

FILIERE FRAGILI

# I “piccoli macelli di paese”

Giuseppe De Angelis  
 Servizio Veterinario AZ. USL - Roma B

Fissato al 31  
 dicembre 2009  
 il termine ultimo per  
 il riconoscimento  
 degli impianti di  
 capacità limitata

**I** nuovi regolamenti del “pacchetto igiene”, le nuove norme sulla sicurezza degli alimenti: da circa tre anni non si parla d’altro. La “Sicurezza Alimentare” sembra essere diventata una sorta di totem, ora idolatrato, ora temuto. Tutto ciò che riguarda quest’argomento sembra assumere un’eco quantomeno esagerata. Personalmente concordo con il presidente di *Slow Food* Carlo Petrini quando invoca “un po’ di normalità in più” nell’approccio a concetti come controllo, igiene, razionalizzazione. Così come quando difende la sopravvivenza delle “filieri fragili”, produzioni locali, tradizionali, minoritarie ma eccellenti e paventa in modo accorato la scomparsa dei “piccoli macelli di paese”, che, fortemente radicati nel territorio, conservano un importante ruolo socio-economico. Questi piccoli macelli “di prossimità”, garantiscono di fatto la sopravvivenza, spesso in aree marginali, di tradizioni zootecniche di piccola scala caratterizzate dall’allevamento estensivo di razze autoctone, rappresentando anche una risposta all’attenzione crescente verso il benessere degli animali e alla riduzione delle necessità di spostamento. Già nei primi anni novanta, con il recepimento delle direttive comunitarie che imponevano rigidi requisiti strutturali per gli stabilimenti della filiera delle carni, la validità di queste ragioni portò all’individuazione dei “macelli di capacità limitata”, definiti e autorizzati ai sensi dell’articolo 5 del decreto legislativo n. 286/1994. In questa

categoria rientrano quei “piccoli macelli di paese” che, seppure con limitazioni della produzione e restrizione della commercializzazione, hanno continuato la loro utile attività per quasi tre lustri. Oggi, in regime di nuovi regolamenti, la preoccupazione di Petrini - e non soltanto sua - è che queste strutture siano destinate alla chiusura alla fine del 2009. Il 31 dicembre del 2009 è infatti il termine ultimo fissato dal regolamento (CE) n. 2076/2005 per il «Riconoscimento da parte dell’autorità competente, conformemente all’articolo 4, paragrafo 2, del regolamento (CE) 853/2004, dell’idoneità igienica e strutturale degli stabilimenti precedentemente autorizzati a immettere prodotti di origine animale sul mercato nazionale». Il timore è che si rendano necessari, per il riconoscimento, interventi strutturali dai costi troppo elevati per l’adeguamento ai requisiti definiti dalle nuove disposizioni, per cui il destino di queste strutture sembrerebbe segnato.

I veterinari impegnati nei macelli, in qualità di tecnici assumono un ruolo centrale rispetto a quest’argomento. Proprio analizzando i regolamenti e la normativa emessa a corollario, non emergono gli argomenti a supporto di queste fosche previsioni. Al contrario vi si ritrovano, intelligentemente inseriti dal legislatore, gli elementi utili a consentire il prosieguo dell’attività anche delle piccole strutture radicate nel territorio. Già dalle considerazioni introduttive del regolamento (CE) n. 852/2004 (p.15 e

p.16) e ancor più da quelle del regolamento (CE) n. 853/2004 (p.19), traspare l'attenzione per le piccole realtà produttive e si considera «Opportuna la flessibilità per permettere di continuare a utilizzare metodi tradizionali in ogni fase della produzione, trasformazione o distribuzione di alimenti e in relazione ai requisiti strutturali degli stabilimenti» specialmente «Per le regioni soggette a particolari vincoli geografici». L'unico vero limite è relativo al fatto che «La flessibilità non dovrebbe compromettere gli obiettivi di igiene alimentare». La peculiarità di questi nuovi regolamenti rispetto alle direttive precedenti consiste nell'individuare chiaramente gli obiettivi di igiene e sanità degli alimenti lasciando al contempo un maggiore margine di manovra all'operatore per il loro perseguimento.

Tornando ai piccoli macelli di capacità limitata, è utile richiamare un aspetto non secondario: tali strutture operanti, seppur in deroga, ai sensi dell'articolo 5 del decreto legislativo n. 286/1994 sono gli «Impianti in possesso almeno dei requisiti igienico-sanitari di cui all'allegato II, capitolo I (caratteristiche igienico-strutturali di locali, impianti ed attrezzature), nonché di a) stalle di sosta; b) un locale per la macellazione che consenta di separare [...]; c) un locale per lo svuotamento dei visceri addominali e pelvici [...]; d) una cella frigorifera per il deposito delle carni macellate fornita almeno di uno spazio [...]; e) un locale per la spedizione, contiguo alla cella frigorifera [...]».

Gli impianti “di capacità limitata” in attività, in sintesi, mantengono almeno i requisiti sopra descritti.

Oggi vige il regolamento (CE) n. 853/2004 che però non prevede strutture produttive a capacità limitata. Tra gli stabilimenti oggetto di riconoscimento, analizza i macelli ma senza categorizzazioni o aggettivi qualificativi, prevedendone i requisiti specifici necessari. Quindi, non essendoci un articolo dedicato, specifico per i piccoli impianti se n'è dedotto che per questi “macelletti” valgono le stesse disposizioni previste per gli stabilimenti industriali. La deduzione è esatta, e tra l'altro è chiaramente esplicitata nelle premesse (p. 18) del regolamento: «È

opportuno che i requisiti strutturali e in materia d'igiene si applichino a tutti i tipi di stabilimenti, comprese le piccole imprese e le unità mobili di macellazione». Ciò che è sbagliato è l'interpretazione che se ne dà: i piccoli macelli debbono equipararsi strutturalmente e funzionalmente ai grossi impianti, con l'ovvia conseguenza che, non avendone i mezzi e le risorse, dovranno cessare le loro attività.

L'approccio professionale alla questione deve invece basarsi sull'interpretazione tecnicamente corretta: tutti gli stabilimenti, piccoli o grandi che siano, per essere riconosciuti dall'autorità competente debbono rispondere ai requisiti previsti ai sensi dell'allegato III del regolamento. Quindi, le eventuali carenze da sanare ai fini del riconoscimento vanno evidenziate analizzando nello specifico i requisiti igienico-strutturali previsti.

Confrontando l'allegato II del regolamento (CE) n. 852/2004, capitolo I «Requisiti generali applicabili alle strutture destinate agli alimenti» e capitolo II «Requisiti specifici applicabili ai locali [...]» con l'allegato II, capitolo I «Condizioni per il riconoscimento di stabilimenti di capacità limitata» del decreto legislativo n. 286/1994, ai quali si rimanda per un'analisi puntuale, si può affermare che non emergono differenze sostanziali di merito e che, comunque, detti requisiti dovrebbero essere normalmente presenti negli impianti in attività.

Riguardo poi ai requisiti specifici previsti dal regolamento (CE) n. 853/2004 (All. III, Sez. I, cap. II), proprio in questo capitolo troviamo quegli elementi che, opportunamente gestiti e combinati, permettono di “cucire su misura” il riconoscimento anche per le piccole strutture in funzione delle diverse peculiarità. Al di là del mero elenco dei locali, coincidente tra l'altro con quanto previsto per gli impianti ancora attivi, scorrendo i punti da 1 a 9 del capitolo, si evidenzia la possibilità di adattare, modulare, plasmare le disposizioni in funzione della specificità dell'impianto. È in questa accezione che vanno lette frasi come: «[...] A meno che l'autorità competente consideri superflue queste strutture» (p. 1 b); «[...] A meno che

l'autorità competente non autorizzi caso per caso, in un determinato macello, la separazione di queste operazioni nel tempo» (p. 2 b); «[...] Se l'autorità competente lo consente» (p. 6); ma soprattutto, il passaggio più significativo in tal senso che riguarda gli operatori del settore i quali, «Per evitare la contaminazione delle carni, devono assicurare la separazione nel tempo o nello spazio delle operazioni seguenti [...]». In sintesi, il veterinario ufficiale, per competenza ed esperienza, “può consentire” degli adattamenti e chi gestisce questi impianti ha margini di manovra che, se usati con intelligenza, mettono il veterinario ufficiale nelle condizioni di “poter consentire” adattamenti. Ciò vale in particolare per tutte quelle procedure operative che, adeguatamente implementate e documentate, permettono di superare vincoli impiantistico-strutturali modulando gli aspetti funzionali, “separando nel tempo” piuttosto che nello spazio operazioni incompatibili nello stesso ambiente.

Anche dal mondo istituzionale arrivano atti concreti che dimostrano la volontà di preservare queste realtà marginali. Ad esempio è stato emesso il provvedimento del 31 maggio 2007 della Conferenza permanente tra lo Stato, le regioni e le province autonome concernente deroghe per i piccoli macelli. Le regioni, «Limitatamente al riconoscimento degli stabilimenti di ridotta capacità produttiva», possono disporre deroghe permanenti circa la presenza di stalle di sosta, di strutture per la pulizia degli automezzi adibiti al trasporto degli animali, nonché consentire l'uscita di carni non refrigerate dall'impianto. È uno strumento utile, ma soprattutto è l'indicazione di una direzione condivisa. Il riconoscimento è l'unico mezzo che i macelli di capacità limitata hanno per uscire dalla morta gora della deroga. La peculiarità e l'eterogeneità di questi impianti impongono un lavoro “di sartoria” basato su analisi attente (ma non necessariamente complicate) dei requisiti strutturali richiesti e dei vincoli operativi e funzionali previsti, utilizzando con professionalità e coinvolgimento gli strumenti disponibili.