

---

## Cos'è la macellazione mobile?

Lun 15/11/2021 - 11:59

A differenza della macellazione convenzionale nel mattatoio, fino a dove gli animali devono essere trasportati, per la macellazione mobile il macellaio si dirige con un mattatoio itinerante sotto forma di rimorchio o veicolo di piccole dimensioni direttamente al maso o al pascolo, dove l'animale da macellare viene attirato con del mangime all'interno di una struttura che lo fissa automaticamente in posizione. Il macellaio anestetizza l'animale, il quale viene quindi trasportato all'interno del veicolo e qui dissanguato a porte chiuse. Immediatamente dopo, la carcassa viene portata al macello convenzionato e subito lavorata.

"Grazie alla macellazione mobile, l'animale rimane nel suo ambiente familiare fino all'ultimo momento", spiega Silke Raffeiner, nutrizionista presso il Centro Tutela Consumatori Utenti. "Lo stress associato al trasporto viene completamente evitato: questo tipo di macellazione dignitosa, senza paura e senza stress, contribuisce a un maggiore benessere degli animali e a una migliore maturazione della carne".

La macellazione mobile è in linea con le norme igieniche vigenti a livello dell'UE per i prodotti alimentari di origine animale, oltre a rispettare i requisiti relativi alla sicurezza sul lavoro e al benessere degli animali. Prima di essere abbattuto, l'animale viene sempre sottoposto a un'ispezione da parte di un veterinario ufficiale. In Alto Adige, la macellazione mobile è consentita per legge dal 2017. La prima unità di macellazione mobile in Italia viene gestita dalla macelleria Holzner di Lana e fa parte dei macelli di Bolzano e Merano.

Occorre distinguere nettamente tra la macellazione mobile in prossimità del maso da parte di un macellaio qualificato e la cosiddetta macellazione domestica. Quest'ultima è concessa ai contadini unicamente per il proprio consumo privato fino a un massimo di due unità di bestiame adulto all'anno (1 UBA corrisponde a un bovino adulto con un peso da vivo di circa 500 kg); la carne ottenuta in questo modo non può essere venduta. L'ispezione degli animali da parte di un veterinario ufficiale non è obbligatoria, ma la macellazione domestica deve essere comunicata alle autorità.

I consumatori che comprano la carne direttamente dalla fattoria e vogliono essere sicuri che gli animali siano stati macellati in conformità con i regolamenti possono richiedere informazioni al riguardo. Al mattatoio, infatti, viene documentata ogni macellazione, di cui si annotano, tra le altre cose, la data, la

specie animale abbattuta, il proprietario dell'animale e il numero di macellazione.