



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI  
DI PERUGIA



**Perugia 31 maggio 2019**

**Master SPVIA edizione 2018/2019**



**Macellazione inconsapevole, telecamere nei macelli e carni halal;  
autorità competente: quo vadis?**

*Come conciliare privacy e trasparenza in tema di protezione degli animali e di macellazione.*

***Sede del corso***

Aula Magna,

Edificio Scienze e Tecnologie Alimentari e Nutrizione (interno Orto Botanico)

Università degli Studi di Perugia

via San Costanzo,

06126, Perugia (PG)

***Data***

Perugia - 31 maggio 2019

**Master in Sanità Pubblica Veterinaria e Igiene degli Alimenti – Dipartimento di Medicina Veterinaria – Università degli Studi di Perugia**

***Obiettivi formativi***

Le recenti notizie sul pronunciamento dei giudici della Corte di giustizia dell'Unione europea per cui le carni halal non possono avere la certificazione biologica e sulle ipotesi di dotare i macelli di sistemi di videosorveglianza hanno aperto il dibattito su come conciliare privacy e trasparenza in tema di protezione degli animali e di macellazione.

La macellazione rituale islamica, autorizzata per garantire la libertà religiosa, non prevede lo stordimento prima dell'abbattimento dell'animale. Per questo secondo i giudici della Corte di giustizia dell'Unione europea le carni così ottenute non possono avere la certificazione biologica.

La sentenza mette fine a un contenzioso nato in Francia nel 2012, quando l'Oaba (Oeuvre d'Assistance aux Bêtes d'Abattoirs), un'associazione animalista, aveva chiesto al ministero dell'Agricoltura di vietare la dicitura 'agricoltura biologica' sulle pubblicità e sulle confezioni di hamburger di carne bovina certificati halal e provenienti da animali macellati senza stordimento.

Dopo diversi passaggi, la Corte d'Appello amministrativa di Versailles si è rivolta alla Corte di Giustizia per dirimere la questione. La suprema corte ha quindi bocciato il logo di produzione biologica per le carni halal.

Nel nostro Paese la pubblicazione dell'audit sulla valutazione dei controlli sul benessere degli animali effettuati durante la macellazione e le operazioni correlate condotto nel 2014 dall'Ufficio alimentare e veterinario (UAV) della Direzione Generale Salute e Consumatori della Commissione europea ha evidenziato che la macellazione di animali senza dolori o sofferenze inutili non è sempre garantita rilevando diverse criticità.

Per porre rimedio a questa situazione, molti Stati hanno installato un sistema di videosorveglianza nei macelli e in alcuni Paesi l'installazione è obbligatoria come: in Israele, dal 2016.

Nel Regno Unito sono state installate volontariamente telecamere nei macelli – nel 53% dei macelli di carne rossa e nel 71% di macelli di carne bianca – e anche nei Paesi Bassi, soprattutto nei macelli di pollame e suini.

Oltre alle istanze etiche, la protezione degli animali durante la macellazione o l'abbattimento è una questione di interesse pubblico che incide sull'atteggiamento del consumatore per cui un'elevata protezione degli animali durante la macellazione contribuisce a migliorare la qualità della carne e indirettamente produce un impatto positivo sulla sicurezza del lavoro nei macelli.

Allo stato attuale, in Italia, la normativa di riferimento è costituita da:

-) Regolamento (CE) n. 1099/2009 del Consiglio del 24 settembre 2009 relativo alla protezione degli animali durante l'abbattimento. In base a questo, poiché l'abbattimento degli animali può provocare dolore, ansia, paura o sofferenze di altro tipo agli animali anche nelle migliori condizioni tecniche, è opportuno che gli operatori o il personale addetto 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 regolamento; se gli operatori o il personale addetto all'abbattimento violano una delle disposizioni del regolamento 1099/2009 o ricorrono alle pratiche consentite senza applicare i metodi più avanzati, procurando per negligenza o intenzionalmente dolore, ansia o sofferenza agli animali, verranno puniti in base al d.lgs. 131/2013, con delle sanzioni amministrative pecuniarie.

-) Art. 544 ter del codice penale, rubricato "Maltrattamento di animali"; la Corte di Cassazione ha sancito la responsabilità penale in capo agli operatori o al personale del macello che cagionano sofferenze psicofisiche in animali destinati alla macellazione.

Nel corso ECM saranno quindi affrontati gli aspetti medico-veterinari, etici e sociali del benessere animale congiuntamente a quelli di tutela della privacy.

### **Destinatari**

Medici Veterinari del SSN di tutte le discipline e liberi professionisti, Biologi, Biotecnologi, Tecnici della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro.

### **Metodo didattico**

Lezioni frontali con dibattito tra partecipanti e relatori.

### **Strumenti di valutazione dei risultati**

Test d'ingresso e test d'uscita per verifica dell'apprendimento

### **Strumenti di valutazione della qualità**

Questionario di gradimento

### **Responsabile scientifico**

Prof. Beniamino T. Cenci Goga

### **Responsabile ECM**

Etrusca Conventions snc

# PROGRAMMA CORSO

08.00 – 08.30

Registrazione partecipanti

08.30 – 09.00

Presentazione del corso e test d'ingresso

**Beniamino T. Cenci Goga** - Direttore Master SPVIA, Dipartimento di Medicina Veterinaria, Perugia.

09.00 – 10.00

Global state of religious slaughter requirements: quo vadis?

**Haluk Anil** - Cardiff University, UK .

10.00 – 11.00

Atteggiamento dei consumatori verso la macellazione religiosa e aspettative rispetto alla certificazione

**Mara Miele** - Cardiff University, UK.

11.00 – 11.15 Pausa caffè

11.15 – 12.45

Le relazioni umani/animali. Un caso di trasformazione morale

**Simone Pollo** - Università degli Studi "La Sapienza" di Roma.

12.45 – 13.45

Scienza ed etica non possono essere disgiunte

**Silvana Diverio** - Responsabile Laboratorio di Etologia e Benessere Animale (LEBA) - Dipartimento di Medicina Veterinaria, Perugia.

13.45 – 14.30 Pausa pranzo

14.30 – 15.30

La macellazione inconsapevole

**Pasqualino Santori** - Presidente del Comitato Bioetico per la Veterinaria.

15.30 – 16.30

Le telecamere nei macelli: come conciliare trasparenza e privacy.

**Beniamino T. Cenci Goga** - Direttore Master SPVIA, Dipartimento di Medicina Veterinaria.

Perugia 16.30– 17.30

L'esperienza dell'industria

**Giovanni Sorlini** - Medico veterinario - Direzione Qualità, Sicurezza e Sviluppo Sostenibile INALCA

17.30 – 18.30

Dibattito e casi studio.

18.30 – 19.00

Discussione, test di apprendimento e valutazione del corso

### **Informazioni generali**

La frequenza è obbligatoria per il 90% delle ore di durata del corso, che si concluderà con una prova scritta di accertamento (questionario) e di valutazione dell'evento.

### **Quota di iscrizione**

Il corso è aperto a 80 partecipanti.

La quota di iscrizione è di 50 €.

ISCRIZIONE GRATUITA PER GLI STUDENTI DEL MASTER SPVIA edizione 2018/2019

**La quota di iscrizione dà diritto a: partecipazione ai lavori, colazione di lavoro, pranzo a buffet, cartella con materiale congressuale, attestato di partecipazione e attestato ECM (ai soli richiedenti).**

### **ECM**

L'evento è stato accreditato dal Provider ETRUSCA CONVENTIONS snc – SOCIO CONFINDUSTRIA – PCO UMBRIA, ai Medici Veterinari e alle Professioni di: Biologo, Chimico, Medico Chirurgo, Tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro, Tecnico sanitario laboratorio biomedico per n° 80 persone.

### **Segreteria Organizzativa**

**Nonit srl**

Ispezione degli Alimenti di Origine Animale,

Università di Perugia

Paola Sechi

[ispezioneperugia@gmail.com](mailto:ispezioneperugia@gmail.com)

Recapiti:

075 585 7929/7935

348 708 55 38

320 456 32 85

### **Iscrizioni**

Per l'iscrizione compilare il modulo allegato.

Per motivi organizzativi si prega di inviare la scheda entro il 20 maggio 2019.

Il pagamento può essere effettuato tramite bonifico bancario su conto intestato a: "Nonit srl" c/o UNICREDIT S.p.A. Ag. di 07103 Perugia Fontivegge:

IBAN: IT21J0200803033000105541058

CAUSALE: ECM Perugia 31/05/2019

La ricevuta del bonifico insieme al modulo di iscrizione deve essere inviata via mail o per fax:

**E-mail:** [ispezioneperugia@gmail.com](mailto:ispezioneperugia@gmail.com)

**Fax:** 075 585 7976

---

**MODULO DI ISCRIZIONE**

**Macellazione inconsapevole, telecamere nei macelli e carni halal;  
autorità competente: quo vadis?**

31 maggio 2019 Perugia  
Aula Magna,  
Edificio Scienze e Tecnologie Alimentari e Nutrizione (interno Orto Botanico)  
Università degli Studi di Perugia  
via San Costanzo,  
06126, Perugia (PG)

Nome.....

Cognome.....

E-mail.....

Telefono.....

Professione e n° iscrizione all'Albo.....

Sede di lavoro.....

Richiesta ECM

Sì  No