



Ministero dell'Interno

DIPARTIMENTO PER GLI AFFARI INTERNI E TERRITORIALI
Direzione Centrale per le Autonomie

AL DIPARTIMENTO PER
L'AMMINISTRAZIONE GENERALE, PER
LE POLITICHE DEL PERSONALE
DELL'AMMINISTRAZIONE CIVILE E PER
LE RISORSE STRUMENTALI E
FINANZIARIE

Direzione Centrale per l'Amministrazione
Generale e le Prefetture-Uffici Territoriali del
Governò

SEDE

PEC: dcagutg@pec.interno.it

e, p. c.:

AL MINISTERO DELLA SALUTE
Dipartimento della Salute Umana, della Salute
Animale e dell'Ecosistema (One Health) e dei
Rapporti Internazionali
Ufficio 6 - Tutela del benessere animale, igiene
e zootecnica e igiene urbana veterinaria

ROMA

PEC: dgsa@postacert.sanita.it

**OGGETTO: Regolamento (CE) n° 1099/2009 – Indicazioni operative riguardanti le
misure da mettere in atto durante la “Festa del Sacrificio” –
Macellazioni rituali.**

Si trasmette, per competenza, l'unità nota del Ministero della Salute, n.
14141 del 14 maggio 2025, concernente l'oggetto.

IL VICE CAPO DIPARTIMENTO VICARIO
DIRETTORE GENERALE

Amato



Ministero della Salute

EX DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA ANIMALE
E DEL FARMACO VETERINARIO
*Ufficio 6 – Tutela del benessere animale, igiene zootecnica e igiene
urbana veterinaria*

Ministero dell'Interno
utgautonomie@pec.interno.it

Assessorati alla Sanità delle Regioni e delle
Province autonome -Servizi Veterinari
Loro Sedi

CO.RE.IS Italia
coreis@coreis.it

ANCI

E, p.c.
Associazione di categoria
Macellazione

FNOVI e ANMVI

OGGETTO: Regolamento (CE) n.° 1099/2009- Indicazioni operative riguardanti le
misure da mettere in atto durante la “Festa del sacrificio” - Macellazioni rituali

In riferimento all’oggetto, si informano le Autorità in indirizzo che le macellazioni rituali, ai sensi dell’art. 4 comma 4 del Regolamento (CE) 1099/2009, possono essere effettuate **ESCLUSIVAMENTE** negli impianti di macellazione autorizzati, anche nel caso di macellazioni sporadiche o macellazioni effettuate durante la celebrazione islamica della “Festa del sacrificio”.

Si condivide la modulistica allegata utile ad assicurare una doverosa attenzione al benessere animale e una migliore gestione del controllo da parte del Veterinario Ufficiale fornendo all’OSA un valido supporto gestionale in questo specifico periodo.

Si richiede pertanto di inviare entro il 30 maggio l’elenco dei siti autorizzati con la relativa scheda compilata (Allegato 5: “Autorizzazione capi”) ai seguenti indirizzi e-mail dgsa@postacert.sanita.it e t.dallago@sanita.it.

Si allega la modulistica da utilizzare, in cui sono dettagliati tutti gli aspetti da considerare perché le operazioni siano condotte nel rispetto della deroga e permettere la rendicontazione a conclusione del periodo della Festa del sacrificio, che quest'anno si terrà dal 6 giugno al 10 giugno.

Si prega inoltre di inviare congiuntamente all'Allegato 4 anche la fotografia delle gabbie autorizzate nei singoli impianti, preferibilmente con e senza l'animale all'interno e ASSOLUTAMENTE senza persone nell'inquadratura.

Allegato 1 - Istruzioni per il modulo di valutazione degli impianti autorizzati alla macellazione rituale nel giorno del sacrificio.

Allegato 2 - Modulo per la valutazione degli impianti autorizzati alla macellazione rituale nel giorno del sacrificio.

Allegato 3 - Indicazioni operative per l'OSA in corso di macellazione rituale in deroga ai sensi dell'art.4, comma 4 del Reg. 1099/2009.

Allegato 4 - Raccolta dati ad attività conclusa.

Allegato 5 -Autorizzazione capi.

Il Ministero dell'Interno viene informato per quanto di competenza e per diffusione della presente a livello territoriale.

La presente Circolare viene fatta pubblicare anche sul sito del Ministero della Salute.

IL DIRETTORE GENERALE

Dr. Giovanni Filippini

Giovanni
Filippini
12.05.2025
16:18:25
GMT+02:00



FESTA DEL SACRIFICIO - 2025

INDICAZIONI OPERATIVE PER L'OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE IN CORSO DI MACELLAZIONE RITUALE IN DEROGA AI SENSI DELL'ART. 4, COMMA 4 DEL REG. (CE) 1099/09.

Per una adeguata e corretta gestione delle strutture e delle operazioni di macellazione si sintetizzano a seguire gli elementi essenziali da porre in essere e verificare durante l'attività sopra definita:

1. DOCUMENTAZIONE DI ACCOMPAGNAMENTO DEGLI ANIMALI

gli animali destinati alla macellazione devono pervenire al macello accompagnati dalla documentazione prevista e devono essere trasportati in modo idoneo al rispetto delle norme sanitarie e di benessere;

2. GESTIONE DEL VELLO per gli OVINI

per quanto possibile, si raccomanda la tosatura dei capi di specie ovina in ingresso al macello, almeno nella regione della gola.

3. SPAZI DI ATTESA

per quanto strutturalmente e logisticamente possibile, le aree di stabulazione temporanea per gli animali in attesa di essere macellati, rispettano le indicazioni pubblicate alla Commissione Europea nel 2017¹ riportate in sintesi nella seguente tabella:

Specie e categoria/peso	<3h di attesa	>3h di attesa
BOVINI		
spazio per capo		
Vitelli (200kg)	0.7 - 0.8 mq	0.9 - 1.0 mq
Bovini adulti		
550kg	1.4 - 1.5 mq	1.8 - 1.9 mq
700kg	1.6 - 1.7 mq	2.0 - 2.2 mq
In alternativa:		
	≥ 2 m2 per animale	
	≥ 2.3 m2 per animale con corna	
	≥ 1.5 m2 per animale <150kg	
	≥ 1.7 m2 per animale <220kg	
	≥ 1.7 m2 per animale >220kg	
OVI-CAPRINI		
spazio per capo		
Pecore/Capre		
45 - 60 kg	1.1 - 1.2 mq	
60 - 90 kg	1.2 - 1.4 mq	
Arieti/Becchi	1,5 - 2.0 mq	
Agnelli	≥ 0,25 mq	
Agnelloni	≥ 0.8 mq	

¹ "Preparation of best practices on the protection of animals at the time of killing" - 9 November 2017

4. CONTENIMENTO

- gli animali devono essere introdotti nel locale di macellazione **solo subito prima** della macellazione stessa;
- i ruminanti devono essere **immobilizzati individualmente e meccanicamente**; questo deve avvenire in una gabbia che garantisca il contenimento adeguato del soggetto in base alle sue dimensioni;
- non è ammessa l'immobilizzazione manuale per la contenzione dell'animale. L'eventuale utilizzo della corda (usata come capezza) per bloccare i movimenti della testa può essere consentita solo se associata ad un valido contenimento meccanico del corpo dell'animale;

5. COLTELLI

- Almeno 2 per ogni gabbia installata
- Con lama di **lunghezza almeno doppia del diametro del collo** dell'animale (indicativamente non meno di 30 cm per gli ovicaprini e non meno di 40 per i bovini)
- La lama deve essere accuratamente affilata tra un capo e l'altro
- Il taglio alla gola deve essere eseguito con un unico rapido movimenti, senza interruzione, evitando le perforazioni.
- Il taglio deve recidere entrambe le carotidi e le giugulari

6. CONTROLLI PERDITA SENSIBILITA' E MORTE

devono essere condotti controlli sistematici per garantire che gli animali non presentino segni di coscienza o sensibilità prima di essere liberati dal sistema di immobilizzazione (art. 5 comma 2 del Reg. (CE) 1099/2009);

NB: Nessuna operazione/lavorazione può essere eseguita sul capo macellato, prima della verifica di morte avvenuta.

7. PERSONALE ADDETTI ALLE OPERAZIONI

- le persone che effettuano l'operazione di iugulazione devono essere preventivamente designate dall'Autorità religiosa che deve formalizzare per iscritto tale designazione;
- tutti gli operatori addetti all'abbattimento e alle operazioni correlate devono essere in possesso di certificato di idoneità rilasciato ai sensi dell'art. 21 del Reg. (CE) 1099/2009, comprensivo della indicazione di idoneità per le deroghe di cui all'art. 4, comma 4, medesimo regolamento; tale certificato deve essere posseduto anche dal personale autorizzato dall'autorità religiosa per la conduzione delle operazioni di dissanguamento (sia esso operatore del macello o persona esterna all'uopo incaricata);
- il responsabile del macello deve garantire che le persone che effettuano l'operazione di iugulazione, anche se non dipendenti dallo stesso, svolgano le operazioni nel rispetto delle norme in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro e utilizzino i DPI necessari, anche per la garanzia della sicurezza alimentare,
- ove opportuno, devono essere previsti momenti di interruzione delle attività per consentire il cambio dei dispositivi di protezione, ove necessario, e attività di sanificazione degli ambienti, nonché di ricircolo dell'aria;

8. SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

i tessuti considerati MSR a norma del Regolamento 999/2001 e successive modifiche devono essere rimossi e inviati alla distruzione.

9. nessuna persona estranea deve essere autorizzata all'ingresso nei locali di macellazione;

Si rammenta che, qualora le suddette disposizioni non dovessero essere preventivamente garantite o non dovessero essere pienamente rispettate nel corso delle macellazioni, il Veterinario Ufficiale incaricato del controllo presso il macello è tenuto a sospendere immediatamente le operazioni di macellazione fino al ripristino delle condizioni ottimali e, in caso di necessità, a darne comunicazione alle Forze dell'Ordine

MODULO PER LA VALUTAZIONE DEGLI IMPIANTI AUTORIZZATI ALLA MACELLAZIONE RITUALE NEL GIORNO DEL SACRIFICIO

IMPIANTO (ragione sociale)	Numero di riconoscimento

Veterinario incaricato della sorveglianza sull'impianto: _____

Veterinari che effettuano la valutazione:

- 1) _____
 2) _____

	Parametro da valutare	Descrivere la situazione - Quantificare	Note per la compilazione
a	Capacità dei recinti (superfici disponibili rispetto alla specie)		Vedi tabella degli spazi disponibili al punto 1 delle istruzioni per la compilazione del presente modulo
b	Presenza di sistemi di protezione dalle situazioni metereologiche		NB: per esempio sistemi ombreggianti per il sole, ventilazione per il caldo, protezioni dal maltempo, ecc.)
c	Tosatura del vello, almeno nella regione della gola - In allevamento - In macello		Sarebbe auspicabile, da raccomandare.
d	Arrivi scaglionati programmati		

e	Numero di gabbie per il contenimento meccanico individuale, adeguate alla gestione della macellazione rituale		Distinguere per specie, se viene macellata più di una specie. Per gli ovicaprini considerare non più di 12 capi/gabbia/ora = 5' min/capo
f	Coltelli in uso per la iugulazione: numero disponibile; lunghezza delle lame; dispositivo per il mantenimento del filo della lama		NB: tenere in considerazione le indicazioni operative: - Almeno 2 coltelli per gabbia - Lunghezza lama: min 30 cm per ovicaprini - 40 cm per i bovini - Filo da garantire tra un capo e l'altro con apposito dispositivo, acciaio diamantato o, preferibilmente, mola ad acqua diamantata
e	Presenza di sistema di stordimento in caso di: a. Avallo da parte dell'autorità religiosa di riferimento dell'elettronarcosi prima della iugulazione (ovicapri) b. Avallo da parte dell'autorità religiosa di stordimento con proiettili captivo successivamente all'esecuzione del taglio rituale (bovini) c. Necessità di intervento di emergenza a causa di ritardata perdita di coscienza dell'animale dopo il taglio (c.d. sistema di back-up)		NB: pistola proiettile captivo - calibro adeguato alla specie - categoria
f	Velocità della catena di macellazione (n. capi/h) - per ciascuna linea e		

	specie ove più di una		
g	Numero di operatori previsti in linea e adeguatezza degli spazi disponibili		Gli spazi disponibili per gli operatori in linea di macellazione (per ciascuna linea, ove più di una) devono consentire il lavoro in sicurezza e devono essere adeguati per il rispetto dei requisiti igienico sanitari
h	Flussi delle carcasse e dei SOA		Rispetto dei requisiti di igiene e della direzione del flusso "da sporco a pulito", senza ritorni e/o incroci
i	Capacità delle celle frigorifere ovvero do sistemi alternativi per il mantenimento di carcasse e /o mezzene a +4°C		
l	Situazione logistica di distribuzione/cessione dei capi macellati		Indicare se la distribuzione avviene in sito al consumatore finale o se i capi sono raccolti da terzi autorizzati (es. titolari di macellerie) per la successiva distribuzione.

Sulla base dei dati sopra riportati si definisce per l'impianto riportato in testa al presente documento, una programmazione di attività per la Giornata del sacrificio, da definire in dettaglio entro 72h dal data che sarà ufficialmente comunicata dalle autorità religiose islamiche, pari a:

Numero di giorni di macellazione	Monte ore/die	Numero di operatori* assegnati/die	Monte ore complessivo (h*gg*n.operatori)

Tipologia di animali (bovini/ovini-caprini)	Numero totale degli animali macellabili
Bovini	
Ovicaprini	

Luogo _____

L'OSA

Data _____

(timbro e firma)

I veterinari ufficiali

1) _____ (timbro e firma)

2) _____ (timbro e firma)

3) _____ (timbro e firma)

ISTRUZIONI PER IL MODULO DI VALUTAZIONE DEGLI IMPIANTI AUTORIZZATI ALLA MACELLAZIONE RITUALE NEL GIORNO DEL SACRIFICIO - anno 2025

1) STRUTTURE PER LA SOSTA DEGLI ANIMALI

Valutare:

- capacità dei recinti in termini di spazio
- presenza di sistemi di protezione per la mitigazione di situazioni climatiche avverse (troppo caldo o troppo freddo, intemperie, ecc.), verificando se l'OSA abbia predisposto o sia in ogni caso possibile provvedere anche temporaneamente alla predisposizione di teli ombreggianti, sistemi di ventilazione, teli di protezione da pioggia e o vento, ecc., utili a garantire il maggior grado di benessere, compatibilmente con la organizzazione degli spazi nell'impianto.
- Eventuale presenza di lettiera

Per gli spazi disponibili è opportuno fare riferimento a indicazioni sintetizzate nella tabella a seguire (*European Commission, Directorate-General for Health and Food Safety, Preparation of best practices on the protection of animals at the time of killing - Final report, Publications Office, 2017 - <https://data.europa.eu/doi/10.2875/15243>*)

Specie e categoria/peso	<3h di attesa	>3h di attesa
BOVINI		
spazio per capo		
Vitelli (200kg)	0.7 - 0.8 mq	0.9 - 1.0 mq
Bovini adulti		
550kg	1.4 - 1.5 mq	1.8 - 1.9 mq
700kg	1.6 - 1.7 mq	2.0 - 2.2 mq
In alternativa:		
	≥ 2 m2 per animale	
	≥ 2.3 m2 per animale con corna	
	≥ 1.5 m2 per animale <150kg	
	≥ 1.7 m2 per animale <220kg	
	≥ 1.7 m2 per animale >220kg	
OVI-CAPRINI		
spazio per capo		
Pecore/Capre		
45 - 60 kg	1.1 - 1.2 mq	
60 - 90 kg	1.2 - 1.4 mq	
Arieti/Becchi	1,5 - 2.0 mq	
Agnelli	≥ 0,25 mq	
Agnelloni	≥ 0.8 mq	

2) GESTIONE DEL VELLO

Valutare la possibilità e l'opportunità di provvedere alla **tosatura del vello a livello della gola** prima della macellazione, così da facilitare le operazioni di taglio riducendo tempi e scorrettezze che potrebbero incrementare la sofferenza degli animali:

- In allevamento prima del carico
- In macello, durante la stabulazione prima dell'avvio alla macellazione

3) ARRIVI SCAGLIONATI PROGRAMMATI

Valutare, in caso di numeri elevati, l'adeguata programmazione degli arrivi in proporzione a:

- spazi disponibili
- numero delle gabbie installate
- velocità della catena di macellazione o delle catene, in caso di presenza di più linee in funzione contemporaneamente

4) GABBIE

Valutare

- Numero

Il numero delle gabbie installate è vincolante rispetto al numero dei capi macellabili per ora. Come riportato nella nota dipartimentale, tenendo in considerazione i parametri descritti e proposti nel DIALREL REPORT, **per gli ovicapri**, per una adeguata tutela del benessere animale alla macellazione dovrà essere utilizzato come parametro **indicativo**:

Numero massimo di animali/ora = 12 capi per gabbia installata/ora
ovvero
5' per capo/per gabbia

In presenza di conveyor automatici o gabbie più performanti il numero di animali /h può essere aumentato sotto la responsabilità del medico veterinario.

Sino a che l'animale non è morto (condizione da verificare mediante rilevazione puntuale dei riflessi indicati dalla normativa e ulteriormente rappresentati nei lavori del Gruppo DialRel della Commissione Europea) **non può essere effettuata nessun'altra operazione.** la responsabilità del numero di capi/h autorizzata è in capo al medico veterinario

- Struttura

Le gabbie installate devono consentire un adeguato contenimento meccanico dell'animale, non devono essere strutturate e/o gestite in modo che, dopo la iugulazione, la ferita entri in contatto con alcuna superficie, al fine di evitare dolore all'animale e rallentamento del dissanguamento, con inutile prolungamento della sofferenza.

Una volta accertata la morte dell'animale, il capo dovrebbe essere allontanato e appeso prima possibile o, in ogni modo, tenuto sollevato da terra al fine di evitare imbrattamento del vello e della ferita.

5) COLTELLI

Valutare:

- Numero

E' necessario che siano previsti non meno di due coltelli per gabbia disponibile, in modo tale da consentire il cambio sistematico o, almeno, periodico della lama per consentire il mantenimento del filo al più alto livello possibile.

- **Struttura**
La lama dovrà essere lunga non meno di 30 cm per gli ovicaprini e non meno di 40 cm per i bovini e molto affilata.
- **Affilatura**
La periodicità e la modalità di affilatura delle lame dovranno essere definite preventivamente, anche in considerazione della tosatura o meno del vello a livello della gola.
Si raccomanda l'uso della mola, preferibile all'acciaino, posta in posizione ravvicinata all'area di contenimento e iugolazione.

6) SISTEMI DI STORDIMENTO

Valutare:

- possibilità di Avallo da parte dell'autorità religiosa di riferimento dell'elettronarcosi prima della iugolazione (ovicaprini)
- possibilità di Avallo da parte dell'autorità religiosa di stordimento con proiettile captivo
- presenza di pistole a proiettile adeguate alla specie e alla taglia degli animali, per eventuali interventi di emergenza a causa di ritardata perdita di coscienza dell'animale dopo il taglio (c.d. sistema di back-up)

7) LINEA/LINEE DI MACELLAZIONE E FLUSSI

Valutare:

- Numero di operatori previsti in linea e adeguatezza degli spazi disponibili
Tenere in considerazione che gli spazi disponibili per gli operatori in linea di macellazione (per ciascuna linea, ove più di una) devono consentire il lavoro in sicurezza (sotto la responsabilità dell'OSA) nonché essere adeguati al rispetto dei requisiti igienico sanitari.
- Flussi personale, carcasse e SOA
Valutare in che misura l'organizzazione consenta di rispettare il concetto di "flusso unidirezionale da sporco a pulito" senza ritorni e/o incroci

8) CAPACITA' DI STOCCAGGIO REFRIGERATO E LOGISTICA DELLA DISTRIBUZIONE/CESSIONE CARCASSE

Valutare:

- La capacità in termini di capienza massima delle celle frigorifere disponibili e/o di sistemi alternativi, anche ad installazione temporanea, per il mantenimento di carcasse e /o mezzene a +4°C
- Acquisire indicazioni in merito alle modalità previste di distribuzione/cessione dei capi macellati, con particolare riferimento alla possibilità che ciò avvenga in sito, con consegna diretta al consumatore finale piuttosto che a un'OSA (autorizzato e attrezzato, es. titolari di macellerie con appositi mezzi di trasporto) per la successiva distribuzione.

