

CAMERA DEI DEPUTATI ^{N. 1191}

PROPOSTA DI LEGGE

D'INIZIATIVA DEI DEPUTATI

**CRISTOFORI, FERRARI GIORGIO, TIRABOSCHI, ARISIO,
GARAVAGLIA, ANSELMI, ARMELLIN, AUGELLO, CO-
BELLIS, CORSI, DEL MESE, FALCIER, LUSSIGNOLI, ME-
LELEO, MANFREDI, QUATTRONE, RIGHI, RINALDI,
SARETTA, VENTRE**

Presentata il 25 gennaio 1984

**Nuova disciplina dell'istituto della controvisita veterinaria
per la vigilanza sanitaria sulle carni**

ONOREVOLI COLLEGHI! — L'avvento della Comunità economica europea, da una parte, e il rapido affrancarsi delle conquiste tecnologiche negli ultimi decenni, dall'altra, hanno finito per coinvolgere pure il campo della produzione, trasformazione e commercializzazione delle carni.

Quanto alla prima motivazione va detto che tra gli obiettivi dei trattati di Roma, prevale sugli altri quello di realizzare un mercato comune tra i Paesi, il cui armonioso funzionamento e la cui comunitaria organizzazione privilegiano *in primis* — né poteva essere altrimenti — il libero e tra-

sparente commercio delle produzioni agro-zootecniche tra i paesi *partners*.

In questa luce vanno letti ed interpretati gli sforzi ed i tentativi finalizzati a ravvicinare le legislazioni dei paesi membri così da realizzare concretamente il libero scambio nella CEE che fondi sulla armonizzazione delle normative, sulla comparabilità ed equivalenza dello *status* tecnico-igienico-sanitario delle imprese produttive, sul trasferimento a monte della cosiddetta *confiance* nelle autorità sanitarie responsabili del paese d'origine delle merci, il tutto al fine di abbattere o ri-

durre al minimo possibile i controlli sanitari alle frontiere dei Paesi della CEE, a tutt'oggi non completamente aperte.

In ordine alla forte spinta delle innovazioni tecnologiche nel comparto della produzione e della distribuzione delle carni, che ha visto triplicarsi nel nostro Paese il consumo negli ultimi 50 anni in costanza di profonde e continue trasformazioni in agricoltura, nel regime dei trasporti, nella rete degli impianti di macellazione, nella massificazione degli scambi commerciali con i più diversi continenti, si sottolineano quelle che rivestono più pregnante rilievo igienico-sanitario e pertanto, più qualificate garanti della salubrità e della sanità delle sostanze alimentari e segnatamente delle carni oggetto di scambio.

In primo luogo, va posta attenzione all'ammodernamento della rete degli impianti di macellazione, dei laboratori di sezionamento e disossamento e dei depositi frigoriferi, pianificato sulla scorta di requisiti tecnico-strutturali ed igienico-sanitari che, assunti in campo internazionale e segnatamente nell'ambito del diritto comunitario, sono stati recepiti in quello nazionale mediante la legge 29 novembre 1971, n. 1073.

L'insieme di tali adeguamenti, che riguardano sia l'impiantistica che le dotazioni, le attrezzature ed il personale nelle distinte e complesse fasi della produzione e della lavorazione delle carni, consente — ove correttamente applicati — di contenere il rischio sanitario entro limiti molto bassi e costantemente calcolabili dalle eventuali contaminazioni microbiche e chimiche.

In sostanza, può affermarsi che i moderni opifici ove si producono, si trasformano, si manipolano, si condizionano e si conservano le derrate animali e segnatamente le carni contrassegnate con bollo CEE sono da giudicarsi veri e propri « stabilimenti igienici », nei quali la tutela della salute del cittadino consumatore viene assunta come obiettivo principe.

Peculiare rilievo assume, poi, il dominio tecnologico della cosiddetta « catena

del freddo », meglio conosciuta in gergo come « catena delle temperature controllate », i cui principi normativi risultano ormai assunti legislativamente sia in campo internazionale che in quello interno.

In proposito, si osserva che la puntuale applicazione dei relativi canoni consentono oggi di garantire la conservazione dello *status* igienico e microbiologico originari delle carni per periodi di tempo anche assai lunghi (per oltre un mese se trattasi di carni refrigerate e mantenute tra lo 0° ed i +7°C; per oltre un anno quelle congelate e surgelate se conservate, rispettivamente, a temperatura non inferiore a -10° ed a -18°C).

D'altra parte, gli esaltanti *know how* in materia di confezionamento, di imballaggio e di condizionamento delle carni, specie in sottovuoto od in atmosfera controllata, garantiscono, parimenti, livelli di conservabilità, integrità ed igienicità del tutto sconosciuti sino a qualche anno fa e, tanto più, nel lontano 1928.

Le realistiche considerazioni sinora rappresentate testimoniano *ad abundantiam* quanto l'istituto della controvisita sanitaria delle carni non sia più attuale e giustificabile.

Tale assunto si rafforza, ove si consideri che la visita veterinaria sugli animali domestici da macello con l'eventuale ricorso agli esami di laboratorio espletata nei due momenti più salienti dell'ispezione (quello *ante-mortem* e quello *post-mortem*) deve essere valutata come intervento unico e complessivo, per cui tutti gli ulteriori controlli sulle carni nelle successive fasi della commercializzazione non possono che attenersi esclusivamente alla « conservabilità » della derrata.

Eppertanto, la abrogazione della controvisita veterinaria, nei particolari casi previsti nella proposta di legge in esame, si rende ormai indilazionabile, avuto anche riguardo alle indotte positive conseguenze che ne deriverebbero per l'intero comparto della commercializzazione delle carni, e cioè:

1) rendere meno gravoso e più agile l'approvvigionamento delle carni;

IX LEGISLATURA — DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI — DOCUMENTI

2) eliminare i notevoli rischi sulle condizioni igieniche e sulla conservabilità delle carni connesse con l'esigenza di procedere a manipolazioni in condizioni non sempre ottimali (contaminazioni microbiche anche di natura patogena), di dover interrompere la catena del freddo (aumento del grado di umidità superficiale delle carni e della velocità di riproduzione dei germi), di causare infrenamenti al circuito distributivo, con aggravio dei costi economici che finiscono per ricadere sul cittadino consumatore;

3) indurre sul mercato un forte stimolo verso l'adeguamento strutturale ed igienico-sanitario di quegli impianti che si trovano nelle condizioni di farlo e, parallelamente, per il progressivo abbandono dei macelli nostrani strutturalmente e gestionalmente improduttivi e non suscettibili di meritare il riconoscimento di impianti comunitari.

Riguardo l'articolazione data alla proposta di legge può precisarsi che:

a) l'articolo 1 dà la definizione di carni fresche;

b) l'articolo 2 prende in esame gli impianti in provenienza dai quali le carni

possono essere commercializzate senza dover sottostare alla controvisita veterinaria e senza la scorta dei certificati sanitari Mod. 1 e Mod. 2;

c) l'articolo 3 fissa le condizioni alle quali le carni fresche debbono essere distribuite sul territorio e gli inerenti obblighi per il trasportatore;

d) l'articolo 4 prevede, nel quadro della vigilanza che gli ispettori veterinari del Servizio sanitario nazionale esercitano nel territorio di competenza, gli interventi - corredati ove dal caso da esami di laboratorio - stimati più utili e più significativi, tra i quali:

1) il rispetto delle temperature prescritte;

2) la documentazione di scorta;

3) lo stato di conservazione;

e) l'articolo 5 detta le pene da applicarsi in caso di violazione delle norme.

Onorevoli colleghi, riteniamo che la nostra proposta risponda ad obiettivi interessi del Paese e sia conforme alla omogeneizzazione della legislazione comunitaria. Chiediamo pertanto una sollecita approvazione del provvedimento.

PAGINA BIANCA

PROPOSTA DI LEGGE

PAGINA BIANCA

PROPOSTA DI LEGGE

ART. 1.

Per carni fresche si intendono tutte le parti commestibili degli animali domestici (bovini, bufalini, suini, ovini, caprini e solipedi), comprese quelle comunque confezionate, adatte al consumo alimentare umano e che non abbiano subito trattamenti tali da assicurare la loro conservazione, ad eccezione dell'azione del freddo in qualsiasi modo applicata.

ART. 2.

L'introduzione in un comune delle carni fresche foranee, ricavate da animali appartenenti alle specie indicate nel precedente articolo 1 macellati altrove, è consentita senza il controllo e la nuova visita veterinaria nonché senza la scorta dei certificati sanitari-prescrizioni contemplati dagli articoli 35, 40 e 42 del regio decreto 20 dicembre 1928, n. 3298, a condizione che dette carni siano state ottenute:

a) in un macello od in un laboratorio di sezionamento e disossamento oppure stoccate in un deposito frigorifero di un paese della Comunità economica europea o di un paese terzo riconosciuti idonei all'esportazione verso l'Italia;

b) in un macello od in un laboratorio di sezionamento e disossamento oppure stoccate in un deposito frigorifero, attivati nel territorio della Repubblica, approvati ed abilitati all'esportazione, ai sensi dell'articolo 6 della legge 29 novembre 1971, n. 1073, nonché dell'articolo 7 del decreto del Presidente della Repubblica 11 febbraio 1961, n. 264.

ART. 3.

Le carni fresche devono essere trasportate in regime di freddo conformemente alle disposizioni previste nel regolamento di esecuzione della legge 30 aprile 1962,

IX LEGISLATURA — DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI — DOCUMENTI

n. 283, approvato con decreto del Presidente della Repubblica 26 marzo 1980, n. 327, e con l'obbligo, per il trasportatore, di accompagnare le carni trasportate con la documentazione prescritta dal decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n. 633, e successive modifiche.

ART. 4.

Le carni fresche considerate nella presente legge possono essere sottoposte in qualsiasi momento e luogo all'azione di vigilanza ed ai controlli ispettivi degli operatori sanitari veterinari del Servizio sanitario nazionale, in conformità alle norme previste nel decreto del Presidente della Repubblica 26 marzo 1980, n. 327.

ART. 5.

Salvo che il fatto non costituisca reato, i contravventori alle disposizioni della presente legge sono assoggettati al pagamento di una somma da lire duecentomila a lire due milioni.