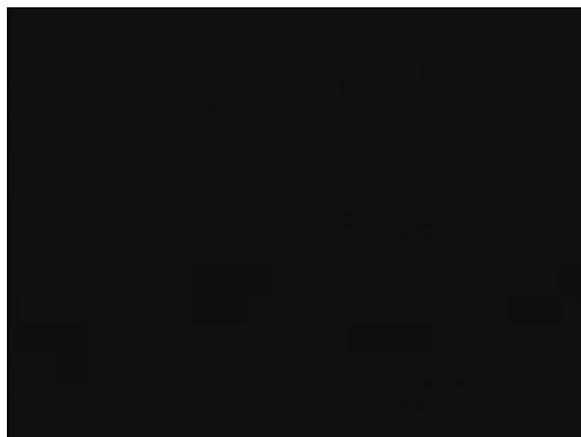


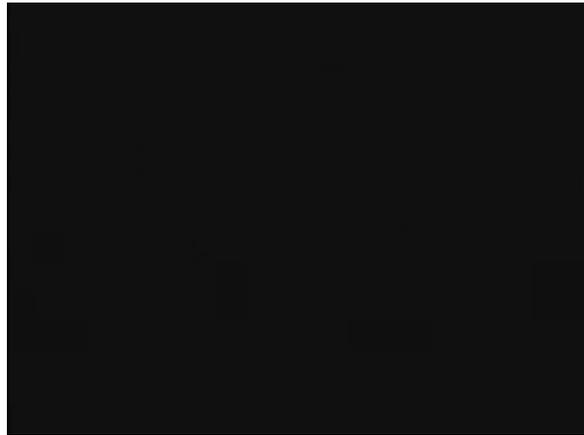
Macellazione d'urgenza,  
d'emergenza e di necessità, l'esperienza  
“*On-farm livestock euthanasia*” della  
California: un possibile esempio?

Beniamino Cenci Goga

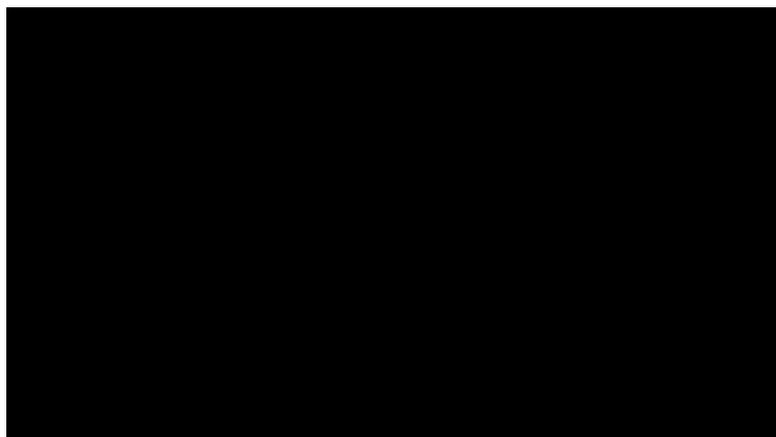
FILM 1

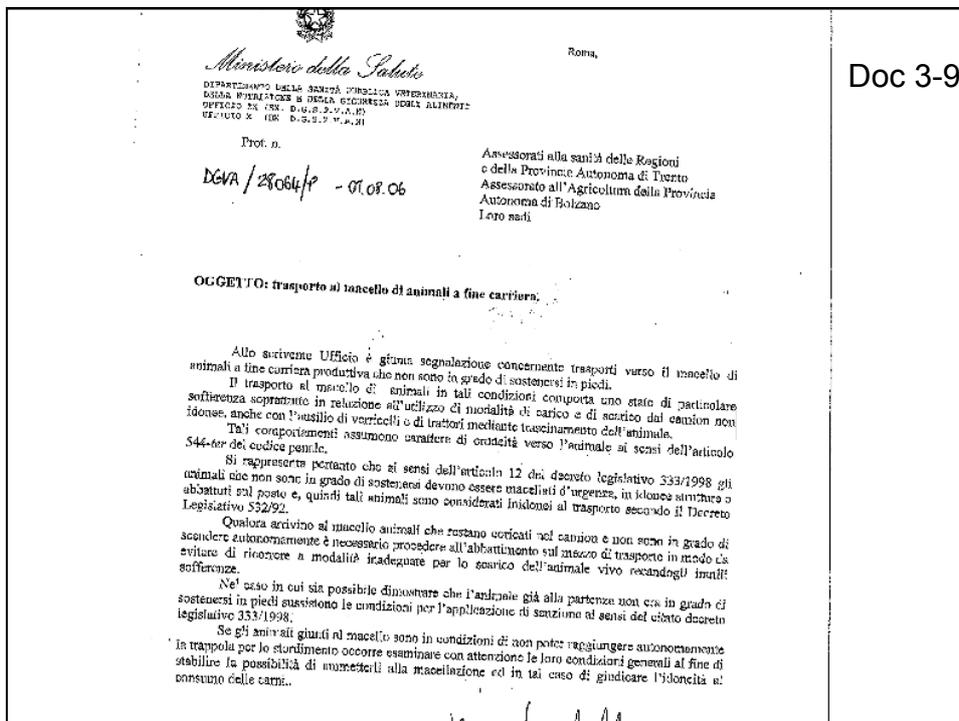


FILM 2



FILM 4





Doc 3-9

- DGVA 28064/P 1.8.2006
- 29972/P 29.8.2006
- 3782/P 8.5.2007
- 9654/P 25.5.2009
- DGSANCO 24.10.2010
- Interrogazione parlamentare 5.12.2011 al Parlamento Europeo (Andrea Zanoni)
- Risposta commissione (John Dali) 27.1.2012
- "Prime" indicazioni 7 gennaio 2013 nota min salute
- Nota correttiva del 11 marzo 2013
- Regolamento 218 del 7 marzo 2014

## CIRCOLARE 28064/P E 29972/P

CATEGORIA DI MACELLAZIONE	COMPRENDE:
Macellazione ordinaria	Macellazione ordinaria
Macellazione differita/ separata	Macellazione separata o differita Macellazione d'emergenza al macello, separata
Macellazione d'urgenza	Macellazione d'urgenza fuori dal macello Macellazione d'emergenza al macello non separata

### **ART. 7: MACELLAZIONE D'URGENZA COSA DICEVA IL D.LGS 286/94**

- ordinata da un veterinario in seguito ad un incidente o quando l'animale soffre di gravi disturbi fisiologici e funzionali
- effettuata in luogo diverso dal macello quando il veterinario giudica impossibile il trasporto o ritiene che questo possa provocare inutili sofferenze all'animale
- prima della macellazione l'animale deve essere sottoposto a visita ante-mortem da parte di un veterinario ufficiale
- l'animale deve essere abbattuto previo stordimento (derogabile), dissanguato, eventualmente eviscerato sul posto (i visceri devono accompagnare la carcassa al macello)
- trasporto scortato da attestato del veterinario ufficiale

**ART. 7: MACELLAZIONE  
D'URGENZA, cosa diceva D. lgs. 286**

**trasporto entro 1 ora**

**trasporto successivo**

**eviscerazione**

*al macello o  
in azienda*

*in azienda  
(entro 3 ore)*

**automezzo**

*non per trasporto  
alimenti*

*refrigerato (quindi per  
trasporto alimenti)*

**precauzioni**

*parti muscolari  
esposte protette*

*la carcassa va posta in un  
contenitore o comunque  
avvolta; visceri in  
contenitore ermetico*

**ART. 7: MACELLAZIONE D'URGENZA**

***In attesa della destinazione finale delle carni,  
la carcassa non deve entrare in contatto con  
carni e frattaglie destinate al consumo umano***

***cella dei  
sospetti***

***In caso di  
ispezione  
favorevole***

**A.S.L. n°...  
MSU ...n° vet  
Reg. Piemonte**

***Bollo sanitario per  
macellazioni speciali  
d'urgenza***

***le carni possono essere  
commercializzate solo nella ASL  
di macellazione***

# Cosa dicono il pacchetto igiene, le circolari e le regioni

Urgenza: in allevamento

Emergenza: al mattatoio

Attestazioni di scorta per le due tipologie

## ATTESTAZIONE DI SCORTA PER GLI ANIMALI MACELLATI D'EMERGENZA

Il sottoscritto dott. .... (veterinario ufficiale) attesta di essersi recato il giorno ..... alle ore ..... presso l'allevamento ..... codice aziendale ..... sito nel Comune di ..... di proprietà/condotto dal sig ..... e di avere ordinato la macellazione d'emergenza presso il macello (\*).

Dello/degli animale/i sotto indicato/i

Numero	Specie	Identificazione	Razza	Sesso	Categoria
1					
2					
3					
4					

In seguito a (\*\*) Anamnesi

Esito dell'esame clinico.....

Attesta inoltre

- di aver effettuato la *vista ante mortem* dalla quale è risultato che lo/gli animale/i non /sono affetto/i da malattie trasmissibili all'uomo o per le quali non è ammessa la macellazione,
- di aver accertato che lo/gli animale/i sono stati/non sono stati sottoposto/i a trattamento terapeutico, come da allegato modello conforme al D.L.vo 158/06 concernente l'approvazione del modello di dichiarazione di scorta per animali inviati nei macelli pubblici e privati.
- Di aver verificato la possibilità di spostamento al macello

Dispone inoltre:

- invio tempestivo al macello;
- preavviso al veterinario ufficiale dello stabilimento di destinazione;
- il carico, trasporto e scarico deve avvenire con mezzi adeguati conformemente al regolamento 1/2005;
- durante le operazioni di carico, trasporto e scarico dovranno essere messe in atto tutte le possibili precauzioni per evitare dolore e sofferenza all'animale;

Data .....

Firma (Il veterinario ufficiale)

Firma per accettazione  
L'Allevatore

Il Trasportatore

Tale attestato deve essere redatto in quadruplici copie: l'originale accompagna gli animali al macello, una copia è consegnata all'allevatore, una al trasportatore, una resta al veterinario ufficiale  
(\*) Specificare denominazione, indirizzo e numero di riconoscimento (\*\*\*) Specificare la causa che ha determinato la macellazione d'emergenza

ATTESTAZIONE DI SCORTA PER GLI ANIMALI MACELLATI D'URGENZA

Il sottoscritto dott. .... (veterinario ufficiale) attesta di essersi recato il giorno ..... alle ore ..... presso l'allevamento ..... codice aziendale ..... sito nel Comune di ..... di proprietà/condotto dal sig ..... e di avere ordinato la macellazione speciale di urgenza ed il successivo inoltro al macello (\*).....

Dello/degli animale/i sotto indicato/i

Numero	Specie	Identificazione	Razza	Sesso	Categoria
1					
2					
3					
4					

In seguito a (\*\*) .....

Attesta inoltre

- di aver effettuato la vista *ante mortem* dalla quale è risultato che lo/gli animale/i non è/sono affetto/i da malattie trasmissibili all'uomo o per le quali non è ammessa la macellazione,
- di aver constatato la corretta esecuzione del dissanguamento previo stordimento a mezzo di (\*\*\*).....
- di aver accertato che lo/gli animale/i sono stati/non sono stati sottoposto/i a trattamento terapeutico, come da allegato modello conforme al D.L.vo 158/06 concernente l'approvazione del modello di dichiarazione di scorta per animali inviati nei macelli pubblici e privati.
- di autorizzare il trasporto del sangue dello/degli animale/i sopra indicato/i all'interno di contenitori a tenuta stagna ed opportunamente identificati come sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano

Data .....

Firma .....

(\*) Specificare il nome e l'indirizzo

(\*\*) Specificare la causa che ha determinato la macellazione d'urgenza

(\*\*\*) Specificare il mezzo utilizzato per lo stordimento

Tale attestato deve essere redatto in quadruplica copia: l'originale accompagna gli animali al macello, una copia è consegnata all'allevatore, una al trasportatore e una resta al veterinario ufficiale

## 1: 853 ITA pag. 39 info sulla cat alim

7. Se l'autorità competente lo permette, le informazioni sulla catena alimentare possono accompagnare gli animali ai quali si riferiscono al momento dell'arrivo al macello, anziché precederli di almeno 24 ore, nel caso di:

- animali della specie suina, pollame o selvaggina d'allevamento che sono stati sottoposti a un'ispezione ante mortem nell'azienda di provenienza, se accompagnati da un certificato, firmato dal veterinario, in cui si attesta che quest'ultimo ha esaminato gli animali nell'azienda e li ha trovati sani;
- solipedi domestici;

IT

Gazzetta ufficiale dell'Unione europea

- animali che sono stati sottoposti a macellazione di emergenza, se accompagnati da una dichiarazione, firmata dal veterinario, in cui si attesta il risultato favorevole dell'ispezione ante mortem;

## 1: 853 ENG pag. 39 info sulla cat alim

7. If the competent authority so permits, food chain information may accompany the animals to which it relates to the slaughterhouse, rather than arriving at least 24 hours in advance, in the case of:
- (a) porcine animals, poultry or farmed game that have undergone *ante-mortem* inspection at the holding of provenance, if a certificate that the veterinarian has signed stating that he or she examined the animals at the holding and found them to be healthy accompanies them;
  - (b) domestic solipeds;

EN

Official Journal of the European Union

- (c) animals that have undergone **emergency** slaughter, if a declaration, that the veterinarian has signed recording the favourable outcome of the ante-mortem inspection accompanies them;

## 2: 853 ITA pag. 42 igiene macellazione

### CAPITOLO IV: IGIENE DELLA MACELLAZIONE

Gli operatori del settore alimentare che gestiscono macelli in cui vengono macellati ungulati domestici devono conformarsi ai seguenti requisiti.

1. Una volta arrivati al macello, gli animali devono essere macellati senza indebito ritardo. Tuttavia, ove richiesto per motivi di benessere, prima della macellazione dev'essere loro concesso un periodo di riposo.
2.
  - a) Non devono essere utilizzate per il consumo umano le carni di animali diversi da quelli di cui alle lettere b) e c), se sono morti per cause diverse dalla macellazione effettuata nel macello.
  - b) Nei locali adibiti alla macellazione possono essere introdotti soltanto animali vivi destinati alla macellazione, ad eccezione:
    - i) degli animali macellati **d'urgenza** fuori dal macello ai sensi del capitolo VI;
    - ii) degli animali macellati nel luogo di produzione a norma della sezione III;
    - e
    - iii) della selvaggina selvatica a norma della sezione IV, capitolo II.
  - c) Le carni di animali macellati presso un macello a seguito di incidente possono essere usate per il consumo umano se risulta da un'ispezione che essi non presentano gravi lesioni, oltre a quelle dovute all'incidente.

## 2: 853 ENG pag. 42 igiene macellazione

### CHAPTER IV: SLAUGHTER HYGIENE

Food business operators operating slaughterhouses in which domestic ungulates are slaughtered must ensure compliance with the following requirements.

1. After arrival in the slaughterhouse, the slaughter of the animals must not be unduly delayed. However, where required for welfare reasons, animals must be given a resting period before slaughter.
2.
  - (a) Meat from animals other than those referred to in subparagraphs (b) and (c) must not be used for human consumption if they die otherwise than by being slaughtered in the slaughterhouse.
  - (b) Only live animals intended for slaughter may be brought into the slaughter premises, with the exception of:
    - (i) animals that have undergone emergency slaughter outside the slaughterhouse in accordance with Chapter VI;
    - (ii) animals slaughtered at the place of production in accordance with Section III;
  - and
  - (iii) wild game, in compliance with Section IV, Chapter II.
- (c) Meat from animals that undergo slaughter following an accident in a slaughterhouse may be used for human consumption if, on inspection, no serious lesions other than those due to the accident are found.

## 3: 853 ITA pag. 44 URGENZA FUORI

### CAPITOLO VI: MACELLAZIONE D'URGENZA AL DI FUORI DEL MACELLO

Gli operatori del settore alimentare devono garantire che le carni di ungulati domestici, che sono stati sottoposti a macellazione d'urgenza al di fuori del macello, siano destinati al consumo umano solo se soddisfano i seguenti requisiti.

1. Un animale per il resto sano deve aver subito un incidente che ne ha impedito il trasporto al macello per considerazioni relative al suo benessere.
2. Un veterinario deve eseguire l'ispezione ante mortem dell'animale.
3. L'animale macellato e dissanguato deve essere trasportato al macello in condizioni igieniche soddisfacenti e senza indebito ritardo. L'asportazione dello stomaco e degli intestini, ma nessuna altra tolettatura può essere praticata sul posto sotto la supervisione del veterinario. I visceri asportati devono accompagnare l'animale abbattuto al macello ed essere identificati come appartenenti all'animale stesso.
4. Se trascorrono più di due ore tra l'operazione di macellazione e l'arrivo al macello l'animale deve essere refrigerato. Se le condizioni climatiche lo consentono, la refrigerazione attiva non è necessaria.
5. Una dichiarazione dell'operatore del settore alimentare che ha allevato l'animale, attestante l'identità dell'animale e indicante i prodotti veterinari o le altre cure somministrategli con le relative date di somministrazione e tempi di sospensione, deve accompagnare l'animale macellato al macello.

### 3: 853 ENG pag. 44 URGENZA FUORI

CHAPTER VI: EMERGENCY SLAUGHTER OUTSIDE THE SLAUGHTERHOUSE

Food business operators must ensure that meat from domestic ungulates that have undergone emergency slaughter outside the slaughterhouse may be used for human consumption only if it complies with all the following requirements.

1. An otherwise healthy animal must have suffered an accident that prevented its transport to the slaughterhouse for welfare reasons.
2. A veterinarian must carry out an ante-mortem inspection of the animal.
3. The slaughtered and bled animal must be transported to the slaughterhouse hygienically and without undue delay. Removal of the stomach and intestines, but no other dressing, may take place on the spot, under the supervision of the veterinarian. Any viscera removed must accompany the slaughtered animal to the slaughterhouse and be identified as belonging to that animal.
4. If more than two hours elapse between slaughter and arrival at the slaughterhouse, the animal must be refrigerated. Where climatic conditions so permit, active chilling is not necessary.
5. A declaration by the food business operator who reared the animal, stating the identity of the animal and indicating any veterinary products or other treatments administered to the animal, dates of administration and withdrawal periods, must accompany the slaughtered animal to the slaughterhouse.

### 4: 853 ITA pag. 45 URG FUORI

6. Una dichiarazione del veterinario, attestante il risultato positivo dell'ispezione ante mortem, la data, l'ora e la motivazione della macellazione d'urgenza e la natura di eventuali trattamenti somministrati all'animale dal veterinario, deve accompagnare l'animale macellato al macello.
7. L'animale macellato deve essere idoneo al consumo umano dopo l'ispezione post mortem effettuata nel macello conformemente al regolamento (CE) n. 854/2004 compreso qualsiasi altro test aggiuntivo in caso di macellazione d'urgenza.
8. Gli operatori del settore alimentare devono seguire tutte le eventuali istruzioni del veterinario ufficiale dopo l'ispezione post mortem per quanto riguarda l'uso delle carni.
9. Gli operatori del settore alimentare non possono immettere nel mercato carni di animali che sono stati sottoposti a macellazione d'urgenza, a meno che esse rechino uno speciale marchio sanitario da non confondere con il marchio sanitario previsto dal regolamento (CE) n. 854/2004 né con il marchio di identificazione previsto nell'allegato II, sezione I, del presente regolamento. Siffatte carni possono essere immesse nel mercato soltanto nello Stato membro in cui si effettua la macellazione ed in conformità della legislazione nazionale.

## 4: 853 ENG pag. 45 URG FUORI

6. A declaration issued by the veterinarian recording the favourable outcome of the ante-mortem inspection, the date and time of, and reason for, emergency slaughter, and the nature of any treatment administered by the veterinarian to the animal, must accompany the slaughtered animal to the slaughterhouse.
7. The slaughtered animal must be fit for human consumption following post-mortem inspection carried out in the slaughterhouse in accordance with Regulation (EC) No 854/2004, including any additional tests required in the case of emergency slaughter.
8. Food business operators must follow any instructions that the official veterinarian may give after post-mortem inspection concerning the use of the meat.
9. Food business operators may not place meat from animals having undergone emergency slaughter on the market unless it bears a special health mark which cannot be confused either with the health mark provided for in Regulation (EC) No 854/2004 or with the identification mark provided for in Annex II, Section I to this Regulation. Such meat may be placed on the market only in the Member State where slaughter takes place and in accordance with national law.

## 1: 854 ITA isp ante mortem, pag. 95

### B. Ispezione ante mortem

1. Fatto salvo quanto previsto ai punti 4 e 5:

- a) il veterinario ufficiale effettua un'ispezione ante mortem di tutti gli animali prima della macellazione;
- b) l'ispezione ante mortem ha luogo entro 24 ore dall'arrivo al macello e meno di 24 ore prima della macellazione.

Inoltre, il veterinario ufficiale può richiedere un'ispezione in qualunque momento.

IT

Gazzetta ufficiale dell'Unione europea

2. L'ispezione ante mortem deve in particolare permettere di accertare, riguardo al singolo animale controllato; eventuali segni:

- a) che il benessere degli animali è stato compromesso;  
oppure
- b) di condizioni che potrebbero ripercuotersi negativamente sulla salute umana o degli animali, prestando particolare attenzione all'individuazione delle zoonosi, delle malattie di cui all'elenco A o, laddove opportuno, dell'elenco B dell'Ufficio internazionale delle epizootie (UIE).

3. Il veterinario ufficiale, oltre all'ispezione ante mortem ordinaria esegue un'ispezione clinica di tutti gli animali che l'operatore del settore alimentare o un assistente specializzato ufficiale hanno eventualmente scartato.

4. In caso di macellazione d'emergenza fuori dal macello e nel caso di selvaggina cacciata, il veterinario ufficiale presso il macello o lo stabilimento di manipolazione della selvaggina esamina la dichiarazione di accompagnamento della carcassa dell'animale rilasciata rispettivamente dal veterinario o dalla persona formata in conformità del regolamento (CE) n. 853/2004.

5. Nei casi previsti nella sezione III, capo 2. o nella sezione IV, l'ispezione ante mortem può essere effettuata nell'azienda di provenienza. In tali casi, il veterinario ufficiale presso il macello deve effettuare l'ispezione ante mortem soltanto quando e nella misura specificati.

1: 854  
ENG  
isp ante  
mortem,  
pag. 95

B. Ante-mortem inspection

1. Subject to paragraphs 4 and 5:

- (a) the official veterinarian is to carry out an ante-mortem inspection of all animals before slaughter;
- (b) that inspection must take place within 24 hours of arrival at the slaughterhouse and less than 24 hours before slaughter.

In addition, the official veterinarian may require inspection at any other time.

EN

Official Journal of the European Union

2. Ante-mortem inspection must in particular determine whether, as regards the particular animal inspected, there is any sign:

- (a) that welfare has been compromised;
- or
- (b) of any condition which might adversely affect human or animal health, paying particular attention to the detection of zoonotic diseases and diseases on List A or, where appropriate, List B of the Office International des Epizooties (World organisation for animal health, OIE).

3. In addition to routine ante-mortem inspection, the official veterinarian is to carry out a clinical inspection of all animals that the food business operator or an official auxiliary may have put aside.

4. In the case of emergency slaughter outside the slaughterhouse and of hunted wild game, the official veterinarian at the slaughterhouse or game handling establishment is to examine the declaration accompanying the body of the animal issued by the veterinarian or the trained person in accordance with Regulation (EC) No 853/2004.

5. Where provided for in Section III, Chapter II, or in Section IV, ante-mortem inspection may be carried out at the holding of provenance. In such cases, the official veterinarian at the slaughterhouse need carry out ante-mortem inspection only when and to the extent specified.

2: 854  
ITA isp  
post  
mortem,  
pag. 96

D. Ispezione post mortem

1. Immediatamente dopo la macellazione la carcassa e le frattaglie che l'accompagnano sono sottoposte a un'ispezione post mortem. Tutte le superfici esterne devono essere esaminate; a tale scopo potrebbero essere necessarie una manipolazione minima della carcassa e delle frattaglie o speciali attrezzature tecniche. Occorre prestare un'attenzione particolare all'individuazione delle zoonosi, delle malattie di cui all'elenco A e, laddove opportuno, all'elenco B dell'UE. La velocità della catena di macellazione e il numero dei membri del personale ispettivo presente sono tali da consentire un'ispezione adeguata.

2. Sono effettuati ulteriori esami, come la palpazione e l'incisione di parti della carcassa e delle frattaglie, e prove di laboratorio ove ciò sia ritenuto necessario:

- a) per giungere a una diagnosi definitiva;
  - oppure
  - b) per individuare la presenza di:
    - i) una malattia degli animali;
    - ii) agenti contaminanti a livelli superiori a quelli stabiliti in virtù della normativa comunitaria;
    - iii) una non conformità rispetto ai criteri microbiologici;
  - oppure
  - iv) altri fattori che potrebbero richiedere che le carni siano dichiarate non idonee al consumo umano o che siano imposte restrizioni all'utilizzazione delle stesse;
- in particolare nel caso di animali sottoposti a macellazione d'emergenza.

3. Ai fini dell'ispezione post mortem, il veterinario ufficiale dispone che le carcasse dei solipedi domestici, dei bovini di età superiore ai sei mesi e dei suini domestici di età superiore alle quattro settimane siano tagliate a metà longitudinalmente lungo la colonna vertebrale. Se ciò risulta necessario per l'ispezione, il veterinario ufficiale può inoltre disporre il taglio longitudinale di qualunque testa o carcassa. Tuttavia, per tener conto di particolari abitudini alimentari, del progresso tecnologico o di situazioni sanitarie specifiche, l'autorità competente può autorizzare la presentazione all'ispezione di carcasse non tagliate a metà di solipedi domestici, bovini di età superiore ai sei mesi e suini domestici di età superiore alle quattro settimane.

IT

Gazzetta ufficiale dell'Unione europea

4. Durante l'ispezione devono essere adottate precauzioni per garantire che la contaminazione della carne dovuta a operazioni come la palpazione, il sezionamento o l'incisione sia ridotta al minimo.

5. Se deve essere eseguita una macellazione di emergenza, prima di essere dichiarata idonea per il consumo umano la carcassa è sottoposta quanto prima possibile a un'ispezione post mortem delle carni a norma di punti da 1 a 4.

2: 854  
ENG  
isp post  
mortem,  
pag. 96

D. Post-mortem inspection

1. Carcasses and accompanying offal are to be subjected without delay after slaughter to post-mortem inspection. All external surfaces are to be viewed. Minimal handling of the carcass and offal or special technical facilities may be required for that purpose. Particular attention is to be paid to the detection of zoonotic diseases and diseases on OIE List A and, where appropriate, OIE List B. The speed of the slaughter line and the number of inspection staff present are to be such as to allow for proper inspection.
2. Additional examinations are to take place, such as palpation and incision of parts of the carcass and offal and laboratory tests, whenever considered necessary:
  - (a) to reach a definitive diagnosis;  
or
  - (b) to detect the presence of:
    - (i) an animal disease,
    - (ii) residues or contaminants in excess of the levels laid down under Community legislation,
    - (iii) non-compliance with microbiological criteria,  
or
    - (iv) other factors that might require the meat to be declared unfit for human consumption or restrictions to be placed on its use,  
particularly in the case of animals having undergone **emergency** slaughter.
3. The official veterinarian is to require carcasses of domestic solipeds, bovine animals over six months old, and domestic swine over four weeks old to be submitted for post-mortem inspection split lengthways into half carcasses down the spinal column. If the inspection so necessitates, the official veterinarian may also require any head or any carcass to be split lengthways. However, to take account of particular eating habits, technological developments or specific sanitary situations, the competent authority may authorise the submission for inspection of carcasses of domestic solipeds, bovine animals over six months old, and domestic swine over four weeks old, not split in half.

EN

Official Journal of the European Union

L 226/97

4. During the inspection, precautions must be taken to ensure that contamination of the meat by actions such as palpation, cutting or incision is kept to a minimum.
5. In the event of an emergency slaughter, the carcass shall be subjected to post-mortem examination as soon as possible in accordance with paragraphs 1 to 4 before it is released for human consumption.

3: 854 ITA bollo, pag. 98

7. Le carni degli animali che sono stati sottoposti a macellazione di **emergenza** al di fuori del macello devono recare un bollo sanitario speciale, che non può essere confuso né con il bollo sanitario previsto nel presente capitolo né col marchio di identificazione previsto all'allegato II, sezione I, del regolamento (CE) 853/2004.

### 3: 854 ENG bollo, pag. 98

7. Meat from animals having undergone emergency slaughter outside the slaughterhouse must bear a special health mark, which cannot be confused either with the health mark provided for in this Chapter or with the identification mark provided for in Annex II, Section I, to Regulation (EC) No 853/2004.

### 4: 854 ITA equini, pag. 99

2. In caso di considerazioni prioritarie in materia di benessere degli animali, i cavalli possono essere sottoposti a macellazione all'interno del macello anche se non sono state fornite le informazioni a norma di legge necessarie sulla loro identità. Dette informazioni devono però essere fornite prima che la carcassa possa essere dichiarata idonea al consumo umano. Questi obblighi valgono anche in caso di macellazione d'emergenza di cavalli fuori dal macello.

## 4: 854 ENG equini, pag. 99

2. When there are overriding animal welfare considerations, horses may undergo slaughter at the slaughterhouse even if the legally required information concerning their identity has not been supplied. However, this information must be supplied before the carcase may be declared fit for human consumption. These requirements also apply in the case of emergency slaughter of horses outside the slaughterhouse.

## 5: 854 ITA assistenti, pag. 101

2. Il veterinario ufficiale può imporre requisiti concernenti l'utilizzazione delle carni sottoposte a macellazione d'emergenza al di fuori del macello.

### SEZIONE III: RESPONSABILITÀ E FREQUENZA DEI CONTROLLI

#### CAPO I: ASSISTENTI SPECIALIZZATI UFFICIALI

Gli assistenti specializzati ufficiali possono assistere il veterinario ufficiale per tutti i compiti, fatte salve le seguenti restrizioni e qualsiasi norma specifica stabilita nella sezione IV:

1. in relazione ai compiti di audit, gli assistenti specializzati ufficiali possono solo raccogliere informazioni riguardo alle buone prassi igieniche e alle procedure basate sull'HACCP;
2. in relazione all'ispezione ante mortem e ai controlli relativi al benessere degli animali, gli assistenti specializzati ufficiali possono solo effettuare una prima osservazione degli animali e prestare assistenza in mansioni di carattere esclusivamente pratico;
3. in relazione all'ispezione post mortem, il veterinario ufficiale deve sorvegliare regolarmente il lavoro degli assistenti specializzati ufficiali e, nel caso di animali che siano stati sottoposti a macellazione d'emergenza al di fuori del macello, effettuare personalmente l'ispezione.

## 5: 854 ENG assistenti, pag. 101

2. The official veterinarian may impose requirements concerning the use of meat derived from animals having undergone emergency slaughter outside the slaughterhouse.

### SECTION III: RESPONSIBILITIES AND FREQUENCY OF CONTROLS

#### CHAPTER I: OFFICIAL AUXILIARIES

Official auxiliaries may assist the official veterinarian with all tasks, subject to the following restrictions and to any specific rules laid down in Section IV:

1. in relation to auditing tasks, official auxiliaries may only collect information regarding good hygienic practices and HACCP-based procedures;
  2. in relation to ante-mortem inspection and checks concerning the welfare of animals, official auxiliaries may only make an initial check of animals and help with purely practical tasks;
- and
3. in relation to post-mortem inspection, the official veterinarian must regularly check the work of official auxiliaries and, in the case of animals having undergone emergency slaughter outside the slaughterhouse, carry out the inspection personally.

## 5: 854 ITA flessibilità, pag. 102

3. La flessibilità prevista al punto 2 non si applica:

- a) agli animali che sono stati sottoposti a macellazione d'emergenza;

## 5: 854 ENG flessibilità, pag. 102

3. The flexibility provided for in paragraph 2 does not apply:

(a) to animals that have undergone emergency slaughter;

- ▼ 853 eur emerg
  - EMER\_853\_ENG\_pag\_39
  - EMER\_853\_ENG\_pag\_42
  - EMER\_853\_ENG\_pag\_44
  - EMER\_853\_ENG\_pag\_45
  - EMER\_853\_ITA\_pag\_39
  - URG\_853\_ITA\_pag\_42
  - URG\_853\_ITA\_pag\_44
  - URG\_853\_ITA\_pag\_45
- ▼ 854 emerg
  - EMERG\_854\_ENG\_pag\_95
  - EMERG\_854\_ENG\_pag\_96
  - EMERG\_854\_ENG\_pag\_98
  - EMERG\_854\_ENG\_pag\_99
  - EMERG\_854\_ENG\_pag\_101
  - EMERG\_854\_ENG\_pag\_102
  - EMERG\_854\_ITA\_pag\_95
  - EMERG\_854\_ITA\_pag\_96
  - EMERG\_854\_ITA\_pag\_98
  - EMERG\_854\_ITA\_pag\_99
  - EMERG\_854\_ITA\_pag\_101
  - EMERG\_854\_ITA\_pag\_102

### **6: 218/2014 ITA punto 3 dei considerata**

Il regolamento (CE) n. 853/2004 fissa le condizioni alle quali le carni ottenute da animali sottoposti a macellazione d'urgenza fuori dal macello sono considerate idonee al consumo umano. Poiché le carni di animali sottoposti a macellazione d'urgenza che abbiano superato l'ispezione non costituiscono un rischio per la salute pubblica l'obbligo di uno speciale marchio sanitario e

la restrizione al mercato nazionale relativa alle carni di animali macellati d'urgenza devono essere soppressi da tale regolamento. Il requisito dello speciale bollo sanitario per le carni di animali sottoposti a macellazione d'urgenza deve essere altresì eliminato dal regolamento (CE) n. 854/2004.

### **6: 210/2014 ENG punto 3 dei considerata**

Regulation (EC) No 853/2004 lays down conditions under which meat from animals having undergone emergency slaughter outside a slaughterhouse, is fit for

human consumption. As emergency slaughter meat which has successfully passed meat inspection does not constitute a risk to public health, the requirement for a special health mark and the restriction to the national market for the emergency slaughter meat should be deleted from that Regulation and the requirement for a special health mark for the emergency slaughter meat also from Regulation (EC) No 854/2004.



#### Protezione degli animali durante l'abbattimento

#### Nota correttiva alla circolare del Ministero Salute

La Direzione Generale della Sanità Animale ha pubblicato una **nota correttiva** della **circolare del 7 Gennaio 2013** sull'applicazione del **Regolamento CE 1099/2009** relativo alla protezione degli animali durante l'abbattimento.

In particolare, entrando nel merito delle deroghe e limitazioni previste dal Regolamento, si stabilisce che al punto 4 della circolare, dove sono elencate le situazioni nelle quali non è previsto lo stordimento, la dicitura "macellazione d'urgenza" deve essere intesa come riferita a "abbattimento d'emergenza".

Pertanto il Ministero, correggendo il refuso di tipo terminologico, ribadisce l'obbligatorietà dello stordimento per le macellazioni speciali d'urgenza e mantiene la deroga allo stordimento per:

- Abbattimento d'emergenza
- Macellazioni secondo rito religioso
- Macellazione di volatili, conigli, lepri fuori dal macello per uso e consumo domestico privato

Si ricorda inoltre che:

- per l'abbattimento d'emergenza e macellazione di volatili, conigli e lepri fuori dal macello per uso e consumo domestico privato, non è richiesto il possesso del certificato di idoneità e di un livello adeguato di competenza;
- per la macellazione di volatili, conigli e selvaggina in azienda agricola per la cessione al consumatore finale o a strutture locali di vendita al dettaglio, non è previsto il possesso di un certificato di idoneità

La questione della deroga allo stordimento per le macellazioni d'urgenza, era stata ampiamente dibattuta durante il recente workshop SIMEVeP di Roma su "Trasportabilità di animali affetti da patologie e gestione degli animali a terra: lo stato dell'arte". In sostanza non si comprendevano le ragioni dell'applicabilità della deroga ai casi di animali incidentati o con disturbi metabolici ecc. (condizioni non assimilabili a quelle di animali indocili, pericolosi), e se ne evidenziava il palese contrasto con i principi del benessere animale. Nella nuova versione dunque, si mantiene l'obbligo dello stordimento per la MSU.

Ci permettiamo qui di notare una diversa impostazione terminologica. In Italia esiste la distinzione tra MSU e macellazione d'emergenza (il testo inglese del Regolamento CE 1099/2009 prevede un'unica fattispecie, l'"emergency killing outside of a slaughterhouse"). La MSU per definizione è quella che avviene al di fuori del macello (allevamento, spazi circostanti il macello) laddove per ragioni di benessere non è possibile il trasporto o la movimentazione dell'animale. In questi casi si ricorre allo stordimento e alla successiva macellazione (dissanguamento, eventuale eviscerazione...). La macellazione d'emergenza (es. spopolamento o abbattimento di emergenza) viene invece eseguita nel caso di animali indocili o estremamente pericolosi per gli operatori, le cui condizioni dunque non consentono l'effettuazione dello stordimento. Resta ora da capire se gli altri paesi dell'Unione, diversamente da noi, continuano ad applicare la norma (deroga) sic et simpliciter ai casi di MSU".

Maurizio Ferri - Referente nazionale Gdl Affari Europei

D'Esposito

## Come è cominciato tutto

- Art. 14 del Regolamento sulla vigilanza sanitaria delle carni (Regio Decreto 20 dicembre 1928, n. 3298)

### Art. 14

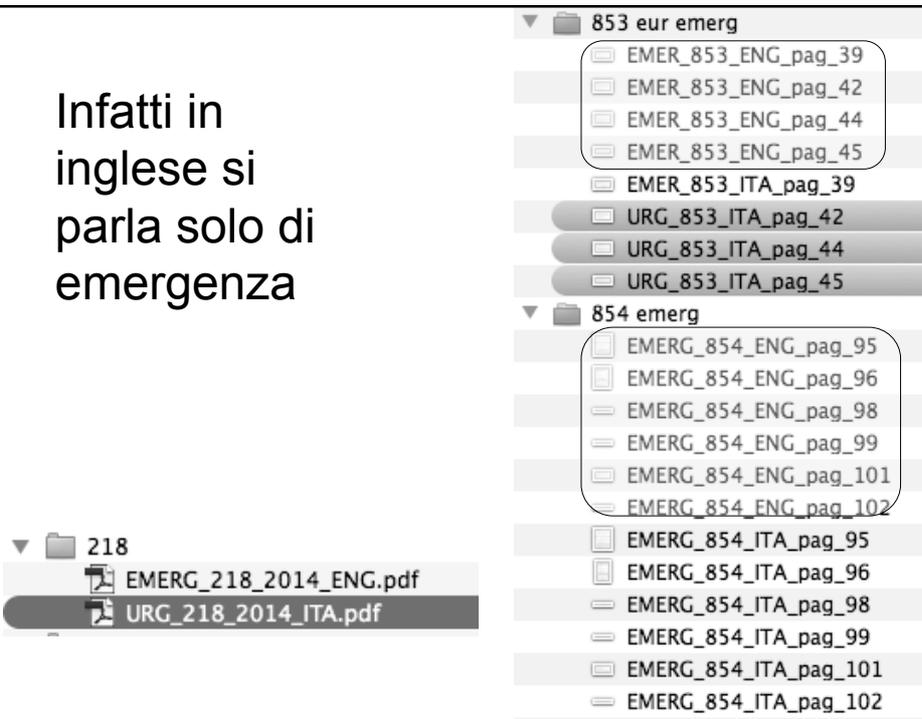
Nei casi di macellazione d'urgenza, il veterinario comunale, o chi, a norma dell'art. 6, lo sostituisce, deve essere immediatamente avvertito, per i necessari accertamenti sanitari e per poter constatare se effettivamente era giustificata la necessità della pronta macellazione.

Qualora non risulti dimostrata l'urgenza ed appaia evidente il dolo, il suddetto sanitario deve farne denuncia all'autorità comunale per i provvedimenti del caso, anche nei riguardi delle penali stabilite dall'art. 62 del presente regolamento.

- Effettuata prontamente per malattia o altra causa allo scopo di non compromettere l'utilizzazione delle carni.
- Artioli: *l'elemento che contraddistingue l'urgenza è la mancanza di alcuni presupposti diagnostici (manca visita ante mortem e la sorveglianza continua del sanitario) a meno che non si effettui nel reparto contumaciale del macello pubblico.*
- Artioli riteneva più opportuno il termine EMERGENZA (gravità e subitanità)

- Sempre secondo Artioli: *“se l'animale non è in pericolo di vita o in condizioni tali che non richiedono la pronta e immediata macellazione il termine più appropriato sarebbe macellazione di NECESSITA”.*
- *“Ovvero la macellazione di un animale malato, affetto da una malattia inguaribile o che non è economicamente curabile. Non è conveniente curare, ma non versa in pericolo di vita”*
- Montroni: *“macellazione di necessità quella che si è indotti a compiere per forme incurabili o che non conviene curare per la spesa troppo forte o per il rischio di perdere tutto”*

Infatti in  
inglese si  
parla solo di  
emergenza



Quindi potremmo concludere:

- Emergenza se abbattimento immediato (ovvio che la trasportabilità non è contemplata)
- Necessità se l'abbattimento immediato non è necessario (qui va valutata la trasportabilità)

SANCO

24.02.2010



EUROPEAN COMMISSION  
HEALTH AND CONSUMERS DIRECTORATE-GENERAL  
Deputy Director-General

Brussels,  
SANCO D5 DS/eu D(2010)450003

Dear colleague,

The Commission receives regular complaints on animals arriving at slaughterhouses in conditions which should not have allowed to transport them from the start.

The purpose of this letter is to draw your attention to the importance of the *ante-mortem* and animal welfare inspections in slaughterhouses and the need of implementing a harmonised procedure regarding the treatment of animals arriving in bad welfare conditions both for food safety and animal welfare reasons.

Information on which animals are at risk of being unfit for transport arriving at slaughterhouses and what to do with them is developed in Annex 1 to this note. Corresponding legal references are listed in Annex 2.

Due to the serious implications for the health and welfare of horses and culled animals, I would be grateful if you could give priority to the application of these measures and inform me of any difficulties you may encounter in implementing them.

DG SANCO will soon present these elements at the Standing Committee on the Food Chain and Animal Health. For further information concerning this note you can contact Mr. Denis Simonin at [denis.simonin@ec.europa.eu](mailto:denis.simonin@ec.europa.eu) or [SANCO-ANIMAL-TRANSPORT@ec.europa.eu](mailto:SANCO-ANIMAL-TRANSPORT@ec.europa.eu).

Yours sincerely,

Paola Testori Coggi

## Eutanasia e metodi di abbattimento

- d) «**abbattimento d'emergenza**»: l'abbattimento di animali feriti o affetti da una malattia procurante dolori o sofferenze acuti, qualora non esista altra possibilità pratica per alleviare tali dolori o sofferenze;
- (d) 'emergency killing' means the killing of animals which are injured or have a disease associated with severe pain or suffering and where there is no other practical possibility to alleviate this pain or suffering;

<b>Non è previsto lo stordimento</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>o Macellazioni Speciali di Urgenza</li> <li>o Macellazioni secondo rito religioso</li> <li>o Macellazione di volatili, conigli e lepri fuori dal macello per uso e consumo domestico privato.</li> </ul>	<b>Prime indicazioni</b> <b>7.1.2013</b>
<b>Non è previsto il possesso del certificato di idoneità e il possesso di un livello adeguato di competenza:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>o Macellazioni Speciale di Urgenza</li> <li>o Macellazione di volatili, conigli e lepri fuori dal macello per uso e consumo domestico privato</li> </ul>	
<b>Non è previsto il possesso di un certificato di idoneità</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>o Macellazione di volatili, conigli e selvaggina in azienda agricola per la cessione al consumatore finale o a strutture locali di vendita al dettaglio</li> </ul>	

<b>Non è previsto lo stordimento</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>o <b>Abbattimento d'emergenza</b></li> <li>o Macellazioni secondo rito religioso</li> <li>o Macellazione di volatili, conigli e lepri fuori dal macello per uso e consumo domestico privato.</li> </ul>
<b>Non è previsto il possesso del certificato di idoneità e il possesso di un livello adeguato di competenza:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>o Abbattimento d'emergenza</li> <li>o Macellazione di volatili, conigli e lepri fuori dal macello per uso e consumo domestico privato</li> </ul>
<b>Non è previsto il possesso di un certificato di idoneità</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>o Macellazione di volatili, conigli e selvaggina in azienda agricola per la cessione al consumatore finale o a strutture locali di vendita al dettaglio</li> </ul>

**Nota correttiva**  
11.3.2013

## Quindi parliamo di eutanasia

O g g e t t o: Eutanasia per gli animali non deambulanti – Documento SIVAR – proposta per l'attuazione del Regolamento (CE) n. 1/2005, Allegato 1, Capo I, punto 2, lettera a)

In merito alla proposta in oggetto, si rappresenta l'apprezzamento di questo Ministero per l'iniziativa messa in atto dalla SIVAR volta a trovare una soluzione equilibrata e praticabile per l'attuazione del Regolamento (CE) n. 1/2005 relativamente all'idoneità al trasporto degli animali che non sono in grado di spostarsi autonomamente senza sofferenza o di deambulare senza aiuto.

L'individuazione dell'eutanasia come risposta più idonea ed opportuna da attuare esclusivamente dal medico veterinario, a garanzia di un corretto e giusto trattamento dell'animale non deambulante, è pienamente condivisibile e peraltro era già stata presa in considerazione durante gli incontri del tavolo tecnico di lavoro costituito nel 2007 da questo Ministero con tutte le parti coinvolte nella gestione del problema delle cosiddette "mucche a terra". I lavori, finalizzati all'individuazione di una procedura univoca e condivisa da adottare sul territorio nazionale per gestire al meglio il problema degli animali affetti da lesioni, problemi fisiologici o patologie hanno avuto come esito finale la produzione della nota ministeriale n. 3782 del 12 maggio 2007. In tale

## Prestazione medico veterinaria + anestetico + farmaco eutanasico

Re: Vacche a terra, Sivar mette la parola 'fine'

Se proprio non lo vogliamo mangiare noi, fermo restando l'esclusione di patologie che non lo permettano, ci sono migliaia di cani abbandonati nei canili che poveretti non farebbero certo caso alla carne troppo scura o un pò più dura e mi stupisco degli "animalisti" che conoscendo "benissimo" tutti i problemi non l'abbiano pensato. O forse i veri animalisti siamo noi che dovendo trarre il sostentamento dai nostri animali ce ne guardiamo dal maltrattarli?

Re: Vacche a terra, Sivar mette la parola 'fine'

sono le leggi, che si ritorcono su se stesse e contro certe categorie, perchè stilate da inesperti.. in italia non si può abbattere una vacca a terra... forse temono si usi questo sistema per macellare in casa propria senza seguire i soliti iter..

una vacca morta per prolasso, dopo la visita di rigore del veterinario asl, è costata 250 euro di smaltimento con la convenzione di cui parlava grinto. con il promesso rimborso parziale, a fine anno...

ma nessuno se l'è potuta mangiare, ne padroni ne cani... 🙄

in soldoni, quanti euro spesi e persi e cremati???? 🙄

bea

Bea

◉ Re: Vacche a terra, Sivar mette la parola 'fine'

Fresca un mesetto fa un vitellone francese l'ho trovato con una gamba rotta alle 17 di domenica. Probabile fosse lì da almeno due o tre ore. Se le cose andassero giuste entro due ore sarebbe stato portato al macello e abbattuto. Secondo la normativa vigente invece è stato macellato a casa e poi trasportato morto in macello, ma dopo il visionamento del veterinario asl che è venuto alle 12.30 di lunedì. Praticamente è stato a terra quasi 24 ore, fortuna vuole che non abbia fatto febbre, e sapendo che ce l'avrebbero pagato forse 100€ quando sano ne valeva 1500 l'abbiamo portato a casa a pezzi, scartata una coscia ecc ecc. Tutta colpa delle regole. Senza burocrazia saremmo riusciti a salvare molto di più e far soffrire meno l'animale. Pensiamoci qualche volta, non è tutto oro quel che luccica, spesso sembrano leggi per il benessere, invece sono per il male, o perlomeno il risultato è quello. ciao

◉ Re: Vacche a terra, Sivar mette la parola 'fine'

Gent.mi colleghi pur sapendo che ci sono molte cose che non vanno e che spesso abbiamo visto caricare animali non in condizione. Questo non è certo umano e quindi andava fatta una regolamentazione in tal senso. Ma purtroppo come spesso accade in Agricoltura ed in Zootecnia chi fa le leggi è una persona che in campagna ci passa in auto. Quindi portato da spinte emozionali ed emotive scrive ed approva delle leggi che nella realtà di tutti i giorni infastidiscono gli allevatori ed i veterinari, e quindi mettono i presupposti per trovare le scappatoie per dribblare una legge. Credo che la macellazione per uso domestico di un animale che abbia avuto un problema ... sia legittima. Abbattere il costo della distruzione darebbe la certezza che questo avvenga. Ma non anticipare e ... poi "eventualmente" restituiamo. NO ! Paga l'assicurazione direttamente. Certamente anche questo potrebbe nascondere sistemi per aggirare la legge ... ma a questo potrebbe essere un inizio. Inoltre gradirei che qualsiasi legge il nostro governo approvi, debba includere anche i trasporti animali oltre frontiera ... con controlli severissimi. E non tolleranti con i nazionali e ... tolleranti con gli esteri. Alla prossima cari colleghi.

◉ Re: Vacche a terra, Sivar mette la parola 'fine'

... Quindi in totale € 224,00 e carne ovviamente distrutta. Spero che in questa cifra sia compreso anche il trasporto. Secondo voi questo non potrebbe essere un ... motivo per studiare come evitare di seguire una legge ?

◉ Re: Vacche a terra, Sivar mette la parola 'fine'

... e questo pur essendo pienamente comprensibile ... è contro lo spirito della legge ... o sbaglio ? Quindi molti "aspetteranno" che le loro bestie muoiono per risparmiare i 50 €uro condannandole ad una più o meno lunga agonia ... ed a morire di stenti oltre che per la naturale causa... come sempre la legge potrebbe essere redatta da qualche persone che sanno di zootecnia e non da qualche burocrate o amico dello stesso.

◉ Re: Vacche a terra, Sivar mette la parola 'fine'

Non capisco se novalatte è un provocatore o uno sbirro, da me una vacca è finita a terra venerdì pomeriggio con un'infezione alla gamba e il veterinario dell'asl è venuto lunedì alle dieci a dichiararla non idonea al consumo umano e siccome da incosciente quale sono l'avevo trattata con antibiotici nella stupida speranza di poterla guarire ho dovuto aspettare mercoledì perché spirasse e potesse dire finalmente è finita. Il rimborso per lo smaltimento naturalmente non so neanche cosa sia e da noi i beccamorti ti spillano 200 € più IVA visto che operano in regime di monopolio assoluto.

Se questo lo si fa per il benessere animale io non capisco più il significato della parola benessere. 🐾

Quindi il ministero da un lato appoggia l'eutanasia e non l'autoconsumo, ma dall'altro Bruxelles ci dice:

## 6: 218/2014 ITA punto 3 dei considerata

Il regolamento (CE) n. 853/2004 fissa le condizioni alle quali le carni ottenute da animali sottoposti a macellazione d'urgenza fuori dal macello sono considerate idonee al consumo umano. Poiché le carni di animali sottoposti a macellazione d'urgenza che abbiano superato l'ispezione non costituiscono un rischio per la salute pubblica l'obbligo di uno speciale marchio sanitario e

la restrizione al mercato nazionale relativa alle carni di animali macellati d'urgenza devono essere soppressi da tale regolamento. Il requisito dello speciale bollo sanitario per le carni di animali sottoposti a macellazione d'urgenza deve essere altresì eliminato dal regolamento (CE) n. 854/2004.

## Però noi...

Italian Journal of Food Safety, Vol. 1 N. 5 Settembre 2012

### ISOLAMENTO DI ESCHERICHIA COLI DA LINFONODI DI CARCASSE BOVINE E RICERCA DEL GENE HLYA TRAMITE PCR

#### *Isolation of Escherichia coli from lymph nodes of bovine carcasses and detection of hlyA gene with PCR*

Sechi P.\*, Cambiotti V., Parmegiani S., Baldinelli C., Iulietto M.F., Cenci Goga B.

\*Corresponding author. Tel: (+39) 075 585 7929; Fax: (+39) 075 585 7929. E-mail: cencigog@unipg.it  
Master «Sanità pubblica veterinaria e igiene degli alimenti», Università degli Studi di Perugia

#### ABSTRACT

A potential source of pathogenic bacteria in ground beef is the lymphatic system, specifically the lymph nodes. The objective of the current study was to determine the prevalence of *Escherichia coli* in bovine lymph nodes. Bovine lymph nodes (n = 200) were collected from 100 carcasses at a commercial slaughterhouse. 192 lymph nodes sampled were obtained from 96 regular slaughter, and the remainder 8 were obtained from 4 emergency slaughter. Subiliaci lymph nodes were collected for this study. *E. coli* prevalence in the lymph node samples was high, with an overall prevalence of 59.00%. Lymph nodes from emergency slaughter carcasses had a higher prevalence (75.00%) of *E. coli* than did those from regular slaughter carcasses (58.33%). *hlyA* gene was never detected.

**Keywords:** lymph nodes, *Escherichia coli*, carcass, slaughter

# Quali metodi

TABLE 1: APPROVED METHODS FOR PRACTICAL EUTHANASIA

Method	Risk to Human Safety	Skill Required	Potential Public Perception Issues	Adjunctive Method Required
Gunshot	High	Moderate*	Moderate: Some blood and motion	No
Penetrating Captive Bolt	Moderate	Moderate*	Moderate: Some blood and motion	Yes
Barbiturate Overdose	Low	Moderate*	Perceived well	No

\* Operator training required

## BOVINO

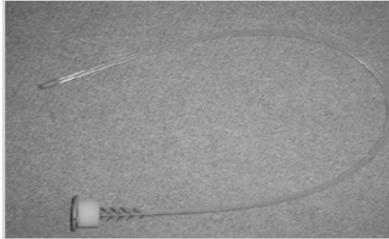
Metodo	Sicurezza per l'operatore	Animal Welfare	Livello di specializzazione	Costi	Impatto visivo	Varie
Arma da fuoco a proiettile libero	Media Rispetto delle leggi vigenti Se l'arma è utilizzata in luoghi popolati da altri animali è consigliato il silenziatore	Buono	Medio E' essenziale il corretto posizionamento dell'arma	Bassi	Medio (pedalamento e moderata emissione di sangue) Elevato è seguito dal dissanguamento	Consente l'assenza di manipolazione Non utilizzare il luoghi chiusi o in ambienti ristretti Suggerita una sedazione dell'animale prima dell'applicazione Nessuno deve essere presente nelle vicinanze al di fuori dell'operatore che preme il grilletto dell'arma
Proiettile captivo	Buono	Buono	Medio E' essenziale il corretto posizionamento dell'arma	Bassi	Medio (pedalamento e moderata emissione di sangue) Elevato se è seguito dal dissanguamento	E' richiesto il contatto con l'animale Difficile applicazione su soggetti agitati

Metodo	Sicurezza per l'operatore	Animal Welfare	Livello di specializzazione	Costi	Impatto visivo	Varie
Overdose Barbiturici	Buono	Eccellente	Medio E' richiesto l'intervento di un Medico Veterinario; è necessaria l'inoculazione intravenosa	Medi	Buono	Può esistere una certa variabilità soggettiva nella sensibilità al barbiturico  La carcassa deve essere distrutta e non può essere consumata in nessun caso
T-61	Buono	Eccellente	Medio E' richiesto l'intervento di un Medico Veterinario; è necessaria l'inoculazione intravenosa	Alti	Buono	Possono verificarsi sintomi dolorifici nel punto di inoculazione, per questo è meglio ricordare l'ago ad un deflussore morbido  La carcassa deve essere distrutta e non può essere consumata in nessun caso
Dissanguamento	Media	Buona ma l'animale deve essere in uno stato di	Medio	Bassi	Elevato (imponente sanguinamento)	Lo stato di incoscienza deve precedere il dissanguamento

... proiettile captivo seguito da enervazione

- r) «enervazione»: lacerazione del tessuto nervoso centrale e del midollo spinale per mezzo di uno stilo inserito nella cavità cranica.

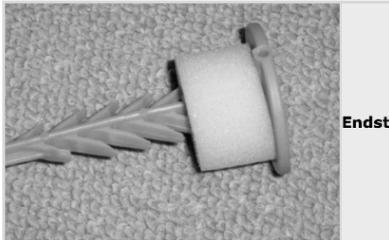
Bild 6



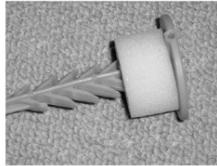
Centro di Riferenza Nazionale per il Benessere degli Animali, IZSLER, Brescia 27  
Tavola 18 e 19: "pithin rods, Operating Platforms Ltd (Harvard House, 149 Claverham Road, Claverham, Bristol, BS 49 4 LH, UK)



Bild 7



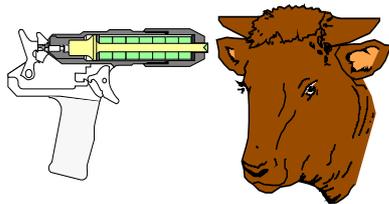
Endsti



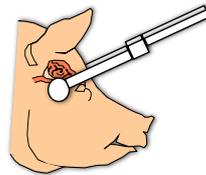
Il "pithin rods" è un dispositivo plastico "a perdere" brevettato e prodotto dalla *Operating Platforms Ltd* (Harvard House, 149 Claverham Road, Claverham, Bristol, BS 49 4 LH, UK) costituito da un'asta di materiale plastico flessibile di lunghezza totale di 78 cm e di 0,6 cm di diametro; la sommità è costituita da un tappo nel quale è applicata una guarnizione di gomma piuma (4,7 cm di diametro) anti fuoriuscita di materiale cerebrale e sangue, applicato su una porzione progettata per conficcarsi nel foro prodotto dal chiodo nella fronte ed impedirne la fuoriuscita. Tale dispositivo deve essere introdotto dal foro nel più breve tempo possibile dopo aver sparato all'animale, approfittando della transitoria immobilità dovuta al collasso. L'utilizzo di aste di ferro o punzoni, per quanto ottengano lo stesso scopo, non è da consigliare in quanto esiste il concreto rischio di spandimento di materiale biologico. Dobbiamo ricordare che, qualsiasi sia il metodo utilizzato, il midollo allungato può essere danneggiato e quindi potrebbe non essere consigliato in caso di animale da sottoporre al test TSE.

## Stunning methods

### Mechanical Stunning



### Electrical Stunning



### Gas Stunning



## The aim of stunning

**“The purpose of any method of stunning is to render the animal immediately unconscious until it is dead”**

**- *The Welfare of Animals (Slaughter or Killing) Regulations 1995***

## Captive bolt stunning

**Aim : Disruption of brain activity by concussion**

- Types of guns
  - Penetrating :
    - blank cartridge, air injected bolt, air injected bolt with air injection
    - free bullet ( horses )
  - Non - penetrating ( blow to head ) :
    - Mushroom head gun, cash knocker ( religious slaughter )

## Factors that determine captive bolt stunning

1. Hitting the right target area
2. Bolt velocity
3. Impact
4. Amount of energy
5. Penetration
6. Bolt diameter
7. Tissue damage

Energy - Kinetic energy

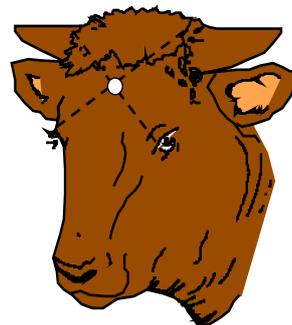
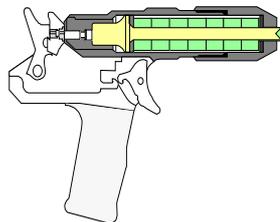
Energy -  $\frac{1}{2} mv^2$  where m = mass, size of bolt & v = bolt velocity

More important than penetration

That is the reason why non penetrative stunning guns are as effective - Because impact imparts energy into head - hence effective stun.

## Shooting position in cattle

The intersection point of the imaginary lines from the top ridge of the eyes to the top of the horn buds.



With horned animals, aim slightly higher ( as shown above )

## Captive bolt stunning

### Signs of an effective captive bolt stun

- Animal collapses
- Eyes fixed
- No corneal reflex
- No rhythmic breathing, but heart does not stop for sometime

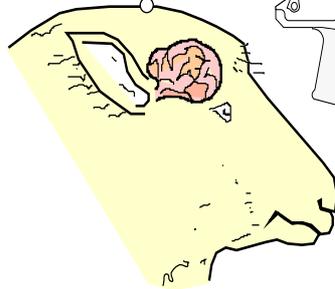
### Signs of an ineffective captive bolt stun

- Attempts to raise head and stand up
- Eyes rolled down
- Positive corneal reflex
- Rhythmic breathing

## Shooting position in sheep

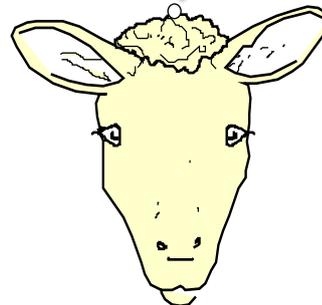
### Hornless sheep

Highest point of head & aim towards angle of jaw

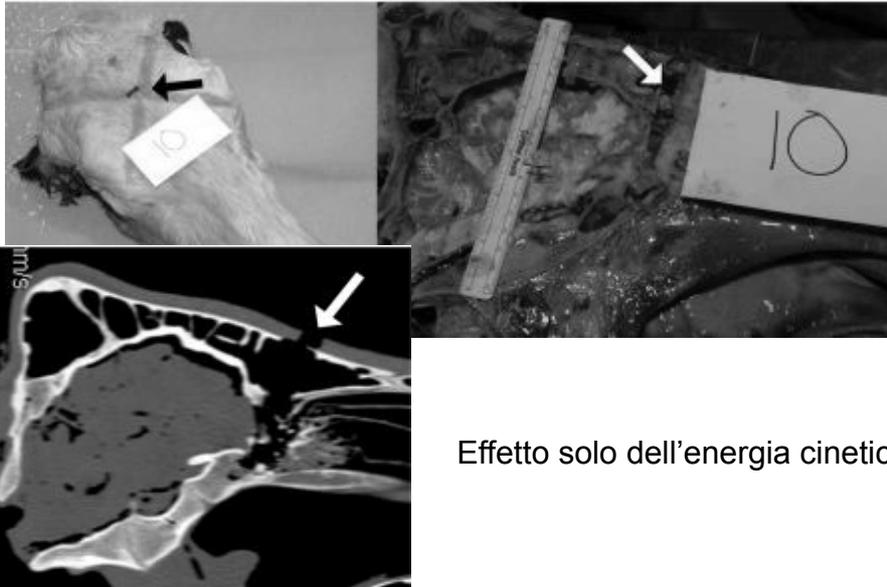


### Horned sheep

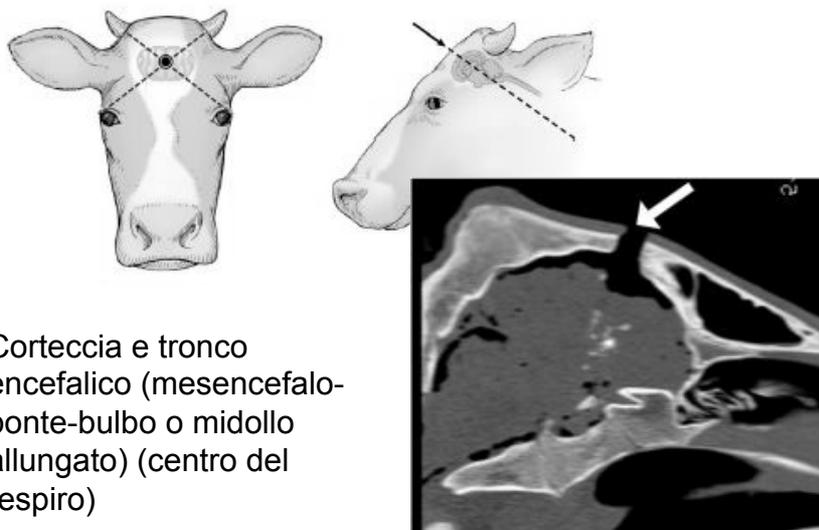
Place muzzle just behind the ridge which runs between the horns & aim towards the mouth



Da canto mediale a corno controlaterale



Da canto laterale alla base del corno controlaterale





Section: Main Menu

## "On Farm" Livestock Euthanasia

### "On Farm" Euthanasia



- ▶ Performing Proper Livestock Euthanasia
- ▶ Additional Support
- ▶ *Credits and Acknowledgements*

Due to the subject matter of this training CD, which contains graphic material on euthanasia, viewer discretion is advised

V8F Copyright © 2004 The Regents of the University of California. All Rights Reserved

Play all ▶

## Caution!

The USDA has BANNED all downer cattle from entering the human food chain, through federally inspected facilities. Downer cows must now be euthanized on the farm.

**Downer cows not being treated by a vet must be euthanized.**



Back

Main Menu

Next

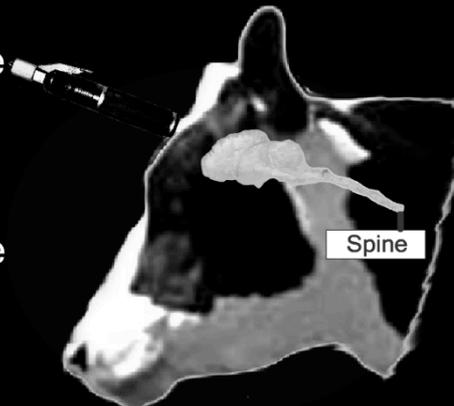


## Placement and Aiming of the Penetrating Captive Bolt

- Place penetrating captive bolt firmly against animal's head in the center of the "X" drawn between each horn to the opposite eye

- Aim towards the spine\*

\*The spine follows the neck's angle



Back

Main Menu

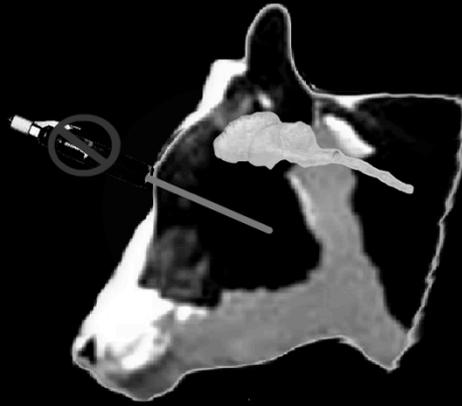
Next



## Incorrect Placement

NOT BETWEEN  
THE EYES

Note: The brain is  
completely missed



◀ Back

Main Menu

Next ▶

