

PROTEZIONE ANIMALE

Telecamere nei macelli: *cui prodest?*



© shutterstock_84865321

Sulla scia di quanto già successo in alcuni Paesi europei, è entrato anche nel dibattito italiano il tema dell'introduzione delle telecamere a circuito chiuso negli impianti di macellazione, tanto che risultano depositati in Parlamento diversi disegni di Legge che prevedono, con varie modalità l'obbligo di installazione di questi dispositivi.

Nell'opinione pubblica italiana stanno maturando sempre più convinzioni errate sulla materia e il rischio che l'*iter* legislativo venga indirizzato e gestito da persone non competenti è molto alto e pertanto il mondo veterinario dovrà confrontarsi su questo tema senza indugi e ritrosie.

Ipotizzare che questo argomento possa essere liquidato con una presa di posizione di assoluta contrarietà potrebbe rivelarsi un grave errore, l'*iter* legislativo è avviato e sarà difficilmente archiviabile, sull'onda di sempre più frequenti spinte provenienti dal mondo protezionista e animalista.

Infatti, a porre l'argomento nel nostro Paese ha contribuito il convegno "Telecamere nei macelli" organizzato da CIWF Italia, Legambiente e Animal Law all'insegna della richiesta di maggiori tutele per gli animali, ma anche per lavoratori, veterinari e consumatori cui è stata chiamata a confrontarsi anche la SIMeVeP.

Al convegno, al quale hanno partecipato anche il Ministero della Salute, l'IZS delle Venezie, la FLAI CGIL, il professore Alfonso

Celotto (Diritto costituzionale Roma Tre), sono stati messi in discussione i diversi punti di vista senza tralasciare gli aspetti giuridici e tecnici di un eventuale strumento legislativo in materia.

Il lavoro del veterinario di Sanità pubblica presso gli impianti di macellazione è particolarmente delicato e complesso perché in queste sedi ci si occupa non solo di sicurezza alimentare, e cioè di garantire la salubrità degli alimenti che derivano dalla filiera produttiva, ma anche di altri ambiti, compreso quello della protezione degli animali, un aspetto sicuramente imprescindibile perché permettere di evitare dolore, ansia, sofferenze agli animali, consente di ottenere carni salubri e di qualità, diventando anche una questione di interesse pubblico dato che può incidere favorevolmente sull'atteggiamento del consumatore. Partiamo proprio dalla protezione animale per le nostre considerazioni. La situazione nel nostro Paese è già mediamente buona, in alcuni casi eccellente, come dimostrano i dati ufficiali del Ministero della salute sui controlli relativi alla protezione animale svolti nel 2016: su 1946 impianti di macellazione presenti in Italia, sono stati effettuati 2.813 controlli ufficiali che hanno riscontrato 169 non conformità di cui la maggioranza relative alle strutture, attrezzature, manutenzione degli strumenti, formazione del personale. Tali controlli hanno dato luogo a 308 prescrizioni e 10 sanzioni, di fatto una situazione che possiamo ritenere decisamente soddisfacente.

La difficoltà da affrontare quindi non è tanto, né soltanto, quella di assicurare livelli di protezione degli animali sempre più alti; occorre piuttosto chiedersi in quali condizioni operano coloro che effettuano i controlli che di quel benessere animale sono i garanti. I dati ufficiali ci dicono che l'età media dei veterinari impiegati in sanità pubblica è di oltre i 55 anni il che vuol dire nei prossimi cinque anni oltre il 40% dei veterinari del SSN raggiungerà l'età pensionabile con la prospettiva, in molti casi, di una mancata sostituzione a causa del blocco del *turn over*.

A questo va aggiunto, per comprendere al meglio la delicatezza dei compiti che i veterinari ufficiali svolgono, il fenomeno delle intimidazioni ai danni dei veterinari stessi, colpiti nell'esercizio delle loro funzioni, che si presenta con sconcertante e drammatica puntualità: l'ultimo episodio risale a fine aprile, questa volta a rimetterci è stato un veterinario della ASP di Caltanissetta a cui è stata incendiata l'auto durante la notte.

L'attività di controllo e ispezione dei veterinari ufficiali negli impianti resta in ogni caso essenziale e insostituibile a protezione degli animali e del loro benessere, a garanzia della salubrità degli alimenti e per la regolarità stessa delle operazioni di macellazione. In questo senso le telecamere potrebbero rivelarsi utili anche nella formazione degli operatori; le immagini possono, infatti, mostrare loro esempi di buone pratiche per evitare errori nella gestione degli animali al macello, e produrre così un impatto positivo sia sulla sicurezza del lavoro sia sulle operazioni di macellazione.

L'installazione di telecamere a circuito chiuso negli impianti di macellazione quindi non può in nessun modo essere utilizzata per sostituire i veterinari, né indurre una riduzione del numero degli operatori, ma – con la finalità di coadiuvare le attività di controllo e di innalzare il livello della protezione degli animali, prevenire e reprimere eventuali condotte intimidatorie nei confronti dei veterinari ufficiali, prevenire condotte che mettano a repentaglio la sicurezza di chiunque lavori negli impianti di macellazione – potrebbe rivelarsi uno strumento utile, se utilizzato a determinate e precise condizioni:

- le telecamere siano apposte dal titolare dello stabilimento che ha interesse affinché l'impianto non venga screditato in caso di contestazioni sulla violazione delle norme poste a tutela del benessere animale, chiunque sia a violarle, oppure vengano contestate intimidazioni subite dal veterinario ufficiale, oppure ancora vengano esposte presunte violazioni in materia di sicurezza sul lavoro;
- le telecamere siano installate lungo tutto il percorso degli animali, fin dal loro arrivo (scarico dai mezzi di trasporto) e comunque in ogni area, interna o esterna ai corpi di fabbrica, nella quale sostino o transitino animali vivi e comunque operino i veterinari ufficiali;
- il veterinario ufficiale sia depositario delle registrazioni, da tenersi (su scheda di memoria giornaliera o settimanale) in luogo sicuro e reso disponibile dall'OSA (Operatore del Settore Alimentare), ma non accessibile allo stesso, per il tempo che risulterà strettamente necessario, ma comunque predefinito, anche in conformità con la normativa europea;

- possa avere accesso ai filmati solo ed esclusivamente il veterinario ufficiale, e non altre figure, nemmeno l'OSA ovvero il titolare/legale rappresentante dello stabilimento;
- le immagini possano essere inoltre viste dall'Autorità giudiziaria nel caso di esposto/denuncia/querela circa intimidazioni o carenze penalmente rilevanti in materia di sicurezza sul lavoro;
- le immagini non possano essere viste da altri, né utilizzate, né opposte a chicchessia, se non per e nei casi di cui ai due punti precedenti.

Uno sguardo oltre confine

Se posizionate correttamente – sotto le indicazioni del veterinario ufficiale che opera presso il macello – e utilizzate in determinate situazioni e a determinate condizioni, le telecamere potrebbero rivelarsi uno strumento di ausilio ai veterinari ufficiali per svolgere il loro lavoro in modo più efficace, contribuire all'innalzamento di una già mediamente buona situazione in materia di protezione degli animali, alla prevenzione di atti intimidatori, alla formazione e alla sicurezza degli operatori, e a promuovere un atteggiamento positivo dei consumatori.

È stato ricordato come già da tempo l'utilizzo di telecamere sia stato reso obbligatorio per il controllo esterno di tutti gli impianti di macellazione in Israele così come nello stato indiano dello Uttar Pradesh. Nel Regno Unito l'installazione di telecamere su base volontaria aveva già interessato il 53% dei macelli a carne rossa e il 71% di quelli avicunicoli e comunque il Governo britannico ha approvato una legge che da maggio ne prevede l'obbligo in tutti i macelli. La norma fa seguito a una consultazione del segretario di Stato dello scorso agosto sulla necessità di installare le telecamere nei macelli in tutte le aree in cui sono presenti animali vivi. I veterinari ufficiali avranno accesso illimitato alle riprese per rassicurare i consumatori sul fatto che gli standard di protezione/benessere elevati vengono effettivamente applicati. Tutti i macelli dovranno conformarsi alle nuove regole entro il 5 novembre 2018, dopo un periodo di adeguamento di sei mesi per consentire agli impianti di installare sistemi di videoregistrazione adeguati.

Le dieci catene della grande distribuzione stanno già esigendo che i produttori di carni utilizzino macelli con le telecamere e questo ovviamente per poter garantire ai loro acquirenti la massima attenzione durante le fasi della macellazione alla protezione degli animali. Più di duecento parlamentari hanno recentemente sottoscritto una mozione che auspica l'approvazione di una legge che renda la presenza delle telecamere nei macelli da facoltativa e su base volontaria a obbligatoria in tutti gli impianti di macellazione. Sempre su base volontaria si opera in tal senso in Olanda nei macelli avicoli e di suini mentre in Francia sull'argomento è in essere un forte dibattito anche qui a seguito delle denunce e comunque, sempre su base volontaria e in accordo con le organizzazioni sindacali, anche in Italia diversi stabilimenti di macellazione si sono dotati di impianti di videosorveglianza.