

# L'ISPEZIONE SANITARIA DELLE CARNI IN DIVERSI PAESI EUROPEI: MODELLI ORGANIZZATIVI A CONFRONTO

*Meat inspection across different EU countries: benchmark of different organizational models*

**B. Griglio\***, **S. Marro\***, **R. Goi\***, **G. Sattanino\***, **M. Rescigno\*\***, **D. Colson\*\*\***

\*Ce.I.R.S.A. - ASLTO5 Chieri (TO)

\*\*Medico Veterinario - Food Standard Agency - United Kingdom

\*\*\*Medico Veterinario - Consulente Indipendente - France

A  
B  
S  
T  
R  
A  
C  
T

*Benchmark analysis can provide important insights to assess the most urgent changes to be introduced in different organizational models and to identify new opportunities. This paper analyzes the meat inspection procedures employed by selected European countries to adapt the requirements enforced by European standards to each local situation. Countries covered in the analysis are extremely interested in pushing changes in the current legislative framework, due to the potential impact of the new EU rules on the competitiveness of business operators in the market of fresh meat and meat products. However, in the current debate at European level for the modernization of meat inspection procedures, Italy has a different position from other European countries and has not yet in fact fully implemented simplification of the of veterinary inspection procedures allowed by UE regulations, opposing the delegation of meat inspection procedures to auxiliaries or to business operators. Since it is currently not possible to assess the impact of different models on consumer protection for the Italian production system, in order to verify sustainability of the new approach, further analysis to collect data about the two production models in high productivity and low-productivity sectors is needed.*

## 1. INTRODUZIONE

L'ispezione delle carni, nata alla fine dell'800 per prevenire la possibilità di insorgenza nell'uomo di patologie quali tubercolosi, brucellosi e trichinellosi causate dal consumo di carni infette/infestate, consiste in un esame sistematico, prima e dopo la macellazione, per decidere se le carni ottenute dagli animali sono idonee al consumo umano.

Mentre in origine tale attività era ad appannaggio quasi esclusivo dei Medici Veterinari, l'evoluzione dei sistemi produttivi, che ha portato a notevoli miglioramenti nello stato di salute degli animali e alla costruzione di macelli tecnologicamente avanzati in grado di effettuare l'abbattimento di un numero sempre più elevato di capi/ora, ha favorito in alcuni Paesi la nascita di figure tecniche che hanno in parte o del tutto sostituito il Veterinario nelle attività ispettive.

Le norme contenute nel Pacchetto igiene, ed in particolare il regolamento CE n. 854/2004, a fronte delle crisi legate alla sicurezza alimentare ed all'esigenza di uniformare il sistema dei controlli tra i 27 Paesi della UE, hanno tenuto conto delle differenti realtà, indivi-

duando un compromesso tra i diversi sistemi in uso. In questa fase si è affermato, nel campo dell'ispezione presso i macelli, un ruolo forte del Veterinario Ufficiale quale responsabile del giudizio finale sul destino delle carni, mantenendo la possibilità per gli Stati Membri di impiegare, per svolgere alcune mansioni e per l'ispezione di alcune specie animali, sia personale ausiliario (Assistenti Specializzati Ufficiali, dipendenti dalle autorità pubbliche, etc), sia personale dipendente dall'impresa, sempre sotto la diretta supervisione del Veterinario Ufficiale.

La DG SANCO, sin dal 2008, alla luce dei pareri dell'EFSA che evidenziano la scarsa efficacia dell'ispezione classica nel rilevare gli effettivi pericoli per il consumatore e le difficoltà incontrate in alcuni Paesi nel garantire la presenza di Veterinari Ufficiali per l'ispezione delle carni e/o sostenerne i relativi costi, ha intrapreso delle iniziative di revisione della metodologia ispettiva delle carni con i seguenti obiettivi:

- adattare l'ispezione agli andamenti epidemiologici di alcune tra le zoonosi più importanti, attraverso un approccio basato sull'analisi del rischio, che privilegi i rischi emergenti e riduca l'attenzione ispettiva per quelli con un minor impatto sulla sanità pubblica;
- modernizzare e semplificare le attività ispettive condotte nei macelli.

Nell'ambito di questo processo, la Commissione Europea ha inviato a tutti i Paesi membri un questionario finalizzato a valutare quali fossero i punti di vista su alcune possibili opzioni nel settore dell'ispezione delle carni.

I quesiti principali riguardavano 3 scelte fondamentali:

- mantenimento dell'attuale assetto con presenza del Veterinario Ufficiale in qualità di responsabile;
- delega in alcuni settori dell'attività di ispezione al personale ausiliario, compresi i macelli a carni rosse;
- delega in alcuni casi, individuati sulla base di una categorizzazione del rischio, dell'attività ispettiva all'impresa, con controllo veterinario limitato ad audit periodici.

Le istituzioni di alcuni Paesi, quali Francia o Inghilterra, che ritenevano di dover apportare modifiche al proprio sistema di ispezione per adeguarlo ai nuovi pareri ed alle crescenti esigenze di riduzione dei costi, hanno cercato di analizzare i modelli organizzativi di altre realtà per poter effettuare scelte ponderate.

Partendo dai *Country Profile*, pubblicati sul sito della UE, diversi Paesi hanno manifestato curiosità per il modello italiano caratterizzato da numeri importanti di personale e da un elevato numero di enti coinvolti nei controlli sulla sicurezza alimentare. In alcune di queste iniziative è stata richiesta la collaborazione del

Ce.I.R.S.A., organo di documentazione e ricerca dell'ASLT05 di Chieri (TO), che ha ospitato sia una delegazione francese, incaricata di effettuare un'analisi comparata da parte del Ministero dell'Agricoltura, che un gruppo di lavoro della *Food Standard Agency* britannica.

Dai risultati degli incontri e dai successivi scambi di informazioni scaturisce il presente lavoro di descrizione dei modelli organizzativi dell'ispezione in alcuni Paesi europei.

## 2. L'ANALISI COMPARATIVA

### 2.1 GRAN BRETAGNA: un paese che ha scelto l'outsourcing

#### PRINCIPALI DATI DI MACELLAZIONE

(2009, fonte EFSA)

N° di macelli	266
N° di bovini adulti macellati	2.150.000
N° di vitelli macellati	0
N° di suini macellati	7.750.000
N° di ovini macellati	16.000.000

#### CONTESTO: la Food Standard Agency (FSA)

Negli anni '90 la sicurezza alimentare veniva assicurata quasi esclusivamente dai diversi attori delle filiere produttive. L'assenza di un quadro giuridico dettagliato in materia di sanzioni ha portato gli organi inquirenti ad individuare, quale maggiore responsabile in caso di incidenti, la grande distribuzione organizzata, chiamata quindi a svolgere un ruolo di "garante", anche mediante l'imposizione di un proprio sistema di controlli (il *British Retailer Standard* o BRC) sulle fasi precedenti la commercializzazione. I controlli pubblici erano molto limitati ed organizzati a livello locale con profonde differenze da Contea a Contea. Con la crisi della BSE, i cittadini ed i politici britannici si sono resi conto della inadeguatezza del sistema e hanno imposto un forte cambiamento al modello dei controlli. Il primo obiettivo è stato quello di recuperare la fiducia dei consumatori e quindi è stata creata un'agenzia per la sicurezza degli alimenti staccata dai Ministeri dell'Agricoltura e dell'Industria, in modo da assicurarne la completa indipendenza dai produttori. Nasce quindi nel 2000 la Food Standard Agency (FSA) il cui motto è "*The consumer first*". Viene istituito, sempre con le caratteristiche di una agenzia, anche il *Department for Environment, Food and Rural Affairs* (DEFRA) nel quale confluiscono i controlli veterinari sulla sanità animale e la rete dei laboratori di diagnostica veterinaria.

I compiti della FSA sono quelli di valutazione e comunicazione del rischio per gli alimenti di origine animale, vegetale, delle acque provenienti da sorgenti e in bottiglia, mentre l'effettuazione dei controlli (gestione del rischio) è demandata ad altri enti, dotati di organizzazione propria, quali il *Meat Hygiene Service* (MHS), che effettua i controlli nei macelli e nei laboratori di sezionamento, dove vige la presenza obbligatoria del Veterinario Ufficiale, e le *Local Authorities* per i controlli

su tutti gli altri alimenti. La FSA dispone di un numero limitato di dipendenti e si avvale per le sue attività di consulenti esterni.

Nel mese di aprile 2010, con l'obiettivo di ridurre i costi e migliorare l'efficienza, il MHS diventa parte integrante della FSA.

#### L'organizzazione dell'ispezione nei macelli in Gran Bretagna

Le assunzioni di personale, anche medico veterinario, effettuate a seguito delle crisi della BSE e dell'Afta epizootica hanno aumentato significativamente i costi pubblici per i controlli. L'obiettivo di pareggio di bilancio tra i costi sostenuti e i diritti sanitari incassati ha portato ad una serie di riorganizzazioni successive e a drastici tagli di personale, non ancora conclusi, con una semplificazione progressiva dell'organizzazione dell'ispezione nei macelli e nei laboratori di sezionamento riconosciuti.

I diversi livelli gerarchici sono organizzati come segue nella Tabella 1.

#### I numeri

##### L'ispezione veterinaria nei macelli richiede, in equivalenti a tempo pieno:

- 300 veterinari (di cui 12 di appartenenza pubblica);
- da 700 a 800 assistenti specializzati veterinari di appartenenza pubblica (un centinaio a contratto).

Si può osservare che esistono situazioni transitorie per molti piccoli macelli che godono di uno status speciale, in quanto gli viene riconosciuto un particolare ruolo legato alle condizioni di lavoro in aree disagiate.

#### I costi

Attualmente, esistono due modalità di riscossione dei diritti sanitari: uno più vecchio che si basa sul numero di animali ispezionati (stanno via via scomparendo a causa delle contrattazioni collettive), e uno più recente strettamente basato sulle ore di servizio fornito. L'ispezione sanitaria nei mattatoi viene pertanto addebitata all'impresa per un importo calcolato sul tempo impiegato per la visita ispettiva e viene fatturata secondo una tabella progressiva. L'eventuale intervento, a conclusione dell'ispezione condotta da personale tecnico, da parte del Veterinario Ufficiale per l'ammissione al consumo non dà luogo ad ulteriore addebito.

Non esiste una graduazione che, in funzione dei rischi e dei risultati dei diversi controlli, comporti dei costi maggiori per l'attività di ispezione delle carni. Tale meccanismo è invece presente per gli audit sulle condizioni igieniche e sull'HACCP ed è basato su una variazione delle frequenze di controllo: un OSA con maggiori problemi sarà controllato con periodicità più ravvicinate e quindi chiamato a sostenere maggiori costi, legati al rimborso delle ore dedicate da parte degli ispettori, rispetto ad un altro operatore che rispetta la normativa.

Il costo orario è di 30 sterline per un ausiliario e di 33 sterline per un veterinario (circa 35 € e 38 €). I costi dell'ispezione veterinaria presso i macelli ed i laboratori di sezionamento riconosciuti sono stimati in 70 milioni di euro che dovranno essere ridotti di circa 30 mi-

**TABELLA 1**

<b>FSA</b> ( <i>Food Standard Agency</i> )	Sede a Londra, con funzione di gestione, coordinamento, strategia. Ai sensi della normativa europea, è l'autorità competente. 31 persone in totale dedicate al controllo o alla vigilanza, di cui 12 veterinari assegnati alla <i>Business Management Unit</i> , esclusivamente dedicate all'attività di riconoscimento degli stabilimenti di macellazione e sezionamento su tutto il territorio.
<b>BM</b> ( <i>Business Management</i> )	Non sovrapponibili ai confini amministrativi dei <i>Clusters</i> . Sono attualmente 12, ma dovranno passare a 6 per tutta la Gran Bretagna.
<b>VM</b> ( <i>Veterinary Manager</i> )	Veterinari dirigenti, direttamente integrati nella FSAop/MHS e dipendenti dalle Direzioni dei servizi veterinari regionali ( <i>Veterinary Medicines Directorate</i> o VMD) che svolgono ispezioni per il riconoscimento degli stabilimenti, compresi macelli e laboratori di sezionamento soggetti a riconoscimento (Reg. CE 853/2004).
<b>LV</b> ( <i>Lead Veterinarian</i> )	Veterinario capofila, è a capo di un gruppo ( <i>cluster</i> ) ed è una unità operativa di campo, dettata da esigenze operative non attuali. A breve passeranno da 40 a circa 20. È anche il veterinario che esegue il controllo dell'impianto, ma non effettua il riconoscimento iniziale (vedi sotto).
<b>OV</b> ( <i>Official Veterinarian</i> )	Veterinario Ufficiale, è in genere un veterinario dipendente da un'organizzazione privata che fornisce prestazioni al servizio pubblico (queste organizzazioni a breve passeranno da 100 a meno di 10). Lavorano su vari macelli e vengono pagati in base alle ore di servizio fornito. Il loro ruolo è esteso al benessere degli animali e a tutti gli aspetti rilevanti della salute degli animali, se necessario. Sono inoltre direttamente coinvolti nella elaborazione delle informazioni sulla catena alimentare. Possono anche partecipare al piano nazionale residui, che è coordinato dal VMD. Non effettuano alcun controllo di stabilimento.
<b>OA</b> ( <i>Official Auxiliaries</i> )	Ausiliari ufficiali, il loro datore di lavoro in precedenza era un ente locale, quindi di carattere pubblico, in seguito sono stati incorporati nella FSAop.

lioni di euro per raggiungere l'obiettivo del pareggio di bilancio.

### Aspetti correlati e conclusioni

La Gran Bretagna ha rifiutato di affrontare le questioni relative alle certificazioni private (BRC, ISO 22000) durante l'esecuzione delle ispezioni negli stabilimenti o l'assegnazione delle frequenze.

L'FSA utilizza degli indicatori per monitorare le imprese subappaltatrici che forniscono i veterinari privati, ma non esiste attualmente alcun indicatore specifico per misurare direttamente l'attività di ispezione sanitaria veterinaria nei macelli. La Gran Bretagna ha voluto implementare un sistema indipendente da qualsiasi ministero che riunisse tutte le funzioni relative alla sicurezza degli alimenti e dell'acqua.

La FSA realizza direttamente l'organizzazione, la pianificazione e il monitoraggio del sistema. L'agenzia delega le missioni operative, in parte o del tutto, a organizzazioni private che forniscono i Veterinari Ufficiali (OV). Tali organismi privati utilizzano manodopera veterinaria proveniente dal territorio britannico o europeo; ciò è reso possibile grazie agli sviluppi della professione e all'equivalenza dei titoli di studio. L'accettazione di questi professionisti non è sempre facile sul territorio, sia da parte dei macellatori sia da parte degli ausiliari, spesso più anziani ed esperti. Come con qualsiasi prestazione delegata, la qualità del rapporto è stabilita dal contratto, soggetto ad appalti, supervisionata attraverso verifiche e valutata attraverso indicatori.

La FSA sta già pensando a prossime modifiche al sistema: maggiore efficienza, superamento anche dell'ispezione viva che non fornisce in ogni caso garanzie per i pericoli non visibili e impattanti sulla salute dei consumatori, con il passaggio di deleghe all'impresa in particolare nei grandi macelli mono-specie.

#### Punti di forza

Indipendenza e responsabilità marcate, trasparenza delle decisioni e dei risultati, progetto di ritorno al pareggio di bilancio, capacità di evoluzione dell'organizzazione, risposta operativa flessibile alla richiesta dei macellatori.

#### Punti di debolezza

Possibile mancanza di controllo o di omogeneità delle prestazioni delegate, pressione al ribasso sui salari dei OV, schema transitorio che combina lo stato di ausiliare pubblico con il OV privato.

## 2.2 BELGIO: un paese dove l'ispezione al macello viene eseguita da veterinari privati in regime di incarichi temporanei

### PRINCIPALI DATI DI MACELLAZIONE

(2009, fonte EFSA)

<b>N° di macelli</b>	74 con bollo CE e 16 a capacità limitata
<b>N° di bovini adulti macellati</b>	480.068
<b>N° di vitelli macellati</b>	319.188
<b>N° di suini macellati</b>	11.677.883
<b>N° di ovini macellati</b>	135.071

### Contesto

Il Belgio è una Monarchia costituzionale e uno Stato federale democratico basato sull'equipollenza delle norme tra i tre centri di governo: il governo federale con sede a Bruxelles, le tre comunità linguistiche e le tre regioni geografiche. Le competenze relative all'agricoltura o all'ambiente sono assegnate alle regioni. Ad un secondo livello ci sono le province (5 nelle Fiandre e 5 in

Vallonia) che garantiscono il tramite tra lo Stato federale e il cittadino.

Attualmente il paese dispone di una rete molto diffusa di impianti, tra cui 103 macelli principalmente bovini e suini, 558 laboratori di sezionamento riconosciuti e 15 macelli annessi ad aziende agricole.

### L'organizzazione dell'ispezione nei macelli

A livello federale, esistono due enti che supervisionano l'ispezione, l'FPS e l'AFSCA (Tabella 2).

La nozione di **ausiliari ufficiali non viene utilizzata in Belgio** in quanto nessuna funzione risponde espressamente a questo status definito dalla normativa europea.

Tuttavia, alcuni operatori tecnici stipendiati dall'impresa intervengono in fasi che precedono o seguono l'ispezione veterinaria. Sono seguiti dall'UPC, che sovrintende la loro formazione e che procede regolarmente ad una loro valutazione. In ogni caso essi lavorano sempre in presenza e sotto il controllo del Veterinario Ufficiale.

### I numeri

Il Belgio ha un numero di veterinari considerato sufficiente per soddisfare le sue esigenze dirette.

L'AFSCA impiega:

- 793 funzionari veterinari per i compiti di controllo, di cui 190 a contratto;
- circa 800 incaricati per l'ispezione, che non necessariamente sono a tempo pieno.

### Costi

L'agenzia centrale è finanziata da un fondo statale, ma anche da contributi e retribuzioni. I contributi coprono parte dei costi delle attività di controllo svolte e variano in base alle dimensioni e alle caratteristiche strutturali dell'impresa, al grado di affidabilità del suo auto-controllo ed ai rischi associati alla tipologia di attività. Viene tenuta in considerazione anche la presenza di manuali interni e di certificazioni internazionali.

Attraverso una griglia di calcolo si ottiene una frequenza dei controlli che, per un macello, possono variare da due a quattro volte l'anno (274 missioni nel 2009 per 98 macelli).

I controlli negli impianti di macellazione vengono effettuati da funzionari veterinari, mentre negli impianti di sezionamento e di trasformazione operano gli operatori tecnici. Questi ultimi, tuttavia, non possono redigere direttamente i verbali, ma devono far intervenire l'UPC.

TABELLA 2

<p><b>FPS</b> (Service public fédéral pour la santé)</p>	<p>Servizio pubblico federale per la salute, la sicurezza alimentare e l'ambiente. È il primo garante della salute dei cittadini, promuove e formalizza le politiche, cura gli aspetti legislativi e regolamentari, si occupa della valutazione del rischio. Non ha compiti di controllo diretto (tranne che per il benessere degli animali d'affezione). Questo servizio dello Stato ha autorità sull'<b>ISP</b> (<i>Institut Scientifique de Santé Publique</i>), accreditato ISO 17025, con funzioni di ricerca e conduzione di analisi di laboratorio con circa 500 persone occupate, e sul <b>VAR</b> (<i>Centro di Ricerca Veterinaria e Agrochimica</i>), ente strumentale per la valutazione dei rischi.</p>
<p><b>AFSCA</b> (Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire)</p>	<p>FASFC per i non-francofoni, l'Agenzia federale per la sicurezza della catena alimentare è collocata, dal dicembre 2007, all'interno del Ministero dell'Agricoltura ed è direttamente responsabile delle politiche sanitarie relative agli animali ed agli alimenti di origine animale. Ha incarichi di valutazione del rischio per argomenti non gestiti dal FPS. È incaricata di supervisionare tutte le applicazioni legislative e regolamentari, di formalizzare le norme per gli operatori, di rendere operativi i controlli.</p> <p>All'interno della AFSCA operano delle direzioni generali, ed in particolare la <b>Direzione generale relativa ai controlli</b>, che si occupa delle attività di ispezione, e la <b>Direzione generale dei laboratori</b> che coordina le attività dei cinque laboratori federali di alta specializzazione e sotto accreditamento BELAC ISO 17025 (con oltre 120.000 esami). Una parte degli esami viene anche assegnata ad altri 57 laboratori accreditati.</p> <p>Per il coordinamento interno delle attività, l'agenzia ha stabilito una <b>Unità nazionale di attuazione e di coordinamento (NICU)</b>, collegata ad un comitato scientifico che ha il mandato di affrontare problematiche sanitarie e fornire consulenza scientifica per la valutazione e la gestione dei rischi. Infine, in seno all'Agenzia, si riunisce un comitato consultivo composto da tutte le parti interessate del settore primario, della trasformazione e della distribuzione. L'agenzia impiega direttamente 1.328 persone suddivise tra la sede e le unità provinciali (UPC).</p>
<p><b>UPC</b> (Unités provinciales de contrôle)</p>	<p>Unità Provinciali di Controllo: sono 11 e raggruppano l'insieme degli operatori coinvolti direttamente anche nelle attività di controllo della catena alimentare. I tre settori di competenza sono: a) la produzione primaria di animali (vi rientrano i macelli) e vegetali, compresi gli aspetti fitosanitari, b) le attività di trasformazione e c) la distribuzione e vendita al consumatore finale. All'interno della UPC, operano degli ispettori pubblici che assicurano la supervisione delle attività, compresa l'ispezione nei macelli, la cui sorveglianza è anche delegata ad organismi di ispezione certificata accreditati ISO 17020 denominati <b>OCI</b>, Organismi di Certificazione e di Ispezione.</p>
<p><b>VO</b> (Vétérinaire officiel)</p>	<p>I Veterinari Ufficiali, ai sensi della normativa europea, sono dei veterinari privati specialisti che soddisfano i criteri di qualifica e che vengono chiamati "<i>chargés de mission</i>" (incaricati dell'ispezione). Il Regio Decreto 20 dicembre 2004 prevede una convenzione contenente un modello di contratto ed una serie di specifiche sulle competenze e sui compiti per l'esecuzione dell'ispezione delle carni sulla linea di macellazione. Questi documenti definiscono, formalizzano e controllano l'eventuale conflitto di interessi con altre attività esercitate da questi veterinari. Il testo prevede anche che sia il veterinario ufficiale stesso a provvedere alla propria sostituzione sulla linea di macellazione in caso di sua assenza per dare continuità all'ispezione.</p>

Questo sistema risulta incentivante per l'OSA in quanto, se possiede un sistema di autocontrollo inefficiente o con non conformità ripetute, si vedrà aumentare la contribuzione in maniera molto significativa. Le retribuzioni, a loro volta, corrispondono alle prestazioni richieste dagli OSA, tra cui l'ispezione *ante* e *post-mortem*.

Gli operatori inviano le richieste per ottenere la disponibilità dei veterinari nelle ore in cui hanno programmato la macellazione e la UPC organizza il reclutamento, il contratto e la pianificazione degli incarichi. Il costo dipende dal tipo di macello, dalla specie animale e dal numero di animali macellati, ma anche dal ritmo di macellazione, in quanto il costo si riduce aumentando la velocità. La paga oraria fissa prevista nel 2011 era di € 40,00, con una maggiorazione del 50% per i lavori svolti durante la notte e nel fine settimana. È inoltre prevista una quota fissa per le certificazioni. Le spese di viaggio vengono rimborsate solo se superano i 40 km.

L'AFSCA sottolinea che per il 2009 sono stati incassati, tra contributi e pagamenti, rispettivamente il 101% e 97% relativo alle previsioni di budget, che coprono il costo effettivo dei servizi ad essa delegati per i rispettivi importi di 21,1 milioni di euro e 38,1 milioni di euro. Nelle province i budget sono ben equilibrati per merito di una perequazione tra i diversi tipi di macelli, anche se i macelli avicoli sono probabilmente in deficit, come i piccoli macelli, mentre i grandi mattatoi danno il maggior contributo. In tutti i casi, l'obiettivo è di raggiungere l'equilibrio e di fatturare all'operatore una tariffa corrispondente al costo delle prestazioni.

#### Aspetti correlati

L'AFSCA destina un budget di 400.000 euro all'anno per le attività di supervisione e di formazione (nel 2009 sono state condotte 522 giornate di formazione certificate nel campo dell'ispezione e dei servizi di controllo). Anche se una formazione supplementare come la "scuola di specializzazione" è facoltativa, ma incoraggiata, in ogni caso, la formazione continua è obbligatoria per poter continuare a soddisfare i criteri stabiliti dal Regio Decreto.

Gli incaricati dell'ispezione possono effettuare campionamenti sia in base al piano programmato annualmente e basato sull'analisi del rischio, sia in caso di dubbi e a scopo repressivo. Essi collaborano attivamente in fase di visita *ante-mortem* e di controllo documentale (è recente l'introduzione dei documenti di accompagnamento degli animali al macello). Vengono eseguiti controlli in allevamento al fine di evitare l'uso e la detenzione di farmaci senza correlazione con patologie in atto dichiarate, salvo aver aderito ad una convenzione per la gestione controllata dei farmaci in azienda.

Il Belgio ha appena completato l'implementazione della propria anagrafe (*Sanitel*) per consentire il monitoraggio di tutti gli animali dalla nascita alla macellazione attraverso tutti i passaggi in aziende. Il paese dispone anche di una piattaforma informatizzata per la condivisione controllata delle informazioni, *Foodweb*, su cui vengono caricate le informazioni di base di ciascun ispettore (verbali, rapporti di prova), ma anche le questioni relative ai contributi e alle domande di riconoscimento.

#### Punti di forza

L'approccio del Belgio si basa sulla disponibilità di veterinari ufficiali, privati e sotto contratto. Ciò corrisponde a tre aspettative per questo paese: la flessibilità nella gestione della domanda e del personale, il mantenimento costante dei posti d'ispezione veterinaria al macello, la ricerca di un pareggio di bilancio con un costo sostenibile per le imprese.

#### Punti di debolezza

La situazione belga prevede una elevata disponibilità di veterinari in grado di assumersi responsabilità e di adottare misure coercitive in un mercato del lavoro molto concorrenziale. Questi veterinari non sono inseriti in un servizio organico ma vivono una situazione transitoria e precaria in attesa di accedere a incarichi pubblici stabili o a stipendi più gratificanti.

### 2.3 PAESI BASSI: un paese che ha delegato ad un organismo preposto lo svolgimento di alcuni compiti specifici

#### PRINCIPALI DATI DI MACELLAZIONE

(2009, fonte EFSA)

N° di macelli	ND
N° di bovini adulti macellati	770.000
N° di vitelli macellati	1.466.000
N° di suini macellati	13.856.916
N° di ovini macellati	670.900

#### L'organizzazione dell'ispezione nei macelli dei Paesi Bassi (Tabella3)

Un'effettiva suddivisione delle responsabilità è stata applicata a seguito di norme sugli standard ispettivi emanate nel 2006, modificate nel 2010. In ultima analisi, il responsabile è e rimane il Veterinario Ufficiale.

In questa ripartizione delle responsabilità i dipendenti KDS sono qualificati come ausiliari e sono autorizzati ad effettuare le operazioni di ispezione sotto la piena responsabilità del Veterinario Ufficiale, il quale misura il livello di qualità e controlla il lavoro di ispezione. I Paesi Bassi sono stati largamente ispirati dagli standard neozelandesi che utilizzano per l'ispezione delle carni rosse, già da un decennio, un organismo indipendente sulla base di indicatori statistici di qualità. Questi standard fissano una differenza percentuale massima tra patologie/sequestri rilevati, sulle stesse carcasse, dall'autorità competente rispetto al personale del KDS. Questo test viene effettuato inizialmente con una frequenza di 3 volte a settimana e successivamente ridotto ad una sola volta in caso di risultati conformi.

Gli ausiliari, inoltre, sono incaricati di individuare gli imbrattamenti fecali e le lesioni anatomo-patologiche semplici. I Paesi Bassi hanno ritenuto questa organizzazione dell'ispezione conforme a quanto richiesto dal Reg. CE 854/2004 in merito alla figura *dell'ausiliario ufficiale*.

Infine sono anche previste delle sanzioni nell'ambito del sistema di assicurazione della qualità. L'elemento principale per garantire la qualità del servizio rimangono i test effettuati sulla linea di macellazione, i cui risultati vengono inseriti in tabelle in base alla specie ed

**TABELLA 3**

<b>VWA</b> (Voedsel en Waren Autoriteit)	L'Autorità per la sicurezza dei prodotti alimentari e dei consumatori è l'autorità in materia di sicurezza degli alimenti e dei prodotti di consumo. Agisce sia a livello centrale che locale e dipende dai Ministeri dell'Agricoltura e della Sanità. Questa organizzazione può contare su una rete specifica di laboratori propri o collocati in seno al <b>RIVM</b> (Istituto Nazionale di Salute Pubblica e Ambiente) che ha funzioni di valutazione dei rischi. Per anni il VWA ha registrato un deficit di circa 10 milioni di euro all'anno per le sue attività di controllo. Questa situazione ha portato il governo a prevedere una delega delle attività svolte e a procedere a controlli di natura finanziaria prima e dopo il trasferimento delle competenze.
<b>KDS</b> (Kwaliteitskeuring Dierlijke Sector)	Organismo di Controllo della qualità nel settore zootecnico, di tipo governativo indiretto, incaricato di svolgere parte dei compiti di ispezione. Ha un fatturato di 16 milioni di euro non soggetto ad imposte. Il KDS è una filiale del <b>CBS</b> (Ufficio Centrale per le Macellazioni) e fa parte di una serie di 12 fondazioni e società private secondo le concessioni della Camera di Commercio. Il KDS realizza attualmente un attivo di circa un milione di euro all'anno.
<b>CBS</b> (Centraal Bureau Slachtdieren)	Le attività dell'Ufficio centrale per la macellazione vanno dalla certificazione degli animali a quella delle piante, passando attraverso altre attività para-agricole o del settore assicurativo. Tra i suoi azionisti ritroviamo i più importanti operatori del settore dell'allevamento industriale del bestiame e della carne, come LTO e VION.

al ritmo della linea di macellazione e permettono al Veterinario Ufficiale di adempiere a quanto enunciato dal capo 3 del Reg. CE 854/04: "per quanto riguarda l'ispezione post-mortem, il veterinario ufficiale deve controllare regolarmente il lavoro degli assistenti ufficiali". Il numero di persone del KDS necessarie su una linea di macellazione dipende da una analisi dei rischi e può essere modificato dal Veterinario Ufficiale: il KDS è responsabile della fornitura di un numero adeguato di ausiliari nonché della continuità del servizio.

In sintesi, in un macello di grande capacità restano conferiti ad un Veterinario Ufficiale i seguenti compiti:

- verifica dell'igiene delle lavorazioni;
- verifica del sistema HACCP e dei CCP;
- ispezione *ante-mortem*;
- controllo dell'ispezione *post-mortem* condotta dal KDS;
- campionamento, monitoraggio e supervisione generale di tutte le operazioni relative alla BSE;
- attività amministrative e controllo delle registrazioni;
- comunicazioni e consultazione con altri macelli;
- certificazioni ufficiali;
- controllo e gestione degli animali che necessitano di un'ispezione approfondita;
- ispezione delle macellazioni d'urgenza.

Per queste attività è dunque essenziale la presenza di

un Veterinario Ufficiale che può essere assistito da un ATDA (assistente di sorveglianza veterinaria).

I risultati di tutte le attività sono di proprietà della VWA e seguono regole di riservatezza e trasparenza definite. Nei piccoli macelli, la presenza sistematica di un Veterinario Ufficiale non è sempre richiesta.

I Paesi Bassi, pertanto, sfruttano la deroga prevista dal Reg. CE 854/2004, sezione 3, capitolo 2, paragrafo 2, definendo le situazioni in cui il Veterinario Ufficiale è indispensabile nel quadro del paragrafo 3, nonché del Reg. CE 2074/2005, modificato dal Reg. CE 1244/2007.

I Paesi Bassi ritengono quindi di soddisfare le normative europee garantendo un sistema completo di sorveglianza che preveda:

- presenza di un Veterinario Ufficiale almeno una volta al giorno nel macello;
- verifiche statistiche eseguite sia *ante-mortem* che *post-mortem*;
- sistema di ispezione accreditato;
- audit e ispezioni sull'intero sistema.

Tuttavia, per quanto riguarda gli aspetti legati al benessere degli animali, la legislazione europea non ha la stessa flessibilità e pone la responsabilità in capo al Veterinario Ufficiale.

**ESEMPIO DI ANIMALI MACELLATI**

Animali	Numero di animali macellati all'ora	Numero di animali macellati alla settimana	Frequenza della presenza del veterinario ufficiale sul posto
Macelli di bovini e cavalli	Da 6 a 25	Da 101 a 250	Una volta alla settimana
	Da 1 a 5	Da 1 a 100	Una volta al mese
Macelli di vitelli	Da 11 a 50	Da 201 a 500	Una volta alla settimana
	Da 1 a 10	Da 1 a 200	Una volta al mese
Macelli di suini da salumeria	Da 51 a 200	Da 1001 a 2000	Una volta alla settimana
	Da 1 a 50	Da 1 a 1000	Una volta al mese
Macelli di ovini e caprini	Da 26 a 100	Da 500 a 1000	Una volta alla settimana
	Da 1 a 25	Da 1 a 500	Una volta al mese
Agnelli di peso inferiore a 15 kg	Da 51 a 200	Da 1001 a 2000	Una volta alla settimana
	Da 1 a 50	Da 1 a 1000	Una volta al mese

L'ispezione combinata in presenza di un Veterinario Ufficiale che effettua l'*ante-mortem* e la sorveglianza dell'ispezione del KDS viene quindi realizzata al di sopra di una soglia numerica di animali macellati all'ora a seconda della specie.

Da gennaio 2010, questi standard possono variare all'incirca del 10% in seguito alle raccomandazioni del Veterinario Ufficiale, effettuate sulla base dell'analisi dei rischi.

Per gli stabilimenti che macellano più specie, viene stabilito un sistema in equivalenti UGB per determinare le conversioni da una specie all'altra.

Come logica conseguenza, i laboratori di sezionamento dei Paesi Bassi non sono monitorati in continuo da un Veterinario Ufficiale e la frequenza è definita come quella in grado di soddisfare gli obiettivi del regolamento. La frequenza di base è stabilita in 5 visite all'anno, tenuto conto del sistema HACCP dell'azienda.

Per quanto riguarda i macelli avicoli di piccole e medie dimensioni, vengono applicate le stesse modalità attraverso gli ausiliari e l'ispezione basata sull'analisi del rischio e la supervisione. La supervisione si completa con incontri mensili tra le équipes KDS e il Veterinario Ufficiale.

#### Qualifiche professionali

**Ausiliari del KDS:** ricevono una formazione che comprende 400 ore di teoria e 240 ore di pratica non rispettando interamente il dettato europeo (è in corso una richiesta di azione correttiva da parte dell'UE).

**Veterinari ufficiali:** vengono formati in particolare sull'utilizzo dei metodi di audit, in quanto questa è la tecnica privilegiata nell'esecuzione della supervisione e ben regolamentata dal Reg. CE 882/2004.

La formazione tecnica viene registrata in un database denominato *Edumanager*.

#### Conclusioni

L'obiettivo dei Paesi Bassi è stato quello di raggiungere un equilibrio economico mantenendo un livello tecnico soddisfacente per l'ispezione nei macelli.

Questo approccio è rientrato all'interno di una politica generale più ampia finalizzata alla ristrutturazione dei servizi pubblici, migliorandone la trasparenza. L'obiettivo è stato raggiunto in un periodo relativamente breve, con il trasferimento di mansioni a soggetti privati accreditati ISO 17020.

I Paesi Bassi sono stati molto attenti a non prevaricare le condizioni imposte dai diversi regolamenti sulle attività di ispezione. In particolare, essi non considerano il KDS come un organismo di controllo perché opera sotto l'autorità di un Veterinario Ufficiale. Il sistema è stato oggetto di molte interrogazioni da parte di paesi membri dell'Unione Europea e sottoposto ad audit specifico da parte del FVO nel 2006 e un audit generale sul sistema dei controlli nel 2007.

Anche se è difficile esprimere un giudizio definitivo, l'Unione Europea ha tuttavia concluso per la conformità generale del sistema adottato dai Paesi Bassi, pur mettendo in rilievo alcune criticità:

- Bollatura delle carcasse da parte del KDS;
- Spedizione delle carcasse prima del controllo del Veterinario Ufficiale;

- Esecuzione di attività riservate al Veterinario Ufficiale, in assenza di quest'ultimo;
- Esecuzione parziale dell'insieme delle incisioni richieste dal regolamento;
- Funzionamento di fatto del sistema come un organismo di controllo ai sensi del Reg. CE 882/2004, art. 5 (l'affermazione verrà contestata con successo dai Paesi Bassi).

#### Punti di forza

Il modello adottato dai Paesi Bassi offre una grande flessibilità di funzionamento e ha trovato un equilibrio di bilancio. Si avvale del sistema di accreditamento per quanto riguarda l'organismo di ispezione, ma anche di un monitoraggio sui sequestri operati in ispezione utile da applicare ai modelli di supervisione.

#### Punti di debolezza

Il trasferimento delle attività ad un soggetto privato dipende molto dal grado di flessibilità accordato dai regolamenti europei. L'azionariato che costituisce l'organismo di ispezione rappresenta un punto critico rispetto all'effettiva terzietà. La totale responsabilità in capo al Veterinario Ufficiale rimane difficile e talvolta virtuale.

## 2.4 FRANCIA: uno Stato fortemente centralizzato con una elevata attenzione ai costi

#### PRINCIPALI DATI DI MACELLAZIONE

(2009, fonte EFSA)

N° di macelli	nd
N° di bovini adulti macellati	3.484.861
N° di vitelli macellati	1.476.000
N° di suini macellati	24.907.889
N° di ovini macellati	4.432.173

#### L'organizzazione dell'ispezione nei macelli in Francia (Tabella 4)

##### I numeri

Lo Schema 1 mostra tutti i livelli dei controlli descritti in precedenza, con gli ordini di grandezza della forza lavoro. L'ispezione sanitaria nei macelli, viene organizzata a livello dipartimentale, in funzione del personale effettivamente assegnato in relazione ad un'analisi delle esigenze di organico (chiamata "Dotazione Obiettiva"), basata su criteri che sono considerati poco attendibili e quindi lasciano spazio ad interpretazioni locali.

Il personale ispettivo, veterinario ed ausiliario, è chiamato a compiti diversi:

- effettuare l'ispezione *ante e post mortem*;
  - effettuare il controllo sull'impresa alimentare (strutture, personale, sistema qualità e sua applicazione).
- Oltre a queste funzioni se ne aggiungono altre raggruppabili in:

- Interne allo stabilimento ma non in catena di macellazione
  - Prelievo di campioni;
  - Audit interni;
  - Registrazioni;

**TABELLA 4**

<b>BEA</b> ( <i>Bureau des Etablissements d'abattage</i> )	È incaricato del coordinamento centrale dell'ispezione sanitaria senza rapporto gestionale con i servizi decentrati. Il BEA si avvale anche di Veterinari Ufficiali di riferimento, chiamati "Referenti nazionali dei macelli", incaricati di supportare le équipes ispettive.
<b>ANSES</b> ( <i>Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation</i> )	Valuta i rischi sanitari nel campo dell'alimentazione, della salute animale e dei vegetali.
<b>SRAL della DRAAF</b> ( <i>Service Régional de l'Alimentation e Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt</i> )	Ha il compito di condividere le misure legate alla nutrizione, l'igiene alimentare, etc. Può venire richiesto loro di fornire idee o azioni trasversali in materia di macelli.
<b>DDPP/DDCSPP</b> ( <i>Directions Départementales de la Protection des Populations/ Directions Départementales de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations</i> )	L'organizzazione dell'ispezione sanitaria è su base dipartimentale: <b>DDPP</b> (Direzioni Dipartimentali della Protezione della Popolazione) oppure <b>DDCSPP</b> (Direzioni Dipartimentali della Coesione Sociale e della Protezione della Popolazione nei dipartimenti con meno di 400.000 abitanti).
<b>VO</b> ( <i>Vétérinaires officiels</i> )	– Per il 95% con contratto CDI (a tempo indeterminato) o CDD (a tempo determinato), spesso part-time. – Ispettori di Sanità Pubblica Veterinaria (ISPV), sempre meno numerosi.
<b>AO</b> ( <i>Auxiliaires officiels</i> )	Sono gestiti sia dai Veterinari Ufficiali che a livello dipartimentale e sono divisi in tre tipologie: – Tecnici dei Servizi veterinari, di grado 2 (TDV); – Controllori sanitari, di grado 1; – Assistenti sanitari.

**SCHEMA 1**

<b>Stato</b>	<b>Ufficio degli impianti di macellazione</b> - <i>Bureau des établissements d'abattage</i> (7 persone) + 7 referenti nazionali dei macelli (RNA) (1 al 100%, 6 all'80%)
<b>Regioni</b>	<b>Servizio regionale dell'alimentazione</b> - <i>Service régional de l'alimentation</i> (SRAL) della DRAAF. Da 3 a 10 persone ripartite in tre aree: coordinamento, nutrizione, condivisione. Per i macelli, per esempio organizzazione di ispezioni in pool.
<b>Dipartimenti</b>	90-100 <b>DDPP/DDCSPP</b> (a seconda della dimensione del dipartimento > o < di 400.000 ab.). 1 direttore (veterinario, ma non sempre) che dirige la squadra dipartimentale. 1 coordinatore per l'ispezione nei macelli nei dipartimenti con un maggior numero di strutture presenti. Organizzazione lasciata a scelta del Prefetto.
<b>Macelli</b>	<b>Veterinari ufficiali</b> (assegnati ad un sito): 400-500 persone <b>Ausiliari ufficiali</b> (tecnici) – tecnici dei servizi veterinari, grado 2 (formazione INFOMA) → 450 persone; – controllori sanitari, grado 1 (a contratto e di ruolo formati nel corso degli anni) → 350 persone; – assistenti sanitari, a contratto senza formazione specifica → 500 persone.

- Organizzazione dell'équipe, formazione;
- Certificazioni.
- Esterne
  - Attività di controllo in altri settori collegati come la ristorazione collettiva, commercio al dettaglio, impianti di sezionamento;
  - Attività di supporto in materia di formazione degli OSA.

Le funzioni fuori dal macello sono in diminuzione a favore di una maggior attenzione all'ispezione *ante* e *post mortem* e di una graduazione dei diversi compiti al macello per ridurre il peso legato al lavoro in catena di macellazione.

Un recente studio su 22 macelli bretoni ha permesso di quantificare i bisogni tempo/operatore secondo i compiti attribuiti al Veterinario Ufficiale (VO) e all'Assistente Ufficiale (AO):

- l'80% dei bisogni sono concentrati sugli AO con metà del tempo dedicato all'ispezione *ante* e *post mortem* (i VO rappresentano circa il 16% dell'effettivo);

- il controllo dello stabilimento rappresenta solo il 4%;
- circa il 10% per l'AO e il 29% per il VO è dedicato alle missioni di supporto in materia di formazione o organizzazione.

Anche il numero di VO e AO da ripartire per macello viene calcolato in base all'attività del macello, secondo una tabella denominata "*dotation d'objectif*".

Essa tiene conto della specie macellata, delle tonnellate macellate e posiziona i singoli macelli su due livelli calcolando gli effettivi assegnati. Malgrado i parametri non siano cambiati, dal 2004 al 2010 gli effettivi sono rimasti stabili, mentre le tonnellate abbattute sono notevolmente aumentate.

È lecito domandarsi se questa situazione sia rispondente a quanto richiede la normativa europea. In effetti durante lo studio in Bretagna sono emerse lacune quali:

- non è assicurata la presenza continuativa del VO durante l'ispezione *ante* e *post mortem*;
- non vengono eseguiti tutti i tagli previsti;



- le teste dei suini non vengono ispezionate;
- i sequestri parziali di carni non vengono eseguiti da un VO;
- l'ispezione *ante mortem* risulta carente.

Tali carenze sono dovute principalmente alla velocità della catena di macellazione (nel caso dei suini): l'evoluzione tecnologica dei macelli non ha portato ad un adeguamento del sistema di controllo ispettivo.

Dallo studio sono emerse proposte di azioni correttive basate su:

- modifica della "*dotation d'objectif*" adattandola alla realtà dei compiti da svolgere, gli orari, l'organizzazione e le specie macellate;
- delega all'OSA di alcuni compiti;
- restrizione o modifica dei compiti assegnati ai servizi veterinari;
- riduzione della fatica per l'esecuzione di operazioni ripetitive;
- previsione dell'équipe di riserva (poco probabile).

### Costi

I costi dell'ispezione sanitaria nei macelli sono solo parzialmente coperti dai diritti sanitari versati dalle imprese procurando un deficit globale importante. Una analisi su quanto versano le diverse tipologie di macelli evidenzia che:

- i macelli di suini sono i principali contribuenti;
- i macelli multi specie e di ovini sono quelli che creano il deficit più grande.

Punti di forza	Punti di debolezza
L'organizzazione ha quale punto di forza un sistema informativo centralizzato che consente la condivisione di informazioni "dal campo alla tavola". La comune appartenenza alla DGAL (Direzione dell'agricoltura) consente ai servizi veterinari di sviluppare soprattutto a livello centrale sinergie con le associazioni di categoria in grado di fornire indirizzi condivisi ai produttori. Inoltre, il sistema basato su un parte di personale addetto ai controlli in regime di contratto temporaneo o a tempo determinato, consente un elevato livello di flessibilità e conseguentemente di riduzione dei costi.	Questa organizzazione multi-livello ha introdotto molti elementi di incoerenza, che limitano le garanzie di un controllo sanitario qualitativamente uniforme sull'intero territorio, con: <ul style="list-style-type: none"> <li>- una forte variabilità dipartimentale per dimensioni territoriali; qualifiche e sensibilità di lavoro differenti a secondo delle persone;</li> <li>- organizzazioni manageriali differenti a seconda degli impianti;</li> <li>- un disallineamento progressivo tra gli operatori sul campo e i servizi centrali responsabili dell'omogeneità della qualità dei servizi resi.</li> </ul>

### 3. DISCUSSIONE E CONCLUSIONI

L'analisi comparativa viene utilizzata per cercare e studiare dei modelli organizzativi, confrontandoli con la propria organizzazione, al fine di valutare la possibilità di introdurre cambiamenti e scegliere le migliori opportunità rispetto alle proprie esigenze.

In questo caso l'obiettivo specifico è stato quello di capire come i Paesi considerati rispondono ai requisiti richiesti dalle norme europee in situazioni territoriali e

storiche molto diversificate.

Anche se l'integrazione europea non è agli albori e l'obiettivo del "Pacchetto igiene" era quello di garantire standard di controllo uniformi, i diversi Paesi hanno adottato modelli organizzativi profondamente diversi e tendono a mantenere un elevato livello di riservatezza su informazioni inerenti i successi e i fallimenti delle loro organizzazioni.

I sistemi di controllo ufficiale hanno inoltre una doppia ricaduta economica: sulle imprese e sulla pubblica amministrazione, elementi che vengono considerati molto critici per la competitività delle imprese. Le cifre inerenti i costi ed i ricavi sono pertanto estremamente difficili da ottenere ed è ancora più difficoltoso compararle quando si tratta di stimare il tempo effettivamente impiegato per il controllo nei macelli e gli stipendi erogati o i diritti sanitari riscossi.

Nonostante questi limiti, riteniamo che l'analisi comparativa condotta possa comunque consentire di avere un quadro sulle profonde differenze che esistono tra i Paesi considerati e l'Italia e fornire alcuni spunti di riflessione rispetto ai cambiamenti annunciati, in materia d'ispezione delle carni, nel 2010 dalla Commissione Europea in materia di ispezione delle carni.

La revisione della vigente legislazione comunitaria da parte delle Autorità di Bruxelles si basa sui pareri dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA), cui è stato richiesto di fornire pareri sui pericoli (di natura biologica e chimica) per la salute pubblica legati all'ispezione delle carni.

L'EFSA nell'ottobre 2011 ha pubblicato il primo parere. Ne sintetizziamo alcuni passaggi:

1) pericoli biologici: "*Salmonella spp.*, *Yersinia enterocolitica*, *Toxoplasma gondii* e *Trichinella spp.*" sono individuati dall'EFSA tra gli obiettivi prioritari dell'ispezione della carne suina alla macellazione, in ragione della loro prevalenza e dell'impatto sulla salute umana. Per i primi tre, *Salmonella spp.*, *Yersinia enterocolitica* e *Toxoplasma gondii*, si è giunti alla conclusione che i metodi di ispezione attuali non consentono la loro individuazione tempestiva.

## ECONORMA Sas

**Sistemi di monitoraggio e telecontrollo della**

# TEMPERATURA

# UMIDITA' RELATIVA %

**Celle frigorifere, congelatori, magazzini, trasporti, pastorizzazione, ecc.**



**Sistemi Wireless**





**ECONORMA S.a.s.**  
 31020 SAN VENDEMIANO - TV  
 Via Olivera 52 Tel. 0438.409049 Fax 0438.409036  
 info@econorma.com www.econorma.com

In merito a tali pericoli sono previste le seguenti raccomandazioni:

- evitare le tecniche di palpazione e/o incisione nelle ispezioni *post-mortem* di suini sottoposti a macellazione di routine (dato il rischio di contaminazione batterica crociata) e prevedere quindi tali tecniche solo per i casi sospetti;
- prevedere un resoconto completo che garantisca la sicurezza delle carcasse di suino e che comprenda una serie di misure preventive applicate in modo integrato dall'allevamento alla macellazione;
- raccogliere le informazioni sulla catena alimentare (ICA) per consentire una valutazione dei rischi più mirata.

2) pericoli chimici: l'EFSA pone l'accento su alcuni contaminanti quali diossine, PCB diossina simili e cloramfenicolo, concludendo ciò nonostante che le sostanze chimiche, alle concentrazioni riscontrate nella carne, difficilmente possono rappresentare un rischio immediato o a breve termine per la salute dei consumatori. Tuttavia in merito a tali pericoli si consiglia di:

- sviluppare strategie di campionamento basate sul rischio che distinguano tra allevamenti di suini che attuano integralmente protocolli HACCP e dispongono di ICA complete e allevamenti che applicano procedure di controllo della qualità meno rigorose;
- incoraggiare a modificare i programmi di campionamento in base a precise esigenze;
- includere criteri di ispezione sia *ante-mortem* che *post-mortem* con lo scopo di individuare l'eventuale uso illecito di sostanze.

I Paesi oggetto dell'analisi sono estremamente interessati ai cambiamenti del quadro legislativo in relazione alle implicazioni che le nuove regole comunitarie potrebbero avere sulla competitività delle imprese. Nel corso degli incontri e dai dati forniti emerge in tutte le realtà una forte attenzione al contenimento della spesa ed al raggiungimento, previsto dal quadro normativo, del pareggio tra i costi dell'ispezione ed i diritti veterinari incassati.

La figura del veterinario resta in queste realtà centrale nel processo di ispezione, ma supportata da figure ausiliarie/tecniche di qualifica inferiore e non sempre adeguata che svolgono gran parte delle mansioni. In quasi tutti i Paesi, in modo più o meno ufficiale viene già utilizzata l'ispezione visiva per il pollame, in alcuni anche per i suini. La FSA ha recentemente pubblicato un lavoro di valutazione dell'impatto dell'ispezione visiva anche alle altre specie, compreso il bovino.

Emerge che, al di là delle dichiarazioni ufficiali, l'applicazione delle norme risulti solo parziale e non uniforme sul territorio dei singoli Paesi.

In Italia ci si è chiesti se possa essere sostenuta la modifica della normativa Comunitaria senza aumentare i rischi per il consumatore, anche tenendo conto dei pericoli legati alla nostra tipologia di allevamento/produzione.

Nel dibattito in corso a livello europeo per la modernizzazione delle procedure ispettive delle carni l'Italia ha posizioni diverse dagli altri Paesi europei. Nel nostro Paese, che non ha ancora dato attuazione alle possibilità di semplificazione delle procedure d'ispezione veterinaria già oggi previste nei Regolamenti comunitari costituenti il pacchetto igiene (Reg. CE 853/2004 e Reg. CE 854/2004), si è manifestata un'opposizione ferma all'utilizzo di tale delega.

La posizione ufficiale del Governo è stata presa dalla Commissione Affari Sociali della Camera, la quale ha espresso parere sfavorevole alla delega nell'ambito della revisione del Reg. CE 854/2004, contenuta nel Programma di lavoro della Commissione 2012. Naturalmente l'organizzazione dell'ispezione nei macelli rimane una scelta dei singoli Stati membri nel rispetto delle condizioni e limiti stabiliti dal Reg. CE 854/2004.

Al fine di comprendere se questo nuovo approccio sia sostenibile per il sistema produttivo italiano, posto che allo stato attuale non risulta possibile valutare l'impatto sulla tutela del consumatore, dell'eventuale modifica della normativa comunitaria sull'ispezione delle carni suine, il Ministero della Salute ha proposto la realizzazione di un progetto pilota volto ad acquisire, relativamente ai due modelli produttivi (filiera ad alta produttività e filiera a bassa produttività), i dati necessari per motivare ed orientare la posizione dell'Italia.

Al fine di comprendere se questo nuovo approccio sia sostenibile per il sistema produttivo italiano, posto che allo stato attuale non risulta possibile valutare l'impatto sulla tutela del consumatore, dell'eventuale modifica della normativa comunitaria sull'ispezione delle carni suine, il Ministero della Salute ha proposto la realizzazione di un progetto pilota volto ad acquisire, relativamente ai due modelli produttivi (filiera ad alta produttività e filiera a bassa produttività), i dati necessari per motivare ed orientare la posizione dell'Italia.

### Documenti consultati

- Rapporto "Organisation de l'inspection sanitaire et évaluation de la situation économique des abattoirs. Rapport intermédiaire". Volet sanitaire. Juin 2011. Blezat Consulting
- European Commission DG Health and Consumers FVO Audits: Country profile United Kingdom 2011 [http://ec.europa.eu/food/fvo/controlsystems\\_en.cfm?co\\_id=GB](http://ec.europa.eu/food/fvo/controlsystems_en.cfm?co_id=GB)
- European Commission DG Health and Consumers FVO Audits: Country profile of Belgium 2011 [http://ec.europa.eu/food/fvo/controlsystems\\_en.cfm?co\\_id=BE](http://ec.europa.eu/food/fvo/controlsystems_en.cfm?co_id=BE)
- European Commission DG Health and Consumers FVO Audits: Country profile of Netherlands 2010 [http://ec.europa.eu/food/fvo/controlsystems\\_en.cfm?co\\_id=NL](http://ec.europa.eu/food/fvo/controlsystems_en.cfm?co_id=NL)
- European Commission DG Health and Consumers FVO Audits: Country profile of France 2009 [http://ec.europa.eu/food/fvo/country\\_profiles/CP\\_france.pdf#page=9](http://ec.europa.eu/food/fvo/country_profiles/CP_france.pdf#page=9)