

CAMERA DEI DEPUTATI ^{N. 625}

PROPOSTA DI LEGGE

d'iniziativa dei Deputati DE MARZIO, RAUTI, DAL SASSO

Presentata il 1° agosto 1972

Disciplina igienico-sanitaria del commercio dei molluschi lamellibranchi

ONOREVOLI COLLEGHI! — Dai tredici ai quindicimila italiani si ammalano, ogni anno, di tifo; all'incirca una persona su quattromila. E si tratta di una percentuale altissima, che pone l'Italia — secondo le statistiche dell'Organizzazione mondiale della sanità — all'ultimo posto di un elenco di ben 130 paesi. In sintesi, si può dire, sempre sulla base delle suddette statistiche, che ci sono più casi di tifo a Roma che in tutto il Giappone (che ha quasi il doppio della popolazione italiana), e che i 583 colpiti da febbre tifoidea nella capitale italiana ci assicurano uno sconcertante, drammatico « primato » rispetto a tutti gli Stati Uniti, che ne hanno contati, nell'anno 1969, soltanto 347.

Ora, su due aspetti del problema gli esperti di igiene e sanità sono d'accordo: primo, che l'intensità della febbre tifoidea è il parametro principale per giudicare globalmente il grado di funzionalità delle strutture sanitarie di un paese moderno; e, secondo, che tra i veicoli principali della malattia sono da annoverarsi i frutti di mare. E infatti, in Italia, paese dal vastissimo sviluppo costiero, la malattia si presenta in forma endemica, con punte a carattere quasi epidemico nel periodo estivo, soprattutto nel trimestre luglio-agosto-settembre, quando sulle coste si addensa la

maggioranza della popolazione e il consumo dei « frutti di mare » conosce le sue punte massime.

Nella primavera-estate del 1970, il moltiplicarsi dei casi di tifo, come si ricorderà, gettò l'allarme nella pubblica opinione e la stampa segnalò che in varie zone, da Cagliari a Venezia, medici provinciali e magistrati erano intervenuti d'urgenza per « mettere sotto controllo » la raccolta e la distribuzione dei frutti di mare, che risultava essere avvenuta addirittura nei pressi di sbocchi di fognature o comunque in zone dove il fenomeno dell'inquinamento delle acque era accentuatissimo, mentre le vigenti norme sanitarie venivano abitualmente eluse attraverso la « concessione in bianco » dei moduli previsti dalle vigenti disposizioni in materia di molluschi eduli (e cioè mangerecci).

Nel marzo del 1971, si ebbe notizia di un singolare, e sintomatico « esperimento » effettuato da un'equipe della RAI-TV, e che d'altronde confermava quanto ogni esperto sa: una cozza, immersa in un litro d'acqua di mare inquinatissima, riesce a « depurarla » entro un'ora, nel senso che la cozza assorbe, imbevendosi, tutti i germi in essa contenuti. Nell'agosto dello stesso anno, una circolare indirizzata dal Ministro della sanità a medici

e veterinari provinciali, impartiva disposizioni più precise per regolamentare il settore del commercio dei molluschi e dei frutti di mare, sempre in relazione alla necessità dell'attuazione di un più rigoroso controllo sanitario e con riferimento al diffondersi di alcune malattie enteriche di origine batterica e virale, quali il tifo e l'epatite virale. Le disposizioni miravano a porre in essere alcune forme di « depurazione » dei molluschi e « frutti », in attesa che una specifica legge attuasse una completa disciplina del settore.

In effetti, la normativa vigente, che è quella stabilita dalla legge 4 luglio 1929, n. 1315 sulla coltivazione e sul commercio dei molluschi eduli, resta ancora sostanzialmente valida nella sua impostazione generale, ma appare superata dal fenomeno imponente e massiccio dell'estendersi degli inquinamenti marittimi, i quali richiedono l'adozione — diremmo in via d'urgenza, trattandosi di soddisfare il bisogno primario del cittadino di essere difeso nella sua salute — di un unico provvedimento decisamente innovativo: quello della stabulazione obbligatoria — ossia della depurazione in acque che siano sicuramente non inquinate — dei molluschi eduli. Il che non può non avvenire che in stabilimenti appositamente attrezzati, che siano posti sotto il controllo continuativo dell'autorità sanitaria, e che presentino tutte le caratteristiche tecniche capaci di assicurare il raggiungimento dello scopo.

Da notare che, ormai, in tutti i paesi moderni si fa ricorso a questa struttura di « sicurezza preventiva », la cui funzionalità è la causa diretta e prima del ridursi — a differenza di quello che, come si è all'inizio accennato — avviene in Italia — dell'endemia tifoidea e paratifoidea, con il correlativo risultato economico-sociale del costante aumento del consumo dei molluschi eduli, mentre in Italia, da anni, ci siamo fermati a una produzione che oscilla tra i 500 e i 600.000 quintali. Anche perché le fonti di una massiccia esportazione sono precluse ai nostri coltivatori, in quanto nessun mercato straniero è disposto ad assorbire continuamente prodotti che, in modo notorio, sono veicoli di gravi malattie e apportatori di possibili epidemie. In altri termini, la legge vigente deve essere integrata nell'unico suo punto ed aspetto che il trascorrere degli anni ha reso abbinabile di una più attuale regolamentazione per raggiungere due scopi, ambedue meritevoli di un'attenta tutela legislativa:

a) assicurare la perfetta igienicità e commestibilità dei molluschi eduli, a difesa della salute pubblica;

b) rimuovere la sola causa frenante di una potenzialmente massiccia esportazione dei molluschi stessi, con quali vasti e vari benefici di ordine economico-sociale è facile intravedere, e con addirittura la possibilità di un rilancio della molluschicoltura nazionale.

D'altronde, scendendo a qualche dettaglio tecnico illustrativo, lo stesso fenomeno dell'inquinamento delle acque marine, rende necessaria l'adozione di particolari caratteristiche dei proposti impianti di depurazione che, ferma restando la suaccennata potestà di permanente controllo da parte dell'autorità sanitaria, dovranno essere attrezzati per poter eseguire in proprio gli esami chimico-batteriologici sia sulla « idoneità » dell'acqua di mare da utilizzare per la stabulazione e sia sull'esito positivo del ciclo di depurazione. In modo che il consumatore sia doppiamente garantito: e dalla efficienza degli impianti, e dai controlli « supervisionanti » dell'autorità sanitaria. E anche qui serva di orientamento la prassi seguita all'estero, che proprio in tal senso, modernamente, si articola, senza neppure eccessive spese, visto che ovunque il prezzo al consumo dei molluschi non è diverso da quello che si pratica in Italia, offrendosi però nell'un caso un prodotto igienicamente sicuro e garantito di contro ad uno la cui diffusione, invece, è correlata a una penosa situazione di pericolo igienico-sanitario.

Considerazioni sussidiarie, infine, ma non del tutto marginali, vanno brevemente svolte quantomeno per accennare all'importanza che hanno i molluschi nel contesto di un'alimentazione più varia e più sana, possibilissima in un paese così esteso di coste com'è il nostro. Non si tratta soltanto, infatti, come superficialmente si potrebbe ritenere di un « piatto per buongustai » ma di prodotti dall'altissimo valore nutritivo perché ricchi di sali fosforati e di vitamine, dal costo — specie se la produzione aumenterà, com'è anche nello spirito e nelle intenzioni di questa proposta — relativamente modesto; un prodotto che ben potrebbe, in non troppo lontana prospettiva, alleggerire il nostro sempre più pesante *deficit* zootecnico che attualmente comporta acquisti all'estero per oltre due miliardi al giorno, in valuta pregiata.

Nella presente proposta di legge, sono state dunque dettagliate le modalità relative agli impianti nei quali dovrebbe essere favorita l'autodepurazione dei molluschi lamellibranchi, al fine di cominciare a fornire gli orientamenti di massima per l'organica disciplina di un settore per l'Italia del tutto nuovo, ma che invece, all'estero, e segnatamente nei

paesi occidentali più tecnicamente attrezzati, ha raggiunto da tempo una sua notevole « dimensione industriale », con impegno di capitali, vaste possibilità lavorative, specializzazioni tecniche e imprenditoriali, sostanziali capacità di apporto al movimento commerciale di esportazione.

In sostanza, si tratta di creare gli « ambienti » nei quali i mitili possano essere messi in grado di autodepurarsi mediante espulsione di quanti batteri essi abbiano assorbito nelle sempre più inquinate acque marine dalle quali, solitamente, vengono tratti. E per questo andrà stabilito che gli stabilimenti di che trattasi vengano ubicati in località che diano già garanzie in tal senso.

Anche per il prelievo dell'acqua di mare, destinata ad essere usata come « strumento primario » dell'autodepurazione dei molluschi, sono state indicate norme specifiche in quanto essa andrà prelevata da specchi di acqua salubri. Ma poiché il giuoco delle correnti marine, eventi atmosferici imprevisi e imprevedibili, e altri fattori indipendenti dalla situazione di fatto di tali specchi d'acqua potrebbero creare pericoli improvvisi, a livello

di inquinamento, appare opportuno — in armonia d'altronde con quanto avviene in ogni altro paese estero in questo settore — che si faccia ricorso alla sterilizzazione dell'acqua destinata alle vasche di depurazione.

Va da sé che lo stabilimento deve essere tecnicamente in grado di svolgere tutti i compiti che gli sono affidati; e per questo si è insistito su una duplice direttrice: la necessità che lo stabilimento sia dotato delle attrezzature necessarie anche per le analisi e la fornitura di serie garanzie per la salubrità del prodotto, e i controlli « aggiuntivi » ai quali la sua gestione è sottoposta.

Lungo l'arco che porta il prodotto dallo stabilimento al consumatore, sono state previste altre norme di garanzia circa la igienicità del trasporto, del deposito e della vendita; a seguito di che — precisate le norme sulla importazione — vengono altresì dettate le sanzioni per le trasgressioni.

È parso opportuno, infine, prevedere un sia pur breve periodo interlocutorio per la pratica entrata in vigore della legge, al fine di consentire la pratica possibilità di costruzione degli stabilimenti di depurazione.

PROPOSTA DI LEGGE

ART. 1.

Il commercio e la immissione al consumo alimentare dei molluschi lamellibranchi vivi, di produzione nazionale o di importazione, sono consentiti solo a condizione che il prodotto sia stato depurato secondo le norme della presente legge e che sia accompagnato al consumo da apposito certificato che ne attesti la salubrità.

Il Ministro della sanità fissa con proprio decreto le caratteristiche di salubrità dei prodotti di cui sopra, mentre nulla è innovato delle norme sulla coltivazione dei molluschi di cui alla legge 4 luglio 1929, n. 1315.

ART. 2.

La depurazione dei molluschi lamellibranchi deve avvenire in stabilimenti appositamente attrezzati che assicurino:

a) l'impiego di acqua di mare idonea in modo costante a garantire il processo di depurazione, e quindi da prelevarsi in specchi d'acqua di mare non inquinati, lontani almeno tre chilometri da porti, spiagge, fonti di scarico urbano o industriale, e indicati con proprio decreto dal Ministro della sanità;

b) il ricorso dell'acqua di cui sopra a sterilizzazione, da attuarsi in appositi impianti con « trattamento » dell'acqua stessa mediante agenti fisici o chimici che garantiscano lo svolgimento delle normali attività fisiologiche dei molluschi eduli, e ciò per un « periodo di depurazione » del prodotto non inferiore a tre giorni;

c) il controllo dei molluschi dopo la stabilizzazione, attraverso l'esecuzione abituale di controlli microbiologici.

ART. 3.

Gli stabilimenti di depurazione di cui al precedente articolo 2 debbono avere le seguenti caratteristiche:

a) essere installati in luoghi idonei ad attingere acqua di mare adatta agli scopi di cui al predetto articolo 2;

b) essere dotati di una serie di impianti attrezzati alla stabulazione, e precisamente:

vasche di attesa del prodotto in relazione alla potenzialità dell'impianto e alimentate da pompe che assicurino il flusso e il deflusso costanti delle acque depuranti;

impianto di sterilizzazione per il trattamento delle acque marine — prima della sua immissione nelle vasche — mediante l'opportuno apporto di ossigeno, ottenuto con idonea miscela di acqua ed aria, al fine di garantire la sopravvivenza dei molluschi nelle condizioni fisiologiche necessarie allo svolgersi dei fenomeni di autodepurazione;

laboratorio per il controllo microbiologico e chimico dell'acqua di mare prima dell'immissione nelle vasche, della miscela di cui sopra; del prodotto durante il ciclo di autodepurazione e al termine di questo, prima della immissione al consumo;

impianto di smaltimento delle acque reflue dello stabilimento, così da evitare fenomeni di inquinamento dello specchio di acqua del prelievo, tenendo conto della situazione delle correnti marine in zona;

reparti separati per i servizi di imballaggio e spedizione, nonché per quelli burocratico-amministrativi completamente separati da tutti gli altri locali, e tutti, come questi servizi, da contenersi in costruzione coperta e perimetralmente chiusa.

ART. 4.

L'impianto e la conduzione degli stabilimenti di depurazione sono subordinati a parere del medico provinciale territoriale competente in relazione all'ubicazione dello stabilimento.

È al medico provinciale competente che va rivolta da chi intende gestire uno stabilimento di depurazione la domanda, contenente il nome e il cognome del titolare dell'impresa — ove si tratti di persona fisica — o la ragione sociale, e la sede legale, dell'impresa, ove si tratti di società.

La domanda andrà corredata da tutti i dati tecnici sulla idoneità dello stabilimento a raggiungere i fini di cui ai precedenti articoli, e dovrà contenere altresì l'indicazione del laureato di cui al successivo articolo 6, con dichiarazione, autenticata, dello stesso, di accettazione dell'incarico.

Il titolare dello stabilimento o il legale rappresentante della società è tenuto a notificare al medico provinciale ogni variazione nella situazione illustrata nella domanda entro, e non oltre, un mese dal suo verificarsi.

ART. 5.

Il medico provinciale approva il progetto dello stabilimento assistito da un ingegnere del Genio civile e fissa le modalità per il procedimento di depurazione con proprio decreto dopo aver accertata la conforme esecuzione del progetto e il funzionamento degli impianti.

Le spese per gli accertamenti e sopralluoghi sono a carico del richiedente.

L'autorizzazione all'entrata in funzione dello stabilimento è subordinata al pagamento di una tassa di concessione governativa, di rilascio e annuale, in misura da stabilirsi con decreto del Ministro delle finanze di concerto con il Ministro della sanità.

ART. 6.

Il laboratorio di cui all'articolo 3 è affidato alla gestione diretta di un laureato in medicina e chirurgia o di un biologo, iscritto al proprio albo professionale, e responsabile sia del controllo delle caratteristiche dell'acqua prelevata dal mare sia del processo di depurazione che delle condizioni del prodotto, per la cui immissione al consumo compilerà apposito certificato di avvenuta depurazione contenente la data di immissione e di estrazione dei molluschi dalle vasche.

ART. 7.

La sorveglianza igienico-sanitaria sugli stabilimenti è affidata all'ufficiale sanitario, il quale controlla che le operazioni di depurazione, imballaggio e spedizione del prodotto avvengano nel rispetto della presente legge.

A tal fine, ogni titolare di stabilimento dovrà tenere, aggiornati, appositi registri di carico e scarico contenenti l'indicazione della quantità, della provenienza, del trattamento subito, della data e dell'ora di entrata e uscita dalla vasca, dell'esito dell'analisi microbiologica di ogni partita del prodotto.

Il medico provinciale è responsabile di periodici controlli microbiologici e chimici sia delle acque depuranti che dei molluschi depurati e, qualora riscontri difetti agli impianti dello stabilimento ordina le misure per eliminarli, disponendo — ove necessario — la sospensione della sua attività fino al ripristino delle preesistenti condizioni, concedendo allo scopo congruo termine, e revocando la autorizzazione qualora ciò non si verifichi.

ART. 8.

Presso gli uffici medici provinciali è istituito apposito registro degli stabilimenti autorizzati alla depurazione dei molluschi, contenente tutti i dati relativi all'autorizzazione. Copia dell'elenco degli stabilimenti, e relativi aggiornamenti, sono trasmessi al Ministero della sanità.

TITOLO II

TRASPORTO, DEPOSITO E VENDITA

ART. 9.

I prodotti disciplinati dalla presente legge debbono essere:

a) trasportati in contenitori che garantiscano la conservazione delle condizioni igieniche dei molluschi, che contengano ciascuno una sola specie di essi e siano muniti di chiusura a sigillo indicante lo stabilimento nel quale è avvenuta la depurazione;

b) conservati in depositi autorizzati ai sensi dell'articolo 2 della legge 30 aprile 1962, n. 283, e in ambienti confinanti a temperatura controllata non superiore ai 12 gradi, per un periodo di tempo non eccedente i tre giorni dalla data del certificato di scorta di cui all'articolo successivo.

ART. 10.

Ogni partita di molluschi eduli dovrà essere accompagnata da un certificato rilasciato dall'ufficio sanitario, attestante l'avvenuta depurazione e riportante l'indicazione dello stabilimento e del suo titolare, la quantità e il genere del prodotto, il giorno della spedizione dallo stabilimento, il destinatario della stessa, nonché la descrizione del sigillo apposto sul contenitore, ferme restando le norme di cui all'articolo 8, comma secondo e seguenti della legge 4 luglio 1929, n. 1315, per la spedizione dei molluschi vivi destinati agli impianti di depurazione o coltivazione, allevamento e ingrassamento.

ART. 11.

La licenza per la vendita diretta dei molluschi al consumatore è rilasciata dal sindaco del comune, previo parere favorevole dell'ufficiale sanitario sulla idoneità igienico-sanitaria e la sufficienza dei mezzi di conservazione del prodotto, adoperati nei locali e sui banchi di vendita.

ART. 12.

Sono proibiti:

a) la vendita ambulante dei prodotti disciplinati dalla presente legge;

b) il deposito a mare dei molluschi depurati;

c) la loro immersione in acqua nonché il loro lavaggio o spruzzatura mediante acqua durante il trasporto, il deposito o la vendita;

TITOLO III

IMPORTAZIONE

ART. 13.

L'importazione dei prodotti di che trattasi da paesi con i quali non esistono speciali convenzioni è riservata solo alle ditte che dispongono di stabilimenti di depurazione, ed è subordinata all'autorizzazione da concedere di volta in volta dal Ministero della sanità su domanda degli interessati, inoltrata tramite il medico provinciale competente per il territorio nel quale è prevista la vendita.

Ogni partita di importazione dovrà essere accompagnata da documento sanitario rilasciato dalla competente autorità estera indicante il bacino di raccolta, la dichiarazione che trattasi di bacino salubre, la data di raccolta e di spedizione, il numero dei colli componenti la partita, il loro peso, il genere, e il destinatario. La validità del predetto certificato è di giorni tre, e può essere prorogata in seguito a nuova visita da effettuarsi dalla autorità sanitaria dei valichi di frontiera, porti o aeroscali. Se la validità viene a scadere durante il viaggio, i certificati sono ritenuti validi fino all'arrivo al confine italiano.

Sul prodotto sottoposto a controllo grava un diritto fisso di lire 300 a quintale.

I molluschi lamellibranchi, per essere immessi al consumo, debbono essere sottoposti a procedimento di depurazione secondo le norme della presente legge.

TITOLO IV

VIGILANZA E SANZIONI

ART. 14.

Per la vigilanza e quanto altro non espressamente previsto dalla presente legge, si applicano le norme stabilite dalla legge 30 aprile 1962, n. 283, e successive modifiche e integrazioni.

L'accertamento delle infrazioni alla presente legge può essere altresì effettuato dal personale della Guardia di finanza, delle Capitanerie di porto, della Sanità marittima, dai carabinieri e dagli agenti di pubblica sicurezza, nonché dalle guardie comunali.

ART. 15.

Chiunque gestisca stabilimenti di depurazione senza autorizzazione è punito con l'ammenda da lire 500.000 a lire 3.000.000. La stessa ammenda punisce chiunque vi utilizzi acqua marina non rispondente ai requisiti fissati dalla presente legge e chi si rifiuti di farvi effettuare accertamenti, controlli, analisi da parte delle competenti autorità sanitarie.

Il trasporto dei prodotti disciplinati dalla presente legge che avvenga in deroga alle norme di cui al titolo II, è punito con l'ammenda da lire 100.000 a lire 400.000, e la stessa ammenda punisce chiunque non ottemperi alle disposizioni concernenti il deposito e la vendita dei prodotti.

Le contravvenzioni punite con ammenda non superiore a 500.000 lire possono essere estinte mediante oblazione.

A tal fine i medici provinciali, dopo l'accertamento della contravvenzione notificano agli interessati diffida ad effettuare il versamento presso la Tesoreria provinciale territorialmente competente, nella misura di un decimo dell'ammenda massima per versamento entro il 10° giorno e di un terzo per versamento tra l'11° e il 30° giorno. Decorsi tali termini si farà luogo a denuncia all'autorità giudiziaria.

ART. 16.

Il medico provinciale è competente per la revoca dell'autorizzazione alla gestione dello stabilimento di depurazione qualora riscontri che il prodotto proveniente dallo stabilimento stesso non risponda alle caratteristiche di cui alla presente legge.

Contro il provvedimento è ammesso ricorso, entro trenta giorni, al Ministro della sanità.

Il sindaco è competente per la revoca della licenza di vendita di cui all'articolo 11 su parere conforme dell'ufficiale sanitario o sua proposta, in caso di violazione delle norme di cui allo stesso articolo.

TITOLO V

NORME TRANSITORIE E FINALI

ART. 17.

Nelle Regioni a statuto ordinario le funzioni attribuite ai medici provinciali ai sensi della presente legge sono esercitate dalla Regione per delega dello Stato.

ART. 18.

Le disposizioni della presente legge entrano in vigore a partire da un anno dalla sua pubblicazione sulla *Gazzetta ufficiale* della Repubblica.