

[TRASFORMAZIONE] A fine 2009 termina l'autorizzazione "in deroga". Allarme per la suinicoltura

Piccoli macelli a rischio chiusura

[DI ALESSANDRO COLTELLI]

Per i macelli e i laboratori di sezionamento a capacità limitata e con autorizzazione "in deroga" alla vigente normativa che vanno avanti da oltre quindici anni, sembra che sia arrivata la parola fine.

Il 31 dicembre 2009, infatti, dovranno cessare la loro attività a meno che nel frattempo non siano divenuti macelli regolari e abbiano ottenuto il bollo e il numero comunitario.

Oggi i macelli a capacità limitata utilizzano, per marchiare le carni un bollo rettangolare riportante il numero progressivo regionale assegnato, l'indicazione della regione e della Asl di competenza e non il classico bollo ovale con il numero comunitario di riconoscimento la sigla I per Italia e la lettera M o S a seconda che si tratti di uno stabilimento di macellazione o di uno stabilimento di sezionamento.

Il 31 dicembre 2009 infatti è il termine fissato dal Reg. CE 2076/2005 che ha fissato un periodo transitorio di quattro anni



scadente proprio il 31 dicembre 2009, per consentire a questi impianti, nelle more della prosecuzione della loro attività in deroga, di adeguarsi alle nuove norme in materia di igiene di cui al Reg. CE 853/2004 che assieme ad altri regolamenti costituisce il "pacchetto igiene" sul quale si basa tutta la politica sulla sicurezza agroalimentare.

I macelli di capacità limitata rappresentano una realtà molto importante soprattutto nel settore suinicolo ed infatti l'associazione Nazionale allevatori suini ha già manifestato la preoccupazione della categoria per la possibile chiusura degli impianti. Questi macelli sono nella maggior parte

dei casi legati a situazioni produttive locali che riguardano sia l'allevamento che la trasformazione in quanto molti allevamenti di razze autoctone o collocati in particolari ambiti locali hanno ragione di esistere solo in quanto vi è la possibilità di macellare nelle immediate vicinanze degli allevamenti stessi in impianti che conseguentemente non possono che essere di capacità limitata. Le carni così ottenute vengono spesso trasformate in produzioni locali ad alta tipicità e quindi con un profondo legame con il territorio e la tradizione del luogo.

Tutte queste considerazioni furono già tenute in conto agli inizi degli anni novanta allorquan-

do con il decreto legislativo 286/1994 furono fissate le norme e le condizioni per autorizzare i macelli e i laboratori a continuare ad operare seppure con alcune limitazioni alla produzione e restrizioni alla commercializzazione.

Il Reg. 853/2004 prevede ora una sola categoria di impianti e cioè quelli con riconoscimento pieno e che posseggono, quindi tutti i requisiti strutturali e in materia d'igiene previsti dal regolamento stesso e nulla dice, come invece avveniva finora, a proposito di impianti di capacità limitata. Una lettura puntuale del regolamento 853/2004 impone quindi un adeguamento dei piccoli macelli e ciò può avvenire solo attraverso costosi investimenti che tali macelli non sono in grado di sopportare. Da qui il fondato timore che a tali strutture non rimane altro che la chiusura che però avrà pesanti conseguenze sull'intera filiera cui fa capo e che per la sua limitatezza è ancora più debole e fragile. ■

[LA SOLUZIONE] Più flessibilità dalle autorità

Un'ulteriore proroga del regime "in deroga" è di competenza comunitaria ma la normativa in materia di igiene è più che mai vincolante per cui non lascia spazi alla Commissione per fissare una proroga del regime dopo il 31 dicembre 2009.

I piccoli macelli comunque non sono strutture fuori da qualsiasi norma in materia d'igiene come talvolta si vorrebbe far credere in quanto anche le autorizzazioni in deroga tengono conto di taluni requisiti fondamentali in materia d'igiene previsti dal Reg. 853/2004 oltre che di stalle di sosta, di locali per lo svuotamento dei visceri addominali e pelvici, di una adeguata cella frigorifera per il deposito

delle carni macellate e un locale per la spedizione contiguo alla cella frigorifera.

Ma il regolamento 853/2004 oltre ad indicare i requisiti specifici che devono possedere i macelli per ottenere il riconoscimento comunitario e alcuni di essi sono posseduti anche dai piccoli macelli, affida alle autorità competenti la valutazione dei singoli casi in vista della concessione delle relative autorizzazioni.

La soluzione sembra quindi essere nello stesso Regolamento 853 che ritiene opportuna la flessibilità per permettere di continuare a utilizzare metodi tradizionali in ogni fase della produzione, trasformazione o distribuzione degli alimenti e in relazione ai requisiti strutturali degli stabilimenti. ■ A.C.