



L'altra informazione

Pensieri critici di Caterina Pennesi

Macellazioni d'urgenza: istruzioni d'uso

Il Ministero della Salute ha formulato alcune precisazioni in merito al Regolamento UE 218/14 sulle macellazioni d'urgenza.

A parte il fatto che la Commissione europea fa pensare a una grossa elefantessa che, dopo lunga gestazione, partorisce ogni dieci anni in modo compulsivo una miriade di figli, a cui dà nomi poco fantasiosi, ma distinguibili, tant'è che, nel 2004 ci sono stati gli 852 e tre e quattro e adesso nel 2014 c'è la carica dei duecento. Tornando però alle macellazioni d'urgenza a pochi sarà sfuggita la gravità dei dettami del Regolamento, dove si forniscono al veterinario le istruzioni d'uso per il comportamento da adottare in questi casi. Le ultime disposizioni dicono in modo perentorio che va fatto un «prelievo sistematico» (alla faccia della discrezionalità) e anche come «in singola aliquota» e dove «muscolo e fegato» e cosa cercare «esame batteriologico e inibenti». Sembrano le indicazioni di una ricetta sbrigativa “prendete un po' di fegato e muscolo e metteteli in forno a 37°C per 24 ore; terminata la cottura, se compariranno piccoli cerchi rotondi rosso-viola o verde-blu o anche incolori in superficie, buttate via tutto, altrimenti il vostro piatto è buono per tutti“. Probabilmente gli alti vertici pensano di avere a che fare con un branco di imbecilli e ignoranti al punto tale da imporre il comportamento da adottare nell'unica struttura in cui ancora resiste il termine di veterinario ufficiale. Siamo passati da una fase aristotelica di piena centralità pragmatica e intellettuale - dove il veterinario al mattatoio ha sempre rivestito il ruolo di massima autorevolezza, il cui giudizio di liceità o meno delle carni era insindacabile, senza bisogno di precetti

illuminanti - a un minimalismo qualunquistico avvilente.

Facendo un sommario *excursus* normativo, già il vetusto Regolamento di Polizia veterinaria 3298/28 parlando della visita *post mortem* diceva: «[...] se del caso analisi di laboratorio specialmente batteriologiche [...]», successivamente il Decreto 286/94 confermava con signorile saggezza che il veterinario imponeva il deposito delle mezzene in celle contumaciali in attesa della destinazione finale, lasciando alla sua discrezionalità la scelta del campionamento, specificando in casi dubbi di completare la visita “eventualmente” con esami di laboratorio. Il Regolamento 854/04 ha avuto il buon gusto di ribadire che «[...] sono effettuati ulteriori esami [...] e prove di laboratorio ove ciò sia necessario». Fra altri dieci lunghi anni l'elefantessa partorerà altri figli, che ancora chiamerà con dei numeri in successione. Sarà la volta dei trecento e saranno le nostre Termopili. Il trecentouno spiegherà che l'organizzazione di un sistema deve essere dinamico e cambiare in relazione a quello che chiede il mercato, il trecentodue assicurerà che negli allevamenti intensivi tutto è sotto controllo, il trecentotre prometterà che, anche se frodi alimentari e allerte sono in aumento, il sistema di reti di sorveglianza veglia su di noi, il trecentoquattro proclamerà che, ai fini dell'applicazione del Regolamento, l'Autorità competente deputata alla visita delle carni al Mattatoio deve saper fornire informazioni utili su trattamento e modalità di conservazione delle stesse a utenti e *stakeholders*. L'idoneità a tale mansione disciplinata dalla normativa richiede come requisito base il seguente titolo di studio: diploma di cuoco presso l'Istituto alberghiero. Buon appetito a tutti!