



REGIONE DEL VENETO
S.R.S.S.
UNITÀ PROGETTO SANITÀ ANIMALE E IGIENE ALIMENTARE
PREMIATA
18 MAR. 2008
Prot. N. 148296

Ministero della Salute

DIPARTIMENTO PER LA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, LA NUTRIZIONE
E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI
DIREZIONE GENERALE DELLA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
Ufficio III

Ministero della Salute

0004822-P-12/03/2008

DGSAN I.S.I.r.6



12294763

Coordinamento tecnico interregionale
ed interdisciplinare per la sicurezza alimentare
c/o Unità di Progetto Sanità Animale e Igiene Alimentare
Palazzo ex- INAM
Dorsoduro 3493-
30125 Venezia
FAX 0412791330

Oggetto: Bozza di intesa sui requisiti minimi richiesti agli stabilimenti di macellazione non industriali a ridotta capacità produttiva.

In riferimento alla bozza di intesa che individua specifici requisiti per stabilimenti di macellazione "non industriali a ridotta capacità produttiva" elaborata da codesto Coordinamento e discussa nell'ambito della riunione del 12 febbraio u.s., si rappresenta quanto segue.

In considerazione del fatto che i vigenti Regolamenti non prevedono la possibilità di individuare una tipologia di stabilimento con requisiti diversi da quelli previsti per il riconoscimento comunitario, si ritiene che il provvedimento proposto non sia accettabile già in linea di principio.

Inoltre, a seguito dell'analisi del testo proposto, si ritiene opportuno evidenziare che:

nelle premesse all'intesa è fatto riferimento alla necessità di tutela dei "metodi tradizionali di macellazione" e delle "pratiche consuetudinarie", concetti che risultano quanto meno ambigui.

- la maggior parte dei requisiti elencati nella bozza di intesa corrisponde a quanto già previsto dai Regolamenti (CE) n.852/2004 e 853/2004; pertanto riproporli nell'ambito di un'intesa appare superfluo e potrebbe dar adito a confusione;
- alcune specifiche previsioni (ad esempio, la possibilità che spogliatoi e gabinetti non siano direttamente accessibili dalle zone di lavorazione) sono inaccettabili dal punto di vista igienico, indipendentemente dalle dimensioni e dalla capacità produttiva degli stabilimenti;
- viene fatto riferimento alla possibilità che le diverse operazioni di macellazione, qualora non vengano effettuate in locali separati, avvengano in tempi diversi: tale possibilità è già esplicitamente prevista dal Reg. (CE) n.853/2004, Allegato III, capitolo II.

Appare opportuno evidenziare che perplessità analoghe a quelle fin qui esposte sono state sollevate anche da diversi rappresentanti regionali.

Ciò premesso, tuttavia, si concorda sulla necessità di porre una particolare attenzione agli stabilimenti di macellazione operanti in aree geografiche particolarmente disagiate o per le quali sussistano vincoli urbanistici, per i quali non si renda possibile prevedere ampliamenti e modifiche strutturali.

Pertanto, anche in considerazione della necessità di stabilire una modalità univoca e armonizzata che permetta, dopo il 31 dicembre 2009, di riconoscere ai sensi dell'articolo 4 del Reg. (CE) n. 853/2004 gli attuali stabilimenti "a capacità limitata", sulla base di requisiti di massima, si propone una nota circolare, in accordo con le Regioni e le Province Autonome, che disciplini alcune possibilità già contemplate in detto Regolamento, quale, ad esempio, la distinzione nel tempo delle diverse operazioni, qualora non sia possibile effettuarle in locali separati.

Il Direttore Generale
(Dott. Silvio Borrello)

