

Astici e Aragoste vivi

Gentile Cliente,

in questa Newsletter desideriamo fornirle alcune indicazioni sulle modalità di gestione dei crostacei vivi in relazione alla particolare tipologia di prodotto.

Astici e Aragoste possono essere venduti vivi ed in questo caso devono essere gestiti con modalità tali da impedirne inutili sofferenze. Anche se non esistono leggi nazionali o europee che indichino agli operatori le corrette modalità di detenzione, sono emerse nel tempo importanti differenze interpretative da parte delle Autorità Giudiziarie a carico di alcuni operatori del settore della ristorazione.

MARR, in conformità alle linee guida diramate del **Centro di Riferenza Nazionale per il Benessere degli Animali**, ha previsto il mantenimento degli animali in vita in acquari appositamente controllati, rispettando procedure di acclimatamento al fine di tutelarne il benessere e la qualità. Nelle fasi di detenzione di questi animali, anche negli esercizi di ristorazione, dovrebbero essere adottate misure atte ad evitare inutili sofferenze, specialmente nel caso di detenzione prolungata.



In particolare non viene considerata ammissibile la pratica di posizionare questi animali su letti di ghiaccio, mentre è consentita la refrigerazione a temperature di 4 - 6 °C che ha un effetto anestetico e ne permette la conservazione fino al momento del consumo.

Anche la soppressione dovrebbe avvenire tramite personale formato, dopo avere anestetizzato gli animali (ad esempio tramite refrigerazione a una temperatura di 6 °C) e attraverso l'utilizzo di apposite tecniche che provochino la morte immediata dell'animale, evitando l'immersione diretta in acqua bollente.

CLICCA QUI

Per maggiori informazioni potete consultare i seguenti link:

www.izsler.it/izs_bs/allegati/2250/ASTICIVIVI.pdf

www.ceirsa.org/leggitutto.php?idrif=772