

INTERROGAZIONE SCRITTA E-1489/03
di Reinhold Messner (Verts/ALE)
alla Commissione

Oggetto: Norme igieniche per la macellazione e la lavorazione nelle aziende agricole

Fin dal Libro Bianco per la sicurezza alimentare, esiste un gran numero di nuovi decreti nel campo della sicurezza e dell'igiene alimentare.

Quali sono i regolamenti oggi in vigore relativi alla macellazione degli animali (bovini, suini, ovini, caprini e pollame) nelle aziende agricole? Quali sono i presupposti edilizi necessari? Quali sono i regolamenti in vigore per la lavorazione (insaccati, fettine) nelle aziende agricole? Quali regolamenti speciali disciplinano la commercializzazione diretta di questi prodotti nelle aziende agricole (trattoria o negozio agricolo)?

Per quali di questi regolamenti la Commissione ha presentato finora proposte di legge o ha intenzione di presentare a breve?