

Il ruggito del coniglio e la sorte dei piccoli macelli

di Alfonso Piscopo*

Il ruggito del coniglio è la voce dei piccoli macelli e dei laboratori di sezionamento. Parliamo di loro in *articolo mortis*. Presto sapremo se saranno destinati a cessare definitivamente la loro attività o se una proroga li salverà.



te, nei Comuni in cui sono ubicati, un punto di riferimento epidemiologico e di controllo del territorio.

I macelli a capacità limitata sono considerati anche dei luoghi di pubblica utilità, a salvaguardia del cittadino consumatore.

IL "PACCHETTO IGIENE"

Ma i Regolamenti del "pacchetto igiene" mettono alla sbarra, se non sono riconosciuti dalle competenti autorità, gli stabilimenti di macellazione e di sezionamento a ridotta capacità produttiva. Il Regolamento (CE) n° 853/2004 in vigore dal 1 Gennaio 2006, non riconosce, per effetto della sua validità, gli stabilimenti a ridotta capacità produttiva e li assimila, qualora sussistano le condizioni tecniche ed igienico-sanitarie di adeguamento, alla pari degli stabilimenti riconosciuti (Bollo CE). Pertanto, al primo gennaio 2010 queste strutture dovranno essere riconosciute secondo le procedure descritte all'art. 3 del Regolamento CE n° 854/2004: **le domande andavano presentate alle competenti autorità regionali entro il 31 dicembre 2008. Il 31 dicembre di quest'anno è la data ultima per l'adeguamento.**

I Regolamenti del "pacchetto igiene", poiché il legislatore li ha articolati ispirandosi al concetto di "flessibilità", consentiranno ai piccoli macelli comunali (o macelli a capacità limitata) di restare in attività uniformandosi ai grossi stabilimenti riconosciuti (Bollo CE).

È tutta qui la chiave di lettura dei Regolamenti comunitari, "flessibili" verso le esigenze sanitarie, ma non compromettenti gli obiettivi di igiene alimentare, e pur sempre

- **Il primo gennaio 2010, i macelli e i laboratori di sezionamento a limitata capacità produttiva che non avranno ottenuto il Bollo CE dovranno cessare la loro attività.**

L'amico e stimato collega Aldo Focacci, in uno dei suoi articoli per la rivista *Eurocarni* ("Il Pubblico Macello: morte di un'istituzione"), fa riferimento alla lenta agonia del Regolamento sulla Vigilanza Sanitaria delle Carni. Come dissentire? È proprio così: **la chiusura di un macello decreta la morte di un'istituzione.** Occorre pertanto uno sforzo collettivo non indifferente, affinché si mantengano in vita le strutture che hanno i requisiti igienico-sanitari (che devono essere ridefiniti con calcolo tecnico, nel tempo e nello spazio, al fine di assicurare le filiere compatibili) e che rappresentano fondamentalmen-

Nei fatti

LE QUANTITÀ PRODOTTE



Gli impianti macellano **fino a 1.000 "capi bovini equivalenti"** (UGB) nell'anno solare o 20 UGB settimanali, senza superare il limite dei 1.000 capi bovini equivalenti l'anno o dei 20 UGB settimanali, con la possibilità di macellare, in prossimità delle feste religiose, oltre misura equivalente, gli agnelli e i capretti di peso inferiore ai 12 kg.

Un "capo bovino equivalente" corrisponde esattamente a: 1 capo bovino adulto; 2 vitelli; 1 olipede; 5 suini; 10 ovini e caprini; venti agnelli, capretti o

suinetti di peso vivo inferiore ai 15 kg.

Per i laboratori di sezionamento, **la produzione delle carni disossate non deve superare le 5 tonnellate a settimana o l'equivalente di carne con osso**. Le carni prodotte in questi stabilimenti sono destinate al mercato nazionale e sono licenziate al consumo umano, con **un bollo sanitario di forma rettangolare** che li differenzia da quello ovale valido per gli stabilimenti riconosciuti (Bollo CE).

con delle limitazioni che è bene osservare.

UN BALZO IN AVANTI

L'Italia vanta un numero notevole di macelli, i cosiddetti macelli paesani o comunali, che hanno retto l'economia di un paese e hanno garantito nel tempo, attraverso proroghe, deroghe ed adeguamenti, le filiere di carne cosiddette minori, ma non per questo seconde alle produzioni di filiera dei grossi macelli riconosciuti (Bollo CE).

Un balzo in avanti per i piccoli macelli che avranno ottenuto il riconoscimento (Bollo CE), sarà quello di potersi equiparare ai grossi stabilimenti, senza essere considerati "macelli di serie B". Anzi, trovandosi di fronte a una filiera corta, con limitazione della produzione e restrizione commerciale, il consumatore vedrà garantito, un prodotto locale di alta qualità, di cui si conoscono le origini, lo stato sanitario, ecc.

Inoltre, gli animali movimentati per la macellazione, non devono reggere lo stress dei lunghi viaggi da trasporto, si tratta infatti di viaggi di breve durata, spesso confinati all'interno di un distretto sanitario, e i prodotti di filiera, sono consegnati direttamente al consumatore finale, **adottando la politica dei prodotti "a Km 0"**, negli spacci di vendita zonali (macelleria classica, supermercato con macelleria ecc). Lo stesso vale per gli stabilimenti di sezionamento.

IL NOSTRO COMPITO

A questo punto la parte più delicata tocca ai veterinari che hanno competenza specifica nel settore della macellazione: stabilire caso per caso, in base alla struttura analizzata, il calcolo tecnico nel tempo e nello spazio, su cui interagire, con esito favorevole.

Il periodo transitorio di quattro anni (dal 1 gennaio 2006 al 31 dicembre 2009) previsto dal Regolamento CE n. 2076/2005 del 05 Dicembre 2005, sta per scadere. In qualità di tecnico e da cittadino consumatore, mi auguro che vi siano delle proroghe, affinché gli OSA che si trovano in giudizio pendente, poiché non riescono a rientrare nei tempi previsti dalla normativa (che fissa la data del 31/12/2009), possano recuperare tempo per non perdere definitivamente le loro speranze di tenere in vita gli stabilimenti di macellazione e di sezionamento, e in secondo ordine fare sì che lo Stato (Regioni e Province), adotti il principio della sussidiarietà, stanziando fondi per ammodernare i macelli pubblici.