

Bologna, 07-02-2017
Alla cortese attenzione della
Direzione generale della sanità animale e dei farmaci veterinari e della
Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione
c/o Ministero della Salute
Lungotevere Ripa, 1
00153 - Roma

OGGETTO : RICHIESTA DI CHIARIMENTI CIRCA LE CORRETTE MODALITA' DI DETENZIONE, ESPOSIZIONE ALLA VENDITA E MACELLAZIONE DEI CROSTACEI

Eurofishmarket Srl è una società specializzata nella ricerca, formazione ed informazione nel settore ittico ed è composta da un panel di tecnici e professionisti di alto profilo. Opera con Enti pubblici e privati per consulenze e collaborazioni e si fa portavoce di proposte e problematiche utili al miglioramento del settore suddetto.

Premesso che il 18 gennaio 2017 la Corte di Cassazione ha dichiarato inammissibile il ricorso presentato da un ristoratore di Campi Bisenzio (Firenze), confermando la sentenza di condanna di primo grado emessa nell'aprile 2014 dal Tribunale di Firenze per "detenzione di animali in condizioni incompatibili con la loro natura, e produttive di gravi sofferenze". In particolare l'imputato deteneva aragoste e granchi vivi su ghiaccio in frigorifero ad una temperatura tra 1,1 e 4,8 gradi centigradi con le chele legate, e per questo è stato sanzionato con ammenda di 5.000 euro.

In senso totalmente opposto il Tribunale di Torino con sentenza del 15 luglio 2015 aveva assolto l'imputato, un pescivendolo che manteneva delle aragoste su ghiaccio, in ragione della "particolare tenuità del fatto" discostandosi da una serie di precedenti sentenze di opposto orientamento.

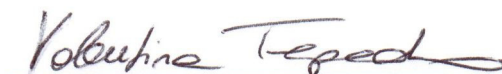
Inoltre a livello locale diversi Comuni e Regioni hanno stilato regolamenti a tutela degli animali che prevedono apposite modalità di detenzione e vendita dei crostacei. La maggior parte di tali provvedimenti vieta la vendita al consumatore finale di animali vivi ad eccezione dei molluschi bivalvi, pertanto gli stessi andrebbero macellati prima della consegna al cliente (non è però chiaro quale sia il metodo di macellazione che arrechi meno sofferenze all'animale: da alcune ricerche sembra che proprio la refrigerazione e conseguente assopimento provocherebbe una morte meno cruenta¹). Non è invece generalmente vietata la detenzione di esemplari vivi, che dovrebbe avvenire in acquari che rispettino determinate caratteristiche tecniche (e non consistere in sostentamento attraverso la nutrizione) e senza che le chele siano legate. Quest'ultimo punto risulta però difficile da rispettare per gli operatori del settore, in quanto se gli esemplari vengono lasciati con le chele libere possono risultare pericolosi sia tra di loro che nei confronti dell'operatore.

Pertanto, il fatto che ci siano orientamenti giurisprudenziali discordanti è indice del fatto che manchino solide basi scientifiche che determinino la reale soglia di sensibilità dei crostacei e di conseguenza linee guida univoche sulle idonee modalità di detenzione, esposizione alla vendita e macellazione degli stessi.

Si richiede dunque l'emanazione di una disciplina armonizzata che concili la tutela del benessere dei crostacei con le esigenze commerciali degli operatori del settore e che rappresenti un riferimento chiaro e univoco utile non solo a questi ultimi per la gestione di questo tipo di alimenti/animali, ma anche alle Autorità addette al controllo ufficiale per un'azione coordinata e coerente in tutto il territorio nazionale.

Nell'attesa di avere quanto prima un vostro parere in merito, porgo cordiali saluti

Eurofishmarket Srl, Direttore



Dott.ssa Valentina Tepedino, info@eurofishmarket.it, www.eurofishmarket.it, cell.: 338/3148120

¹ CeIRSA, ASL TO, Regione Piemonte "Esposizione di crostacei vivi ai fini della vendita o della somministrazione".