



Normative

Crostacei, proposto un tavolo di lavoro per ARMONIZZARE I REQUISITI PER IL LORO BENESSERE

Da diversi anni nel nostro Paese gli aspetti legati alla commercializzazione (vendita, somministrazione) dei crostacei vivi (prevalentemente aragoste ed astici) sono spesso oggetto di procedimenti penali avviati a carico di commercianti e ristoratori che al riguardo hanno visto sia sentenze di condanna (Tribunali di Vicenza, Firenze, Aosta) che di assoluzione (Tribunali di Torino, Milano); risale invece al giugno scorso la sentenza della Sezione III della Cassazione che ha confermato la sentenza di condanna del 2014 a carico di un ristorante di Campi Bisenzio (Fi) stabilendo così che *“tenere nel frigorifero di un ristorante un granchio e un astice entrambi vivi e con chele legate è un reato”*. Tale sentenza, rigettando l'argomento difensivo che le modalità di conservazione nel ristorante non differivano sostanzialmente da quelle previste e non sottoposte ad alcuna contestazione per il loro trasporto, ha quindi confermato la tendenza dei tribunali a ravvisare nelle consuete modalità di esposizione e vendita dei crostacei vivi gli estremi per la produzione di gravi sofferenze così come previsto dall'art. 727 del Codice penale. Tale situazione da tempo va accentuando una contrapposizione tra un'opinione pubblica sempre più attenta alla “questione animale” a prescindere dalla fondatezza, anche normativa, di comportamenti *sic et simpliciter* contestati come maltrattamento degli animali, e quegli organismi che come autorità competente sono invece chiamati a vigilare sulla corretta applicazione della normativa di settore che in quest'ambito risiede sostanzialmente nel “pacchetto igiene”, e in particolare nei Reg. (CE) n. 853/2004, n. 854/2004 e n. 178/2002. La questione giuridica ovviamente non resta solo accademica ma può comportare forti ricadute in un settore economico come quello della pesca che muove miliardi di euro e in cui la quota della pesca e commercializzazione dei crostacei giunge a rappresentarne circa il 15%. A detta di molti la situazione di difficoltà applicativa verrebbe ingenerata e favorita anche da un'incertezza scientifica^{1,2} sulle modalità per assicurare benessere ai crostacei che inevitabilmente si può ripercuotere nelle attività quotidiane di controllo dell'autorità competente, e subito dopo nelle decisioni dei tribunali di vario ordine e grado nel momento in cui qualcuno ravveda nel mantenimento su ghiaccio o con le chele legate l'ipotesi di reato di maltrattamento dei crostacei. Ad altri invece sembrerebbe che la materia sia così conflittuale poiché ci sarebbe un vuoto normativo che, non chiarendo esaustivamente per tutti se si tratta di animali o alimenti, alimenterebbe appunto tale incertezza, e che se non so-



praggiunge un'interpretazione unica e autentica tale incertezza permarrà con tutte le conseguenze già viste. A nostro avviso non si può proprio parlare, nel Paese delle migliaia di leggi spesso ambigue e contraddittorie, di tale carenza partendo dalla considerazione che i procedimenti penali avviati per l'ipotesi di maltrattamento dei crostacei prendevano origine dall'attività di polizia municipale o guardie zoofile che applicavano quanto previsto come illecito (?) da Regolamenti comunali sulla tutela degli animali. La rilevanza di tale aspetto ha convinto alcuni ricercatori dell'Università di Bologna ad approfondirlo conducendo uno studio sulla loro numerosità e l'analisi dettagliata delle loro previsioni regolamentari³. Tale analisi ha concluso che, in assenza di una chiara indicazione operativa dell'autorità competente centrale, così come avvenuto in Francia, sarà difficile addivenire a una soluzione rispettosa delle previsioni regolamentari europee. Incidentalmente ci sembra opportuno sottolineare che l'attività regolamentare degli enti locali (Comuni e Province) sulla tutela degli animali vada ben oltre la previsione normativa che discende dall'art. 7⁴ del Dlgs n. 267/2000 e che di fatto si trovi spesso a confliggere con le normative nazionali e, come in questo caso, anche con quelle dell'Ue. Sempre l'Università di Bologna ha organizzato un workshop dal titolo “La protezione

dei crostacei: alimenti o animali?” e tra le raccomandazioni finali formulate dai partecipanti (tecnici, esperti e giuristi in materia di benessere animale e di controlli) c'è stata quella della creazione di un tavolo di lavoro sul benessere dei crostacei per la promozione di *best practices* per la definizione di requisiti uniformi per il benessere animale. Allo spirito di tale proposta ha da poco aderito la nostra Società che, in sinergia con Eurofishmarket, ha comunicato al Ministero della Salute la propria disponibilità e interesse a contribuire all'istituzione di un gruppo di lavoro che si adoperi in tal senso. **I**

Vitantonio Perrone⁵

1. Candotti P. (2007) – Sofferenza di aragoste e astici vivi con chele legate e su letto di ghiaccio durante la fase di commercializzazione.

2. CeIRSA (2017) – Esposizione di crostacei vivi ai fini della vendita o della somministrazione.

3. AAVV (2017) – *Analysis of Provincial and Municipal Regulations governing crustacean welfare in Italy*.

4. (Regolamenti) - Nel rispetto dei principi fissati dalla legge e dallo statuto, il Comune e la Provincia adottano regolamenti nelle materie di propria competenza ed in particolare per l'organizzazione e il funzionamento delle istituzioni e degli organismi di partecipazione, per il funzionamento degli organi e degli uffici e per l'esercizio delle funzioni.

5. Vicepresidente Simevep.