



# Regione Autonoma della Sardegna

TABELLA ALLEGATA ALLA DELIBERA DI GIUNTA REGIONALE  
IN DATA 19 ottobre 1993 N. 39/80

Ente beneficia- rio e localizza zione-Comune di:	Intervento	Importo (milioni)	Capitolo (es.1993)
Oristano	Ristrutturazione e comple- tamento Mattatoio con ade- guamento alla normativa co munitaria	1.047	08073/01
Nuoro	" " "	1.114	"
Tempio	" " "	800	"
Meana Sardo	" " "	1.440	"
Dorgali	" " "	700	"
Carbonia	" " "	500	"
Arborea	" " "	1.209	"
San Gavino	" " "	840	"
Santadi	" " "	350	"
Sinnai	" " "	2.000	"
TOTALE		10.000	



# Regione Autonoma della Sardegna

Assessorato dell'Igiene e Sanità  
e dell'Assistenza Sociale

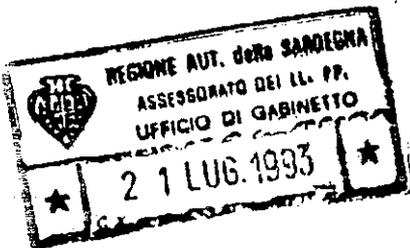
Prot. N. 289 / G.A.B.

Cagliari, 21.LUG.1993

Risposia al foglio N.

tel Allegati N.

Oggetto: Direttiva n. 91/498/CEE in materia di produzione e di immissione sul mercato di carni fresche.



ALL' ASSESSORATO AI LAVORI PUBBLICI

S.E.D.E

13°

In arrivo il  
Spz. *lew* *100*

La situazione degli impianti di macellazione esistenti nel territorio regionale ed il loro mancato adeguamento alle normative comunitarie è stata oggetto ultimamente di preoccupazioni per il futuro dell'allevamento e della commercializzazione delle carni in Sardegna.

L'applicazione delle Direttive Comunitarie n.91/497 e 91/498, attualmente in via di recepimento, dispone che gli impianti non aventi requisiti strutturali previsti dalla normativa comunitaria, così come quelli a cui non è stata concessa alcuna deroga ai requisiti richiesti, siano chiusi dalla data di recepimento della normativa comunitaria nella legislazione italiana.

Le operazioni di macellazione potranno effettuarsi, pertanto, o in impianti, dotati di alcuni requisiti sanitari minimi, definiti: "a ridotta capacità operativa", ove è possibile lavorare nel corso di 1 anno non più di 1.000 U.S.B. (Unità Giovani Bovini) e con possibilità di commercializzazione limitata all'ambito locale, o in impianti in regola con la normativa comunitaria con nessuna limitazione alla commercializzazione.



## *Regione Autonoma della Sardegna*

In Sardegna, attualmente sono in attività 75 macelli pubblici, 6 macelli privati ed 8 locali privati di macellazione. Sulla base dei dati degli ultimi otto anni, mediamente ogni anno si macellano 72.000 bovini, 132.000 suini, 190.000 suinetti, 2.900 capre, 14.000 capretti, 6.100 equini, 120.000 ovini adulti e 810.000 agnelli.

Allo stato attuale, soltanto tredici impianti di macellazione sono autorizzati ad operare: 2 dotati di bollo C.E.E., Nuova Mariso e Consorzio SC di Chilivani e 11 macelli che hanno ottenuto il parere favorevole del Ministero della Sanità a svolgere attività in deroga alla normativa comunitaria, di questi 5 sono privati e 6 pubblici: Sinnai, Oristano, Borore, Siodis, Meana Sardo, Nuoro.

La potenzialità di tali impianti, comunque non è sufficiente a far fronte alle necessità di macellazione dell'elevata quantità di agnelli che si allevano in Sardegna.

La concentrazione del loro periodo di macellazione, praticamente 5 settimane all'anno, 4 nel periodo di Natale ed 1 nel periodo di Pasqua, è troppo limitata per consentire l'investimento di ingenti risorse economiche necessarie per la costruzione di almeno altri 10 impianti in regola con le normative CEE, in relazione alla ridotta utilizzazione dell'impianto e del personale specializzato occorrente.



## *Regione Autonoma della Sardegna*

A tal fine l'Amministrazione Regionale si è attivata, tramite il Ministero della Sanità, richiedendo alla CEE una deroga che consenta di estendere l'ambito della commercializzazione agli agnelli macellati non solo a livello regionale, ma anche a quello nazionale.

La richiesta formulata dall'Amministrazione Regionale si basa su presupposti analoghi a quelli che hanno consentito alla CEE di accordare alla Grecia, ricorrendo nei due territori la stessa problematica, una deroga che tiene conto dello svantaggio economico di alcune zone a scarsa densità di popolazioni impossibilitate a smaltire nell'ambito locale rilevanti produzioni.

Ma la nuova disciplina sanitaria del settore, incontestabilmente valida ed attuale per le rilevanti implicazioni economiche e sociali derivanti da una produzione di proteine nobili in ambienti salubri, troverà non poche difficoltà lungo il cammino della sua applicazione.

L'inadeguata situazione della rete di macellazione in Sardegna può essere pacificamente considerata il frutto di una mancata evoluzione della situazione legislativa della materia, ancora ferma agli artt. 1 e 5 del vetusto regolamento sulla vigilanza igienica delle carni del 1928.

La carenza di attrezzature di macellazione, presente in Sardegna fino agli anni 50, la necessità di macellare il bestiame nella stessa località di produzione e consumo



## *Regione Autonoma della Sardegna*

legittimavano ampiamente una impostazione che, oggi, con le concentrazioni in atto, con la necessità di ridurre i costi, attraverso l'intensificazione dell'attività di macellazione e l'incremento dei consumi di massa, non trova più giustificazione.

La situazione attuale, nonostante che negli ultimi 8 anni si sia verificata una progressiva riduzione del numero dei mattatoi sotto la spinta di fattori di vario ordine (sanitari, economici, specifici interventi regionali) hanno decretato la chiusura di ben 71 macelli pubblici e di 236 locali privati di macellazione, evidenzia ancora l'esistenza di troppi macelli pubblici, collegati talora da una disomogenea distribuzione sul territorio.

Una gran parte di essi accusa, com'è a tutti noto, una condizione di irrazionalità ed arretratezza, che riguarda insieme il livello igienico-sanitario, l'ubicazione, l'impiantistica, le attrezzature, la gestione economico-amministrativa.

Ancora oggi, strutturalmente, la maggior parte dei pubblici macelli dei piccoli centri è basata, in Sardegna, sull'antiquato sistema di macellazione a poste fisse che, se dimostra la propria inadeguatezza per le implicazioni di natura sanitaria derivanti dalla possibilità che hanno le carni di inquinarsi, ben risponde, per contro, alle esigenze del suo principale utilizzatore: il macellaio.

Questi, infatti, acquista gli animali al mercato o direttamente nelle campagne, li conduce al pubblico macello dove li macella personalmente o si avvale di apposito personale.



## *Regione Autonoma della Sardegna*

Trasporta quindi nella macelleria la carcassa ed i visceri per procedere alla loro vendita.

Completamente modificata è la situazione che si riscontra nei grossi centri dell'Isola, in analogia a quanto avviene nelle regioni più avanzate della Penisola, ove la figura del macellaio ha subito una radicale evoluzione riservandosi lo stesso solo il compito di semplice rivenditore di carni acquistate dai grossisti in modo da avere tagli pregiati di sicura commercializzazione.

Da una analisi effettuata dai Servizi Veterinari pubblici risulta che, degli oltre tremila addetti al commercio delle carni in Sardegna, oltre 2.200 svolgono contestualmente azioni di commercio degli animali vivi, di macellazione e di vendita di carni; solo in tal modo possono rendere remunerativa la loro attività che, diversamente, non si giustificerebbe per il modesto quantitativo di carne venduta considerato l'esiguo numero di clienti nei piccoli centri.

Una attenta valutazione di ordine sociale andrebbe rivolta, pertanto, all'effetto della chiusura indiscriminata di tutti i piccoli macelli per il venire meno di un volano economico, se mancasse, potrebbe danneggiare gli interessi di piccoli allevatori, degli operatori del settore ed anche dei consumatori.

Ma ciò non deve far passare in secondo piano il compito precipuo della Sanità pubblica che deve affondare la propria attenzione sugli impianti piccoli ed obsoleti in cui si macella



## *Regione Autonoma della Sardegna*

... di sotto della potenzialità (a volte anche al di sotto del 50%) solo per pochi giorni alla settimana, con attrezzature obsolete e non certo impostate oltre che su una indispensabile disciplina igienico-sanitaria, su una gestione economica ed amministrativa che consenta una riduzione dei costi ed il massimo realizzo dei prodotti della macellazione.

In molti impianti di macellazione attualmente operanti nel territorio Regionale, si registra un mancato adeguamento tecnologico non solo in termini di automazione delle fasi di lavorazione delle carni, ma anche in ordine ai sistemi di depurazione delle acque reflue.

Ed è proprio per il mancato adeguamento alle leggi Merli che in questi ultimi anni sono stati dichiarati non idonei un numero consistente di macelli pubblici di piccola dimensione.

Questa è purtroppo la situazione che si registra nel 90% degli impianti pubblici di macellazione presenti in Sardegna che incidono sulla sfera degli Enti Locali per oltre 15 miliardi all'anno.

Mentre negli ultimi 8 anni si è assistito ad una progressiva riduzione delle strutture pubbliche di macellazione, i macelli privati sono aumentati sia di numero sia per quantità di animali macellati.



## *Regione Autonoma della Sardegna*

Nel triennio 1989-1991 nei 6 impianti privati sono stati abbattuti in media dal 18 al 37% dell'intero effettivo dei bovini macellati in Sardegna, dal 19 al 36,8% dell'intero effettivo degli ovini adulti macellati dal 20 al 26% degli agnelli, dal 39 al 42,5% di quello dei suini, dal 9,3 al 14% di quello dei suinetti, dal 1,8 al 3,9% dei caprini adulti, dal 3,8 al 9,7% dei capretti nonché dal 3,3% degli equini.

Le strutture di macellazione private sfruttando fattori favorevoli quali una conduzione di tipo industriale, la mancanza di pastoie burocratiche nonché il completo utilizzo dell'animale, soprattutto per quanto riguarda le parti non edibili, stanno andando incontro ad una profonda evoluzione come dimostrano le cifre surriportate con possibilità di ulteriori incrementi derivanti dalla disponibilità della residua potenzialità nonché dal possesso dei requisiti sanitari delle strutture richiesti dalle normative comunitarie.

Ed il trend, come dimostrano i dati del settore bovino, suino ed ovino è in continua crescita.

L'impostazione gestionale vincente del macello privato deriva da un sistema integrato che sia capace di sfruttare tutte le potenzialità di ogni singola parte dell'animale macellato riscontrandone un vantaggio economico positivo che riesca, nello stesso tempo, a coprire tutte le passività che derivano dall'attività della sala di macellazione.



## *Regione Autonoma della Sardegna*

Ed ancora più vantaggiosa si va rivelando la gestione di macelli cooperativi nati in questi ultimi anni dall'associazione fra allevatori quali strutture di macellazione, lavorazione e commercializzazione del bestiame proveniente in gran parte dagli allevamenti dei soci - il sistema produttore-consumatore oltreché risultare vincente per l'eliminazione di vari passaggi del prodotto sul mercato sollecita l'allevatore verso un miglioramento qualitativo della carne.

Nè può essere sottaciuta l'importanza del macello come osservatorio epidemiologico per il monitoraggio sia della sanità animale che di quella umana. I pericoli per la sanità umana legati alle zoonosi (malattie degli animali che possono essere trasmesse agli uomini), la possibilità di utilizzare i dati raccolti circa la presenza di residui di varia origine come indicatori di inquinamento ambientale, oltre che come indice di rischio per il consumatore sono da tenere in grande considerazione.

Per quanto riguarda la sanità animale, il macello rappresenta un punto di osservazione ideale per tutte quelle forme patologiche meno evidenti, ma di importanza rilevante dal punto di vista economico sanitario.

Oltre al monitoraggio continuato di alcune forme patologiche, il macello può essere utilizzato per indagini mirate per tutte quelle malattie a bassa prevalenza per le quali si voglia puntualizzare l'incidenza, il peso economico, le tendenze epidemiologiche.



## *Regione Autonoma della Sardegna*

In definitiva il macello consente una valutazione economica dei costi di una data patologia, nei confronti della grande maggioranza degli animali da reddito; è necessario che i dati risultanti da questa azione di monitoraggio vengano rapidamente utilizzati per avviare l'azione di prevenzione e siano comunicati agli allevatori, in modo da coinvolgerli direttamente nelle azioni di intervento sanitario, secondo lo spirito della Riforma Sanitaria.

Assicurare nella maniera migliore la produzione di carni di elevata qualità igienico-sanitaria é, e certamente rimane, il servizio fondamentale, ma non esaurisce il significato e il ruolo che si tende modernamente ad attribuire al macello pubblico, cioè quel ruolo di presidio polifunzionale dove possano trovare svolgimento anche operazioni quali il trattamento delle spoglie e degli avanzi animali, la disinfezione degli automezzi utilizzati per il trasporto degli animali e delle carni, la valutazione della efficienza-efficacia delle azioni di sanità animale.

Su queste basi le prospettive per il futuro della maggior parte dei macelli pubblici ed anche privati della Sardegna non sono rosee.

E' indispensabile che, quando nel 1996 sarà abolito il doppio livello sanitario degli impianti, la struttura pubblica, che già non riesce a superare gli attuali problemi, possa affrontare una situazione così gravosa qual' é quella richiesta dall'adeguamento alle normative comunitarie.



## *Regione Autonoma della Sardegna*

Appare conseguentemente logico in prospettiva ipotizzare un numero limitato di impianti consortili ad elevata tecnologia, sostenuta da una precisa programmazione nonché da una gestione accurata ed efficiente, nei quali in fasce orarie predeterminate poter espletare il servizio pubblico.

Tali impianti consortili coprendo un territorio più o meno ampio, a seconda del bacino zootecnico che sono destinati a servire, oltre a risolvere problemi di natura igienica potrebbero risolvere anche quelli di natura economica costituendo, appunto, centri integrati ove non si svolgono solo le macellazioni, ma anche la lavorazione delle carni e dei sottoprodotti di macellazione.

Solo in alcuni particolari casi, ad esempio i piccoli macelli di servizio che approvvigionano il mercato locale in zone disagiate o in zone dove non esistono nelle vicinanze alternative valide per la macellazione degli animali, che altrimenti andrebbero ad incrementare il preoccupante fenomeno della macellazione clandestina, sarà consentita una deroga a questo principio.

Si informa, inoltre che i Comuni di: Tempio Pausania, San Gavino, Dorgali, Santadi, Arborea e Carbonia, hanno avviato ormai da anni la costruzione di impianti di macellazione dotati dei requisiti previsti dalla normativa CEE.



## *Regione Autonoma della Sardegna*

Si ritiene necessario, ai fini di una corretta ipotesi programmatica del comparto, privilegiare l'ultimazione degli impianti ormai in avanzata fase di realizzazione e di quelli già esistenti, che hanno ottenuto la deroga ai requisiti previsti dalle normative comunitarie per poter operare fino al 31 dicembre 1994, qualora entro tale termine siano realizzati i lavori di ristrutturazione ed adeguamenti proposti.

A alcune deroghe rilasciate dal Ministero della Sanità, riguardano la costruzione di nuovi impianti di macellazione in distretti territoriali già serviti di impianti ~~previsti~~ di macellazione anch'essi con deroga ministeriale, per la cui realizzazione i proprietari hanno goduto di finanziamenti ed agevolazioni finanziarie pubblici previsti nello specifico settore. Ci si riferisce ai nuovi impianti pubblici ipotizzati dai Comuni di Borore e Sini.

Si comunicano infine le richieste pervenute da parte dei Comuni interessati e tendenti ad ottenere il relativo finanziamento, così come sotto elencato, tenendo conto delle priorità in relazione alle carenze nei rispettivi ambiti territoriali di altri validi impianti di macellazione:



# Regione Autonoma della Sardegna

Comune di	Oriстано:	=.	1.047.000.000	.
"	Nuoro:	=.	1.114.000.000	.
"	Tempio:	=.	800.000.000	.
"	Meana Sardo:	=.	1.440.000.000	.
"	Dorgali:	=.	700.000.000	.
"	Carbonia:	=.	500.000.000	.
"	Arborea:	=.	1.130.389.000	.
"	San Gavino:	=.	800.000.000	.
"	Sarcadi:	=.	350.000.000	.
"	Sinnai:	=.	2.000.000.000	.
"	Borore:	=.	2.000.000.000	X .
"	Sindia:	=.	2.800.000.000	X .

14'681'289'000

Tanto si comunica per gli ulteriori adempimenti di competenza.



L'ASSESSORE

Prof. MARIA GIOVANNA MARROSU

*M. G. Marrosu*