglio del collo. La lunghezza della lama del coltello utilizzato era di 13 cm. L'operatore che eseguiva il taglio aveva ricevuto formazione religiosa. Le pratiche religiose erano supervisionate da ausiliario o da un veterinario.

Dal contenimento al taglio. È stata effettuata una valutazione individuale per ciascuno dei 70 animali non solo dell'intervallo di tempo tra il momento in cui gli animali erano appesi e il taglio del collo, ma anche della percentuale di animali che hanno sbattuto le ali e la durata di questo comportamento. Il tempo dal contenimento al taglio del collo è stato di $26,2 \pm 1,39$ s. L'83% degli uccelli ha sbattuto le ali in qualche momento tra il contenimento e il taglio del collo e la durata è stata di $6,1 \pm 0,57$ s.

Procedura di taglio. Il numero di tagli eseguiti durante il taglio del collo è stato di $1,0 \pm 0,00$. La percentuale di pollame che si dimenava durante il sanguinamento era del 7%.

Considerazioni del gruppo di esperti europeo del progetto DIALREL

I risultati di questa indagine forniscono solo degli esempi sulle pratiche attuali e non costituiscono una rappresentazione completa della pratica di macellazione Halāl e Shechītah. Nonostante il monitoraggio abbia coinvolto solo alcuni aspetti delle pratiche di macellazione in ciascun sito e il numero di animali valutati in ogni impianto di macellazione non fosse rappresentativo della situazione in ciascun paese, questo è il primo tentativo di descrivere le pratiche per la macellazione religiosa in Europa. Tenendo conto delle limitazioni citate, sono stati documentati alcuni aspetti importanti della macellazione e di seguito sono presentate alcune possibili interpretazioni.

Bovini macellati senza stordimento

L'intervallo tra il contenimento e taglio è risultato molto variabile tra i sistemi di restrizione valutati. Queste differenze tra i sistemi di contenimento potrebbero essere dovute a differenze nella gestione degli animali, nella immobilizzazione della testa, nel design del sistema di immobilizzazione, nel peso dell'animale e nel grado di contenimento applicato [35]. In tutti i

sistemi di contenimento valutati, gli animali si sono dimenati e hanno vocalizzato. Tuttavia, i livelli più alti sia di dimenamento che di vocalizzazione sono stati osservati quando gli animali venivano girati sui lati, rispetto a quando venivano trattenuti in posizione eretta o girati sulla schiena. Anche l'intervallo tra contenimento e taglio è stato più lungo nel primo caso, quindi potrebbe essere individuata una correlazione tra entrambi i fattori. Quando si confronta la posizione eretta e con quella di animali girati sulla schiena, si nota che nel caso della posizione eretta, gli animali si sono dimenati di più e hanno vocalizzato. Dimenamento e vocalizzazione sono correlati alla gestione pre-macellazione e al sistema di immobilizzazione utilizzato [35]. Entrambi i parametri comportamentali indicano paura, dolore o stress durante il contenimento [36,37]. Durante la iugulazione, il numero di tagli è stato maggiore negli animali macellati in posizione eretta. Ciò potrebbe essere dovuto alla variabilità tra le capacità degli operatori nel tagliare con la mano ruotata. Al contrario, gli animali girati di 45° richiedevano il minor numero di tagli. La percentuale di animali con un buon dissanguamento era più alta quando gli animali venivano girati sui lati o quando venivano girati di 45° ed era la più bassa quando gli animali venivano macellati in posizione eretta. Questo è in linea con il risultato che mostra che il tempo per la perdita di postura o per l'animale disteso e ipotnico è più breve per gli animali immobilizzati che giacciono sui lati.

Dopo la iugulazione, gli animali con un numero maggiore di tagli (girati sulla schiena e in posizione eretta) impiegavano più tempo per perdere la postura. La qualità del taglio è essenziale per il dissanguamento e la rapida perdita di coscienza e segni di vita [35].

Bovini macellati con stordimento

Gli intervalli tra contenimento e stordimento e tra stordimento e taglio erano variabili tra i sistemi di immobilizzazione. Queste variazioni dipendevano non solo dal sistema di immobilizzazione e dai sistemi di stordimento utilizzati, ma anche dall'operatore coinvolto nel processo. Tuttavia, secondo le visite effettuate nello studio, l'intervallo tra contenimento e stordimento più basso è stato osservato quando gli animali erano trattenuti in posizione eretta e il più alto quando erano ruotati sulla schiena. La percentuale di animali che si dimenavano era più alta con animale girato sulla schiena rispetto alla posizione eretta o sui lati, il che concorda con Dunn [38].

Inoltre, il dimenamento potrebbe essere correlato anche all'intervallo più lungo tra immobilizzazione e stordimento registrati nel caso di animali girati sulla schiena. Il dissanguamento degli animali dopo il taglio del collo era diverso tra i diversi sistemi di contenimento. Per gli animali girati sui lati, è stata registrata una percentuale più alta di animali

dissanguati adeguatamente, rispetto agli animali mantenuti in posizione eretta o girati sulla schiena che mostravano la percentuale più bassa. Gli animali che hanno ricevuto un numero maggiore di tagli durante la procedura di taglio del collo avevano un sanguinamento migliore, al contrario di quanto osservato per animali macellati senza stordimento.

Ovini macellati senza stordimento

L'intervallo tra contenimento e taglio del collo era diverso tra i diversi sistemi di immobilizzazione ed era più alto in quegli animali che venivano sollevati prima del taglio e più basso in quelli mantenuti manualmente sul fianco. Questi intervalli sono correlati non solo al metodo di restrizione utilizzato, ma anche all'operatore che esegue il taglio. Operatori poco addestrati o incompetenti coinvolti nel processo di taglio del collo possono aumentare l'intervallo dal contenimento al taglio, influenzando negativamente il benessere degli animali. Le incidenze più elevate di dimenamento erano presenti negli animali trattenuti manualmente sui lati rispetto a quelli sollevati prima della iugulazione. Il dimenamento indica paura, dolore o stress durante il contenimento. Il numero di tagli eseguiti durante il taglio del collo variava da 1 a 2. Gli animali sollevati prima del taglio del collo impiegavano più tempo per diventare ipotonicici rispetto a quelli girati manualmente sui lati.

Ovini macellati con stordimento

L'intervallo tra contenimento e stordimento non è stato influenzato dai metodi di immobilizzazione e dal sistema di stordimento utilizzati negli stabilimenti visitati. Gli animali macellati in posizione eretta si dimenavano, mentre quelli trattenuti manualmente sui lati no. Ciò potrebbe essere dovuto alle diverse competenze degli operatori. Il metodo di immobilizzazione aveva un effetto diretto sul numero di tagli di coltello. Il numero di tagli era maggiore negli animali trattenuti in posizione eretta rispetto agli animali trattenuti manualmente sui lati. Ciò potrebbe essere correlato al fatto che è più facile iugulare l'animale quando è sdraiato su un fianco piuttosto che quando è in posizione eretta. Tutti gli animali mostravano un'assenza di respirazione ritmica dopo lo stordimento con entrambi i metodi di immobilizzazione valutati.

Pollame macellato senza stordimento

Il tempo dal contenimento al taglio era elevato, rispetto alla macellazione regolare, ma il pollame sbatteva le ali per un periodo molto breve tra l'attacco delle zampe e il taglio del collo, molto più breve che nello stabilimento commerciale dove gli animali sono storditi con un bagno d'acqua. Durante il taglio del collo è stato eseguito un solo taglio e la percentuale di pollame che mostrava eccitazione durante il sanguinamento era molto bassa.

Pollame macellato con stordimento

L'intervallo tra stordimento e taglio del collo è stato influenzato dal sistema di stordimento. Questo intervallo è stato più lungo nel pollame stordito con gas rispetto al pollame stordito con un bagno elettrico. In entrambi i sistemi di stordimento, gli animali avevano un dissanguamento adeguato. Tuttavia, la perdita di coscienza è stata influenzata dal sistema di stordimento. Nessuno degli animali storditi con gas mostrava respirazione ritmica dopo lo stordimento. Tuttavia, il 15% degli animali storditi elettricamente mostrava questo riflesso al momento del taglio del collo e il 5% di essi lo mostrava 30 secondi dopo.

Anche se l'assenza di movimenti di respirazione ritmica non è un metodo altrettanto accettabile per identificare la perdita di coscienza negli uccelli come nei mammiferi [39], l'alta percentuale di respirazione ritmica dopo lo stordimento elettrico indica che le impostazioni del sistema di stordimento o l'intervallo tra la fine del flusso di corrente e il taglio potrebbero non essere ottimali negli impianti valutati.

CAPITOLO 7 - Modello di registro europeo

Negli allegati da 1.1 a 1.7 è prodotto il modello di registro suddiviso in 7 documenti:

- 1.1 MODELLO DI REGISTRO_Questionario autorità.doc
- 1.2 MODELLO DI REGISTRO_Questionario-Mat- Kashèr-bovini.doc
- 1.3 MODELLO DI REGISTRO_Questionario-Mat-Halāl-bovini.doc
- 1.4 MODELLO DI REGISTRO_Questionario-Mat-Kashèr-ovini.doc
- 1.5 MODELLO DI REGISTRO_Questionario Mat-Halāl-ovini.doc
- 1.6 MODELLO DI REGISTRO_Questionario-Mat-Kashèr-pollame.doc
- 1.7 MODELLO DI REGISTRO_Questionario-Mat-Halāl-pollame.doc

In questo capitolo forniamo i dati salienti del modello e i risultati del primo invio alle autorità competenti dei paesi membri.

Risultati del questionario per registro europeo inviato alle autorità competenti

Un questionario è stato preparato ed inviato tramite posta elettronica all'ufficio dell'autorità competente (capo dei servizi veterinari, chief veterinary officer) dei ventisette Stati Membri. Il questionario, dal titolo "SURVEY OF STUNNING METHODS CURRENTLY USED AT THE TIME OF KILLING", è composto da tre parti.

La prima parte è introduttiva, ed ha lo scopo di contestualizzare lo scopo del questionario ovvero ottenere informazioni sulle pratiche utilizzate per la macellazione religiosa con e senza stordimento.

L'attuale legislazione dell'UE prevede una dispensa dallo stordimento degli animali per la macellazione religiosa (metodi di macellazione ebrei e musulmani). La legislazione prevede che gli animali siano immobilizzati fino alla perdita di coscienza. Nei macelli commerciali in Europa, i bovini vengono attualmente tenuti in posizione verticale o capovolti (o trattenuti lateralmente) in una trappola rotante. Nella fase iniziale dello studio sono state raccolte informazioni sulle pratiche attuali in termini di metodi di stordimento negli Stati membri. Gli obiettivi sono ottenere informazioni sulle pratiche utilizzate per la macellazione religiosa con e senza stordimento. Nella prima fase, le autorità competenti sono state contattate per fornire una panoramica della situazione nei rispettivi paesi e fornire informazioni sui macelli che beneficiano di un'esenzione per la macellazione dei bovini senza stordimento. Quindi, nella seconda fase, i macelli verranno contattati individualmente per provare il registro e per

ottenere ulteriori informazioni sui sistemi di immobilizzazione attualmente in funzione e sulle loro procedure operative. Una valutazione del benessere degli animali e una valutazione delle implicazioni economiche e di sicurezza sul lavoro potranno essere eseguite in una eventuale fase successiva del progetto in un sottocampione di macelli europei. Nel complesso, lo studio mira ad analizzare il benessere dei bovini durante la macellazione religiosa e a valutare la gamma di miglioramenti rilevanti che potrebbero essere apportati in termini di attrezzature e pratiche, considerando le implicazioni socioeconomiche e l'accettabilità delle parti interessate. La seconda parte, denominata "General Information", consiste nella raccolta delle informazioni generali relative all'ufficio o alle persone che compilano il questionario per ogni Stato Membro e da tre quesiti volti alla raccolta dati. Il primo quesito (*Number of religiously slaughtered animals in 2022*) ha lo scopo di determinare il numero di capi appartenenti alle specie bovina ed ovicaprina macellati secondo le modalità Halāl e Sheḥītah nel 2022. Se i dati per il 2022 non dovessero essere disponibili, colui che compila il questionario viene invitato a fornire una proiezione basata sui dati più recenti a disposizione. Il secondo quesito (*What percentage of cattle slaughtered in your country are restrained with the following restraint systems?*) permette di determinare quanti bovini vengono contenuti con due diversi metodi di contenimento per la macellazione. I metodi presi in considerazione sono la trappola con l'animale in stazione quadrupedale (up-right pen) e la trappola rotante (rotating pen). Il terzo quesito (*Percentage of cattle slaughtered per stun category in 2022*) ha lo scopo di determinare quanti capi bovini macellati con rito Halāl o Sheḥītah non subiscono stordimento (no stun applied), sono storditi prima del taglio rituale (pre-cut stun, stun applied prior to cut/bleeding) oppure dopo (post cut stun applied, stun after the cut/bleeding). Anche in questo caso, se i dati per il 2022 non dovessero essere disponibili è stato chiesto di fornire i dati più recenti possibili.

La terza parte, intitolata "Slaughterhouses and legislation", ha lo scopo di determinare come i mattatoi dei Paesi Membri si pongono nei confronti della normativa vigente (Reg. CE 2009/1099) e delle deroghe per la macellazione rituale. In questa parte è stato chiesto di dichiarare qual è il numero di macelli ufficialmente registrati o approvati dall'autorità competente secondo il regolamento 2004/853 per la macellazione di bovini o ovini e caprini (*What is the number of slaughterhouses that are officially registered in your country or approved by the competent authority according to regulation N°853/2004 for slaughtering cattle or sheep and goats?*) e qual è il numero di macelli che godono di un'esenzione per macellare bovini senza stordimento ai sensi del Regolamento 2009/1099 (*What is the number of slaughterhouses that have an exemption to slaughter cattle without stunning according to Regulation N°1099/2009 in*

Capitolo 7 – Modello di registro

your country?). Inoltre è chiesto se sono state implementate norme aggiuntive relative alla macellazione religiosa dopo l'adozione del regolamento 1099/2009 sulla protezione degli animali durante l'abbattimento (*Have additional rules been implemented in your country concerning religious slaughter since the adoption of regulation N°1099/2009 in the protection of animals at the time of killing?*) e, nel caso di risposta affermativa, di specificare quali.

Ad oggi, sono pervenute le risposte da sei Stati Membri: Cipro, Lettonia, Lituania, Paesi Bassi, Portogallo e Svezia. I risultati sono riportati nelle tabelle 7.1-7.4.

Tabella 7.1. Numero di animali macellati con rito religioso nel 2022

	Bovini		Pecore e capre	
	Halāl	Shechitah	Halāl	Shechitah
Cipro	0	0	0	0
Lettonia	9273	0	16276/493	0
Lituania	20282	-	-	-
Paesi Bassi	6944	0	50341	0
Portogallo	1397	0	8484	0
Svezia	0	0	0	0

Tabella 7.2. Percentuale di bovini macellati che vengono immobilizzati con i seguenti sistemi di immobilizzazione

	Trappola rotante	Trappola classica
Cipro	0	0
Lettonia	66,4	0
Lituania	2,4	11,1
Paesi Bassi	approx. 100%	0
Portogallo	0	100
Svezia	0	0

Tabella 7.3. Percentuale di bovini macellati per categoria nel 2022

	Nessuno stordimento		Stordimento prima del taglio		Stordimento successivo al taglio	
	Halāl	Shechitah	Halāl	Shechitah	Halāl	Shechitah
Cipro	0	0	0	0	0	0
Lettonia	0	0	0	0	100	0
Lituania	2,4	0	11,1	0	0	0
Paesi Bassi	3889	0	-	0	3055	0
Portogallo	0	0	100	0	0	0
Svezia	0	0	0	0	0	0

Tabella 7.4. Numero di macelli registrati per la macellazione rituale

	Bovini	Pecore e capre
Cipro	0	0
Lettonia	7	6
Lituania	11	10
Paesi Bassi	56*	
Portogallo	0	2
Svezia	0	0

* bovini e ovicaprini insieme

Tra i commenti, Paesi Bassi e Svezia hanno fornito indicazioni supplementari. Gli animali devono essere protetti da sofferenze inutili. Nei Paesi Bassi per esempio la durata del contenimento è determinata dalla verifica dello stato di incoscienza valutata per ogni animale tramite l'assenza di riflesso corneale e palpebrale. Se i segni di incoscienza non compaiono entro 40 secondi, l'operatore procede con lo stordimento.

Pertanto, in Svezia gli animali devono sempre essere storditi prima della macellazione. Devono essere completamente storditi prima di essere dissanguati e il macello non deve fare nulla con il corpo finché l'animale non è morto. Ciò significa che in Svezia alcuni metodi di macellazione religiosa non sono consentiti. Ciò vale, ad esempio, per la macellazione kashèr e per altre macellazioni tradizionali di animali non storditi. Sono tuttavia consentiti metodi di macellazione conformi alle normative sul benessere degli animali. In Svezia è consentito macellare gli animali secondo il metodo Halāl musulmano se gli animali sono storditi. Un metodo di stordimento accettato da molti musulmani è quello di stordire gli animali con l'elettricità. Il metodo viene è prevalentemente utilizzato per la macellazione regolare di pollame e pecore. È quindi possibile macellare pollame e pecore in Svezia senza violare le norme sul benessere degli animali. I bovini non possono essere storditi con l'elettricità, ma sempre con una pistola a proiettile captivo o equivalente prima della iugulazione. Questo metodo è accettato da alcuni gruppi musulmani, perché lo stordimento con la pistola a proiettile captivo non provoca l'arresto immediato del cuore. Secondo questi gruppi, in Svezia i bovini possono quindi essere macellati con rito Halāl. Nell'ambito della macellazione Halāl esistono requisiti che riguardano aspetti diversi dal metodo di macellazione stesso, incluso chi può eseguire la macellazione e come dovrebbero essere posizionati gli animali al momento della macellazione. Questi requisiti non vanno di per sé contro le norme sul benessere degli animali ed è pertanto consentito seguirle durante la macellazione. Tuttavia, è importante che le persone che effettuano lo stordimento e la macellazione abbiano sufficiente esperienza e conoscenza, proprio come per tutte le macellazioni precedenti.

Capitolo 7 – Modello di registro

Per l'Italia sono disponibili i dati forniti dal Ministero della Salute, Tabella 7.5.

Tabella 7.5. Strutture autorizzate per la macellazione rituale *

Regione	Rito islamico ungulati	Rito Ebraico ungulati	Festa sacrificio ungulati	Rito Islamico pollame e lagomorfi	Rito Ebraico pollame e lagomorfi
Abruzzo	1	-	-	-	-
Basilicata	-	-	-	-	-
Calabria	-	-	-	-	-
Campania	5	1	-	1	-
Emilia Romagna	2	-	-	2	-
F.V.Giulia	2	-	-	-	-
Lazio	4	1	-	-	-
Liguria	-	-	-	-	-
Lombardia	76	6	43	7	1
Marche	-	-	-	1	-
Molise	-	-	-	-	-
Piemonte	35	2	8	8	1
Puglia	2	1	-	-	-
Sardegna	5	-	-	1	-
Sicilia	8	1	-	2	-
Toscana	5	2	1	1	2
Umbria	1	-	-	-	-
Valle d'Aosta	-	-	1	-	-
Veneto	16	4	-	9	-
P.A Bolzano	2	-	-	-	-
P.A Trento	4	-	3	-	-
TOT	168	18	56	32	4

*dati estratti da S.Inte.S.I.S.-Strutture

Dati aggiornati al 5/04/2019

CAPITOLO 8 - Modello di questionario europeo

Negli allegati da 2.1 a 2.3 è prodotto il modello di questionario suddiviso in 3 documenti:

2.1 MODELLO DI QUESTIONARIO Indicazioni per focus group.doc

2.2 MODELLO DI QUESTIONARIO_HALĀL.doc

2.3 MODELLO DI QUESTIONARIO_KASHÈR.doc

Modello di questionario per i consumatori di fede musulmana:

TEMA A: - Acquisto e consumo di cibo religioso: cosa, quando e dove comprare carni Halal o prodotti a base di tali carni.

A1: “Rottura del ghiaccio” e relazione fra carne e tipo di cottura

A2: Consumo ed acquisto di prodotti a base di carne Halal

TEMA B: - Classifica delle scelte del consumatore di carni Halal fra: prezzo, gusto, valore nutritivo, benefici sulla salute, sicurezza, rispetto del benessere animale.

B1 Gerarchia

B2 Nel tempo

TEMA C: - Referenze religiose: Quali sono le referenze religiose dei partecipanti quando si tratta di produzione di cibo/benessere animale/abitudini alimentari

C1 Referenze religiose:

C2 Appartenenza ad un gruppo/tendenza religiosa

TEMA D: - Preoccupazioni del consumatore verso il benessere animale

D1 – Livello di conoscenza sul processo di macellazione

D2 - Giustificazioni spontanee riguardo il benessere animale e applicate allo stordimento

TEMA E: - Accettabilità sociale e problemi di fiducia

E1- Sentimenti dei partecipanti riguardo l'accettabilità sociale verso le pratiche religiose nel loro paese

E2- Sentimenti sulla fiducia del consumatore

Modello di questionario per i consumatori di fede ebraica:

TEMA A: - Acquisto e consumo di cibo religioso: cosa, quando, dove comprare carni kosher o prodotti a base di carne

A1: “Rottura del ghiaccio” e relazione tra carne e tipo di cottura

Questa tematica inizierà con una domanda riguardante i piatti preferiti dei partecipanti.

Capitolo 8 – Modello di questionario

A2: Consumo e acquisto di prodotti a basa di carne Kosher

TEMA B: Gerarchia della scelta dei consumatori Kosher fra: prezzo, sapore, valore nutritivo, benefici per la salute, sicurezza, rispetto del benessere animale

B1 Gerarchia

B2 Nel tempo

TEMA C: Referenze religiose: Quali sono le referenze religiose dei partecipanti quando si tratta di produzione di cibo/benessere animale/abitudini alimentari

C1: Referenze religiose

C2 Appartenenza ad un gruppo/tendenza religiosa

TEMA D: Preoccupazioni dei consumatori sul benessere animale

D1: Livello di conoscenza sul processo di macellazione

D2: Giustificazione spontanea sul benessere animale e applicata allo stordimento

TEMA E: Accettabilità sociale e problemi di fiducia

E1: Sentimenti dei partecipanti circa l'accettabilità sociale verso pratiche religiose nella nazione in cui si svolge il FG.

E2- Sentimenti sulla fiducia del consumatore

In questo capitolo forniamo i dati salienti del modello e risultati del primo *focus group* svolto per verificare il modello.

Risultati del questionario tramite focus group

Descrizione dei partecipanti

I sei partecipanti del focus group con consumatori di carni Halāl avevano un'età compresa fra i 34 e i 73 anni. Tre partecipanti avevano origini marocchine, di cui due maschi ed una femmina, l'unica praticante in modo assoluto, poiché gli altri due erano praticanti saltuari. Due praticanti erano originari del Mali, entrambi maschi, di cui uno praticante in modo regolare e l'altro saltuariamente. L'ultima partecipante era originaria del Cameron ed ha dichiarato di essere convertita alla religione cristiana da molti anni. I cinque partecipanti musulmani hanno specificato di appartenere al gruppo dei Sunniti, che raccoglie la maggior parte delle persone musulmane, a differenza della minoranza degli Sciiti; in ogni caso questa differenza è poco significativa ed è legata solamente a ragioni storiche.

La disponibilità percepita dai consumatori nei confronti dei cibi Halāl.

Tutti i partecipanti del FG sostenevano che la disponibilità di cibi Halāl in Italia è sufficiente, in ovvio contrasto con la diffusissima disponibilità in tutti i loro paesi di origine. Un partecipante ha dichiarato di acquistare cibi Halāl nel supermercato dove lavora. In quattro hanno affermato di acquistare cibi Halāl in negozi o macellerie specifiche, giustificando la scelta con la fiducia verso il proprietario del negozio. In un solo caso, la partecipante convertita alla religione cristiana, ha dichiarato di aver fatto acquisti in macellerie Halāl quando viveva in Camerun, mentre ora in Italia non fa più questo tipo di acquisti. Questo risultato ha fatto quindi emergere una netta preferenza nei confronti di negozi Halāl specifici piuttosto che in supermercati e la principale motivazione adottata è stata il rapporto di fiducia nei confronti del macellaio, che veniva considerato il garante della genuinità del prodotto, della sua qualità, dell'igiene e soprattutto della corretta modalità attraverso la quale era stato macellato l'animale e della qualifica dell'operatore addetto alla macellazione religiosa. Un partecipante, musulmano, ha però espresso il suo disappunto verso le apparentemente scarse condizioni igieniche di alcune macellerie Halāl.

In questo contesto è stata posta ai partecipanti una questione più specifica a proposito della fiducia verso il macellaio: quale sarebbe stata la loro reazione nel momento in cui avessero scoperto che, dopo aver mangiato cibo Halāl, questo non rispettava i requisiti religiosi e che quindi fossero stati "*ingannati*" dal venditore stesso. I due partecipanti più diligenti nel consumo di carni Halāl hanno risposto che nel momento in cui fossero stati "traditi" dal loro venditore di fiducia, e avessero assunto carni haram (proibite), avrebbero provato si dispiacere, ma la loro coscienza nei confronti di Dio sarebbe stata comunque pulita, visto che, nell'ipotesi, avrebbero assunto carni haram in buona fede, credendo fossero Halāl.

Spunti per studi futuri sulla disponibilità di cibo Halāl

- 1) Problemi di qualità/prezzo, in rapporto alle differenze fra Halāl/non Halāl e fra macellerie/supermercati;
- 2) ruolo del marketing nella vendita dei prodotti Halāl

Opinioni e problemi dei consumatori di carni Halāl circa il benessere animale

Ai partecipanti è stato chiesto di esprimersi circa la loro percezione del concetto di benessere animale (e come questo si rapporta alla loro interpretazione di Halāl) e delle pratiche di macellazione religiosa. Ai partecipanti è stato anche chiesto di discutere e paragonare la macellazione nei giorni di festa e la macellazione per il consumo ordinario, poiché auspicavamo che questo potesse incoraggiarli ad attingere alle loro esperienze e parlare in termini più

Capitolo 8 – Modello di questionario

concreti. Considerando l'importanza della visione scientifica del benessere animale, gli aspetti dello stordimento sono stati introdotti dal moderatore dal momento in cui non ne era ancora stata fatta menzione. Ci aspettavamo che questo argomento sarebbe stato controverso.

Due partecipanti, viste anche le difficoltà legate alla lingua, inizialmente hanno avuto difficoltà a comprendere il concetto in questione. Una volta reso chiaro, hanno ammesso di non aver mai riflettuto in modo mirato su questo aspetto, ma comunque hanno poi espresso una visione sinceramente empatica del concetto di benessere animale, legata al dispiacere per la sofferenza degli animali stessi. I due partecipanti più osservanti, cioè i due che praticavano un consumo quotidiano di cibo Halāl, in relazione alle sofferenze durante la macellazione, sostenevano che quest'ultima non fosse un momento di sofferenza per l'animale, in primo luogo perché era un atto voluto da Dio per l'uomo e poi perché la perfetta affilatura del coltello avrebbe garantito la rapidissima morte dell'animale per dissanguamento. Gli altri due partecipanti hanno espresso un concetto di benessere animale più ampio, rapportandolo all'intero corso della vita degli animali, intendendo l'evitare inutili sofferenze e garantire loro una vita adeguata alle caratteristiche etologiche delle diverse specie. Questa visione è stata poi condivisa pienamente anche dai due partecipanti più osservanti. Importante sottolineare che questi ultimi due partecipanti erano medici veterinari. Infine un partecipante sosteneva che trattare un animale con rispetto costituisce un buon atto che sarà premiato da Dio, viceversa cattivi atti sarebbero stati puniti.

Circa la macellazione Aid El Kebir tutti partecipanti sono stati d'accordo nel sostenere che dal punto di vista pratico non differiva in alcun modo dalla macellazione per il consumo di carne quotidiano ma semplicemente si trattava della circostanza in cui era eseguita, cioè una festività legata alla religione musulmana.

La questione dello stordimento

Sono state date disposizioni ai moderatori del FG affinché la questione dello stordimento fosse introdotta nel momento in cui i partecipanti non ne avessero fatto menzione. Molti partecipanti erano incerti sulla definizione di "stordimento" nel contesto della macellazione degli animali. Eccezion fatta per i due medici veterinari, dopo l'iniziale momento di confusione dovuto all'approccio a un argomento sconosciuto, due partecipanti hanno ben accolto l'idea dell'uso dello stordimento come mezzo per evitare inutili sofferenze. I due medici veterinari hanno accolto l'uso dello stordimento sottolineando nuovamente le loro tesi in merito al benessere animale. Infine, un partecipante, in completo accordo con un'altra partecipante, ha sostenuto fermamente che bisogna sempre seguire le decisioni e precetti o comunque il Corano e dunque per accogliere l'eventuale uso dello stordimento era necessario rivolgersi ad un Imam che

Capitolo 8 – Modello di questionario

avrebbe valutato la questione e preso una decisione in merito. Molti partecipanti erano inconsapevoli che lo stordimento potesse comprendere anche metodi come l'elettronarcosi. Quando questi altri metodi sono stati portati alla loro attenzione, i partecipanti hanno posto domande poiché pensavano che queste metodiche potessero essere causa di ulteriori sofferenze agli animali. La discussione legata all'utilizzo dello stordimento non è stata, comunque, molto vivace date le scarse conoscenze dei partecipanti in merito. L'unica tesi interessante si è rivelata essere quella strettamente legata alla religione che pone il volere di Dio e dunque le scritture sacre come unico vincolo nelle decisioni legate alle metodiche di macellazione.

Spunti per studi futuri sulla conoscenza dello stordimento

La conoscenza e la comprensione dello stordimento sono apparse molto limitate tra i partecipanti. Al fine di fornire più informazioni al consumatore, si intravede la opportunità di svolgere indagini per comprendere bene la resistenza dei consumatori circa una maggiore conoscenza degli aspetti scientifici, oltre a quelli religiosi. Sarebbe dunque auspicabile una campagna di sensibilizzazione e informazione su questo aspetto, rivolta ai consumatori e ai produttori di carni Halāl.

Impegno a consumare cibo Halāl:

In questa sezione abbiamo esaminato l'estensione dell'impegno dei partecipanti all'acquisto e al consumo di carni Halāl. In particolare abbiamo notato differenze strettamente individuali nell'impegno a consumare cibo Halāl, che sono risultate legate al legame con la religione e quindi l'impegno alle pratiche religiose in senso più generale. L'impegno a consumare cibi Halāl è risultato saltuario per quattro dei sei partecipanti. In particolare l'unica cristiana ha ammesso di assumere cibo Halāl solo raramente e in circostanze legate alla presenza di persone praticanti; ha smesso di consumare regolarmente cibo Halāl quando ha lasciato il suo paese. Due partecipanti hanno affermato di consumare cibi Halāl spesso, ma non regolarmente, e questo era legato ancora una volta alla eventuale presenza di commensali musulmani praticanti in modo regolare. Più in particolare uno dei due ha affermato di consumare cibi Halāl frequentemente dal momento in cui viveva con la madre, regolarmente praticante, ma di non farsi problemi a consumare cibi non Halāl fuori casa, per motivi logistici, data anche la scarsa facilità nella reperibilità di prodotti Halāl già pronti nei luoghi pubblici (questi aspetti erano già emersi col progetto Dialrel, <https://www.dialrel.net/dialrel/dialrel-results.html>). Motivi logistici sono stati espressi anche dall'altro partecipante. Un partecipante, consumatore saltuario, ha detto di consumare cibo Halāl per rispetto nei confronti della moglie,

regolarmente praticante, e per eventuali ospiti musulmani invitati a casa. Gli altri due partecipanti, praticanti regolarmente, hanno esposto chiaramente il loro forte impegno nel consumo di cibo Halāl dovuto al credo religioso e alle disposizioni del Corano. A questo proposito hanno posto come massima priorità il consumo di carni Halāl, tanto da acquistarne sempre e solo di questo tipo e da non mangiare in casa di altre persone non musulmane o in luoghi pubblici. Nell'impossibilità di reperire carni Halāl avrebbero evitato di mangiarne e in caso di dubbio sull'autenticità del prodotto avrebbero evitato di consumarlo per non incorrere nel rischio di infrangere le regole del Corano. Inoltre, era loro impegno morale offrire carni Halāl agli ospiti (così come evitare di offrire il vino), anche se questi non fossero stati musulmani.

Percezione dei partecipanti verso le qualità positive e negative dei cibi Halāl:

Come parte della discussione del FG abbiamo indirizzato la conversazione verso gli aspetti della qualità dei cibi Halāl, al di là della religione, che i partecipanti consumano. In questo contesto è stata comunque enfatizzata ancora una volta la motivazione religiosa del consumo di carni Halāl. Due partecipanti, di cui un praticante regolare e uno saltuario, hanno posto come caratteristica positiva delle carni Halāl, il fatto che dopo la iugulazione il dissanguamento sia migliore rispetto alle metodiche "laiche" di macellazione e che questo fatto apporti migliorie alla carne come un maggiore igiene e migliori caratteristiche organolettiche, che però non potevano essere dimostrate dato che questa opinione era stata espressa dal praticante regolare che non aveva mai assaggiato carni non-Halāl. A questo proposito, al termine della conversazione, la partecipante cristiana, che non aveva dato opinioni in merito, ha esposto il suo parere nei confronti del sapore e ha affermato che avendo assaggiato entrambi i tipi di carne, quelle Halāl hanno un sapore più deciso che dai consumatori musulmani viene preferito rispetto a quello meno forte delle carni non Halāl.

Spunti per studi futuri sulla qualità dei cibi Halāl

Sarebbero auspicabili studi approfonditi sulle differenze delle caratteristiche organolettiche fra le carni Halāl e non Halāl per avvalorare o confutare in modo scientifico le tesi di alcuni consumatori musulmani.

Fiducia e responsabilità

In questa sezione abbiamo indirizzato la discussione sul controllo, fiducia e responsabilità in relazione al consumo di carni Halāl. In particolare, abbiamo cercato di capire se, e in che misura, i partecipanti si fidassero dello status Halāl dei prodotti. Abbiamo anche analizzato i fattori che aiutavano a aumentare la fiducia. Inoltre, abbiamo analizzato se i partecipanti pensavano che c'era bisogno di controlli serrati sui prodotti Halāl e abbiamo discusso su chi fosse considerato dai partecipanti il responsabile ad assicurare la credibilità dei prodotti Halāl. Dalla discussione è emersa una diffusa fiducia nei confronti della genuinità dei prodotti Halāl, giustificata dal fatto che è sempre un Imam ad autorizzare la pratica di macellazione religiosa e la diffusione dei prodotti. In particolare questa marcata fiducia è stata riscontrata nei partecipanti più praticanti, infatti è comunque emerso un certo scetticismo da parte dei partecipanti che consumavano carni Halāl solo saltuariamente. Questo scetticismo era dovuto essenzialmente alla mancanza di fiducia nei confronti di alcuni venditori, date anche le condizioni scadenti dell'ambiente di lavoro. Ai partecipanti più fiduciosi è stata comunque posta l'eventualità di mangiare cibo haram per colpa di un venditore poco corretto e dunque a loro insaputa. A ciò è stato risposto che la responsabilità della garanzia dei cibi Halāl risiede nel venditore, che è responsabile al cospetto del consumatore. A sua volta il grossista è responsabile di fronte al macellaio, e l'operatore del mattatoio è responsabile nei confronti del grossista. In questo schema, la responsabilità morale è a carico degli individui e non delle istituzioni, al punto che il consumatore finale è “svincolato da ogni carico di responsabilità ed anche al cospetto di Dio avrebbe avuto la coscienza pulita poiché lui aveva acquistato cibo religioso in buona fede”.

A questo proposito risulta interessante un altro regime di responsabilità emerso durante altri FG svolti col progetto Dialrel (<https://www.dialrel.net/dialrel/dialrel-results.html>): l'importanza sia dei venditori che degli acquirenti nell'assumersi la responsabilità di assicurare che i prodotti in vendita siano genuinamente Halāl. In questo modello i consumatori controllano i venditori, che devono dar prova della loro credibilità, fornendo prodotti Halāl con etichette esterne accreditate da enti certificatori. Questo schema può funzionare quando c'è una separazione fra i consumatori e i venditori nella produzione e distribuzione dei prodotti (<https://www.dialrel.net/dialrel/images/report-consumption.pdf>).

CAPITOLO 9 - Sintesi

Seguono alcuni punti che riassumono quanto descritto nella relazione.

1. La normativa vigente prevede che vi sia una “**comunicazione adeguata** tra i diversi attori lungo la catena alimentare, dalla produzione primaria al commercio al dettaglio, anche tra veterinario ufficiale e operatore del settore alimentare” (Reg. 853/2004).
2. La normativa vigente prevede che “Dovrebbero essere prese in considerazione modalità pratiche per l'esecuzione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale laddove un livello minimo di controlli ufficiali che interessino tutti gli aspetti importanti per la tutela della salute umana e, se del caso, della salute e del benessere degli animali sia necessario per rispondere a pericoli e rischi uniformi e riconosciuti che i prodotti di origine animale potrebbero comportare. Esse dovrebbero basarsi sulle più recenti informazioni pertinenti disponibili e sulle prove scientifiche tratte dai pareri dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) (Reg. 627/2019).
3. La normativa vigente prevede che “Il veterinario ufficiale segue, per quanto riguarda le azioni esecutive, un approccio proporzionato e graduale” (reg. 627/2019).
4. Il legislatore è consapevole del fatto che l'abbattimento degli animali “può provocare dolore, ansia, paura o sofferenze di altro tipo agli animali **anche nelle migliori condizioni tecniche**” (Reg. 1099/2009).
5. Il legislatore, consapevole di quanto al punto 4, “ritiene opportuno **ridurre al minimo l'ansia e la sofferenza** degli animali durante il processo di macellazione o abbattimento” limitandosi a dare indicazioni di carattere generale (Reg. 1099/2009).
6. Le disposizioni del regolamento 1099/2009 sono violate solo quando gli operatori o il personale addetto “**procurano per negligenza o intenzionalmente dolore, ansia o sofferenza agli animali**” (Reg. 1099).
7. Il legislatore, sempre dal punto di vista del miglioramento continuo, piuttosto che dell'azione coercitiva, suggerisce che il “miglioramento delle procedure per la

protezione degli animali ha positivi riflessi sulla qualità della carne e sulla sicurezza del lavoro” (Reg. 1099/2009).

8. tutt’oggi la comunità scientifica **non ha ancora raggiunto posizioni condivise** sui parametri per la valutazione dello stato di incoscienza degli animali macellati, lo stesso **legislatore usa costantemente la terminologia “si può presumere...”** (Reg. 1099/2009).
9. Le raccomandazioni del progetto Dialrel, che le linee guida ministeriali hanno ripreso tali e quali, prevedono che per la valutazione dello stato di incoscienza si tenga conto di (Manuale di guida di buone pratiche di macellazione in conformità dell’articolo 4 comma 4, macellazione rituale): 1 perdita completa della postura; 2 nessun tentativo di rialzarsi; 3 nessuna reazione alla stimolazione meccanica della ferita (es. contatto meccanico con il restrainer o stimolazione con una biro); 4 mancata risposta oculare a movimenti nella vicinanza, spesso accompagnati da chiusura spontanea delle palpebre; 5 nessuna risposta a movimenti di minaccia.
10. Il **tempo intercorrente tra la iugulazione e la perdita del potenziale evocato visivo** (che è un indice della presumibile perdita di sensibilità) **è estremamente variabile**: da alcuni secondi a più di due minuti (FONTI: a) Libro *“La macellazione religiosa”* di Cenci Goga e Fermani, b) pubblicazione scientifica *Religious slaughter: evaluation of current practices in selected countries*, c) Raccomandazioni Dialrel.
11. Alcuni studi condotti in questo senso, hanno segnalato la perdita precoce della sensibilità (10-20 secondi) dopo l’incisione. Altri hanno invece dimostrato un ritardo della durata di oltre 2 minuti, fino a più di 5. Ci sono alcune prove che indicano come possono riscontrarsi problemi in vitelli e bovini adulti se dopo il taglio della carotide si verifica un falso aneurisma che favorisce la formazione di coaguli e riduce il flusso di sangue (Figura 1.2). Lo sviluppo di tali occlusioni è di solito attribuito a un’insufficiente affilatura del coltello. Tuttavia, questo problema è stato riferito anche in seguito all’abbattimento Shechitah effettuato utilizzando coltelli molto affilati.

12. In presenza di segni di coscienza prolungata dopo il taglio, è opportuno che i diversi attori, nella fattispecie il veterinario ufficiale e l'operatore, si confrontino per l'attuazione di misure correttive e preventive (Raccomandazioni Dialrel).
13. L'uso di corde "per bloccare i movimenti della testa può essere consentita solo se associata ad un valido contenimento meccanico del corpo dell'animale" (linee guida del Ministero della salute sull'applicazione del regolamento (CE) N. 1099/2009).
14. Il legislatore ribadisce spesso che l'obiettivo della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti e di benessere animale è quello di prevenire e tendere al miglioramento continuo dei processi e non già il mero regime sanzionatorio. Per esempio quando nel regolamento 1099/2009 è scritto: "Il dolore, l'ansia o la sofferenza dovrebbero essere considerati pertanto evitabili quando gli operatori o il personale addetto all'abbattimento violano una delle disposizioni del presente regolamento o ricorrono alle pratiche consentite senza applicare i metodi più avanzati, **procurando per negligenza o intenzionalmente dolore, ansia o sofferenza agli animali.**"
15. Un altro passaggio importante del regolamento 1099/2009 è quello in cui il legislatore individua i margini di miglioramento continuo, allorché, al punto 4) dei considerata afferma che: "*Una migliore protezione degli animali durante la macellazione contribuisce inoltre a migliorare la qualità della carne e indirettamente produce un impatto positivo sulla sicurezza del lavoro nei macelli*".

CAPITOLO 10 - Summary

Here some points that summarize the content of this document.

1. Current regulations require "**adequate communication** between the different stakeholders along the food chain from primary production to retail" (Reg. 853/2004).

2. Current regulations state that "The practical arrangements for the performance of official controls on products of animal origin should be considered where a minimum level of official controls is necessary to respond to recognized uniform hazards and risks that might be posed by products of animal origin, covering all aspects that are important for protecting human health and, where appropriate, animal health and animal welfare. They should be based on the most recent relevant information available and scientific evidence from opinions of the European Food Safety Authority (EFSA)" (Reg. 627/2019).

3. Current regulations mandate that "The official veterinarian shall take a proportionate and stepped approach to enforcement action, ranging from issuing directions to slowing down and stopping production, depending on the nature and gravity of the problem." (Reg. 627/2019).

4. The legislator is aware that the slaughter of animals "may induce pain, distress, fear or other forms of suffering to the animals even under the **best available technical conditions**" (Reg. 1099/2009).

5. Acknowledging the point above, the legislator considers it appropriate to "**take the necessary measures to avoid pain** and minimize the distress and suffering of animals during the slaughtering or killing process" by providing only general guidelines (Reg. 1099/2009).

6. The provisions of Regulation 1099/2009 are violated only when operators or personnel act by "inducing by **negligence or intention**, pain, distress or suffering to the animals" (Reg. 1099).

7. The legislator, with a focus on continuous improvement rather than coercive action, suggests that "improving the protection of animals at the time of slaughter contributes to higher meat

quality and indirectly has a positive impact on occupational safety in slaughterhouses" (Reg. 1099/2009).

8. To date, the scientific community has not reached consensus on parameters for assessing the unconsciousness of slaughtered animals. The legislator consistently uses the terminology "*it can be presumed...*" (Reg. 1099/2009).

9. Recommendations from the Dialrel project, adopted unchanged in ministerial guidelines, include considering the following for assessing unconsciousness: 1. Complete loss of posture; 2. No attempt to rise; 3. No reaction to mechanical stimulation of the wound (e.g., mechanical contact with the restrainer or stimulation with a pen); 4. No eye response to movements in the vicinity, often accompanied by spontaneous eyelid closure; 5. No response to threatening movements.

10. The **time between stunning and the loss of visual evoked potential** (an index of presumed loss of sensitivity) is **extremely variable**: from a few seconds to more than two minutes. SOURCES: a) "La macellazione religiosa" by Cenci Goga and Fermani, b) scientific publication "Religious slaughter: evaluation of current practices in selected countries," c) Dialrel Recommendations.

11. Some studies in this regard have reported early loss of sensitivity (10-20 seconds) after incision. Others have shown a delay of over 2 minutes, up to more than 5. There is evidence indicating problems in calves and adult cattle if a false aneurysm occurs after carotid cutting, promoting clot formation and reducing blood flow (Figure 1.2). The development of such occlusions is usually attributed to insufficient knife sharpening. However, this problem has also been reported following Shechitah slaughter using very sharp knives.

12. In the presence of signs of prolonged consciousness after cutting, it is advisable for the various actors, especially the official veterinarian and the operator, to collaborate on the implementation of corrective and preventive measures (Dialrel Recommendations).

13. The use of ropes "to restrain head movements is allowed only if associated with valid mechanical containment of the animal's body" (Ministry of Health guidelines on the application of Regulation (EC) No. 1099/2009).

14. The legislator often reiterates that the goal of current regulations on food hygiene and animal welfare is to prevent and strive for continuous improvement of processes, not just a punitive regime. For example, in Regulation 1099/2009, it is stated: "Therefore, pain, distress or suffering should be considered as avoidable when business operators or any person involved in the killing of animals breach one of the requirements of this Regulation or use permitted practices without reflecting the state of the art, thereby inducing by negligence or intention, pain, distress or suffering to the animals."

15. Another important passage of Regulation 1099/2009 is where the legislator identifies margins for continuous improvement. In point 4) of the preamble, it states: "*The protection of animals at the time of slaughter or killing is a matter of public concern that affects consumer attitudes towards agricultural products. In addition, improving the protection of animals at the time of slaughter contributes to higher meat quality and indirectly has a positive impact on occupational safety in slaughterhouses*".

Bibliografia

1. Novelli, S.; Sechi, P.; Mattei, S.; Iulietto, M.F.; Cenci, G.B.T. Report on religious slaughter practices in Italy. *Veterinaria Italiana* **2016**, *52*, 5-11, doi:10.12834/VetIt.189.920.1.
2. Salamano, G.; Cenci Goga, B. Religious slaughtering, animal protection and freedom of religion. *Industrie Alimentari* **2015**, *53*, 5-10.
3. D'Amico, P.; Vitelli, N.; Cenci Goga, B.; Nucera, D.; Pedonese, F.; Guidi, A.; Armani, A. Meat from cattle slaughtered without stunning sold in the conventional market without appropriate labelling: A case study in Italy. *Meat Sci* **2017**, *134*, 1-6, doi:10.1016/j.meatsci.2017.07.011.
4. Cenci Goga, B.T.; Fermani, A.G. La macellazione religiosa. Protezione degli animali e produzione igienica della carne; Point Veterinaire Italie: Milano, 2010; p. 211.
5. Cenci-Goga, B.T.; Mattiacci, C.; De Angelis, G.; Marini, P.; Cuccurese, A.; Rossi, R.; Catanese, B. Religious slaughter in Italy. *Veterinary Research Communication* **2010**, *34 Suppl 1*, S139-143, doi:10.1007/s11259-010-9373-6.
6. García-Díez, J.; Saraiva, S.; Moura, D.; Grispoldi, L.; Cenci-Goga, B.T.; Saraiva, C. The Importance of the Slaughterhouse in Surveilling Animal and Public Health: A Systematic Review. *Veterinary Sciences* **2023**, *10*, doi:10.3390/vetsci10020167.
7. Guardone, L.; Vitali, A.; Fratini, F.; Pardini, S.; Goga, B.T.C.; Nucera, D.; Armani, A. A retrospective study after 10 years (2010–2019) of meat inspection activity in a domestic swine abattoir in tuscany: The slaughterhouse as an epidemiological observatory. *Animals* **2020**, *10*, 1-17, doi:10.3390/ani10101907.
8. Ceccarelli, M.; Leprini, E.; Sechi, P.; Iulietto, M.F.; Grispoldi, L.; Goretti, E.; Cenci-Goga, B.T. Analysis of the causes of the seizure and destruction of carcasses and organs in a slaughterhouse in central Italy in the 2010-2016 period. *Italian Journal of Food Safety* **2018**, *7*, 40-44, doi:10.4081/ijfs.2018.6899.
9. Qekwana, D.N.; McCrindle, C.M.E.; Oguttu, J.W.; Grace, D.; Cenci-Goga, B.T. Assessment of Welfare Issues During Traditional Slaughter of Goats in Pretoria, South Africa. *Journal of Applied Animal Welfare Science* **2017**, *20*, 34-41, doi:10.1080/10888705.2016.1217486.
10. García-Díez, J.; Gonçalves, C.; Grispoldi, L.; Cenci-Goga, B.; Saraiva, C. Determining food stability to achieve food security. *Sustainability (Switzerland)* **2021**, *13*, doi:10.3390/su13137222.
11. Gori, E.; Chang, T.F.M.; Iseppi, L.; Goga, B.C.; Iulietto, M.F.; Sechi, P.; Lepellere, M.A. The assessment of consumer sensitivity to animal welfare: An application of Rasch Model. *Rivista di Studi sulla Sostenibilita* **2017**, *2017*, 107-127, doi:10.3280/RISS2017-001008.
12. Anonymous. European Convention for the Protection of Animals for Slaughter. *Council of Europe* **1979**, *Strasbourg*, 10/05/1979.
13. Anonymous. Directive 93/119/EC on the protection of animals at the time of slaughter or killing. *European Community Official Journal* **1993**, *340*, 21-34.
14. Anonymous. Treaty of Amsterdam. Office for Official Publications of the European Communities **1997**, Amsterdam 2 October 1997.
15. Gibson, T.J.; Johnson, C.B.; Murrell, J.C.; Hulls, C.M.; Mitchinson, S.L.; Stafford, K.J.; Johnstone, A.C.; Mellor, D.J. Electroencephalographic responses of halothane - anaesthetised calves to slaughter by ventral-neck incision without prior stunning. *New Zealand veterinary journal* **2009**, *57*, 77-83, doi:10.1080/00480169.2009.36882.
16. Grandin, T. Thinking in pictures: and other reports from my life with autism; 1996.
17. Gentle, M.J.; Tilston, V.L. Nociceptors in the legs of poultry: Implications for potential pain in preslaughter shackling. *Animal Welfare* **2000**, *9*, 227-236.

Bibliografia

18. Anonymous. Regolamento (CE) N. 1099/2009 del Consiglio del 24 settembre 2009 relativo alla protezione degli animali durante l'abbattimento. *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea L 303 del 18 novembre 2009* **2009**, 1099/2009.
19. Grandin, T. ASPCA Pen. Available online: www.grandin.com/ritual/aspca.html (accessed on December 2018).
20. Anonymous. Council Directive 91/628/EEC of 19 November 1991 on the protection of animals during transport and amending Directives 90/425/EEC and 91/496/EEC *Official Journal L 340, 11/12/1991* **1991**, 17-27.
21. Anonymous. Council Directive 95/29/EC of 29 June 1995 amending Directive 90/628/EEC concerning the protection of animals during transport. *Official Journal L 148, 30/06/1995* **1995**, , 52-63.
22. Anonymous. Council Regulation (EC) No 1/2005 of 22 December 2004 on the protection of animals during transport and related operations and amending Directives 64/432/EEC and 93/119/EC and Regulation (EC) No 1255/97. *Official Journal of the European Union L 3, 5 January 2005* **2005**.
23. Sztybel, D. Animals as persons. In *Animal Subjects: An Ethical Reader in a Posthuman World*; 2008; pp. 241-258.
24. Singer, P.; Mason, J. *The ethics of what we eat why our food choices matter*; Rodale: Emmaus, Pennsylvania, 2006.
25. Singer, P.A.D. Subject: Heavy Petting. **2004**.
26. Francione, G.L. A Short Essay on the Meaning of "New Welfarism" . Available online: www.abolitionistapproach.com/a-short-essay-on-the-meaning-of-new-welfarism/ (accessed on December 2018).
27. Francione, G.L.; Garner, R. *The Animal Rights Debate: Abolition or Regulation?*; Columbia University Press: 2010; p. 288.
28. Reiss, M.J.; Straughan, R. *Improving Nature?*; University Press: Cambridge, 1996; p. 288.
29. Anonymous. Working Party on Research on the Mentally Incapacitated: the ethical conduct of research on the mentally incapacitated. *MRC - Medical Research Council* **1993**.
30. Grayson, L. *Animals in Research: For and Against*; The British Library: 2000.
31. Grandin, T.; Regenstein, J.M. Religious slaughter and animal welfare: a discussion for meat scientists. *Meat Focus International* **1994**, March 1994, 115-123.
32. Bruce, N.; Pope, D.; Stanistreet, D. *Quantitative Methods for Health Research: A Practical Interactive Guide to Epidemiology and Statistics*; Wiley: 2008; p. 554.
33. Macintire, D.K.; Drobatz, K.J.; Haskins, S.C.; Saxon, W.D. *Manual of Small Animal Emergency and Critical Care Medicine*; Wiley-Blackwell, Chichester, UK: 2012.
34. Anil, M.H. Effects of slaughter method on carcass and meat characteristics in the meat of cattle and sheep. Available online: http://www.eblex.org.uk/documents/content/research/rd_qs_g_f_fr_-_slaughter_and_meat_quality_-_feb_2012.pdf (accessed on
35. Grandin, T. Solving livestock handling problems in slaughter plants. In *Gregory N. G. [ed.] Animal welfare and meat science*; Wallingford, Oxon (UK), CAB Int., 1998; pp. X: 42- 63.
36. Gregory, N.G. *Physiology and Behaviour of Animal suffering*. ; Blackwell Publishing: Oxford, 2004.
37. von Holleben, K.v.; Wenzlawowicz, M.v.; Gregory, N.; Anil, H.; Velarde, A.; Rodriguez, P.; Cenci Goga, B.; Catanese, B.; Lambooij, j.B. Report on good and adverse practices. Animal welfare concerns in relation to slaughter practices from the viewpoint of veterinary sciences. *Dialrel Deliverable n. 1.3, Cardiff University* **2010**.
38. Dunn, C.S. Stress reactions of cattle undergoing ritual slaughter using two methods of restrain. *Veterinary Record* **1990**, 126, 522-525.

39. Anastasov, M.I.; Wotton, S.B. Survey of the incidence of post stun behavioural reflexes in electrically stunned broilers in commercial conditions and the relationship of their incidence with the applied water bath electrical parameters. *Animal Welfare* **2012**, *22*, 247-256.

Ulteriori letture consigliate

A.Velarde, K. Von Holleben, M. von Wenzlawowicz, B. Cenci Goga, B. Catanese, B. Lambooi, H. Anil, A. Zivotofsky, H. Pleiter, C. Fuentes, and A. Dalmau. 2012. Assessment of the incidence and scale of current religious slaughter practices. *Meat Science* submitted to journal.

Anil, H. and B. Lambooi. 2009. Stunning and slaughter methods. In: *Welfare of production animals: Assessment and management of risks*. Page 235 in Proc. Volume 5, Food safety Assurance and veterinary Public Health, Eds: Smulders, FJM and Algers, Bo. Wageningen Publs.

Anil, M. H., J. L. McKinstry, N. G. Gregory, S. B. Wotton, and H. Symonds. 1995a. Welfare of calves. 2. Increase in vertebral artery blood flow following exsanguination by neck sticking and evaluation of chest sticking as an alternative slaughter method. *Meat Science* 41:113-123.

Anil, M. H., J. L. McKinstry, S. B. Wotton, and N. G. Gregory. 1995b. Welfare of calves- 1. Investigation into some Aspects of Calf Slaughter. *Meat Science* 41(2):101-112.

Anil, M. H., T. Yesildere, H. Aksu, E. Matur, J. L. McKinstry, O. Erdogan, S. Hughes, and C. Mason. 2004. Comparison of religious slaughter of sheep with methods that include preslaughter stunning and the lack of differences in exsanguination, packed cell volume and quality parameters. *Animal Welfare* 13:387-392.

Anil, M. H., T. Yesildere, H. Aksu, E. Matur, J. L. McKinstry, O. Erdogan, S. Hughes, and C. Mason. 2006. Comparison of Halāl slaughter with captive bolt stunning and neck cutting in cattle: exsanguination and quality parameters. *Animal Welfare* 15:325-330.

Bergeaud-Blackler, F. 2008. Religious slaughter : a European perspective. *Journal of Ethnic and Migration Studies* 33 (6):965-980.

Bergeaud-Blackler, F. 2007. New Challenges for Islamic Ritual Slaughter: A European Perspective. *Journal of Ethnic and Migration Studies* 33(6):965-980.

Catanese, B. and B. Cenci Goga. 2010. Religious slaughter: data from Italy. in Dialrel final workshop. Religious slaughter: improving knowledge and expertise through dialogue and debate on welfare, legislation and socio-economic aspects. 15-16 March 2010, Istanbul, Turkey.

Catanese, B., C. Mattiacci, G. De Angelis, P. Marini, A. Cuccurese, R. Rossi, and B. T. Cenci Goga. 2009. Valutazione dei metodi correnti di macellazione secondo rito religioso in Italia. *Rivista dell'Associazione Italiana Veterinari Igienisti* 5:34-39.

Bibliografia

- Cenci Goga, B. and B. Catanese. 2009. Religious slaughter of poultry in Italy: animal welfare issues. *Hygiene Alimentorum* XXX:59-162.
- Cenci Goga, B. T. 2009. La macellazione rituale: benessere animale e aspetti giuridici. *Ingegneria alimentare* giugno 2009:55-58.
- Cenci Goga, B. T. and A. G. Fermani. 2010. La macellazione religiosa. Protezione degli animali e produzione igienica della carne. *Point Veterinaire Italie*, Milano.
- Cenci Goga, B. T., C. Mattiacci, G. De Angelis, P. Marini, A. Cuccurese, R. Rossi, and B. Catanese. 2009. La macellazione religiosa in Italia. *Atti della Società Italiana delle Scienze Veterinarie* LXIII:356-358.
- Cenci-Goga, B. T., C. Mattiacci, G. De Angelis, P. Marini, A. Cuccurese, R. Rossi, and B. Catanese. 2010. Religious slaughter in Italy. *Veterinary research communications* 34(Suppl 1):S139-143.
- Craigie, C. R., E. A. Navajas, R. W. Purchas, C. A. Maltin, L. Bunger, S. O. Hoskin, D. W. Ross, S. T. Morris, and R. Roehe. 2012. A review of the development and use of video image analysis (VIA) for beef carcass evaluation as an alternative to the current EUROP system and other subjective systems. *Meat Sci* 92(4):307-318.
- da Costa, M. J., S. M. Huertas, C. Gallo, and O. A. Dalla Costa. 2012. Strategies to promote farm animal welfare in Latin America and their effects on carcass and meat quality traits. *Meat Sci* 92(3):221-226.
- Elmasry, G., D. F. Barbin, D. W. Sun, and P. Allen. 2012. Meat quality evaluation by hyperspectral imaging technique: an overview. *Critical reviews in food science and nutrition* 52(8):689-711.
- Francione, G. L. and R. Garner. 2010. *The Animal Rights Debate: Abolition or Regulation?* Columbia University Press.
- Gibson, T. J., C. B. Johnson, J. C. Murrell, J. P. Chambers, K. J. Stafford, and D. J. Mellor. 2009a. Components of electroencephalographic responses to slaughter in halothane-anaesthetised calves: Effects of cutting neck tissues compared with major blood vessels. *New Zealand Veterinary Journal* 57(2):84-89.
- Gibson, T. J., C. B. Johnson, J. C. Murrell, C. M. Hulls, S. L. Mitchinson, K. J. Stafford, A. C. Johnstone, and D. J. Mellor. 2009b. Electroencephalographic responses of halothane - anaesthetised calves to slaughter by ventral-neck incision without prior stunning. *New Zealand Veterinary Journal* 57(2):77-83.
- Gibson, T. J., C. B. Johnson, J. C. Murrell, S. L. Mitchinson, K. J. Stafford, and D. J. Mellor. 2009c. Amelioration of electroencephalographic responses to slaughter by non-penetrative captive-

Bibliografia

bolt stunning after ventral-neck incision in halothane - anaesthetised calves. *New Zealand Veterinary Journal* 57(2):96-101.

Gibson, T. J., C. B. Johnson, J. C. Murrell, S. L. Mitchinson, K. J. Stafford, and D. J. Mellor. 2009d. Electroencephalographic responses to concussive non-penetrative captive-bolt stunning in halothane - anaesthetised calves. *New Zealand Veterinary Journal* 57(2):90-95.

Gibson, T. J., C. B. Johnson, K. J. Stafford, S. L. Mitchinson, and D. J. Mellor. 2007. Validation of the acute electroencephalographic responses of calves to noxious stimulus with scoop dehorning. *New Zealand Veterinary Journal* 55:152-157.

Gregory, N. G. 2004a. *Physiology and behaviour of animal suffering*. Blackwell Publishing.

Gregory, N. G. 2004b. *Physiology and Behaviour of Animal suffering*. .

Gregory, N. G. 2005. Recent concerns about stunning and slaughter. *Meat Science* 70(3):481-491.

Gregory, N. G., H. R. Fielding, M. v. Wenzlawowicz, and K. v. Holleben. 2010. Time to collapse following slaughter without stunning in cattle. *Meat Science* 85:66-69.

Gregory, N. G., M. v. Wenzlawowicz, R. M. Alam, H. M. Anil, T. Yesildere, and A. Silva-Fletcher. 2007. False aneurysms in carotid arteries of cattle and water buffalo during Shechitah and Halāl slaughter. *Meat Science* 79:285-288.

Gregory, N. G., M. v. Wenzlawowicz, and K. v. Holleben. 2009. Blood in the respiratory tract during slaughter with and without stunning in cattle. *Meat Science* 82:13-16.

Halāl Food Authority (2007) 'Halāl Food Manufacturers / Suppliers'. 2007.

Hocquette, J. F., R. Botreau, B. Picard, A. Jacquet, D. W. Pethick, and N. D. Scollan. 2012. Opportunities for predicting and manipulating beef quality. *Meat Sci* 92(3):197-209.

Holleben, K. v. 2007. Handling and restraining issues for the most important species. EU-Commission DG Sanco: Training workshop on animal welfare concerning the stunning and killing of animals at slaughterhouses and in disease control situation Croatia, Zagreb 15.-19. October 2007.

Holleben, K. v., M. Von Wenzlawowicz, N. Gregory, H. Anil, A. Velarde, P. Rodriguez, B. Cenci Goga, B. Catanese, and B. Lambooy. 2012. Report on good and adverse practices, animal welfare concerns in relation to slaughter practices from the viewpoint of veterinary sciences. Vol. 2012. E. f. p. N. FP6-2005-FOOD-4-C, ed.

Kjærnes, U. 2012. Ethics and Action: A Relational Perspective on Consumer Choice in the European Politics of Food. *J Agric Environ Ethics* 25(2):145-162.

Bibliografia

- Kjaernes, U., B. Bock, E. Roe, and J. Roex. 2008. Consumption, distribution and production of farm animal welfare. in Welfare Quality Report Series No.7
- Lever, J. and M. Miele. 2012. The growth of Halāl meat markets in Europe: An exploration of the supply side theory of religion. *Journal of Rural Studies* 28(4):528-537.
- McNeill, S. H., K. B. Harris, T. G. Field, and M. E. Van Elswyk. 2012. The evolution of lean beef: identifying lean beef in today's U.S. marketplace. *Meat Sci* 90(1):1-8.
- Mellor, D. J., T. J. Gibson, and C. B. Johnson. 2009. A re-evaluation of the need to stun calves prior to slaughter by ventral-neck incision : an introductory review. *New Zealand Veterinary Journal* 57(2):74-76.
- Miele, M. and A. Evans. 2010. When foods become animals: Ruminations on Ethics and Responsibility in Care-full practices of consumption. *Ethics, Place & Environment* 13(2):171-190.
- Reiss, M. J. and R. Straughan. 1996. *Improving Nature?* University Press, Cambridge.
- Riaz, M. N. and M. M. Chaudry. 2004. *Halāl Food Production*. Boca Raton, Louisiana: CRC Press.
- Rosen, S. D. 2004. Physiological insights into Shechitah. *Veterinary Record* 154:759-765.
- Schwartzkopf-Genswein, K. S., L. Faucitano, S. Dadgar, P. Shand, L. A. Gonzalez, and T. G. Crowe. 2012. Road transport of cattle, swine and poultry in North America and its impact on animal welfare, carcass and meat quality: a review. *Meat Sci* 92(3):227-243.
- Velarde, A. and A. Dalmau. 2012. Animal welfare assessment at slaughter in Europe: moving from inputs to outputs. *Meat Sci* 92(3):244-251.
- Velarde, A., K. v. Holleben, M. v. Wenzlawowicz, B. Cenci Goga, B. Catanese, J. P. Frencia, B. Lambooi, I. H. Ani, A. Zivotofsky, H. Pleiter, C. Fuentes, and A. Dalmau. 2010. Assessment of the incidence and scale of current religious slaughter practices. Dialrel Deliverable n. 2.1, Cardiff University.
- Velarde, A., P. Rodriguez, A. Dalmau, C. Fuentes, P. Llonch, K. von Holleben, H. Anil, B. Lambooi, H. Pleiter, T. Yesildere, and B. Cenci Goga. 2013. Religious slaughter: evaluation of current practices. *Meat Science* in press.
- von Holleben, K. v., M. v. Wenzlawowicz, N. Gregory, H. Anil, A. Velarde, P. Rodriguez, B. Cenci Goga, B. Catanese, and j. B. Lambooi. 2010. Report on good and adverse practices. Animal welfare concerns in relation to slaughter practices from the viewpoint of veterinary sciences. Dialrel Deliverable n. 1.3, Cardiff University.
- Wenzlawowicz, M. v. and K. v. Holleben. 2005. Evaluation of animal welfare during Controlled Atmosphere Stunning (CAS) of broilers under practical conditions. in 77th European

Bibliografia

Symposium on Poultry Welfare (WPSA Working Group Poultry Welfare). Lublin, Agricultural University, Poland.

Allegati

Allegati

Allegati discussi nel documento nei capitoli 7 e 8.

- 1.1_MODELLO DI REGISTRO_Questionario autorità.pdf
- 1.2_MODELLO DI REGISTRO_Questionario-Mat- Kosher-bovini.pdf
- 1.3_MODELLO DI REGISTRO_Questionario-Mat-Halal-bovini.pdf
- 1.4_MODELLO DI REGISTRO_Questionario-Mat-Kosher-ovini.pdf
- 1.5_MODELLO DI REGISTRO_Questionario Mat-Halal-ovini.pdf
- 1.6_MODELLO DI REGISTRO_Questionario-Mat-Kosher-pollame.pdf
- 1.7_MODELLO DI REGISTRO_Questionario-Mat-Halal-pollame.pdf
- 2.1_MODELLO DI QUESTIONARIO_Indicazioni per focus group.pdf
- 2.2_MODELLO DI QUESTIONARIO_HALAL.pdf
- 2.3_MODELLO DI QUESTIONARIO_KOSHER.pdf

Allegati amministrativi

- 3.1 Identificazione finanziaria con estratto conto e visura camerale di NoNit srl

Questionario – Pratiche di macellazione rituale

Alle autorità competenti:

La presente indagine fa parte di un progetto dal titolo «La macellazione religiosa nell'Unione europea: proposta di un modello di registro e di un questionario per gli Stati membri dell'Unione europea»

Le informazioni da voi fornite saranno trattate con la massima riservatezza e non sarà reso noto il nome di organizzazioni/mattatoi/società. Inoltre, teniamo a sottolineare che lo scopo dell'indagine è ottenere dati affidabili e aggiornati sulle pratiche di macellazione rituale. Pertanto, vi preghiamo di specificare se le informazioni che fornite si basano su dati registrati o su stime.

Il questionario può essere trasmesso via **email** a **beniamino.cencigoga@unipg.it**

oppure spedito all'indirizzo:

**Laboratorio di Ispezione degli Alimenti di Origine Animale
Dipartimento di Medicina Veterinaria
Università degli Studi di Perugia
Via San Costanzo, 4
06126 Perugia**

per informazioni: 075 585 7929 – 7930 - 7935

1. Disponete di dati sul numero totale di animali macellati nel 20XX e nel 20XX?

No

Sì

Specie	20XX	20XX
Bovini		
Ovini		
Caprini		
Pollame		

Questo numero si basa su stime o su dati registrati ?

Allegato 1.1 Autorità competenti

2. Disponete di dati sul numero (o una percentuale sul totale) di animali macellati per ottenere carni Halal e/o Kosher?

Carni Halal: carni macellate con o senza stordimento, destinate al consumo da parte di individui di religione Musulmana.

- No
 Sì

Specie	20XX			20XX		
	Halal	Kosher	Entrambe ⁽¹⁾	Halal	Kosher	Entrambe ⁽¹⁾
Bovini						
Ovini						
Caprini						
Pollame						

⁽¹⁾ Qualora non disponiate di dati separati per ciascuna pratica di macellazione rituale

Questo numero si basa su stime o su dati registrati ?

3. Degli animali macellati per ottenere carni Halal e Kosher, disponete di dati sul numero (o una percentuale sul totale) di animali non storditi?

- No
 Sì

Specie	20XX			20XX		
	Halal	Kosher	Entrambe ⁽¹⁾	Halal	Kosher	Entrambe ⁽¹⁾
Bovini						
Ovini						
Caprini						
Pollame						

⁽¹⁾Qualora non disponiate di dati separati per ciascuna pratica di macellazione rituale

Questo numero si basa su stime o su dati registrati ?

Allegato 1.1 Autorità competenti

4. Degli animali macellati per ottenere carni Halal e Kosher, disponete di dati sul numero (o una percentuale sul totale) di animali storditi **prima** della iugulazione?

- No
 Sì

Specie	20XX			20XX		
	Halal	Kosher	Entrambe ⁽¹⁾	Halal	Kosher	Entrambe ⁽¹⁾
Bovini						
Ovini						
Caprini						
Pollame						

⁽¹⁾Qualora non disponiate di dati separati per ciascuna pratica di macellazione rituale

Questo numero si basa su stime o su dati registrati ?

5. Degli animali macellati per ottenere carni Halal e Kosher, disponete di dati sul numero (o una percentuale sul totale) di animali storditi **dopo** la iugulazione?

- No
 Sì

Specie	20XX			20XX		
	Halal	Kosher	Entrambe ⁽¹⁾	Halal	Kosher	Entrambe ⁽¹⁾
Bovini						
Ovini						
Caprini						
Pollame						

⁽¹⁾Qualora non disponiate di dati separati per ciascuna pratica di macellazione rituale

Questo numero si basa su stime o su dati registrati ?

6.

a) Le carni Halal/Kosher sono esportate?

- No
 Sì, Halal e/o Kosher
 animali non storditi e/o storditi
 All'interno della UE e/o fuori dalla UE

b) Disponete di dati sul numero totale di carcasse o di tonnellate di carni Halal/Shechita esportate? Potreste inoltre indicare i paesi in cui le carni sono state esportate?

- No
 Sì

Specie	20XX		20XX	
	Numero di animali o tonnellate	Paesi in cui le carni sono state esportate	Numero di animali o tonnellate	Paesi in cui le carni sono state esportate
Bovini				
Ovini				
Caprini				
Pollame				

Questo numero si basa su stime o su dati registrati ?

7. Disponete di dati sul numero totale di carcasse o di tonnellate di carni Halal/Shechita esportate, provenienti da animali storditi? Potreste inoltre indicare i paesi in cui le carni sono state esportate?

- No
 Sì

Specie	20XX		20XX	
	Numero di animali o tonnellate	Paesi in cui le carni sono state esportate	Numero di animali o tonnellate	Paesi in cui le carni sono state esportate
Bovini				
Ovini				
Caprini				
Pollame				

Questo numero si basa su stime o su dati registrati ?

Allegato 1.1 Autorità competenti

Abbiamo previsto di inviare un questionario a tutti i mattatoi che effettuano la macellazione rituale, al fine di raccogliere informazioni sulle procedure di macellazione. Vi preghiamo pertanto di fornirci l'indirizzo dei mattatoi in cui si esegue la macellazione rituale Halal e/o Shechita.

- Nome del mattatoio:

Indirizzo:

Numero totale di capi macellati all'anno:

Bovini: _____ *Ovi-caprini:* _____ *Pollame:* _____

Numero di capi macellati all'anno per ottenere carni Halal e Kosher:

<i>Halal:</i>	<input type="checkbox"/> <i>Bovini:</i> _____	<input type="checkbox"/> con stordimento	<input type="checkbox"/> senza stordimento
	<input type="checkbox"/> <i>Ovini e Caprini:</i> _____	<input type="checkbox"/> con stordimento	<input type="checkbox"/> senza stordimento
	<input type="checkbox"/> <i>Pollame:</i> _____	<input type="checkbox"/> con stordimento	<input type="checkbox"/> senza stordimento
<i>Kosher:</i>	<input type="checkbox"/> <i>Bovini:</i> _____	<input type="checkbox"/> con stordimento	<input type="checkbox"/> senza stordimento
	<input type="checkbox"/> <i>Ovini e Caprini:</i> _____	<input type="checkbox"/> con stordimento	<input type="checkbox"/> senza stordimento
	<input type="checkbox"/> <i>Pollame:</i> _____	<input type="checkbox"/> con stordimento	<input type="checkbox"/> senza stordimento

- Nome del mattatoio:

Indirizzo:

Numero totale di capi macellati all'anno:

Bovini: _____ *Ovini e Caprini:* _____ *Pollame:* _____

Numero di animali macellati all'anno per ottenere carni Halal e Kosher:

<i>Halal:</i>	<input type="checkbox"/> <i>Bovini:</i> _____	<input type="checkbox"/> con stordimento	<input type="checkbox"/> senza stordimento
	<input type="checkbox"/> <i>Ovini e Caprini:</i> _____	<input type="checkbox"/> con stordimento	<input type="checkbox"/> senza stordimento
	<input type="checkbox"/> <i>Pollame:</i> _____	<input type="checkbox"/> con stordimento	<input type="checkbox"/> senza stordimento
<i>Kosher:</i>	<input type="checkbox"/> <i>Bovini:</i> _____	<input type="checkbox"/> con stordimento	<input type="checkbox"/> senza stordimento
	<input type="checkbox"/> <i>Ovini e Caprini:</i> _____	<input type="checkbox"/> con stordimento	<input type="checkbox"/> senza stordimento
	<input type="checkbox"/> <i>Pollame:</i> _____	<input type="checkbox"/> con stordimento	<input type="checkbox"/> senza stordimento

- Nome del mattatoio:

Indirizzo:

Numero totale di capi macellati all'anno:

Bovini: _____ *Ovini e Caprini:* _____ *Pollame:* _____

Numero di capi macellati all'anno per ottenere carni Halal e Kosher:

<i>Halal:</i>	<input type="checkbox"/> <i>Bovini:</i> _____	<input type="checkbox"/> con stordimento	<input type="checkbox"/> senza stordimento
	<input type="checkbox"/> <i>Ovini e Caprini:</i> _____	<input type="checkbox"/> con stordimento	<input type="checkbox"/> senza stordimento
	<input type="checkbox"/> <i>Pollame:</i> _____	<input type="checkbox"/> con stordimento	<input type="checkbox"/> senza stordimento
<i>Kosher:</i>	<input type="checkbox"/> <i>Bovini:</i> _____	<input type="checkbox"/> con stordimento	<input type="checkbox"/> senza stordimento
	<input type="checkbox"/> <i>Ovini e Caprini:</i> _____	<input type="checkbox"/> con stordimento	<input type="checkbox"/> senza stordimento
	<input type="checkbox"/> <i>Pollame:</i> _____	<input type="checkbox"/> con stordimento	<input type="checkbox"/> senza stordimento

Allegato 1.1 Autorità competenti

- Nome del mattatoio:

Indirizzo:

Numero totale di capi macellati all'anno:

Bovini: _____ *Ovini e Caprini:* _____ *Pollame:* _____

Numero di animali macellati all'anno per ottenere carni Halal e Kosher:

<i>Halal:</i>	<input type="checkbox"/> <i>Bovini:</i> _____	<input type="checkbox"/> con stordimento	<input type="checkbox"/> senza stordimento
	<input type="checkbox"/> <i>Ovini e Caprini:</i> _____	<input type="checkbox"/> con stordimento	<input type="checkbox"/> senza stordimento
	<input type="checkbox"/> <i>Pollame:</i> _____	<input type="checkbox"/> con stordimento	<input type="checkbox"/> senza stordimento
<i>Kosher:</i>	<input type="checkbox"/> <i>Bovini:</i> _____	<input type="checkbox"/> con stordimento	<input type="checkbox"/> senza stordimento
	<input type="checkbox"/> <i>Ovini e Caprini:</i> _____	<input type="checkbox"/> con stordimento	<input type="checkbox"/> senza stordimento
	<input type="checkbox"/> <i>Pollame:</i> _____	<input type="checkbox"/> con stordimento	<input type="checkbox"/> senza stordimento

- Nome del mattatoio:

Indirizzo:

Numero totale di capi macellati all'anno:

Bovini: _____ *Ovini e Caprini:* _____ *Pollame:* _____

Numero di capi macellati all'anno per ottenere carni Halal e Kosher:

<i>Halal:</i>	<input type="checkbox"/> <i>Bovini:</i> _____	<input type="checkbox"/> con stordimento	<input type="checkbox"/> senza stordimento
	<input type="checkbox"/> <i>Ovini e Caprini:</i> _____	<input type="checkbox"/> con stordimento	<input type="checkbox"/> senza stordimento
	<input type="checkbox"/> <i>Pollame:</i> _____	<input type="checkbox"/> con stordimento	<input type="checkbox"/> senza stordimento
<i>Kosher:</i>	<input type="checkbox"/> <i>Bovini:</i> _____	<input type="checkbox"/> con stordimento	<input type="checkbox"/> senza stordimento
	<input type="checkbox"/> <i>Ovini e Caprini:</i> _____	<input type="checkbox"/> con stordimento	<input type="checkbox"/> senza stordimento
	<input type="checkbox"/> <i>Pollame:</i> _____	<input type="checkbox"/> con stordimento	<input type="checkbox"/> senza stordimento

(Vi preghiamo di fare un copia-incolla di questa pagina in base al numero di mattatoi)

Questionario – Pratiche di macellazione rituale

RITO EBRAICO - BOVINI

La presente indagine fa parte di un progetto dal titolo «La macellazione religiosa nell'Unione europea: proposta di un modello di registro e di un questionario per gli Stati membri dell'Unione europea»

Le informazioni da voi fornite saranno trattate con la massima riservatezza e non sarà reso noto il nome di organizzazioni/mattatoi/società. Inoltre, teniamo a sottolineare che lo scopo dell'indagine è ottenere dati affidabili e aggiornati sulle pratiche di macellazione rituale. Pertanto, vi preghiamo di specificare se le informazioni che fornite si basano su dati registrati o su stime.

Il questionario può essere trasmesso via **email** a **beniamino.cencigoga@unipg.it**

oppure spedito all'indirizzo:

**Laboratorio di Ispezione degli Alimenti di Origine Animale
Dipartimento di Medicina Veterinaria
Università degli Studi di Perugia
Via San Costanzo, 4
06126 Perugia**

per informazioni: 075 585 7929 – 7930 - 7935

Pratica di macellazione: **Shechita**

Specie: **Bovini**

Nome del mattatoio _____

Persona da contattare presso il mattatoio _____

Qualifica _____

- Numero totale di bovini macellati

Nel 20xx: _____ Nel 20xx: _____ (fino al ___/___/___)

Questo numero si basa su stime o su dati registrati ?

- Numero di bovini (o percentuale sul totale di animali) macellati per ottenere carni Kosher:

Nel 20xx: _____ Nel 20xx: _____ (fino al ___/___/___)

Questo numero si basa su stime o su dati registrati ?

- Quali parti del corpo (o l'intera carcassa) sono considerate non Kosher?

- Le carni Kosher sono esportate?

No

Sì, animali non storditi e/o storditi

All'interno della UE e/o fuori dalla UE

Tipo di dispositivo di immobilizzazione: _____

Appesi prima della iugulazione.

- Nel caso della macellazione Shechita, alcuni bovini vengono storditi?

Sì No

Se SI, qual è la percentuale di animali storditi su quelli macellati secondo le pratiche rituali: _____%

Questo numero si basa su stime o su dati registrati ?

- Se i bovini vengono storditi

Tutti gli animali vengono storditi prima della iugulazione?

Tutti gli animali vengono storditi dopo la iugulazione?

Alcuni animali vengono storditi prima della iugulazione e alcuni dopo la iugulazione?

Indicare il numero o la percentuale sul totale di animali che vengono storditi prima della iugulazione (_____) e dopo la iugulazione (_____)

Questo numero si basa su stime o su dati registrati ?

- Se gli animali vengono storditi prima della iugulazione, l'intervallo tra lo stordimento e il taglio è pari a _____ secondi

- Metodo di stordimento usato:

Pistola a proiettile captivo penetrante prima della iugulazione

dopo la iugulazione

Forza della cartuccia _____

La procedura di stordimento è diversa da quella utilizzata nella macellazione convenzionale?

Sì, indicare le differenze _____

No

Pistola a proiettile captivo non penetrante prima della iugulazione

dopo la iugulazione

Forza della cartuccia _____

Allegato 1.2-RITO EBRAICO – BOVINI

La procedura di stordimento è diversa da quella utilizzata nella macellazione convenzionale?

Sì, indicare le differenze _____

No

Commozione celebrale mediante percussione prima della iugulazione
 dopo la iugulazione

Stordimento mediante elettroanestesi limitata alla testa prima della iugulazione
 dopo la iugulazione

Intensità della corrente _____ Amp

Voltaggio della corrente _____ Volt

Durata della scarica _____ s

La procedura di stordimento è diversa da quella utilizzata nella macellazione convenzionale?

Sì, indicare le differenze _____

No

Elettroanestesi sulla testa e sul corpo prima della iugulazione
 dopo la iugulazione

Intensità della corrente _____ Amp

Voltaggio della corrente _____ Volt

Durata della scarica _____ s

La procedura di stordimento è diversa da quella utilizzata nella macellazione convenzionale?

Sì, indicare le differenze _____

No

- Se gli animali sono storditi mediante elettroanestesi, quale sistema di immobilizzazione viene utilizzato?

Jarvis

Banss

Gabbia di contenimento rotante Banss

Gabbia di contenimento Facomia

Sistema di contenimento artigianale

Altro

- Viene utilizzato un altro sistema di stordimento di riserva?

Sì Quale _____

No

- Se gli animali non vengono storditi, intervallo di tempo che intercorre tra il taglio e ulteriori movimentazioni, quali, ad esempio, rotazione in posizione eretta, spostamento, sganciamento/estrazione dal sistema d'immobilizzazione, sospensione.

_____ secondi

- Lunghezza della lama utilizzata per la iugulazione? _____ cm

- La persona che effettua il taglio è autorizzata da un' autorità religiosa?

No

Sì, indicare l' autorità religiosa: _____

- L' autorità religiosa/commerciale vigila o controlla la macellazione?

No

Sì, specificare: _____

- Un organismo religioso/commerciale vigila o controlla la carni?

No

Sì, specificare: _____

- Supervisione di un veterinario o di altro funzionario ufficiale (ispettori delle carni):

Costantemente presente sul luogo in cui viene eseguita la macellazione rituale

Costantemente presente nello stabilimento, ma non sempre presente sul luogo in cui avviene la macellazione

Non costantemente presente nello stabilimento

Allegato 1.3-RITO ISLAMICO – BOVINI

Questionario – Pratiche di macellazione rituale**RITO ISLAMICO – BOVINI**

La presente indagine fa parte di un progetto dal titolo «La macellazione religiosa nell'Unione europea: proposta di un modello di registro e di un questionario per gli Stati membri dell'Unione europea»

Le informazioni da voi fornite saranno trattate con la massima riservatezza e non sarà reso noto il nome di organizzazioni/mattatoi/società. Inoltre, teniamo a sottolineare che lo scopo dell'indagine è ottenere dati affidabili e aggiornati sulle pratiche di macellazione rituale. Pertanto, vi preghiamo di specificare se le informazioni che fornite si basano su dati registrati o su stime.

Il questionario può essere trasmesso via **email** a **beniamino.cencigoga@unipg.it**

oppure spedito all'indirizzo:

**Laboratorio di Ispezione degli Alimenti di Origine Animale
Dipartimento di Medicina Veterinaria
Università degli Studi di Perugia
Via San Costanzo, 4
06126 Perugia**

per informazioni: 075 585 7929 – 7930 - 7935

Allegato 1.3-RITO ISLAMICO – BOVINI

Pratica di macellazione: **Halal**

Specie: **Bovini**

Nome del mattatoio _____

Persona da contattare presso il mattatoio _____

Qualifica _____

- Numero totale di bovini macellati

Nel 20xx: _____ Nel 20xx: _____ (fino al ___/___/___)

Questo numero si basa su stime o su dati registrati ?

- Numero di bovini (o percentuale sul totale di animali) macellati per ottenere carni Halal:

Nel 20xx: _____ Nel 20xx: _____ (fino al ___/___/___)

Questo numero si basa su stime o su dati registrati ?

- Quali parti del corpo (o l'intera carcassa) sono considerate non Halal?

- Le carni Halal sono esportate?

No

Sì, animali non storditi e/o storditi

All'interno della UE e/o fuori dalla UE

Allegato 1.3-RITO ISLAMICO – BOVINI

Tipo di dispositivo di immobilizzazione: _____

Appesi prima della iugulazione

- Nel caso della macellazione Halal, alcuni bovini vengono storditi?

Sì No

Se SI, qual è la percentuale di animali storditi su quelli macellati secondo le pratiche rituali: _____%

Questo numero si basa su stime o su dati registrati ?

- Se i bovini vengono storditi

Tutti gli animali vengono storditi prima della iugulazione?

Tutti gli animali vengono storditi dopo la iugulazione?

Alcuni animali vengono storditi prima della iugulazione e alcuni dopo la iugulazione?

Indicare il numero o la percentuale sul totale di animali che vengono storditi prima della iugulazione (_____) e dopo la iugulazione (_____)

Questo numero si basa su stime o su dati registrati ?

- Se gli animali vengono storditi prima della iugulazione, l'intervallo tra lo stordimento e il taglio è pari a _____ secondi

- Metodo di stordimento usato:

Pistola a proiettile captivo penetrante prima della iugulazione

dopo la iugulazione

Forza della cartuccia _____

La procedura di stordimento è diversa da quella utilizzata nella macellazione convenzionale?

Sì, indicare le differenze _____

No

Pistola a proiettile captivo non penetrante prima della iugulazione

dopo la iugulazione

Forza della cartuccia _____

La procedura di stordimento è diversa da quella utilizzata nella macellazione convenzionale?

Allegato 1.3-RITO ISLAMICO – BOVINI

Sì, indicare le differenze _____

No

Commozione celebrale mediante percussione prima della iugulazione
 dopo la iugulazione

Stordimento mediante elettronarcosi limitata alla testa prima della iugulazione
 dopo la iugulazione

Intensità della corrente _____ Amp

Voltaggio della corrente _____ Volt

Durata della scarica _____ s

La procedura di stordimento è diversa da quella utilizzata nella macellazione convenzionale?

Sì, indicare le differenze _____

No

Elettronarcosi sulla testa e sul corpo prima della iugulazione
 dopo la iugulazione

Intensità della corrente _____ Amp

Voltaggio della corrente _____ Volt

Durata della scarica _____ s

La procedura di stordimento è diversa da quella utilizzata nella macellazione convenzionale?

Sì, indicare le differenze _____

No

Se gli animali sono storditi mediante elettronarcosi, quale sistema di immobilizzazione viene utilizzato?

Jarvis

Banss

Gabbia di contenimento rotante Banss

Gabbia di contenimento Facomia

Sistema di contenimento artigianale

Altro

Allegato 1.3-RITO ISLAMICO – BOVINI

- Viene utilizzato un altro sistema di stordimento di riserva?

Sì Quale _____

No

- Se gli animali non vengono storditi, intervallo di tempo che intercorre tra il taglio e ulteriori movimentazioni, quali, ad esempio, rotazione in posizione eretta, spostamento, sganciamento/estrazione dal sistema d'immobilizzazione, sospensione.

_____ secondi

- Lunghezza della lama utilizzata per la iugulazione? _____ cm

- La persona che effettua il taglio è autorizzata da un'autorità religiosa?

No

Sì, indicare l'autorità religiosa: _____

- Un'autorità religiosa/commerciale vigila o controlla la macellazione?

No

Sì, specificare: _____

- Un organismo religioso/commerciale vigila o controlla le carni?

No

Sì, specificare: _____

- Supervisione di un veterinario o di altro funzionario ufficiale (ispettori delle carni):

Costantemente presente sul luogo in cui viene eseguita la macellazione rituale

Costantemente presente nello stabilimento, ma non sempre presente sul luogo in cui avviene la macellazione

Non costantemente presente nello stabilimento

Festività religiose

Allegato 1.3-RITO ISLAMICO – BOVINI

Il mattatoio macella bovini durante le festività religiose?

No

Sì, specificare la festività religiosa _____

Indicare il numero di bovini macellati in occasione di festività religiose nel
20xx: _____

Questo numero si basa su stime o su dati registrati ?

Se sì, gli animali vengono macellati seguendo una procedura diversa rispetto alla normale pratica di macellazione rituale:

No

Sì, la macellazione viene effettuata da individui non professionisti

Sì, vi è un trattamento diverso dell'animale prima della macellazione Specificare:

Sì, l'animale viene immobilizzato in maniera diversa. Specificare:

Sì, si applica una procedura di stordimento diversa

Lo stordimento non viene effettuato

Altro, specificare _____

Sì, viene effettuato un trattamento diverso dopo il taglio.

Specificare _____

La procedura di macellazione viene effettuata sotto la supervisione di un veterinario ufficiale?

Sì, il veterinario ufficiale è presente in parte

Sì, il veterinario ufficiale è sempre presente

No

Allegato 1.4-RITO EBRAICO – OVINI E CAPRINI

Questionario – Pratiche di macellazione rituale**RITO EBRAICO – OVINI E CAPRINI**

La presente indagine fa parte di un progetto dal titolo «La macellazione religiosa nell'Unione europea: proposta di un modello di registro e di un questionario per gli Stati membri dell'Unione europea»

Le informazioni da voi fornite saranno trattate con la massima riservatezza e non sarà reso noto il nome di organizzazioni/mattatoi/società. Inoltre, teniamo a sottolineare che lo scopo dell'indagine è ottenere dati affidabili e aggiornati sulle pratiche di macellazione rituale. Pertanto, vi preghiamo di specificare se le informazioni che fornite si basano su dati registrati o su stime.

Il questionario può essere trasmesso via **email** a **beniamino.cencigoga@unipg.it**

oppure spedito all'indirizzo:

**Laboratorio di Ispezione degli Alimenti di Origine Animale
Dipartimento di Medicina Veterinaria
Università degli Studi di Perugia
Via San Costanzo, 4
06126 Perugia**

per informazioni: 075 585 7929 – 7930 - 7935

Allegato 1.4-RITO EBRAICO – OVINI E CAPRINIPratica di macellazione: **Shechita**Specie: **Ovi-caprini**

Nome del mattatoio _____

Persona da contattare presso il mattatoio _____

Qualifica _____

- Numero totale di ovini macellati

Nel 20xx: _____ Nel 20xx: _____ (fino al ___/___/___)

Questo numero si basa su stime o su dati registrati ?

- Numero totale di caprini macellati

Nel 20xx: _____ Nel 20xx: _____ (fino al ___/___/___)

Questo numero si basa su stime o su dati registrati ?

- Numero di ovini (o percentuale sul totale di animali) macellati per ottenere carni Kosher:

Nel 20xx: _____ Nel 20xx: _____ (fino al ___/___/___)

Questo numero si basa su stime o su dati registrati ?

- Numero di caprini (o percentuale sul totale di animali) macellati per ottenere carni Kosher:

Nel 20xx: _____ Nel 20xx: _____ (fino al ___/___/___)

Questo numero si basa su stime o su dati registrati ?

- Quali parti del corpo (o l'intera carcassa) sono considerate non Kosher?

- Le carni Kosher sono esportate?

 No Sì, animali non storditi e/o storditi All'interno della UE e/o fuori dalla UE

- Disponete di dati sul numero totale di carcasse o di tonnellate di carni Kosher esportate? Potreste inoltre indicare i paesi in cui le carni sono state esportate?

Allegato 1.4-RITO EBRAICO – OVINI E CAPRINI

- Girati meccanicamente sulla schiena all'interno di una gabbia di contenimento rotante

Tipo di dispositivo di immobilizzazione: _____

- Posizione eretta

Tipo di dispositivo di immobilizzazione: _____

- Nel caso della macellazione Shechita, alcuni ovini/caprini vengono storditi?

- Sì No

Se SI, qual è la percentuale di animali storditi su quelli macellati secondo le pratiche rituali: _____%

Questo numero si basa su stime o su dati registrati ?

- Se gli ovini/caprini vengono storditi.....

- Tutti gli animali vengono storditi prima della iugulazione?

- Tutti gli animali vengono storditi dopo la iugulazione?

- Alcuni animali vengono storditi prima della iugulazione e alcuni dopo la iugulazione

Indicare il numero o la percentuale sul totale di animali che vengono storditi prima della iugulazione (_____) e dopo la iugulazione (_____)

Questo numero si basa su stime o su dati registrati ?

- Se gli ovini/caprini vengono storditi prima della iugulazione, l'intervallo tra lo stordimento e il taglio è pari a _____ secondi

- Metodo di stordimento usato:

- Pistola a proiettile captivo penetrante prima della iugulazione
 dopo la iugulazione

Forza della cartuccia _____

La procedura di stordimento è diversa da quella utilizzata nella macellazione convenzionale?

- Sì, indicare le differenze _____

- No

- Pistola a proiettile captivo non penetrante prima della iugulazione

Allegato 1.4-RITO EBRAICO – OVINI E CAPRINI dopo la iugulazione

Forza della cartuccia _____

La procedura di stordimento è diversa da quella utilizzata nella macellazione convenzionale?

 Sì, indicare le differenze _____ No Commozione celebrale mediante percussione prima della iugulazione dopo la iugulazione Stordimento mediante elettroanestesi limitata alla testa prima della iugulazione dopo la iugulazione

Intensità della corrente _____ Amp

Voltaggio della corrente _____ Volt

Durata della scarica _____ s

La procedura di stordimento è diversa da quella utilizzata nella macellazione convenzionale?

 Sì, indicare le differenze _____ No Elettroanestesi sulla testa e sul corpo prima della iugulazione dopo la iugulazione

Intensità della corrente _____ Amp

Voltaggio della corrente _____ Volt

Durata della scarica _____ s

La procedura di stordimento è diversa da quella utilizzata nella macellazione convenzionale?

 Sì, indicare le differenze _____ No

- Viene utilizzato un altro sistema di stordimento di riserva?

 Sì Quale _____ No

Allegato 1.4-RITO EBRAICO – OVINI E CAPRINI

- Se gli ovini/caprini non vengono storditi, intervallo di tempo che intercorre tra il taglio e ulteriori movimentazioni, quali, ad esempio, sganciamento/estrazione dal sistema d'immobilizzazione, sospensione _____ secondi

- Lunghezza della lama utilizzata per la iugulazione? _____ cm

- La persona che effettua il taglio è autorizzata da un'autorità religiosa?

No

Sì, indicare l'autorità religiosa: _____

- Un'autorità religiosa/commerciale vigila o controlla la macellazione?

No

Sì, specificare: _____

- Un organismo religioso/commerciale vigila o controlla le carni?

No

Sì, specificare: _____

- Supervisione di un veterinario o di altro funzionario ufficiale (ispettori delle carni):

Costantemente presente sul luogo in cui viene eseguita la macellazione rituale

Costantemente presente nello stabilimento, ma non sempre presente sul luogo in cui avviene la macellazione

Non costantemente presente nello stabilimento

Allegato 1.5-RITO ISLAMICO – OVINI E CAPRINI

Questionario – Pratiche di macellazione rituale**RITO ISLAMICO – OVINI E CAPRINI**

La presente indagine fa parte di un progetto dal titolo «La macellazione religiosa nell'Unione europea: proposta di un modello di registro e di un questionario per gli Stati membri dell'Unione europea»

Le informazioni da voi fornite saranno trattate con la massima riservatezza e non sarà reso noto il nome di organizzazioni/mattatoi/società. Inoltre, teniamo a sottolineare che lo scopo dell'indagine è ottenere dati affidabili e aggiornati sulle pratiche di macellazione rituale. Pertanto, vi preghiamo di specificare se le informazioni che fornite si basano su dati registrati o su stime.

Il questionario può essere trasmesso via **email** a **beniamino.cencigoga@unipg.it**

oppure spedito all'indirizzo:

**Laboratorio di Ispezione degli Alimenti di Origine Animale
Dipartimento di Medicina Veterinaria
Università degli Studi di Perugia
Via San Costanzo, 4
06126 Perugia**

per informazioni: 075 585 7929 – 7930 - 7935

Allegato 1.5-RITO ISLAMICO – OVINI E CAPRINI

Pratica di macellazione: **Halal**

Specie: **Ovi-caprini**

Nome del mattatoio _____

Persona da contattare presso il mattatoio _____

Qualifica _____

- Numero totale di ovini macellati

Nel 20xx: _____ Nel 20xx: _____ (fino al ___/___/___)

Questo numero si basa su stime o su dati registrati ?

- Numero totale di caprini macellati

Nel 20xx: _____ Nel 20xx: _____ (fino al ___/___/___)

Questo numero si basa su stime o su dati registrati ?

- Numero di ovini (o percentuale sul totale di animali) macellati per ottenere carni Halal:

Nel 20xx: _____ Nel 20xx: _____ (fino al ___/___/___)

Questo numero si basa su stime o su dati registrati ?

- Numero di caprini (o percentuale sul totale di animali) macellati per ottenere carni Halal:

Nel 20xx: _____ Nel 20xx: _____ (fino al ___/___/___)

Questo numero si basa su stime o su dati registrati ?

- Quali parti del corpo (o l'intera carcassa) sono considerate non Halal?

- Le carni Halal sono esportate?

No

Sì, animali non storditi e/o storditi

All'interno della UE e/o fuori dalla UE

- Disponete di dati sul numero totale di carcasse o di tonnellate di carni Halal esportate? Potreste inoltre indicare i paesi in cui le carni sono state esportate?

Allegato 1.5-RITO ISLAMICO – OVINI E CAPRINI

- Girati meccanicamente sulla schiena all'interno di una gabbia di contenimento rotante

Tipo di dispositivo di immobilizzazione: _____

- Posizione eretta

Tipo di dispositivo di immobilizzazione: _____

- Nel caso della macellazione Halal, alcuni ovini/caprini vengono storditi?

- Sì No

Se SI, qual è la percentuale di animali storditi su quelli macellati secondo le pratiche rituali: _____%

Questo numero si basa su stime o su dati registrati ?

- Se gli ovi-caprini vengono storditi.....

- Tutti gli animali vengono storditi prima della iugulazione?

- Tutti gli animali vengono storditi dopo la iugulazione?

- Alcuni animali vengono storditi prima della iugulazione e alcuni dopo la iugulazione

Indicare il numero o la percentuale sul totale di animali che vengono storditi prima della iugulazione (_____) e dopo la iugulazione (_____)

Questo numero si basa su stime o su dati registrati ?

- Se gli ovi-caprini vengono storditi prima della iugulazione, l'intervallo tra lo stordimento e il taglio è pari a _____ secondi

- Metodo di stordimento usato:

- Pistola a proiettile captivo penetrante prima della iugulazione
 dopo la iugulazione

Forza della cartuccia _____

La procedura di stordimento è diversa da quella utilizzata nella macellazione convenzionale?

- Sì, indicare le differenze _____

- No

- Pistola a proiettile captivo non penetrante prima della iugulazione

Allegato 1.5-RITO ISLAMICO – OVINI E CAPRINI

dopo la iugulazione

Forza della cartuccia _____

La procedura di stordimento è diversa da quella utilizzata nella macellazione convenzionale?

Sì, indicare le differenze _____

No

Commozione celebrale mediante percussione

prima della iugulazione

dopo la iugulazione

Stordimento mediante elettroanestesi limitata alla testa prima della iugulazione

dopo la iugulazione

Intensità della corrente _____ Amp

Voltaggio della corrente _____ Volt

Durata della scarica _____ s

La procedura di stordimento è diversa da quella utilizzata nella macellazione convenzionale?

Sì, indicare le differenze _____

No

Elettroanestesi sulla testa e sul corpo prima della iugulazione

dopo la iugulazione

Intensità della corrente _____ Amp

Voltaggio della corrente _____ Volt

Durata della scarica _____ s

La procedura di stordimento è diversa da quella utilizzata nella macellazione convenzionale?

Sì, indicare le differenze _____

No

- Viene utilizzato un altro sistema di stordimento di riserva?

Sì Quale _____

No

Allegato 1.5-RITO ISLAMICO – OVINI E CAPRINI

- Se gli ovi-caprini non vengono storditi, intervallo di tempo che intercorre tra il taglio e ulteriori movimentazioni, quali, ad esempio, sganciamento/estrazione dal sistema d'immobilizzazione, sospensione _____ secondi

- Lunghezza della lama utilizzata per la iugulazione? _____ cm

- La persona che effettua il taglio è autorizzata da un'autorità religiosa?

No

Sì, indicare l'autorità religiosa: _____

- Un'autorità religiosa/commerciale vigila o controlla la macellazione?

No

Sì, specificare: _____

- Un organismo religioso/commerciale vigila o controlla le carni?

No

Sì, specificare: _____

- Supervisione di un veterinario o di altro funzionario ufficiale (ispettori delle carni):

Costantemente presente sul luogo in cui viene eseguita la macellazione rituale

Costantemente presente nello stabilimento, ma non sempre presente sul luogo in cui avviene la macellazione

Non costantemente presente nello stabilimento

Festività religiose

Il mattatoio macella ovi-caprini durante le festività religiose?

No

In occasione del Eid el Kabir/Kurban bayarami

Sì, specificare la festività religiosa _____

Allegato 1.5-RITO ISLAMICO – OVINI E CAPRINI

Indicare il numero di ovi-caprini macellati in occasione di festività religiose nel 20xx: _____

Questo numero si basa su stime o su dati registrati ?

Se sì, gli animali vengono macellati seguendo una procedura diversa rispetto alla normale pratica di macellazione rituale:

No

Sì, la macellazione viene effettuata da individui non professionisti

Sì, vi è un trattamento diverso dell'animale prima della macellazione

Specificare: _____

Sì, l'animale viene immobilizzato in maniera diversa

Specificare: _____

Sì, si applica una procedura di stordimento diversa

Lo stordimento non viene effettuato

Altro, specificare _____

Sì, viene effettuato un trattamento diverso dopo il taglio

Specificare _____

La procedura di macellazione viene effettuata sotto la supervisione di un veterinario ufficiale?

Sì, il veterinario ufficiale è presente in parte

Sì, il veterinario ufficiale è sempre presente

No

Allegato 1.6-RITO EBRAICO - VOLATILI

Questionario – Pratiche di macellazione rituale**RITO EBRAICO – VOLATILI**

La presente indagine fa parte di un progetto dal titolo «La macellazione religiosa nell'Unione europea: proposta di un modello di registro e di un questionario per gli Stati membri dell'Unione europea»

Le informazioni da voi fornite saranno trattate con la massima riservatezza e non sarà reso noto il nome di organizzazioni/mattatoi/società. Inoltre, teniamo a sottolineare che lo scopo dell'indagine è ottenere dati affidabili e aggiornati sulle pratiche di macellazione rituale. Pertanto, vi preghiamo di specificare se le informazioni che fornite si basano su dati registrati o su stime.

Il questionario può essere trasmesso via **email** a **beniamino.cencigoga@unipg.it**

oppure spedito all'indirizzo:

**Laboratorio di Ispezione degli Alimenti di Origine Animale
Dipartimento di Medicina Veterinaria
Università degli Studi di Perugia
Via San Costanzo, 4
06126 Perugia**

per informazioni: 075 585 7929 – 7930 - 7935

Allegato 1.6-RITO EBRAICO - VOLATILI

Pratica di macellazione: **Shechita**

Specie: **Pollame**

Nome del mattatoio _____

Persona da contattare presso il mattatoio _____

Qualifica _____

- Numero totale di volatili macellati

Nel 20xx: _____ Nel 20xx: _____ (fino al ___/___/___)

Questo numero si basa su stime o su dati registrati ?

- Numero di volatili (o percentuale sul totale di animali) macellati per ottenere carni Kosher:

Nel 20xx: _____ Nel 20xx: _____ (fino al ___/___/___)

Questo numero si basa su stime o su dati registrati ?

- Quali parti del corpo (o l'intera carcassa) sono considerate non Kasher?

- Le carni Kosher sono esportate?

No

Sì, animali non storditi e/o storditi

All'interno della UE e/o fuori dalla UE

Allegato 1.6-RITO EBRAICO - VOLATILI

- Nel caso della macellazione Shechita, alcuni animali vengono storditi?

Sì No

Se SI, qual è la percentuale di animali storditi su quelli macellati secondo le pratiche rituali: _____%

Questo numero si basa su stime o su dati registrati ?

- Se il pollame viene stordito.....

Tutti gli animali vengono storditi prima della iugulazione?

Tutti gli animali vengono storditi dopo la iugulazione?

Alcuni animali vengono storditi prima della iugulazione e alcuni dopo la iugulazione?

Indicare il numero o la percentuale sul totale di animali che vengono storditi prima della iugulazione (_____) e dopo la iugulazione (_____)

Questo numero si basa su stime o su dati registrati ?

- Se il pollame viene stordito prima della iugulazione, l'intervallo tra lo stordimento e il taglio è pari a _____ secondi

- Metodo di stordimento usato:

Pistola a proiettile captivo penetrante prima della iugulazione

dopo la iugulazione

Forza della cartuccia _____

La procedura di stordimento è diversa da quella utilizzata nella macellazione convenzionale?

Sì, indicare le differenze _____

No

Pistola a proiettile captivo non penetrante prima della iugulazione

dopo la iugulazione

Forza della cartuccia _____

La procedura di stordimento è diversa da quella utilizzata nella macellazione convenzionale?

Sì, indicare le differenze _____

Allegato 1.6-RITO EBRAICO - VOLATILI

No

Commozione celebrale mediante percussione prima della iugulazione
 dopo la iugulazione

Stordimento mediante elettroanestesi limitata alla testa prima della iugulazione
 dopo la iugulazione

Intensità della corrente _____ amp per volatile

Frequenza della corrente _____ Hz

Durata della scarica _____ s

La procedura di stordimento è diversa da quella utilizzata nella macellazione convenzionale?

Sì, indicare le differenze _____

No

Elettroanestesi sulla testa e sul corpo prima della iugulazione
 dopo la iugulazione

Intensità della corrente _____ amp per volatile

Frequenza della corrente _____ Hz

Durata della scarica _____ s

La procedura di stordimento è diversa da quella utilizzata nella macellazione convenzionale?

Sì, indicare le differenze _____

No

Stordimento mediante esposizione al gas prima della iugulazione
 dopo la iugulazione

Gas _____

Concentrazione di gas _____ %

La procedura di stordimento è diversa da quella utilizzata nella macellazione convenzionale?

Sì, indicare le differenze _____

Allegato 1.6-RITO EBRAICO - VOLATILI

- No
- Viene utilizzato un altro sistema di stordimento di riserva (inclusa la decapitazione)?
- Sì Quale _____
- No
- Se il pollame non viene stordito, intervallo di tempo che intercorre tra il taglio e ulteriori movimentazioni, quali, ad esempio sganciamento/estrazione dal sistema d'immobilizzazione, scottatura ecc.: _____ secondi
- Lunghezza della lama utilizzata per la iugulazione? _____ cm
- La persona che effettua il taglio è autorizzata da un' autorità religiosa?
- No
- Sì, indicare l' autorità religiosa: _____
- Un' autorità religiosa/commerciale vigila o controlla la macellazione?
- No
- Sì, specificare: _____
- Un organismo religioso/commerciale vigila o controlla le carni?
- No
- Sì, specificare: _____
- Supervisione di un veterinario o di altro funzionario ufficiale (ispettori delle carni):
- Costantemente presente sul luogo in cui viene eseguita la macellazione rituale
- Costantemente presente nello stabilimento, ma non sempre presente sul luogo in cui avviene la macellazione
- Non costantemente presente nello stabilimento

Allegato 1.7-RITO ISLAMICO - VOLATILI**Questionario – Pratiche di macellazione rituale****RITO ISLAMICO – VOLATILI**

La presente indagine fa parte di un progetto dal titolo «La macellazione religiosa nell'Unione europea: proposta di un modello di registro e di un questionario per gli Stati membri dell'Unione europea»

Le informazioni da voi fornite saranno trattate con la massima riservatezza e non sarà reso noto il nome di organizzazioni/mattatoi/società. Inoltre, teniamo a sottolineare che lo scopo dell'indagine è ottenere dati affidabili e aggiornati sulle pratiche di macellazione rituale. Pertanto, vi preghiamo di specificare se le informazioni che fornite si basano su dati registrati o su stime.

Il questionario può essere trasmesso via **email** a **beniamino.cencigoga@unipg.it**

oppure spedito all'indirizzo:

**Laboratorio di Ispezione degli Alimenti di Origine Animale
Dipartimento di Medicina Veterinaria
Università degli Studi di Perugia
Via San Costanzo, 4
06126 Perugia**

per informazioni: 075 585 7929 – 7930 - 7935

Allegato 1.7-RITO ISLAMICO - VOLATILI

Pratica di macellazione: **Halal**

Specie: **Pollame**

Nome del mattatoio _____

Persona da contattare presso il mattatoio _____

Qualifica _____

- Numero totale di animali macellati

Nel 20xx: _____ Nel 20xx: _____ (fino al ___/___/___)

Questo numero si basa su stime o su dati registrati ?

- Numero di volatili (o percentuale sul totale di animali) macellati per ottenere carni Halal:

Nel 20xx: _____ Nel 20xx: _____ (fino al ___/___/___)

Questo numero si basa su stime o su dati registrati ?

- Quali parti del corpo (o l'intera carcassa) sono considerate non Halal?

- Le carni Halal sono esportate?

No

Sì, animali non storditi e/o storditi

All'interno della UE e/o fuori dalla UE

Allegato 1.7-RITO ISLAMICO - VOLATILI

Sì No

Se SI, qual è la percentuale di animali storditi su quelli macellati secondo le pratiche rituali: _____%

Questo numero si basa su stime o su dati registrati ?

- Se il pollame viene stordito.....

Tutti gli animali vengono storditi prima della iugulazione?

Tutti gli animali vengono storditi dopo la iugulazione?

Alcuni animali vengono storditi prima della iugulazione e alcuni dopo la iugulazione?

Indicare il numero o la percentuale sul totale di animali che vengono storditi prima della iugulazione (_____) e dopo la iugulazione (_____)

Questo numero si basa su stime o su dati registrati ?

- Se il pollame viene stordito prima della iugulazione, l'intervallo tra lo stordimento e il taglio è pari a _____ secondi

- Metodo di stordimento usato:

Pistola a proiettile captivo penetrante prima della iugulazione

dopo la iugulazione

Forza della cartuccia _____

La procedura di stordimento è diversa da quella utilizzata nella macellazione convenzionale?

Sì, indicare le differenze _____

No

Pistola a proiettile captivo non penetrante prima della iugulazione

dopo la iugulazione

Forza della cartuccia _____

La procedura di stordimento è diversa da quella utilizzata nella macellazione convenzionale?

Sì, indicare le differenze _____

No

Commozione celebrale mediante percussione

prima della iugulazione

dopo la iugulazione

Allegato 1.7-RITO ISLAMICO - VOLATILI

- Stordimento mediante elettroanestesi limitata alla testa prima della iugulazione
 dopo la iugulazione

Intensità della corrente _____ amp per volatile

Frequenza della corrente _____ Hz

Durata della scarica _____ s

La procedura di stordimento è diversa da quella utilizzata nella macellazione convenzionale?

- Sì, indicare le differenze _____
 No

- Elettroanestesi sulla testa e sul corpo prima della iugulazione
 dopo la iugulazione

Intensità della corrente _____ amp per volatile

Frequenza della corrente _____ Hz

Durata della scarica _____ s

La procedura di stordimento è diversa da quella utilizzata nella macellazione convenzionale?

- Sì, indicare le differenze _____
 No

Allegato 1.7-RITO ISLAMICO - VOLATILI

- Stordimento mediante esposizione al gas prima della iugulazione
 dopo la iugulazione

Gas _____

Concentrazione di gas _____%

La procedura di stordimento è diversa da quella utilizzata nella macellazione convenzionale?

- Sì, indicare le differenze _____
 No

- Viene utilizzato un altro sistema di stordimento di riserva (inclusa la decapitazione)?

- Sì Quale _____
 No

- Se il pollame viene stordito, intervallo di tempo che intercorre tra il taglio e ulteriori movimentazioni, quali, ad esempio sganciamento/estrazione dal sistema d'immobilizzazione, scottatura ecc.: _____ secondi

- Lunghezza della lama utilizzata per la iugulazione? _____ cm

- La persona che effettua il taglio è autorizzata da un'autorità religiosa?

- No
 Sì, indicare l'autorità religiosa: _____

- Un'autorità religiosa/commerciale vigila o controlla la macellazione?

- No
 Sì, specificare: _____

- Un organismo religioso/commerciale vigila o controlla le carni?

- No
 Sì, specificare: _____

- Supervisione di un veterinario o di altro funzionario ufficiale (ispettori delle carni):

Allegato 1.7-RITO ISLAMICO - VOLATILI

- Costantemente presente sul luogo in cui viene eseguita la macellazione rituale
- Costantemente presente nello stabilimento, ma non sempre presente sul luogo in cui avviene la macellazione
- Non costantemente presente nello stabilimento

Festività religiose

Il mattatoio macella pollame durante le festività religiose?

- No
- Sì, specificare la festività religiosa _____

Indicare il numero di animali macellati in occasione di festività religiose nel 20xx:

Questo numero si basa su stime o su dati registrati ?

Se sì, gli animali vengono macellati seguendo una procedura diversa rispetto alla normale pratica di macellazione rituale:

- No
- Sì, la macellazione viene effettuata da individui non professionisti
- Sì, vi è un trattamento diverso dell'animale prima della macellazione.
Specificare: _____

Sì, l'animale viene immobilizzato in maniera diversa.

Specificare: _____

- Sì, si applica una procedura di stordimento diversa
 - Lo stordimento non viene effettuato
 - Altro, specificare _____
- Sì, viene effettuato un trattamento diverso dopo il taglio.
Specificare _____

La procedura di macellazione viene effettuata sotto la supervisione di un veterinario ufficiale?

- Sì, il veterinario ufficiale è presente in parte
- Sì, il veterinario ufficiale è sempre presente
- No

MODELLO DI QUESTIONARIO PER LE COMUNITA' RELIGIOSE – Indicazioni per focus group

Il progetto «*La macellazione religiosa nell'Unione europea: proposta di un modello di registro e di un questionario per gli Stati membri dell'Unione europea*» affronta aspetti relativi alla pratica della macellazione religiosa. Il principale scopo di questo progetto è quello di sondare le condizioni per promuovere il dialogo fra le parti interessate agevolando l'adozione di procedure ottimali.

Come gemmazione del progetto DIALREL (<https://www.dialrel.net>) questa indagine si prefigge di raccogliere informazioni promuovendo un dialogo costruttivo fra le parti interessate.

Ci sono due tipi principali di macellazione rituale che devono essere presi in considerazione in questo contesto: il metodo per produrre carni Halal per i Musulmani e il metodo Shechita per ottenere carni Kosher per i consumatori ebrei. Per la macellazione rituale, può essere accettabile usare uno stordimento prima della macellazione come nel metodo tradizionale. La discussione sui pro e i contro dello stordimento in generale è sempre vivace. Nonostante le informazioni circa i metodi di macellazione religiosa siano aumentate, non sono stati trattati sufficientemente gli aspetti di benessere animale, quelli socio-economici e quelli legati ai consumatori, così come il marketing.

Inoltre, importanti leggi dell'UE permettono deroghe tali che gli Stati Membri possano riservarsi il diritto di autorizzare la macellazione rituale senza stordimento nel loro territorio, sotto supervisione del veterinario ufficiale. E' tuttavia richiesto che il benessere animale degli animali macellati secondo rito sia tutelato così come durante la macellazione convenzionale.

Il miglioramento della comunicazione e dell'esperienza sulla macellazione religiosa richiede sufficienti conoscenze sugli aspetti del consumo. Il questionario e i focus group sono principalmente dedicati alla costruzione di una sintesi sul consumo di carni Halal e Kosher, sugli atteggiamenti dei consumatori Halal e Kosher, sulle credenze e sugli aspetti generali della macellazione rituale nell'Unione.

Nonostante da molto tempo siano considerati gli aspetti giuridici, di salute e di benessere animale, studi molto recenti hanno preso in considerazione anche le scelte dei consumatori.

Le informazioni possono essere raccolte in due modi: tramite l'erogazione di questionari o tramite focus group, le domande che proponiamo alla fine di questo documento sono le stesse.

Cosa è un'intervista Focus Group?

Un focus group è una tecnica che prevede l'uso di un'intervista di gruppo approfondita in cui i partecipanti sono scelti perché sono ben disposti, sebbene non necessariamente rappresentativi, selezionandoli da una popolazione specifica. Il gruppo selezionato sarà informato sull'argomento richiesto.

I partecipanti in questo tipo di ricerca sono scelti attraverso il criterio secondo cui dovrebbero avere qualcosa da dire sullo specifico argomento, rientrano nell'intervallo di età previsto, abbiano condizioni sociali simili e si sentano a proprio agio a parlare con l'intervistatore e gli altri membri del gruppo. Questo approccio selettivo si riferisce al concetto di "applicabilità", in cui i soggetti sono scelti in base alle loro conoscenze sull'argomento. Una delle caratteristiche specifiche del Focus Group è la sua dinamicità quindi il tipo e la variabilità di dati che sono

generati attraverso l'interazione sociale del gruppo sono spesso più profonde e più ricche rispetto a quelle ottenute attraverso le interviste singole o l'erogazione di questionari. I focus group possono fornire informazioni sulla gamma di idee e sentimenti degli individui in relazione a certe questioni, così come possono mettere in luce le differenze e le prospettive fra gruppi di individui.

L'unicità del focus group è la sua capacità di acquisire dati basati sulla sinergia dell'interazione del gruppo.

Perché usare il focus group piuttosto che altri metodi?

Il principale scopo della ricerca tramite focus group è quello di attingere da atteggiamenti, sentimenti, convinzioni, esperienze e reazioni degli intervistati in un modo che non sarebbe fattibile usando altri metodi, come l'osservazione, l'intervista singola o l'indagine tramite questionario. Questi atteggiamenti, sentimenti e convinzioni potrebbero essere parzialmente indipendenti dal gruppo o dal suo assetto sociale, ma sono più verosimilmente svelati tramite una raccolta sociale e l'interazione che è tipica di un focus group. Paragonata ad un'intervista individuale, che ha lo scopo di ottenere atteggiamenti, convinzioni e sentimenti, il focus group ricava una moltitudine di visioni e processi emozionali relativi al contesto di un gruppo. L'intervista individuale è più facile da controllare per il ricercatore piuttosto che un focus group in cui i partecipanti potrebbero prendere iniziativa. Paragonata all'osservazione, un focus group abilita il ricercatore a ottenere una più grande quantità di informazioni in un periodo di tempo più breve.

Quante persone posso partecipare?

Il numero ideale di partecipanti per un focus group può variare. Si suggerisce un numero fra i 6 e gli 8 partecipanti, dal momento che piccoli gruppi sembra abbiano maggiori potenzialità. Comunque il numero considerato più gestibile è fra i sei e i dieci partecipanti, che è abbastanza ampio da fornire una buona varietà di opinioni e piccolo abbastanza da evitare disordine e frammentazione.

I partecipanti devono conoscersi fra di loro?

La maggior parte dei ricercatori, nonostante non sarebbero in disaccordo con il concetto di omogeneità, raccomandano che i partecipanti non si conoscano fra di loro, per incoraggiare un'espressione più onesta e spontanea delle loro vedute e una gamma più ampia di risposte. Questo inoltre previene comportamenti fissi dati dal fatto che c'era già una relazione fra i partecipanti e poteva peraltro esserci fra loro uno schema gerarchico.

E' facile reclutare i partecipanti?

Reclutare i partecipanti per un FG è un'impresa difficile, soprattutto se queste persone appartengono a gruppi etnici minori o hanno un basso reddito. L'esperienza di aver formato questi gruppi suggerisce che la mancanza di fiducia e la bassa autostima spesso impedisce a queste persone di partecipare ad un FG. L'intervista in un FG deve essere quindi utilizzata come veicolo per incentivare i partecipanti di queste comunità. Un altro potenziale problema di un FG è il numero dei non frequentanti. La raccomandazione è quindi quella di reclutare un 10-15% di partecipanti in più in relazione allo scopo e ai gruppi di partecipanti. Per massimizzare la partecipazione è importante concordare una data con congruo anticipo e ricordarla pochi giorni prima di cominciare.

Quanto deve durare un FG?

Ogni intervista di gruppo dura in genere circa 1-2 h, in relazione alla complessità dell'argomento trattato, il numero delle domande e il numero dei partecipanti. E' quindi buona norma avvisare i partecipanti circa il loro impegno in termini di tempo.

Quali sono le potenzialità di un FG?

La caratteristica cruciale del FG è l'interazione che mette bene in luce le visioni dei partecipanti, la lingua da loro usata e i loro valori e convinzioni. L'interazione inoltre dà la possibilità ai partecipanti di farsi domande fra loro, così come rivalutare e riconsiderare le loro stesse esperienze.

Quali sono le limitazioni del FG?

Nonostante il focus group abbia molti vantaggi, come ogni metodica di ricerca ha delle limitazioni. Alcune possono essere superate attraverso una pianificazione e un moderatore esperto, ma altre sono inevitabili e peculiari di questo approccio. Il ricercatore, o moderatore, per esempio, ha meno controllo sui dati prodotti piuttosto che in qualsiasi altro studio quantitativo o in interviste tra due persone. Il moderatore deve permettere ai partecipanti di parlare fra loro, fare domande ed esprimere dubbi e opinioni, avendo un piccolo controllo sull'interazione oltre che generalmente cercando di mantenere i partecipanti focalizzati sull'argomento. Per sua natura il FG è a tempo indeterminato.

Non si deve pensare che i singoli individui nel FG esprimano la loro definitiva opinione. Essi parlano in un contesto specifico, inserito in una specifica cultura, e quindi qualche volta potrebbe risultare difficile per il ricercatore identificare chiaramente un messaggio individuale. Quindi anche questo è un potenziale limite del FG.

Nell'organizzare un FG bisogna cercare di esplorare il comportamento nel consumo e l'atteggiamento verso cibi halal o kosher con particolare enfasi sull'atteggiamento verso la macellazione rituale, il benessere animale e la questione dello stordimento. Inoltre, i partecipanti sono invitati a presentarsi sulla scala del loro credo e comportamento religioso e a parlare della loro percezione del livello di discriminazione nel loro paese verso l'essere musulmani o ebrei e verso il consumo di cibo halal o kosher.

Criterio di reclutamento dei partecipanti

Criteri generali per reclutare le persone:

- devono essere nati nello stato o arrivati prima dell'età di 7 anni
- regolari consumatori di carni halal/kosher (almeno una volta a settimana)
- rappresentino diverse tendenze religiose (inteso come intensità di pratica religiosa e identità religiosa: cioè laici, ortodossi, ebrei tradizionali per esempio)
- buon equilibrio di genere (ideale 4 maschi e 4 femmine)
- età compresa tra 18-70 inclusi estremi, meglio se sotto i 35 anni
- non devono provenire dalla stessa famiglia
- per quanto possibile non dovrebbero conoscersi fra di loro (non un gruppo di amici, non un gruppo di colleghi) perché ciò incrementa l'autocontrollo sociale durante la conversazione.

Nonostante non selezioneremo i partecipanti sulla base della loro classe sociale, reddito, o livello di educazione formale, non ricerchiamo omogeneità sociale. D'altra parte è importante selezionarli attingendo da diverse classi sociali, redditi e livelli di educazione, per quanto possibile. Per esempio evitare di reclutare un gruppo di universitari, o un gruppo di addetti alle pulizie, o persone che lavorano nello stessa azienda etc... Si consiglia di variare il più possibile.

Fra l'inizio del reclutamento e il FG, non dovrebbe passare oltre un mese, oltre il quale le persone non possono impegnarsi o se ne dimenticano.

Cosa dire ai partecipanti per ingaggiarli?

Nonostante gli organizzatori abbiano bisogno di dettagli circa il progetto, non è consigliato parlarne troppo ai partecipanti. Saperne troppo potrebbe indurre i partecipanti a prepararsi già un discorso e rispondere in anticipo mentre noi vogliamo che le loro opinioni emergano durante la discussione con i partecipanti.

Per esempio: *“Stiamo conducendo questa ricerca pluridisciplinare come parte di un grande progetto europeo che è interessato a questioni circa il consumo di carni halal e kosher”* *“Il consumo di carni halal e kosher non è mai stato studiato su larga scala in Europa”*, oppure *“Siamo interessati a saperne di più sui differenti modi in cui le persone comprano e consumano carni halal/kosher e cosa pensano le persone sui tipi di informazioni che sono disponibile su questo tipo di cibo”* o anche *“Il progetto non ha interessi commerciali. Il suo scopo è quello di promuovere il dialogo fra le parti interessate”*.

E' opportuno non citare il benessere animale.

Questa questione emergerà probabilmente dalla discussione, ma è meglio che ai partecipanti non sia anticipato troppo. In tal caso la discussione fra macellazione rituale e convenzionale potrebbe sopraffare il dibattito troppo precocemente.

Protocollo del FG

ATTORI

Partecipanti

Il numero ideale è 8 per focus group, scelti in relazione ai criteri di reclutamento

Facilitatore

Uno o due facilitatori

Il facilitatore è responsabile di:

- assicurare che la conversazione proceda armoniosamente e che i temi e le questioni siano trattati adeguatamente;
- assicurare che a ogni tema sia dedicato *approssimativamente* lo stesso tempo. C'è una certa flessibilità di tempo e il facilitatore dovrebbe considerare il corso naturale della conversazione, comunque è fondamentale che ad ogni tema venga dedicata un'attenzione adeguata.
- gestire e agevolare la dinamica di gruppo e tentare di assicurare che a ogni partecipante sia data la possibilità di esprimere sufficientemente i propri punti di vista e opinioni.

Osservator

Oltre al facilitatore dovrebbe esserci almeno una persona che ha la responsabilità di:

- (a) prendere appunti per aiutare la trascrizione (ad esempio elencare l'ordine in cui le persone parlano e annotare brevemente ciò che dicono);
- (b) controllare che l'apparecchio di registrazione stia funzionando correttamente e se necessario sostituire le pile o la scheda di memoria;
- (c) preparare le attrezzature e la stanza.

IL LUOGO, LE ATTREZZATURE E LE RISORSE

Stanza

La stanza dovrebbe essere abbastanza grande da far stare comodamente 12 persone (partecipanti, facilitatore, staff per il video).

Dovrebbe esserci spazio a sufficienza per posizionare discretamente l'apparecchio video e l'illuminazione dovrebbe essere adeguata per avere una buona qualità della registrazione.

Attrezzatura per la registrazione audio

Dovrebbe essere posizionata strategicamente per poter registrare bene tutta la conversazione e il facilitatore dovrebbe controllare l'apparecchio di registrazione per avere una qualità del suono sufficiente prima che inizi il FG.

Attrezzatura per la ripresa video

Il facilitatore dovrebbe controllare l'attrezzatura prima del FG e assicurarsi che la telecamera sia posizionata in modo tale da riprendere tutti i partecipanti e che l'illuminazione sia idonea.

Blocchi notes e penne

Uno per ogni partecipante

Ristoro

Deve essere fornito all'inizio del FG e se necessario durante i 5 minuti di pausa dopo la prima ora di lavoro.

Risorse del facilitatore

Prima del FG il facilitatore deve avere una lista di tutti i partecipanti

Esempio di lettera di invito per i partecipanti

Scrivo a nome del team organizzativo di un progetto iniziato recentemente e sostenuto da, è un progetto che ha come scopo il trattamento delle questioni legate al consumo di carni halal e kosher e la macellazione rituale.

Come parte del progetto ci siamo impegnati a organizzare dei focus group che possano rappresentare i punti di vista dei consumatori in diverse nazioni

Lei è stato contattato recentemente ed ha espresso interesse nel partecipare ad un FG nella regione

Abbiamo il piacere di comunicarle che è stato scelto per partecipare al FG che avrà luogo.....

La preghiamo cortesemente di confermare la sua partecipazione per la data stabilita contattando.....

Ringraziandola per la partecipazione ci auguriamo di vederla presto.

Questionario da distribuire alla fine per la valutazione del FG

Nome

Indirizzo

Genere

Data di nascita

Stato civile

Figli

In che proporzione si occupa delle spese per il management familiare

Info sul reddito

Titolo

di

studio

Debriefing

Da distribuire alla fine del FG

1) Nome e data

2) Ha avuto la possibilità di esprimere sufficientemente il suo punto di vista durante questo FG?

3) C'è qualcosa che vuole aggiungere ai suoi commenti espressi durante il FG?

4) Pensa che il FG sia stata una metodica utile per far luce sugli argomenti che sono stati discussi?

Ruolo del moderatore

Una volta organizzato l'incontro, il ruolo del moderatore o facilitatore del gruppo è fondamentale, soprattutto per fornire chiare spiegazioni circa lo scopo dell'incontro, aiutando i partecipanti a sentirsi a proprio agio e agevolando l'interazione fra i membri del gruppo.

Durante il colloquio i moderatori hanno il ruolo di promuovere il dibattito, per esempio ponendo quesiti. Potrebbero anche aver bisogno di provocare i partecipanti, soprattutto per far emergere le differenze fra questi, e sbrogliare la matassa di concetti che sono espressi durante la discussione. A volte i moderatori avranno bisogno di soffermarsi sui dettagli, o spingere la discussione oltre, nel caso in cui la conversazione si stia arenando o abbia raggiunto conclusioni minori. I moderatori inoltre devono mantenere la discussione focalizzata sul punto e quindi a volte hanno bisogno di ricapitolare e allontanarsi dalle digressioni. I moderatori devono anche assicurare a tutti partecipanti la possibilità di esprimersi. Allo stesso tempo non devono esprimere troppo consenso, così come devono evitare di favorire l'opinione di un membro piuttosto che di un altro. Devono evitare di esprimere i propri pareri in merito, così come influenzare i partecipanti verso una particolare posizione o opinione.

Il ruolo del moderatore è quello di stimolare il confronto di opinioni, per questo egli deve avere delle buone capacità nel relazionarsi con gli altri e delle buone qualità personali, come essere un buon ascoltatore, non giudicare ed essere versatile. Queste qualità indurranno i partecipanti a fidarsi e aumenteranno la probabilità di un dialogo aperto e interattivo.

Infine, il grado di controllo e direzione imposto dal moderatore dipenderà dagli obiettivi della ricerca così come dallo stile che si è scelto. Se due o più moderatori sono coinvolti nella mediazione di un FG, deve essere raggiunto un accordo su chi dei due avrà un peso maggiore nella direzione del FG. Si consiglia ad un moderatore di mediare il FG ed all'altro di prendere appunti e controllare l'apparecchiatura di registrazione durante la seduta. C'è anche bisogno di coerenza fra i FG, quindi si raccomanda una preparazione scrupolosa con attenzione ai ruoli ed alle responsabilità.

Consenso informato

Il moderatore dovrebbe distribuire il consenso informato dopo che l'argomento è stato introdotto e prima che inizino le domande di benvenuto e ringraziamenti. Tutti i consensi devono essere firmati e raccolti dall'assistente moderatore prima dell'inizio della discussione.

MODELLO DI QUESTIONARIO PER LE COMUNITA' RELIGIOSE – Consumatori Halal

Indice

TEMA A: - Acquisto e consumo di cibo religioso: cosa, quando e dove comprare carni halal o prodotti a base di tali carni. 2

 A1: “Rottura del ghiaccio” e relazione fra carne e tipo di cottura 2

 A2: Consumo ed acquisto di prodotti a base di carne Halal 3

TEMA B: - Classifica delle scelte del consumatore di carni Halal fra: prezzo, gusto, valore nutritivo, benefici sulla salute, sicurezza, rispetto del benessere animale. 3

 B1 Gerarchia 3

 B2 Nel tempo 3

TEMA C: - Referenze religiose: Quali sono le referenze religiose dei partecipanti quando si tratta di produzione di cibo/benessere animale/abitudini alimentari 4

 C1 Referenze religiose: 4

 C2 Appartenenza ad un gruppo/tendenza religiosa 4

TEMA D: - Preoccupazioni del consumatore verso il benessere animale 4

 D1 – Livello di conoscenza sul processo di macellazione 4

 D2 - Giustificazioni spontanee riguardo il benessere animale e applicate allo stordimento . 5

TEMA E: - Accettabilità sociale e problemi di fiducia 5

 E1- Sentimenti dei partecipanti riguardo l’accrettabilità sociale verso le pratiche religiose nel loro paese 5

 E2- Sentimenti sulla fiducia del consumatore 6

Percezioni ed opinioni dei consumatori riguardo la macellazione religiosa, percezioni sulla qualità della carne halal, e benessere animale nel contesto della pratica quotidiana di acquisto e consumo di cibo.

Richiamo: *Questo FG ha lo scopo di ottenere informazioni sulle preoccupazioni che hanno gli abituali consumatori di carni halal nei confronti della produzione di carni halal, principalmente la macellazione in relazione al benessere animale. Utilizzando un FG, non abbiamo la possibilità di cercare risultati statisticamente rappresentativi. Cerchiamo di identificare in ogni nazione studiata i principali problemi in gioco dal punto di vista dei consumatori abituali di carni halal quando si tratta di macellazione religiosa. Come questi problemi vengono considerati, inquadrati, collegati, discussi, risolti o non risolti.*

Questi risultati saranno anche la base per l'elaborazione di un'indagine quantitativa e rappresentativa nelle ricerche future.

Introduzione

Prima di iniziare, mi piacerebbe dirvi qualcosa a proposito della nostra ricerca. Stiamo portando avanti questa ricerca come parte di un più ampio progetto sugli aspetti che gravitano intorno alla macellazione religiosa e all'acquisto e consumo di carni halal.

Siamo interessati a saperne di più sui differenti modi in cui le persone fanno acquisti di cibo halal e consumano questi cibi.

Siamo anche interessati alle opinioni delle persone circa le differenze fra cibo halal e cibo convenzionale, e le ragioni che li spingono a scegliere il primo.

Attraverso la conversazione ci piacerebbe discutere sui vostri punti di vista riguardo alla produzione e le qualità dei cibi halal, in senso più generale anche l'immagine di questi prodotti nella società, e l'immagine di coloro i quali li consumano.

Infine, vorremmo ricordarvi che non ci sono risposte giuste o sbagliate sugli argomenti che tratteremo e che siamo interessati alle vostre idee, ai vostri sentimenti e alle vostre opinioni.

TEMA A: - Acquisto e consumo di cibo religioso: cosa, quando e dove comprare carni halal o prodotti a base di tali carni.

A1: "Rottura del ghiaccio" e relazione fra carne e tipo di cottura

Introduzione: vorrei iniziare oggi ponendovi un semplice quesito. In questo modo, capirete che in questo FG vi verranno poste domande circa le vostre esperienze, i vostri gusti e le vostre opinioni. Non ci sarà alcun esercizio, nessun obiettivo da raggiungere, nessuna verità da svelare. Siamo qui solamente per una discussione. Una regola soltanto: permettere a ogni partecipante di esprimersi come tutti gli altri e, possibilmente, non tutti insieme. Ci aspettiamo che voi non sarete in accordo, questo è più che normale, e questo ci darà un miglior senso della prospettiva e della realtà!

Questa tematica inizierà con una domanda riguardante i piatti preferiti dei partecipanti.

Qual è il tuo piatto preferito a casa (non al ristorante)? C'è presenza di carne in questo piatto (quantità)? Potresti descriverlo? A casa sei tu la persona responsabile nella preparazione di questo piatto?

(Questa domanda per rompere il ghiaccio dovrebbe facilmente introdurre A2, ed anche darci un'idea sul rapporto che hanno i partecipanti con il "mangiare la carne")

A2: Consumo ed acquisto di prodotti a base di carne Halal

Domanda riguardante le abitudini sul consumo e l'acquisto di alimenti in generale.

Dove acquisti generalmente i tuoi cibi halal? Hai l'abitudine di mangiare sistematicamente carni halal o soltanto ogni tanto? Il team dei ricercatori può sentirsi libero di sviluppare le proprie domande, purché siano pertinenti alle abitudini sul consumo e acquisto di carni halal.

TEMA B: - Classifica delle scelte del consumatore di carni Halal fra: prezzo, gusto, valore nutritivo, benefici sulla salute, sicurezza, rispetto del benessere animale.

Introduzione: Vorrei ora spostare la discussione prendendo in considerazione le differenze fra Halal e NON-Halal.

B1 Gerarchia

Perché hai l'abitudine di consumare carni Halal? Perché è importante? Qual è l'aspetto più importante?

Probabilmente l'aspetto religioso sarà l'aspetto dominante, in questo caso, chiedi: "Ci sono altre motivazioni che inducono al consumo di carni Halal? Quali altri benefici, a parte il fatto che la carne Halal permette di andare incontro alle regole religiose, vi aspettate da questi prodotti rispetto agli altri? (es: migliore-peggiore sapore, sicurezza, salubrità, benessere animale...)"

B2 Nel tempo

La tua abitudine nel consumo di carni Halal si è modificata nel tempo? Perché?

I partecipanti dovrebbero parlare della loro esperienza e tu dovrai indurli anche a generalizzare sulla comunità islamica e discutere su questo.

TEMA C: - Referenze religiose: Quali sono le referenze religiose dei partecipanti quando si tratta di produzione di cibo/benessere animale/abitudini alimentari

C1 Referenze religiose:

Quando non sei sicuro dell'etichetta Halal, o non sei sicuro del macellaio, a chi chiedi aiuto o informazioni? *Amici, letteratura religiosa, moschea, imam, associazioni religiose, nazione di origine, etc...*

C2 Appartenenza ad un gruppo/tendenza religiosa

Appartieni (o ti senti vicino) a una scuola di pensiero religiosa, una tendenza religiosa o altro?
Se _____ sì _____ quale?

D e E sono temi discorsivi: queste domande hanno lo scopo di stimolare una discussione

TEMA D: - Preoccupazioni del consumatore verso il benessere animale

D1 – Livello di conoscenza sul processo di macellazione

La prossima domanda dovrebbe essere presentata e posta come un QUIZ. Questo vuol dire che ad ogni persona viene posta la domanda in modo individuale, e non deve rispondere secondo l'ordine:

Potresti dirci se ci sono delle differenze tra la macellazione Aid el kebir e la macellazione che produce carne Halal per il consumo ordinario? Sono differenti o uguali?

Chiedilo ad ogni partecipante

Chi pensa che siano la stessa cosa? Chi pensa il contrario?

Chiedi ai partecipanti chi pensa che sia IDENTICA per sviluppare i loro punti di vista
Chiedi ai partecipanti chi pensa che sia DIFFERENTE per sviluppare i loro punti di vista.

I partecipanti dovrebbero specificare le loro referenze (quale scuola o tendenza religiosa, libri); dovrebbero anche specificare se ne hanno avuto esperienza loro stessi o ne hanno sentito dire.

Prova a riassumere.

Attraverso le domande che seguono, vogliamo una descrizione di

1- Cosa pensano che sia la macellazione, durante il sacrificio e per il consumo ordinario.

2- In cosa la considerano differente. (Spesso Ai del Kabir è eseguita all'aperto in condizioni più "naturali", mentre la macellazione Halal viene eseguita sistematicamente in condizioni industriali).

Questo fa la differenza nei termini del benessere animale? Lascia che i partecipanti sviluppino la loro filosofia della condizione animale senza far riferimento ai vincoli imposti dalle fonti del diritto.

D2 - Giustificazioni spontanee riguardo il benessere animale e applicate allo stordimento

Cosa vuol dire **benessere animale** per te? Chiedi di poterlo scrivere su un foglio.

Organizza 5-10 minuti di pausa per scrivere sul foglio a servirsi del rinfresco

Quali sono le differenze fra macellazione rituale e macellazione per la produzione convenzionale di carne?

Lasciali parlare usando paragoni fra convenzionale/religioso.

Se non è stato menzionato, introduci il problema dello stordimento: parla di insensibilità, perdita della coscienza dell'animale, non andare sui dettagli tecnici.

Descrivi i differenti metodi di stordimento, poi chiedi quale dei metodi sia accettabile o meno e perché. Discutine col gruppo.

Autorità religiosa

Se non è stata menzionata già dai partecipanti, spiega che alcuni metodi di macellazione Halal usano stordimento con approvazione di alcune autorità religiose. Chiedi cosa ne pensano.

TEMA E: - Accettabilità sociale e problemi di fiducia

E1- Sentimenti dei partecipanti riguardo l'accettabilità sociale verso le pratiche religiose nel loro paese

- in generale

- riguardo alle pratiche sul cibo religioso

Il team dei ricercatori è libero di sviluppare le proprie domande, purché siano pertinenti ai sentimenti dell'accettabilità sociale verso le pratiche religiose e le pratiche alimentari in particolare.

Iniziando il FG, hai detto che è stato facile/non facile trovare carni halal e prodotti a base di carne, pensi che nel tuo paese mangiare carni Halal sia facile?

Ti capita di invitare persone non musulmane a mangiare a casa? Accetti di mangiare a casa di persone non musulmane?

E2- Sentimenti sulla fiducia del consumatore

- garanzie sul cibo religioso (cosa e chi è attendibile..da paragonare con i riferimenti religiosi)
- benessere animale durante la produzione di cibo (idem)

Credi che le garanzie del cibo Halal siano affidabili? In termini di Halal e le altre qualità menzionate prima.

MODELLO DI QUESTIONARIO PER LE COMUNITA' RELIGIOSE - Consumatori kasher**Indice**

TEMA A: - Acquisto e consumo di cibo religioso: cosa, quando, dove comprare carni kosher o prodotti a base di carne	2
A1: Rottura del ghiaccio e relazione tra carne e tipo di cottura.....	2
Questa tematica inizierà con una domanda riguardante i piatti preferiti dei partecipanti.....	2
A2: Consumo e acquisto di prodotti a base di carne Kosher	3
TEMA B: Gerarchia della scelta dei consumatori Kosher fra: prezzo, sapore, valore nutritivo, benefici per la salute, sicurezza, rispetto del benessere animale.....	3
B1 Gerarchia.....	3
B2 Nel tempo.....	3
TEMA C: Referenze religiose: Quali sono le referenze religiose dei partecipanti quando si tratta di produzione di cibo/benessere animale/abitudini alimentari.....	3
C1: Referenze religiose	3
C2 Appartenenza ad un gruppo/tendenza religiosa	4
TEMA D: Preoccupazioni dei consumatori sul benessere animale.....	4
D1: Livello di conoscenza sul processo di macellazione.....	4
D2: Giustificazione spontanea sul benessere animale e applicata allo stordimento.....	4
TEMA E: Accettabilità sociale e problemi di fiducia.....	4
E1: Sentimenti dei partecipanti circa l'accettabilità sociale verso pratiche religiose nella nazione in cui si svolge il FG.	4
E2- Sentimenti sulla fiducia del consumatore.....	5

Percezioni ed opinioni dei consumatori sulla macellazione religiosa, percezioni sulla qualità della carne kosher, e benessere animale nel contesto delle pratiche quotidiane dell'acquisto e del consumo di cibo.

Richiamo: Questo FG ha lo scopo di ottenere informazioni sulle preoccupazioni dei regolari consumatori di carni kosher verso la produzione di carne e la macellazione, specialmente in relazione al benessere animale. Usando un FG, non otteniamo risultati statisticamente significativi. Ci prefiggiamo di identificare in ogni nazione studiata i principali problemi dal punto di vista dei consumatori kosher quando si tratta di macellazione rituale. Come questi problemi sono affrontati, studiati, collegati, discussi e risolti o non risolti.

Questi risultati saranno anche alla base dell'elaborazione di una risorsa quantitativa e rappresentativa in future ricerche.

Introduzione

Prima di cominciare, vorrei dire qualcosa sulla nostra ricerca. Stiamo conducendo questa ricerca come parte di un grande progetto europeo che è interessato ai problemi che gravitano intorno alla macellazione religiosa e l'acquisto e il consumo di carni Kosher. Siamo interessati a capirne di più sui differenti modi in cui le persone acquistano e consumano cibo kosher.

Siamo anche interessati a capire cosa pensano le persone circa le differenze fra cibo kosher e cibo convenzionale, e le ragioni della loro scelta nei confronti di questi cibi. Attraverso la conversazione ci piacerebbe discutere sui vostri punti di vista riguardo la produzione e la qualità delle carni kosher, in senso generale e l'immagine di questi prodotti nella società, e l'immagine di coloro i quali li consumano.

Infine, vorremmo ricordarvi che non ci sono risposte giuste o sbagliate sugli argomenti che tratteremo e che siamo interessati alle vostre idee, ai vostri sentimenti e alle vostre opinioni.

TEMA A: - Acquisto e consumo di cibo religioso: cosa, quando, dove comprare carni kosher o prodotti a base di carne

A1: Rottura del ghiaccio e relazione tra carne e tipo di cottura

Introduzione: vorrei iniziare oggi ponendovi un semplice quesito. In questo modo, capirete che in questo FG vi verranno poste domande circa le vostre esperienze, i vostri gusti e le vostre opinioni. Non ci sarà alcun esercizio, nessun obiettivo da raggiungere, nessuna verità da svelare. Siamo qui solamente per una discussione. Una regola soltanto: permettere a ogni partecipante di esprimersi come tutti gli altri e, possibilmente, non tutti insieme. Ci aspettiamo che voi non sarete in accordo, questo è più che normale, e questo ci darà un miglior senso della prospettiva e della realtà!

Questa tematica inizierà con una domanda riguardante i piatti preferiti dei partecipanti.

Qual è il tuo piatto preferito a casa (non al ristorante)? C'è presenza di carne in questo piatto (quantità)? Potresti descriverlo? A casa sei tu la persona responsabile nella preparazione di questo piatto?

(Questa domanda per rompere il ghiaccio dovrebbe facilmente introdurre A2, ed anche darci un'idea sul rapporto che hanno i partecipanti con il "mangiare la carne")

A2: Consumo e acquisto di prodotti a basa di carne Kosher

Domanda riguardante il consumo di cibo in generale e le abitudini di acquisto.

Dove acquisti cibo/carne kosher in genere? Sei un consumatore abituale o saltuario? *Il team dei ricercatori è libero di formulare le proprie domande, purché forniscano informazioni circa le abitudini di consumo e acquisto di carni kosher.*

TEMA B: Gerarchia della scelta dei consumatori Kosher fra: prezzo, sapore, valore nutritivo, benefici per la salute, sicurezza, rispetto del benessere animale

Introduzione: Vorrei ora passare oltre considerando le differenze fra kosher e non kosher.

B1 Gerarchia

Perché consumi carni Kosher? Qual è la ragione principale?

La ragione religiosa potrebbe essere la principale, in questo caso, chiedi: c'è un'altra motivazione che spinge al consumo di carni Kosher? Quali altri benefici, a parte il fatto che la carne Kosher permette l'incontro con gli obblighi religiosi, cosa si aspettano da questi prodotti paragonandoli ad altre carni. Es: migliore/peggiore sapore, sicurezza, genuinità, benessere animale...

Idealmente annota su una lavagna le differenti motivazioni.

B2 Nel tempo

Si è modificato nel tempo il tuo consumo di carne Kosher?e se sì, perché?

I partecipanti dovrebbero parlare della loro esperienza e se lo fanno, permettilgli di generalizzare sul popolo ebraico e discuti su questo.

TEMA C: Referenze religiose: Quali sono le referenze religiose dei partecipanti quando si tratta di produzione di cibo/benessere animale/abitudini alimentari

C1: Referenze religiose

Quando non sei sicuro dell'etichetta Kosher, o non sei sicuro del macellaio, a chi chiedi informazioni? *Amici, letteratura religiosa, rabbino, associazioni religiose, paese di origine, ecc...*

C2 Appartenenza ad un gruppo/tendenza religiosa

A quale scuola religiosa, tendenza religiosa, ecc... appartieni? Chiedi ai partecipanti di descrivere le differenti scuole religiose che esistono, se questo non emerge già dalla discussione.

D e E sono temi discorsivi: queste domande hanno lo scopo di stimolare una discussione

TEMA D: Preoccupazioni dei consumatori sul benessere animale

D1: Livello di conoscenza sul processo di macellazione

Potresti dirci *se ci sono delle differenze* fra la macellazione ordinaria e la macellazione che produce carni Kosher? In cosa sono differenti? (o sono identiche)

I partecipanti dovrebbero specificare le loro referenze (quale scuola religiosa o tendenza religiosa, libri); i partecipanti dovrebbero anche specificare se hanno avuto esperienza personale o se lo hanno sentito dire.

Prova a sintetizzare la discussione con i partecipanti.

D2: Giustificazione spontanea sul benessere animale e applicata allo stordimento

Cosa vuol dire per te **benessere animale**? Chiedi di scriverlo su un foglio → PAUSA

Organizza 5-10 min di pausa per scrivere su un foglio e servirsi del rinfresco.

Chiedi ai partecipanti cosa hanno scritto e scrivilo su una lavagna. Chiedi loro se ci sono delle differenze in ambito di benessere animale fra Shechita ed altri metodi.

Se non è stato menzionato introduci il problema dello stordimento: parla di sensibilità, portare l'animale a perdere coscienza, non andare su dettagli tecnici.

Chiedi ai partecipanti chi ne sa qualcosa sullo stordimento per poterne descrivere i diversi metodi, poi chiedi un parere sui vari metodi descritti, e perché. Induci una discussione di gruppo su questo argomento senza intervenire, se possibile.

TEMA E: Accettabilità sociale e problemi di fiducia

E1: Sentimenti dei partecipanti circa l'accettabilità sociale verso pratiche religiose nella nazione in cui si svolge il FG.

- in generale

- sulle pratiche per il cibo religioso

I team di ricercatori è libero di sviluppare proprie domande, purché si riferiscano ai sentimenti dell'accettabilità sociale verso pratiche religiose e pratiche per il cibo in particolare.

Iniziando il FG avete detto che è stato facile/difficile trovare carni Kosher e prodotti a base di carne Kosher, pensi che nel tuo paese sia facile mangiare carni Kosher?
Se possibile cerca di mantenere la discussione sul cibo (discriminazioni, pratiche nascoste.. ecc.). In ogni caso, problemi di antisemitismo **non** devono essere tirati fuori dal moderatore.

Se opportuno, chiedi “invitate persone non ebreo a mangiare in casa vostra?” “Accettate di mangiare in una casa di persone non ebreo?”

E2- Sentimenti sulla fiducia del consumatore

Se la fiducia è un problema (dovrebbe essere detto in A2)

- Garanzie sul cibo religioso (in cosa o in chi si ha fiduci, da paragonare alle referenze religiose)