



Ausilio per la gestione di decapodi nei Cantoni dei Grigioni e di Glarona

Stato 01.09.2023

Negli ultimi anni sono stati apportati adeguamenti all'ordinanza sulla protezione degli animali (OPAn) per quanto riguarda l'uccisione, la detenzione e il trasporto di decapodi.

A dicembre 2020 l'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (USAV) ha emanato informazioni tecniche dettagliate sull'argomento:

- **Informazioni tecniche – Protezione degli animali n. 16.8: Uccisione corretta di decapodi**
- **Informazioni tecniche – Protezione degli animali n. 4.4: Detenzione di decapodi a fini gastronomici**

Il presente ausilio dell'Ufficio per la sicurezza delle derrate alimentari e la salute degli animali (USDA) intende fornire alle aziende dei Grigioni e di Glarona che uccidono o detengono decapodi maggiori informazioni e illustrare loro le opzioni per soddisfare i requisiti:

Ausilio per l'attuazione delle informazioni tecniche "Uccisione corretta di decapodi"

Per i decapodi è consentito esclusivamente lo stordimento elettrico. L'USDA deve verificare che lo stordimento avvenga in modo corretto.

È chiaro che al momento dell'acquisto le aziende vogliono essere sicure di ricevere un apparecchio di stordimento idoneo. I seguenti apparecchi per lo stordimento di singoli animali sono già stati impiegati con successo (l'elenco non è esaustivo):

- Il modello RUF 100 H della ditta Rundumfisch AG, CH-8852 Altendorf
- Il modello Crustastun della ditta Mitchell & Cooper, Uckfield, Regno Unito (adatto per lo stordimento di singoli animali nonostante la mancanza di visibilità prevista dall'all. 6 n. 1.1)

I decapodi possono essere uccisi soltanto da persone esperte. È considerata esperta la persona che ha potuto acquisire le conoscenze necessarie e l'esperienza pratica nell'uccisione di animali sotto la guida e la supervisione di uno specialista e che uccide regolarmente animali con i metodi appresi.

È possibile acquisire le competenze specialistiche ad esempio frequentando il seguente corso:

- ZHAW School of Engineering: detenzione di decapodi a fini gastronomici (3° giorno di corso: stordimento e uccisione di decapodi)

Ausilio per l'attuazione delle informazioni tecniche "Detenzione di decapodi a fini gastronomici"

La detenzione di decapodi a fini gastronomici è considerata detenzione professionale di animali selvatici e richiede un'autorizzazione. La persona competente per la cura degli animali deve aver conseguito una formazione specialistica non legata a una professione (FSNP acquacoltura, 40 ore di teoria e 3 mesi di pratica). Conformemente all'art. 199 cpv. 3 OPAn in singoli casi l'USDA riconosce tra l'altro la seguente formazione:

- ZHAW School of Engineering: "detenzione di decapodi a fini gastronomici" (corso di 3 giorni; primo giorno: "basi biologiche"; secondo giorno: "malattie, sistemi di detenzione, chimica dell'acqua"; terzo giorno: "stordimento e uccisione di decapodi, trasporto e detenzione")

Con il riconoscimento del corso di tre giorni "detenzione di decapodi a fini gastronomici" vi è la possibilità di frequentare una formazione più specifica ma anche molto più corta rispetto alla formazione FSNP acquacoltura.

I contratti relativi all'accudimento, menzionati al punto 2.2 delle informazioni tecniche, stipulati con persone esterne non vengono invece in linea di principio accettati.

Per la gestione di vivai è indispensabile un'autorizzazione per la detenzione professionale di animali selvatici.

Non è richiesta l'autorizzazione alla detenzione di decapodi solo se gli animali vengono uccisi subito dopo la consegna (detenzione breve secondo il punto 2.5 delle informazioni tecniche) e non è presente un vivaio.