

# CAMERA DEI DEPUTATI N. 1992

## PROPOSTA DI LEGGE

D'INIZIATIVA DEI DEPUTATI

**MONTECCHI, MAINARDI FAVA, FELISSARI, BENEVELLI, BINELLI, GRILLI, MONTANARI FORNARI, PRANDINI, REBECCHI, SERRA, STRADA, TOMA**

*Presentata il 1° dicembre 1987*

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

ONOREVOLI COLLEGHI! — Il superamento della controvisita veterinaria è da tempo discusso. Autorevoli pareri tecnici, quali quello dell'Istituto superiore di sanità, riconoscono superata la controvisita veterinaria delle carni foranee « stante l'attuale processo tecnologico della macellazione, l'idoneità dei mezzi di trasporto e dei frigoriferi di conservazione ». Nel corso della nona legislatura la Commissione sanità della Camera intraprese un lungo lavoro per innovare la normativa esistente in materia di controvisita.

Pochi mesi prima l'interruzione anticipata della legislatura, la Commissione licenziò un testo largamente condiviso, dai veterinari e dagli operatori del settore.

Il processo di ammodernamento degli impianti di macellazione, dei laboratori di sezionamento e disossamento dei depositi frigoriferi nel nostro paese è molto avanzato. Esso è stato pianificato sulla base dei requisiti tecnico strutturali e igienico-sanitari definiti dal diritto comunitario e recepiti nella legislazione nazionale mediante la legge 29 novembre 1971, n. 1073.

I moderni macelli e laboratori ove si trasformano e manipolano le derrate animali e, in particolare, le carni contrassegnate con bollo CEE sono « stabilimenti igienici ».

Pertanto la presente legge propone il superamento della controvisita solo ed esclusivamente per le carni ottenute in macelli e laboratori di sezionamento CEE.

La soppressione della controvisita consentirebbe di destinare i veterinari — oggi impegnati a compilare controlli sistematici sulle carni foranee — a potenziare la vigilanza sulle carni di tutte le specie animali e sui relativi prodotti. La approvazione della presente proposta di legge costituirebbe un forte incentivo per l'ammmodernamento dei macelli nazionali che, attualmente, non hanno i requisiti e non offrono le garanzie igienico-sanitarie previste per i macelli CEE. Essi, infatti, tenderebbero ad adeguarsi a quegli *standards* igienici dai quali è impossibile prescindere per garantire la commestibilità delle carni.

Gli obiettivi che questa proposta di legge si prefigge sono i seguenti:

1) adeguare la nostra legislazione a quella degli altri Paesi della Comunità

ove le carni uscite dagli stabilimenti di macellazione e di lavorazione abilitati, non sono più sottoposte ad ulteriori controlli sistematici nel corso della loro commercializzazione;

2) riservare alle carni rosse ottenute negli stabilimenti con bollo CEE le stesse disposizioni e gli stessi comportamenti stabiliti per le carni di pollame, coniglio e di selvaggina, per i prodotti della pesca e per il latte, prodotti non certamente meno deperibili per i quali è prevista solo la vigilanza;

3) evitare che la controvisita, come viene abitualmente praticata oggi, possa pregiudicare e compromettere la conservabilità delle carni (ottenute in condizioni ottimali nei macelli CEE) a seguito della interruzione della catena del freddo, della rottura di imballaggi e confezioni, di manipolazioni ed esposizioni delle carni in ambienti non sempre igienicamente idonei;

4) snellire, semplificare e rendere meno oneroso l'approvvigionamento carneo.

Onorevoli colleghi, considerata l'importante funzione innovativa di questo provvedimento ne chiediamo la rapida approvazione.

## PROPOSTA DI LEGGE

## ART. 1.

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.

1. L'introduzione in un comune delle carni fresche, ricavate da animali appartenenti alle specie indicate nell'articolo 1 macellati altrove, è consentita senza il controllo e la nuova visita veterinaria nonché senza la scorta dei certificati sanitari prescritti 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.

1. Rientrano nelle norme dell'articolo 2 le carni fresche di cui all'articolo 1 ottenute in un macello della Unità sanitaria locale alla quale appartiene il comune di destinazione.

## ART. 4.

1. Le carni fresche devono essere trasportate in regime di freddo conformemente alle disposizioni previste nel regolamento di esecuzione della legge 30 aprile 1962, n. 283, come modificata dalla legge 26 febbraio 1963, n. 689, approvato con decreto del Presidente della Repubblica 26 marzo 1980, n. 327, e con l'obbligo per il vettore, di accompagnare le carni trasportate con la documentazione prevista dal decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n. 633, e successive modifiche, che dovrà riportare le indicazioni precise per la identificazione delle carni e cioè specie animale, classificazione merceologica, stato fisico, numero delle carcasse o mezzene o quarti o colli, peso ed infine il numero CEE dello stabilimento o degli stabilimenti ove le carni sono state ottenute e dello stabilimento dal quale sono state spedite.

2. Copia di detta documentazione deve essere trasmessa dallo speditore, a mezzo raccomandata e per soli fini statistici, alla USL competente del territorio.

3. Per le carni provenienti dagli impianti considerati alla lettera a) dell'articolo 2, il destinatario deve trasmettere alla USL competente copia del certificato sanitario di origine.

## ART. 5.

1. 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 dal decreto del Presidente della Repubblica 26 marzo 1980, n. 327.

ART. 6.

1. 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.