

COMMISSIONE XIV
IGIENE E SANITÀ PUBBLICA

41.

SEDUTA DI MERCOLEDÌ 13 OTTOBRE 1971

PRESIDENZA DEL PRESIDENTE GRAZIOSI

INDICE

| | PAG. |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| Proposta di legge (Seguito della discussione): | |
| FOSCHI: Disposizioni particolari a favore degli aiuti dirigenti di servizi ospedalieri di diagnosi e cura (1734) . . . | 443 |
| PRESIDENTE | 443, 446 |
| ALBONI | 444 |
| DAL CANTON MARIA PIA, <i>Sottosegretario di Stato per la sanità</i> | 446 |
| DE MARIA | 443 |
| FOSCHI | 445 |
| Disegno di legge (Seguito della discussione e approvazione): | |
| Norme sanitarie sugli scambi di carni fresche tra l'Italia e gli altri Stati membri della Comunità economica europea (<i>Approvato dalla XI Commissione permanente del Senato</i>) (3529) . | 446 |
| PRESIDENTE | 446, 448, 449, 476 |
| ANDREONI, <i>Relatore</i> | 448 |
| DAL CANTON MARIA PIA, <i>Sottosegretario di Stato per la sanità</i> | 476 |
| DE MARIA | 448 |
| MASCOLO | 446 |
| Votazione segreta: | |
| PRESIDENTE | 476 |

La seduta comincia alle 10,10.

BARTOLE, *Segretario*, legge il processo verbale della seduta precedente.

(È approvato).

Seguito della discussione della proposta di legge Foschi: Disposizioni particolari a favore degli aiuti dirigenti di servizi ospedalieri di diagnosi e cura (1734).

PRESIDENTE. L'ordine del giorno reca il seguito della discussione della proposta di legge d'iniziativa del deputato Foschi: « Disposizioni particolari a favore degli aiuti dirigenti di servizi ospedalieri di diagnosi e cura ».

Come i colleghi ricordano, la discussione di questa proposta di legge era stata rinviata, in una precedente seduta, su richiesta del ministro Mariotti il quale desiderava valutare attentamente le conseguenze della proposta di legge per apportare al testo predisposto dal Comitato ristretto le opportune modifiche in senso limitativo rispetto all'originaria proposta.

Ha chiesto di parlare l'onorevole De Maria, ne ha facoltà.

DE MARIA. Io credo che dobbiamo rinviare ancora l'approvazione del provvedimento al nostro esame. E ciò per diversi motivi.

Intanto il Comitato ristretto ha assunto alcune posizioni e, sensibile anche alle richieste venute da diversi colleghi, ha cercato di modificare il testo originario proposto dall'onorevole Foschi. A dir la verità per la vicenda degli aiuti dirigenti la colpa originaria risale proprio alla nostra Commissione. I colleghi ricordano che, nel laboriosissimo *iter* della legge 12 febbraio 1968, n. 132, quella cosiddetta di riforma ospedaliera, sia il relatore Lattanzio, sia il sottoscritto, che allora presiedeva la Commissione, sia tutti gli altri colleghi, lasciarono purtroppo la grave lacuna di non considerare questa categoria degli aiuti dirigenti. Di qui l'iniziativa del collega Foschi.

Il Comitato ristretto ha assunto diversi atteggiamenti: prima ha ritenuto di allargare, poi di restringere; da ultimo è intervenuto il Governo il quale ha sottolineato il suo orientamento in linea di massima positivo a condizione, però, che la legge considerasse soltanto i veri aiuti dirigenti, cioè i più qualificati, il che comporta una rielaborazione del provvedimento. Alla fine è stato compilato un testo nuovo, redatto dal Comitato ristretto con la collaborazione del rappresentante del Governo, il quale ha fatto presenti le sue richieste, che sono state accettate.

Ora, però, mi permetterei di chiedere al signor Presidente di voler rinviare ancora per qualche giorno l'approvazione del provvedimento perché questo nuovo testo dovrebbe essere esaminato attentamente da tutti i componenti la Commissione, in modo che quando esso sarà rimesso all'ordine del giorno l'approvazione possa avvenire il più rapidamente possibile. Ritengo, insomma, che sarebbe meglio fare una pausa per riesaminare il testo e quindi il modo come vengono soddisfatte le categorie interessate. Al Governo, poi, vorrei chiedere quante sono, all'incirca, le unità del mondo ospedaliero che usufruiranno di questa legge. Noi ci troviamo di fronte, spesso, ad aiuti dirigenti che, più che di reparti o di sezioni ospedaliere con posti letto, sono dirigenti di servizi; e le amministrazioni ospedaliere, molto probabilmente, dovranno istituire anche dei posti letto nei servizi, il che potranno fare, per esempio, per la radiologia, ma non per i laboratori. Io sarei, quindi, molto grato al Governo se potesse indicarci concretamente i casi che verranno ad essere avvantaggiati dal testo redatto dal Comitato ristretto con il suo consenso.

ALBONI. Vorrei aggiungere soltanto alcune considerazioni a quelle fatte dal collega

De Maria. Sono d'accordo nel riconoscere che il Comitato ristretto si è trovato nella necessità di rivedere i testi precedentemente elaborati. Questo si è verificato per esigenze che sono maturate via via e che il Comitato ristretto si è trovato nella necessità di esaminare certamente non per un capriccio. Moltissimi medici ospedalieri hanno rivendicato il diritto di essere assimilati alle funzioni di aiuti dirigenti e come tali di essere considerati nella sanatoria che ci apprestavamo a varare. Noi abbiamo cercato, nel corso del travagliato *iter* di questa proposta di legge, di tenere in considerazione netta una serie di casi, però con criteri tendenti a considerare situazioni realmente meritevoli di sanatoria.

La difficoltà fondamentale emersa nell'ultima seduta del Comitato ristretto riguarda il problema della idoneità. Il quesito era se si dovesse ritenere indispensabile la qualifica di idoneo ai fini della sanatoria nei confronti degli aiuti dirigenti. Il Governo, in un primo tempo, si era dichiarato disponibile ad accettare che, in via di sanatoria, non fosse indispensabile il requisito della idoneità, riservandosi peraltro di dichiarare il proprio atteggiamento definitivo successivamente. Io ritengo che la difficoltà frapposta a suo tempo dal Governo sia ancora quella che attualmente ci impedisce di continuare e concludere la discussione. Per cui la proposta di rinvio ha una sua validità soltanto se il Governo manifesta la sua posizione, in modo da chiarire se esistono o meno le prospettive di una sanatoria che non sia riservata soltanto a poche persone ma che interessi tutti quei sanitari ospedalieri che, in linea generale e di principio meritano, per averne i requisiti, di essere promossi al primariato. Quindi, prima di accettare la proposta del deputato De Maria, vorrei che il Governo si pronunciasse in via definitiva rispetto agli scogli sui quali si sono infrante, fino a questo momento, le buone intenzioni del Comitato ristretto. Se il Governo dovesse dirci che la idoneità rappresenta la *conditio sine qua non* per la sanatoria (e quindi per la continuazione del dibattito), io dichiaro, con tutta franchezza, che questa legge « non s'ha da fare » ! Perché non si fa una legge per pochi casi la cui responsabilità, tra l'altro, è addebitabile alle incongruenze giuridiche di certe amministrazioni ospedaliere !

Se il Governo chiarisce la sua posizione, alla luce delle richieste avanzate unitariamente dal Comitato ristretto, allora sono anch'io del parere di rimandare il dibattito di una settimana. Ma se il rinvio è soltanto un

espedito per protrarre in modo indefinito una questione che si tira avanti ormai da un anno e mezzo, allora, egregi colleghi, diciamocelo chiaramente, con tutta sincerità, non ne facciamo niente. Ognuno si assuma la propria responsabilità nei confronti dei sanitari che aspettano, ma non giochiamo a rimpiattino su una questione che merita di essere definita con tutta serietà e rapidità. Teniamo presente che i concorsi pubblici per l'occupazione dei posti in ospedale non tarderanno ancora molto; e pertanto noi non vogliamo arrivare ai concorsi pubblici con una situazione non ancora sanata. È necessario che il Governo esca dalle quinte, sciolga tutte le sue riserve ed esprima con schiettezza, in via definitiva la sua posizione, in modo che la Commissione possa prendere un atteggiamento responsabile.

FOSCHI. Non credo che l'aver presentato una proposta di legge possa fare supporre che il presentatore abbia un qualche interesse particolare per sostenere talune tesi, se non l'interesse generale attinente al tentativo di dare la migliore definizione possibile a talune situazioni delle quali i parlamentari si rendono interpreti. La vicenda di questo provvedimento, per alcuni aspetti, rischia quasi di diventare un qualche cosa di carattere personale, relativamente al modo poco razionale come si è andato sviluppando il rapporto tra Commissione e Governo. Dovrei sottolineare che, mentre non posso che associarmi alle decisioni che la Commissione assumerà per quanto attiene al rinvio, tuttavia va messo in evidenza che il testo sul quale, in questa ultima edizione, ci siamo ritrovati, è di fatto un testo elaborato in collaborazione con gli uffici ministeriali, dopo aver lungamente valutato i vari aspetti del problema. E pertanto sarebbe piuttosto sorprendente che lo stesso Ministero della sanità immaginasse di poter esprimere un parere negativo su un testo che, in fondo, è stato elaborato e, per quanto ne so, personalmente valutato anche dal ministro.

Tuttavia, per un migliore esame di qualche aspetto eventualmente controverso che l'onorevole sottosegretario dovrà in qualche modo valutare in sede ministeriale, desidero dichiarare che, se il punto controverso può essere quello relativo all'idoneità a primario (che in una primitiva stesura del Ministero della sanità figurava nei primi due articoli), il motivo per il quale il Comitato ristretto ha ritenuto di dover prescindere da tale dizione è legato a vari argomenti.

Innanzitutto alla possibilità di equivoco, poiché il riferimento a una idoneità a primario ha senso solo nei confronti del servizio specifico prestato. Queste idoneità, invece, com'è noto, possono essere di vario tipo, cioè possono essere state acquisite precedentemente; possono essere state acquisite anche in questa fase, data la lungaggine dell'esame del provvedimento, in materie le più diverse. Comunque, al di là di questo e del fatto che la stessa norma di carattere generale della legge ospedaliera è oggetto, oggi, di numerose perplessità da parte di tutti, perché si sono provocate conseguenze ben peggiori dei vantaggi e delle garanzie che si pensava di ottenere attraverso gli esami di idoneità a primario, a me pare che il punto essenziale per il quale ci eravamo trovati d'accordo nell'eliminare quella dizione deriva immediatamente, per via logica, dal fatto che noi, con questo provvedimento, riconosciamo che coloro che hanno espletato dei concorsi e sono di ruolo, come aiuti dirigenti, di fatto, in base ad una interpretazione della giurisprudenza e di tutta la nostra tradizione legislativa, sono dei primari. E, pertanto, non solo avevano ricoperto le funzioni di primario (cosa che ormai viene riconosciuta anche dal Consiglio di Stato con recenti sentenze che hanno risolto controversie sorte tra le amministrazioni ospedaliere e gli interessati), ma avevano espletato un concorso che, di fatto, era un concorso per primario.

Sembra, quindi, contraddittorio che si sostenga che questi sanitari debbano aver avuto l'idoneità a primario.

Io non avrei difficoltà ad accettare anche la dizione proposta dal Ministero della sanità, in quanto ad essa si attribuisca il significato, peraltro pleonastico, che avendo questi sanitari espletato un concorso che giudichiamo a livello di primario, dovrebbe essere pacifico che tutti coloro che lo hanno superato ed hanno quindi assunto le funzioni di aiuto dirigente, erano idonei al primariato.

Mi pare, in ogni caso, che anche le considerazioni degli onorevoli Alboni e De Maria siano significative. Se noi, con la ripresa dei concorsi e con la mobilità ospedaliera, che speriamo si verifichi (perché l'attuale situazione di molti ospedali non è più sostenibile), non avremo precedentemente risolto questo problema, metteremo a disagio molti professionisti e un gran numero di amministrazioni, mettendole nella condizione di avere un contenzioso molto vasto. E, come già avvenuto, si verificheranno cose inconcepibili: duplicità di servizi, duplicità di primariati;

qualche sanitario verrà estromesso perché, nel frattempo, espletato il concorso, un nuovo primario sarà immesso in servizio. L'aiuto dirigente, però, che nel frattempo ricorre alla magistratura, finirà per aver ragione con la conseguenza che, prima o dopo, l'amministrazione si troverà gravata degli oneri conseguenti all'avere due primari che, inoltre, non saprà come utilizzare e che diventeranno motivo di disservizio interno. E, pertanto, finiremo per aver fatto un pessimo regalo agli ospedali.

Il motivo di fondo da cui prese origine la proposta fu questo: che, nel momento in cui fu approvata la legge di riforma ospedaliera e quando, successivamente, furono emanati i decreti delegati, probabilmente sarebbe stato opportuno aver tenuto presente che esistevano gli aiuti dirigenti. Sarebbe stato opportuno, in quella sede, definire quale fosse la loro definitiva collocazione nell'ambito delle nuove strutture ospedaliere e della riforma. Questo non fu fatto. E a questa carenza si tentava di dare una risposta attraverso una proposta di legge che poi, rispetto al testo originario, è stata completamente rielaborata e profondamente modificata. Essa non riapre, però, il problema. Ha sempre il carattere di una proposta di sanatoria di una situazione preesistente. E quanto più presto noi riusciremo a varare questa sanatoria, tanto meglio e tanto più presto potremo evitare delle pendenze che si trascineranno per anni.

Pertanto, avendo approfondito l'argomento ed essendo in possesso di una larghissima documentazione sulla casistica in materia, ho il dovere di segnalare, anche nei confronti del Ministero della sanità che, nella eventualità che non si riesca a portare a termine l'approvazione del provvedimento, probabilmente, anzi certamente, ne deriveranno molte conseguenze negative per il servizio ospedaliero e, in genere, per la vita stessa degli ospedali; ma è anche bene, a questo punto, che agli atti parlamentari risulti che la quasi totalità della Commissione per lungo tempo ha insistito onde evitare questo disservizio, mentre da altra parte sono stati frapposti degli ostacoli.

DAL CANTON MARIA PIA, *Sottosegretario di Stato per la sanità*. I membri del Comitato ristretto ricordano che io mi impegnai di operare per fare accettare ai competenti uffici ministeriali la dizione che non richiedeva il requisito dell'idoneità nazionale. Sarei grata, pertanto, di questo breve rinvio, di una settimana soltanto, proprio per far accettare que-

sta logica modifica proposta dal Comitato ristretto. Se la Commissione non insistesse sul punto dell'idoneità non ci sarebbe bisogno di rinviare. Siccome mi pare che questo punto fosse uno di quelli maggiormente sostenuti dal Comitato ristretto, uno dei più qualificanti, perché altrimenti la legge avrebbe riguardato un numero troppo ridotto di persone, io chiedo soltanto otto giorni di rinvio proprio per poter fare accettare all'ufficio competente questa modifica.

PRESIDENTE. Dopo gli interventi dei deputati Albani e Foschi sulla proposta dell'onorevole De Maria e dopo quest'ultima preghiera avanzata dal sottosegretario Maria Pia Dal Canton, la quale ha sottolineato l'esigenza di una settimana di rinvio al fine di poter fare esaminare dagli uffici ministeriali competenti le modifiche suggerite dal Comitato ristretto, io credo che la Commissione concordi sull'opportunità di rinviare di una settimana il seguito della discussione e l'approvazione del provvedimento.

Se non vi sono obiezioni, può rimanere stabilito che il seguito della discussione della proposta di legge è rinviato di una settimana.

(Così rimane stabilito).

Seguito della discussione del disegno di legge: Norme sanitarie sugli scambi di carni fresche tra l'Italia e gli altri Stati membri della Comunità economica europea (Approvato dalla XI Commissione permanente del Senato) (3529).

PRESIDENTE. L'ordine del giorno reca il seguito della discussione del disegno di legge concernente « Norme sanitarie sugli scambi di carni fresche tra l'Italia e gli altri Stati membri della Comunità economica europea », già approvato dalla XI Commissione permanente del Senato nella seduta del 7 luglio 1971.

Proseguiamo nella discussione sulle linee generali del provvedimento. Ha chiesto di parlare l'onorevole Mascolo. Ne ha facoltà.

MASCOLO. Non credo vi sia molto da aggiungere a ciò che il relatore ha detto precedentemente, anche perché buona parte della normativa comunitaria in questo settore è stata tutta o in gran parte già recepita dalla nostra legislazione. Mi sembra infatti che le direttive 64/433 e 66/601 siano già state convertite in legge sin dal 1964-65. Si tratterebbe quindi, in sostanza, di riunire in un unico

contesto legislativo queste disposizioni semplificandone poi l'applicazione pratica. Ora il problema che stiamo esaminando è solo in parte di ordine tecnico ma soprattutto è di ordine politico, come vedremo successivamente. È vero che con l'adozione di questi criteri, ripeto, già codificati nella nostra legislazione e arricchiti da tutto un complesso di conoscenze scientifiche, tecniche e pratiche, ne è venuto fuori un coordinamento di tutte le attività. Ma il problema su cui noi dovremmo brevemente soffermarci è quello dei macelli. Nell'allegato a questo disegno di legge, infatti, c'è anche una serie di norme a proposito delle attrezzature dei macelli. Non c'è dubbio che, per ottenere un buon prodotto, per ottenere seri controlli igienico-sanitari, bisogna partire proprio dal luogo dove avviene la prima fase di lavorazione dei prodotti carnei, cioè la macellazione.

Certamente, a questo punto, il problema si allarga, anche per il concetto nuovo, che ormai prevale, del macello, non più considerato come il luogo dove avviene soltanto la macellazione ma tutto il circuito delle operazioni che vanno dalla macellazione a tutto il resto, addirittura fino alle pratiche di ricerca e di consulenza scientifica. Tanto è vero che la dizione di macello è un po' in disuso, e viene correntemente sostituita da quella di centro o stabilimento di macellazione e preparazione delle carni. Quindi un aggiornamento, indipendentemente dalle norme della CEE, della regolamentazione dei macelli si impone, considerata anche la situazione attuale di frammentarietà e di confusione. Lo impone, inoltre, la necessità di un controllo igienico più efficace dei prodotti di origine animale, di una ispezione delle carni con mezzi e metodi più scientifici. Ecco la necessità di nuovi macelli pubblici con nuovi impianti, nuove attrezzature, eccetera. Anche perché in Italia il macello pubblico è in una posizione di svantaggio rispetto agli altri. Infatti dei circa 18.000 punti di macellazione, 15.000 pare che siano privati e soltanto 2.000-2.500 sono pubblici. E poi quando noi andiamo a verificare questi punti di macellazione pubblica, ci accorgiamo subito che sono proprio quelli tenuti nelle peggiori condizioni. Eccetto nelle grandi città, dove una certa organizzazione è abbozzata, la piccola rete dei macelli, specie in provincia, è veramente in pessime condizioni, senza un minimo di attrezzatura. Ora, stando a queste norme della CEE — e il problema che si pone è proprio questo — dovrebbero essere abilitati alla macellazione e scambio dei prodotti carnei sol-

tanto alcuni macelli, soprattutto privati, perché, con la inadeguata attrezzatura della rete dei macelli pubblici, noi non possiamo sopperire alle necessità nuove. Il problema, quindi, si pone come per casi analoghi, quando si parla di altri settori; cioè, una volta che abbiamo visto i macelli pubblici stranieri e volendo conformare ad essi la nostra rete, si pone il problema del come adeguarci, del come aggiornarci sulla base, appunto, delle esperienze straniere. Si pone, insomma, il problema di come adeguare la nostra rete di macellazione. Lo Stato, quindi, deve ammodernare le strutture dei suoi macelli pubblici, per adeguarle a tutti i nuovi aspetti tecnologici imposti dalla ricerca scientifica, deve provvedere ad una adeguata manutenzione e ammodernamento di quelli vecchi. Quindi trasformazione completa della rete dei macelli, mediante un piano di programmazione nazionale. Anche perché, a norma di quell'articolo 2 del regolamento, tutto questo è affidato ai comuni, e noi conosciamo benissimo la situazione degli enti locali. Si impone, pertanto, da parte dello Stato, a questo punto, di vedere nell'ambito della programmazione come deve essere affrontato il problema. Anche perché è molto discutibile — tenendo conto delle linee informatrici della CEE — che noi possiamo fare astrazione da quello che è l'assetto giuridico dei macelli privati e pubblici e dal tipo di controllo sanitario che avviene in essi. Noi sappiamo come avviene l'ispezione delle carni nei macelli privati. Quanto meno per la fretta, quanto meno per il numero eccessivo dei capi, l'ispezione non agisce, come dovrebbe, da filtro e da garanzia per tutti gli aspetti sanitari. Ripeto, si tratta di vedere, a questo punto, come lo Stato interviene perché tutta la rete dei macelli pubblici (che è affidata alla competenza finanziaria dei comuni) venga messa in condizione di competere con l'iniziativa privata. Diversamente dovremmo concludere che i macelli per l'esportazione delle carni debbono essere soltanto quelli privati, e pochissimi quelli pubblici, forse qualcuno in tutta l'Italia.

Entrando nel merito della legge, si tratta, poi, di vedere anche alcuni altri aspetti. All'articolo 6, per esempio, con una certa continuità, si parla dei veterinari comunali come di organi periferici del Ministero della sanità, come cioè se ancora le regioni non esistessero, come se non fossero già una realtà operante. Vi sono poi anche altri elementi di ordine secondario, nel cui merito entreremo quando si passerà all'esame degli articoli.

Per intanto desidero preannunciare la presentazione — assieme al collega Andreoni — di un ordine del giorno, relativamente ai veterinari incaricati, di cui farò avere il testo alla Presidenza. In esso, considerato che ai veterinari incaricati di cui al terzo comma dell'articolo 6 vengono corrisposti, oltre alle competenze economiche, anche gli oneri sociali, si chiede che lo stesso trattamento venga esteso anche ai veterinari coadiutori dipendenti dal Ministero della sanità, che sono una schiera molto numerosa, cui viene corrisposto soltanto uno stipendio di 120-150.000 lire senza oneri sociali. Si chiede, inoltre, che venga esaminata la possibilità da parte del ministero di un inquadramento giuridico nei ruoli della pubblica amministrazione, giacché di fatto questi coadiutori alle dipendenze del Ministero della sanità, presso gli uffici provinciali, hanno un rapporto di pubblico impiego.

Per quanto riguarda i coadiutori degli uffici comunali, il collega De Maria ha già presentato una proposta di legge. Vedremo se, attraverso un emendamento, sarà possibile estendere questi benefici anche ai coadiutori dei veterinari provinciali, che sono alle dipendenze del Ministero della sanità da due, tre o quattro anni, e ai quali non vengono riconosciuti non solo gli oneri sociali ma nemmeno la posizione giuridica di un rapporto d'impiego, che di fatto già esiste da tanti anni. Questo è un po' lo spirito dell'ordine del giorno che noi presentiamo.

DE MARIA. Il provvedimento ci trova consenzienti ma, se il Governo lo permette, vorrei fare una osservazione. In fondo questa legge rappresenta un testo unico: un testo unico che vuole adeguare la legislazione italiana a quella internazionale. Qui ci sono tre convenzioni internazionali: quella del 26 giugno 1964, quella del 25 ottobre 1966 e quella del 6 ottobre 1969. E a distanza di 7 anni, dal 1964 al 1971, l'Italia non si è mai adeguata. Questo è un fatto estremamente grave, per un doppio motivo: sia perché l'Italia è tributaria dell'estero per l'importazione delle carni (noi purtroppo abbiamo un passivo di circa 360 miliardi per l'importazione di carni fresche, soprattutto dalla Jugoslavia che provoca un aumento del passivo della bilancia economica), sia per quanto riguarda le norme che devono disciplinare il settore. Questo provvedimento noi lo accogliamo con molto piacere, perché servirà agli operatori del settore, e sarà utile all'amministrazione: pensiamo alla polizia confinaria, pensiamo alle amministrazioni pubbliche, pensiamo ai consor-

zi comunali, ecc., a tutti quegli organi che provvedono al controllo, anche sanitario.

Vediamo con molto piacere questo testo unico, perché c'è da considerare anche tutto il problema delle malattie. Questa legge riguarda l'importazione delle carni bovine, equine, suine, ovine, caprine. Basta pensare alle due malattie che colpiscono soprattutto l'infanzia: la febbre mediterranea e la tubercolosi, che in genere ricevono il maggiore incremento dal patrimonio zootecnico non sufficientemente controllato. Pensiamo alla tubercolosi intestinale, che viene contratta dai bambini attraverso il latte delle mucche purtroppo malate di tubercolosi. Pensiamo alla febbre maltese, soprattutto nel meridione d'Italia, specie nelle zone della Puglia.

Purtroppo incide molto gravemente proprio sul patrimonio caprino anche l'aborto epizootico, che si traduce, poi, nell'aborto al sesto mese per la mucca, al quarto mese per la capra, al secondo mese nella scrofa: con la conseguenza, purtroppo, della febbre mediterranea, febbre maltese o febbre ricorrente, come la si vuol chiamare.

Per tutti questi motivi noi aderiamo al provvedimento ma, se il Governo ci permette ancora una osservazione, noi chiederemmo che l'ufficio legislativo ministeriale avesse maggiore accuratezza, perché la legge l'accettiamo, sì, nella sostanza, però nella forma dovrà essere emendata per eliminarne le imperfezioni.

PRESIDENTE. Nessun altro chiedendo di parlare, dichiaro chiusa la discussione sulle linee generali del provvedimento.

ANDREONI, *Relatore*. Secondo me, l'onorevole Mascolo ha centrato il problema. Noi stiamo approvando un disegno di legge discreto nel contenuto se non nella forma. Ma il problema che il collega Mascolo ha sollevato qual è? Quanti macelli pubblici potranno usufruire di questo disegno di legge? Dalle informazioni assunte ieri al Ministero della sanità, solo il macello di Cremona è in regola con i principi della presente legge. Quindi il problema che si pone è quello di adeguare i nostri macelli pubblici al provvedimento, altrimenti i macelli privati, che attualmente sono 24.000, potrebbero diventare ancor più numerosi perché l'operatore non si può servire di quelli pubblici. E qui è il caso di ricordare che già in due precedenti discussioni in sede di bilancio, noi abbiamo chiesto al ministro Mariotti una nuova legislazione sui macelli. Ci risulta che il testo è in un cassetto, dal quale, però, non esce mai! Ritengo

che, in questo momento, sia più che mai urgente adeguare le attrezzature dei macelli pubblici — come diceva il collega onorevole Mascolo — a quelle di alcuni Stati del MEC.

In merito all'ordine del giorno illustrato dall'onorevole Mascolo, e del quale sono cofirmatario, desidero sottolineare che è paradossale che lo Stato approvi e faccia applicare certe leggi per i privati e non per se stesso. Lo Stato, infatti, non solo non dà una sistemazione giuridica ai veterinari incaricati, ma fa loro firmare una dichiarazione in cui si dice che, in caso di infortunio, loro non possono pretendere dallo Stato né il pagamento di eventuali danni né perdite di giornate di lavoro. Questo mi sembra abbastanza grave in quanto — a detta del Ministero della sanità — non vi è una legislazione che permetta di sistemarli.

Vorrei inoltre concordare con l'osservazione dell'onorevole De Maria secondo cui la legislazione italiana non si è mai agganciata a quella del MEC, e rilevare altresì che con questo stesso provvedimento siamo già in ritardo di un anno rispetto alle scadenze.

PRESIDENTE. Passiamo all'esame degli articoli.

Poiché agli articoli 1 e 2 non sono stati presentati emendamenti, li porrò direttamente in votazione dopo averne dato lettura:

ART. 1.

Gli scambi di carni fresche di animali domestici, appartenenti alla specie bovina, equina, suina, ovina e caprina, tra l'Italia e gli altri Stati membri della Comunità economica europea sono regolati dalle norme degli articoli seguenti, in adempimento delle disposizioni contenute nella direttiva numero 64/433/CEE adottata dal Consiglio della Comunità economica europea il 26 giugno 1964, modificata con direttiva n. 66/601/CEE del 25 ottobre 1966 e con direttiva n. 69/349/CEE del 6 ottobre 1969, nonché nelle direttive VI/COM (65) 185 def. e VI/COM (65) 186 def. adottate dalla Commissione della Comunità economica europea il 13 maggio 1965.

(È approvato).

ART. 2.

Sono considerate carni tutte le parti degli animali indicati all'articolo 1 adatte al consumo alimentare umano. Sono considerate fresche tutte le carni che non hanno subito

alcun trattamento tale da assicurare la loro conservazione, eccezion fatta per l'azione del freddo comunque applicata e comprendendo quindi in tale dizione anche le carni congelate.

(È approvato).

Passiamo all'articolo 3. Ne do lettura:

ART. 3.

Ai sensi della presente legge si intende per:

a) *carcassa*: il corpo intero di un animale da macello dopo dissanguamento, eviscerazione, sezionamento o asportazione delle estremità degli arti in corrispondenza del carpo e del tarso, della testa, della coda e delle mammelle; inoltre, per i bovini, ovini, caprini e solipedi, dopo scuoiamento;

b) *frattaglie*: le carni fresche diverse da quelle della carcassa definita dalla lettera a) anche se sono in connessione naturale con la carcassa;

c) *visceri*: le frattaglie che si trovano nella cavità toracica, addominale e pelvica, compresi la trachea e l'esofago;

d) *veterinario ufficiale*: il veterinario designato ai sensi del successivo articolo 6;

e) *Paese speditore*: lo Stato membro dal quale le carni fresche sono spedite in un altro Stato membro;

f) *Paese destinatario*: lo Stato membro nel quale sono spedite le carni fresche provenienti da un altro Stato membro.

L'onorevole Andreoni ha presentato il seguente emendamento:

Alla lettera a) sostituire le parole « sezionamento o asportazione », con le altre « sezionamento e asportazione ».

Lo pongo in votazione.

(È approvato).

Pongo in votazione l'articolo 3 nel complesso con la modifica testé apportata.

(È approvato).

Poiché agli articoli 4 e 5 non sono stati presentati emendamenti, li porrò direttamente in votazione dopo averne dato lettura:

ART. 4.

Le carni fresche spedite dal territorio nazionale a quello degli altri Stati membri della Comunità economica europea devono rispondere alle condizioni seguenti.

V LEGISLATURA — QUATTORDICESIMA COMMISSIONE — SEDUTA DEL 13 OTTOBRE 1971

A) quando si tratti di carcasse, mezzene o quarti, che questi:

a) siano stati ottenuti in un macello riconosciuto e controllato in conformità del successivo articolo 6;

b) provengano da un animale da macello che un veterinario ufficiale abbia sottoposto all'ispezione sanitaria *ante mortem* conformemente alle disposizioni del capitolo IV dell'allegato I alla presente legge e che in seguito a tale esame sia stato considerato atto alla macellazione per l'utilizzazione negli scambi intracomunitari di carni fresche;

c) siano stati trattati in condizioni igieniche soddisfacenti in conformità delle disposizioni del capitolo V dell'allegato I;

d) siano stati sottoposti, in conformità delle disposizioni del capitolo VI dell'allegato I, ad una ispezione sanitaria *post mortem* effettuata da un veterinario ufficiale e non abbiano presentato alcuna alterazione, ad eccezione di lesioni traumatiche sopravvenute poco prima della macellazione, di malformazioni o di alterazioni localizzate, purché sia constatato, se necessario per mezzo di adeguate analisi di laboratorio, che non rendano le carcasse e le frattaglie inadatte al consumo umano o pericolose per la salute dell'uomo;

e) siano muniti di bollo sanitario, in conformità delle disposizioni del capitolo IX dell'allegato I;

f) siano accompagnati da un certificato sanitario nel trasporto verso il Paese destinatario, ai sensi delle disposizioni del capitolo XI dell'allegato I e conforme al modello di cui all'allegato II;

g) siano conservati dopo l'ispezione *post mortem*, in conformità delle disposizioni del capitolo XII dell'allegato I, in condizioni igieniche soddisfacenti, all'interno dei macelli, dei laboratori di sezionamento o degli impianti di refrigerazione riconosciuti e controllati a norma del successivo articolo 6;

h) siano trasportati verso il Paese destinatario in condizioni igieniche soddisfacenti, in conformità delle disposizioni del capitolo XIII dell'allegato I.

B) Quando si tratti di pezzature inferiori al quarto o di carni disossate, che queste:

a) siano state sezionate in un laboratorio riconosciuto e controllato conformemente alle disposizioni di cui al successivo articolo 6;

b) siano state sezionate e ricavate nell'osservanza delle prescrizioni del capitolo VII dell'allegato I e provengano:

da carni fresche provenienti da animali macellati, nel territorio nazionale, ri-

spondenti alle condizioni di cui al paragrafo A), escluse quelle di cui alle lettere f) ed h), e trasportate conformemente alle disposizioni del capitolo XIII dell'allegato I,

oppure da carni fresche introdotte in provenienza da un altro Stato membro e rispondenti alle condizioni di cui al paragrafo A),

oppure da carni fresche importate da Paesi terzi, in conformità delle condizioni stabilite dalle disposizioni comunitarie per l'importazione di carni fresche da Paesi terzi;

c) siano depositate in condizioni corrispondenti alle disposizioni del capitolo XII dell'allegato I;

d) siano sottoposte, conformemente alle disposizioni del capitolo VIII dell'allegato I, al controllo da parte di un veterinario ufficiale;

e) rispondano, per quanto riguarda l'imballaggio, alle prescrizioni del capitolo X dell'allegato I;

f) soddisfino alle condizioni di cui al paragrafo A), lettere c), e), f) ed h).

(È approvato).

ART. 5.

Sono escluse dagli scambi intracomunitari:

a) le carni fresche di verri e di suini criptorchidi;

b) le carni fresche trattate con coloranti naturali o artificiali, fatta eccezione unicamente per il colorante necessario per la bollatura;

c) le carni fresche di animali nei quali sia stata constatata sia una qualsiasi forma di tubercolosi, sia la presenza di uno o più cisticerchi vivi o morti;

d) le parti di carcassa o le frattaglie che presentino lesioni traumatiche sopravvenute poco prima della macellazione, nonché le malformazioni o le alterazioni di cui al paragrafo A), lettera d), del precedente articolo 4;

e) il sangue sottoposto a trattamenti chimici anticoagulanti.

(È approvato).

Passiamo all'articolo 6. Ne do lettura:

ART. 6.

I macelli ed i laboratori di sezionamento di cui al precedente articolo 4 sono riconosciuti idonei dal Ministero della sanità dopo che sia stato constatato il rispetto delle condizioni di cui ai capitoli I e II dell'allegato I.

L'ufficio veterinario comunale di cui al decreto del Presidente della Repubblica 11 febbraio 1961, n. 264, è organo periferico del Ministero della sanità nell'espletamento dei compiti di cui alla presente legge.

Nei macelli pubblici e privati e nei laboratori di sezionamento riconosciuti ai sensi della presente legge, l'ispezione sanitaria e il controllo di cui ai paragrafi A) e B) del precedente articolo 4 sono assicurati dai veterinari comunali di cui all'articolo 3 del decreto del Presidente della Repubblica 11 febbraio 1961, n. 264. I veterinari comunali assicurano anche l'ispezione sanitaria delle carni e la vigilanza nei macelli pubblici e privati e negli stabilimenti per la produzione di carni preparate, abilitati alla esportazione di carni e di prodotti carnei nei Paesi terzi.

In casi particolari, nei quali l'entità della macellazione e della lavorazione delle carni o l'assolvimento di altre mansioni di servizio impediscano ai veterinari comunali l'espletamento dei compiti di ispezione sanitaria e di controllo di cui al precedente comma, il Ministero della sanità provvede ad assicurare l'ispezione sanitaria e il controllo dei macelli, laboratori di sezionamento e stabilimenti suddetti mediante veterinari provinciali o veterinari appositamente incaricati. Questi ultimi sono retribuiti con compensi stabiliti dal Ministero della sanità. La relativa spesa è a carico dell'imprenditore che deve rimborsarne l'importo all'amministrazione.

Le somme all'uopo occorrenti sono iscritte in apposito capitolo dello stato di previsione della spesa del Ministero della sanità e corrispondentemente, per il recupero, in apposito capitolo dello stato di previsione dell'entrata.

I direttori dei macelli pubblici, i veterinari comunali e i veterinari appositamente incaricati che espletano i compiti di ispezione sanitaria e di controllo nei macelli o nei laboratori di sezionamento di cui al presente articolo assumono la qualifica di veterinari ufficiali.

I macelli e laboratori di sezionamento, ai quali viene assegnato un numero di riconoscimento veterinario, sono iscritti in separati speciali registri. Il mancato rispetto delle condizioni di cui al primo comma del presente articolo comporta la revoca del riconoscimento e la cancellazione dai registri.

Le competenti autorità italiane, su iniziativa del Ministero della sanità, comunicano alla Commissione della Comunità economica europea e alle competenti autorità degli Stati membri gli elenchi dei macelli, dei laboratori

di sezionamento e dei depositi frigoriferi riconosciuti con a fianco l'indicazione del numero di riconoscimento ufficiale e provvedono anche alla notifica delle eventuali revoche.

Durante l'ispezione *post mortem* e il controllo previsti rispettivamente al paragrafo A), lettera d), ed al paragrafo B), lettera d), del precedente articolo 4, il veterinario ufficiale può essere assistito, nei compiti puramente materiali ed in conformità delle istruzioni impartite dal Ministero della sanità, da personale ausiliario particolarmente addestrato, messo a disposizione dall'ente o dal privato, proprietario o titolare del macello o del laboratorio di sezionamento.

I frigoriferi separati dai macelli o dai laboratori di sezionamento riconosciuti, destinati al deposito delle carni fresche di cui al precedente articolo 4, devono essere autorizzati ai sensi della legge 30 aprile 1962, n. 283, e dell'articolo 33 del regolamento sulla vigilanza sanitaria delle carni, approvato con regio decreto 20 dicembre 1928, n. 3298.

L'onorevole Andreoni ha presentato il seguente emendamento:

Al primo comma, dopo le parole: « di cui ai capitoli I e II », aggiungere le altre: « e III »;

Sopprimere il secondo comma;

Al quarto comma, sostituire le parole: « Questi ultimi sono retribuiti con compensi stabiliti dal Ministero della sanità. La relativa spesa è a carico dell'imprenditore che deve rimborsarne l'importo all'amministrazione », con le altre: « Le competenze di questi ultimi sono stabilite dal Ministero della sanità e la relativa spesa, comprensiva degli oneri sociali, è a carico dell'imprenditore ».

Pongo in votazione l'emendamento Andreoni al primo comma dell'articolo 6.

(È approvato).

Pongo in votazione il mantenimento del secondo comma dell'articolo 6 di cui il deputato Andreoni ha proposto la soppressione.

(È respinto).

S'intende pertanto soppresso il secondo comma dell'articolo 6.

Pongo in votazione l'emendamento Andreoni al quarto comma dell'articolo 6.

(È approvato).

Pongo in votazione l'articolo 6 nel suo complesso che, a seguito degli emendamenti approvati, risulta così formulato:

ART. 6.

I macelli ed i laboratori di sezionamento di cui al precedente articolo 4 sono riconosciuti idonei dal Ministero della sanità dopo che sia stato constatato il rispetto delle condizioni di cui ai capitoli I, II e III dell'allegato I.

Nei macelli pubblici e privati e nei laboratori di sezionamento riconosciuti ai sensi della presente legge, l'ispezione sanitaria e il controllo di cui ai paragrafi A) e B) del precedente articolo 4 sono assicurati dai veterinari comunali di cui all'articolo 3 del decreto del Presidente della Repubblica 11 febbraio 1961, n. 264. I veterinari comunali assicurano anche l'ispezione sanitaria delle carni e la vigilanza nei macelli pubblici e privati e negli stabilimenti per la produzione di carni preparate, abilitati alla esportazione di carni e di prodotti carnei nei Paesi terzi.

In casi particolari, nei quali l'entità della macellazione e della lavorazione delle carni o l'assolvimento di altre mansioni di servizio impediscano ai veterinari comunali l'espletamento dei compiti di ispezione sanitaria e di controllo di cui al precedente comma, il Ministero della sanità provvede ad assicurare la ispezione sanitaria e il controllo dei macelli, laboratori di sezionamento e stabilimenti suddetti mediante veterinari provinciali o veterinari appositamente incaricati. Le competenze di questi ultimi sono stabilite dal Ministero della sanità e la relativa spesa, comprensiva degli oneri sociali, è a carico dell'imprenditore.

Le somme all'uopo occorrenti sono iscritte in apposito capitolo dello stato di previsione della spesa del Ministero della sanità e corrispondentemente, per il recupero, in apposito capitolo dello stato di previsione dell'entrata.

I direttori dei macelli pubblici, i veterinari comunali e i veterinari appositamente incaricati che espletano i compiti di ispezione sanitaria e di controllo nei macelli o nei laboratori di sezionamento di cui al presente articolo assumono la qualifica di veterinari ufficiali.

I macelli e laboratori di sezionamento, ai quali viene assegnato un numero di riconoscimento veterinario, sono iscritti in separati speciali registri. Il mancato rispetto delle condizioni di cui al primo comma del presente articolo comporta la revoca del riconoscimento e la cancellazione dai registri.

Le competenti autorità italiane, su iniziativa del Ministero della sanità, comunicano alla Commissione della Comunità economica europea e alle competenti autorità degli Stati membri gli elenchi dei macelli, dei laboratori di sezionamento e dei depositi frigoriferi riconosciuti con a fianco l'indicazione del numero di riconoscimento ufficiale e provvedono anche alla notifica delle eventuali revoche.

Durante l'ispezione *post mortem* e il controllo previsti rispettivamente al paragrafo A), lettera d), ed al paragrafo B), lettera d), del precedente articolo 4, il veterinario ufficiale può essere assistito, nei compiti puramente materiali ed in conformità delle istruzioni impartite dal Ministero della sanità, da personale ausiliario particolarmente addestrato, messo a disposizione dall'ente o dal privato, proprietario o titolare del macello o del laboratorio di sezionamento.

I frigoriferi separati dai macelli o dai laboratori di sezionamento riconosciuti, destinati al deposito delle carni fresche di cui al precedente articolo 4, devono essere autorizzati ai sensi della legge 30 aprile 1962, n. 283, e dell'articolo 33 del regolamento sulla vigilanza sanitaria delle carni, approvato con regio decreto 20 dicembre 1928, n. 3298.

(È approvato).

Poiché agli articoli 7, 8, 9, 10, 11, 12 e 13, non sono stati presentati emendamenti, li porrò direttamente in votazione dopo averne dato lettura:

ART. 7.

Le carni provenienti dai macelli, dai laboratori di sezionamento e dai depositi frigoriferi riconosciuti, munite del bollo di cui alla lettera e) del paragrafo A) del precedente articolo 4, sono equiparate a quelle prodotte con l'osservanza delle disposizioni contenute nel regolamento per la vigilanza sanitaria delle carni, approvato con regio decreto 20 dicembre 1928, n. 3298, e munite del bollo previsto dall'articolo 16 di detto regolamento.

Pertanto dette carni, se per sopraggiunte ragioni non siano più destinate alla spedizione in altri Stati membri della Comunità economica europea, possono circolare nel territorio nazionale a condizione che siano accompagnate da certificati conformi al modello di cui all'allegato II, firmati dal veterinario ufficiale competente e sottoposte a visita di controllo nel comune di destinazione a norma dell'articolo 40 del predetto regolamento.

(È approvato).

ART. 8.

L'introduzione in Italia delle carni fresche bovine, equine, suine, ovine e caprine, provenienti dagli altri Stati membri della Comunità economica europea, sarà consentita alla condizione che dette carni rispondano alle stesse garanzie previste per la spedizione delle medesime dall'Italia verso gli altri Stati membri.

Le carni devono essere presentate al confine munite del bollo previsto al capitolo IX, dell'allegato I, con le opportune variazioni riguardanti il Paese di origine e le sigle della Comunità (CEE, EWG, EEG) ed accompagnate da certificato sanitario conforme all'allegato II e redatto in lingua italiana.

Le carni che siano trovate rispondenti alle norme della presente legge sono avviate a destinazione senza alcun'altra formalità. I veterinari di confine, oltre al rilascio del modello 9 previsto dal vigente regolamento di polizia veterinaria, appongono il proprio visto sui certificati sanitari.

Sino alla prima destinazione, le carni sono accompagnate dal medesimo certificato sanitario rilasciato all'origine, che, pertanto, è a tale scopo totalmente equiparato ai certificati previsti dagli articoli 40 e 42 del regolamento per la vigilanza sanitaria delle carni, approvato con regio decreto 20 dicembre 1928, n. 3298.

Qualora una partita presentata al confine con un unico certificato debba essere suddivisa per diverse destinazioni, il veterinario di confine rilascia per ogni destinazione un nuovo certificato conforme all'originale mediante il modello di cui all'allegato II.

(È approvato).

ART. 9.

I veterinari di confine vietano l'inoltro a destinazione di carni fresche provenienti da Paesi membri della Comunità economica europea, quando, a seguito del controllo sanitario, si rivelino inadatte al consumo umano ovvero quando sia stato constatato che non sono state rispettate le condizioni e le garanzie sanitarie previste nel precedente articolo 8.

Ove non si oppongano motivi di carattere sanitario, le carni per cui sia stato disposto il divieto di cui al presente articolo possono essere rispedite all'origine a richiesta dello speditore o del suo mandatario, adottando misure di sicurezza per evitare l'utilizzazione abusiva di dette carni.

Le decisioni prese in applicazione del presente articolo devono essere comunicate allo

speditore o al suo mandatario con l'indicazione dei motivi. Quando ne sia fatta richiesta, tali decisioni motivate devono essere comunicate immediatamente e per iscritto, con l'indicazione che lo speditore, o il suo mandatario, ha facoltà di proporre contro i provvedimenti di respingimento ricorso gerarchico al Ministro della sanità entro trenta giorni dalla comunicazione e, contro i provvedimenti di distruzione, ricorso giurisdizionale al Consiglio di Stato nel termine di sessanta giorni dalla comunicazione.

Quando le decisioni sono fondate sulla constatazione di una malattia contagiosa, di una alterazione pericolosa per la sanità pubblica o di una grave violazione delle disposizioni che regolano gli scambi intracomunitari di carni fresche, le decisioni debbono essere immediatamente comunicate al Ministero della sanità che provvede ad informare l'autorità centrale competente del Paese speditore.

(È approvato).

ART. 10.

Ferme restando le disposizioni di cui al precedente articolo 5 ed al successivo articolo 24 e fatti salvi gli accordi esistenti con singoli Paesi membri della Comunità economica europea, è consentita l'introduzione in Italia dagli altri Stati membri della Comunità:

a) delle carni fresche con e senz'osso in pezzature di peso superiore ai 3 chilogrammi;

b) di filetti di bue interi e delle spalle di suino intere con osso, anche di peso inferiore a 3 chilogrammi;

c) delle frattaglie commestibili separate o non dalla carcassa, ad eccezione della mammella. I fegati, separati dalla carcassa, devono essere presentati sempre allo stato di congelazione.

Con decreto del Ministro della sanità può essere consentita l'importazione di carni fresche in pezzature diverse da quelle sopraindicate.

Per l'importazione delle carni di cui al presente articolo non è necessaria alcuna preventiva autorizzazione del Ministero della sanità.

(È approvato).

ART. 11.

Continuano ad avere applicazione anche nei riguardi degli Stati membri della Comunità economica europea le disposizioni del-

V LEGISLATURA — QUATTORDICESIMA COMMISSIONE — SEDUTA DEL 13 OTTOBRE 1971

l'ordinamento nazionale concernenti la introduzione nel territorio nazionale di:

- a) carni ottenute da animali trattati con estrogeni naturali o di sintesi;
- b) carni cui siano state aggiunte sostanze estranee o che contengano residui di prodotti pericolosi o nocivi per la salute dell'uomo;
- c) carni trattate con raggi ultravioletti o con radiazioni ionizzanti.

Continuano parimenti ad applicarsi anche nei confronti degli Stati membri della Comunità le norme dell'ordinamento nazionale riguardante la prevenzione della trichinosi, limitatamente alle carni suine fresche.

(È approvato).

ART. 12.

L'introduzione di organi e ghiandole destinate ad uso opoterapico è subordinata alla preventiva autorizzazione del Ministero della sanità, secondo le disposizioni vigenti in materia.

Resta parimenti subordinata alla preventiva autorizzazione del Ministero della sanità l'importazione di carni non destinate ad uso alimentare umano, le quali devono essere comunque opportunamente denaturate secondo le istruzioni tecniche che di volta in volta sono impartite con l'autorizzazione medesima.

(È approvato).

ART. 13.

Le competenti autorità italiane comunicano immediatamente agli altri Stati membri della Comunità economica europea e alla Commissione della Comunità l'apparizione nel territorio nazionale di malattie a carattere epizootico o di nuove malattie gravi e contagiose degli animali con l'indicazione delle misure di lotta adottate.

Le predette autorità devono parimenti dare comunicazione senza indugio agli altri Stati membri e alla Commissione della Comunità della scomparsa delle suddette malattie.

(È approvato).

Passiamo all'articolo 14. Ne do lettura:

ART. 14.

Qualora vi sia pericolo della propagazione in Italia di malattie degli animali in seguito all'introduzione dal territorio di uno Stato membro di carni fresche bovine, suine, ovine e caprine, con apposita ordinanza del

Ministro della sanità possono essere prese le seguenti misure:

a) divieto e limitazione temporanei all'introduzione di carni fresche provenienti dalle zone del territorio dello Stato speditore in cui la malattia si sia manifestata, qualora insorga una malattia epizootica;

b) divieto o limitazione temporanei all'introduzione di carni fresche provenienti dall'intero territorio dello Stato speditore, qualora una malattia epizootica assuma un carattere estensivo o nel caso di comparsa di una nuova malattia grave e contagiosa degli animali.

Su iniziativa del Ministero della sanità, le misure di cui al precedente comma, con l'indicazione dei motivi, devono essere immediatamente comunicate dalle competenti autorità italiane agli altri Stati membri della Comunità economica europea e alla Commissione della Comunità.

Il Ministro della sanità può modificare con propria ordinanza le suddette misure restrittive per assicurarne il coordinamento con quelle adottate dagli altri Stati membri oppure revocarle, in conformità di quanto disposto al paragrafo 2) dell'articolo 6 ed all'articolo 7 della direttiva n. 69/349/CEE del 6 ottobre 1969. Analogamente il Ministro della sanità adotta misure di divieto o di limitazione temporanei all'introduzione di carni fresche provenienti dall'area comunitaria, in conformità delle disposizioni previste al paragrafo 3) dell'articolo 6 ed all'articolo 7 della direttiva medesima.

L'onorevole Andreoni ha presentato il seguente emendamento:

Al primo comma, dopo le parole: « carni fresche bovine », aggiungere le altre: « equine ».

Lo pongo in votazione.

(È approvato).

Pongo in votazione l'articolo 14 nel suo complesso, quale risulta con l'emendamento testé approvato.

(È approvato).

Poiché agli articoli 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22 e 23, non sono stati presentati emendamenti li porrò direttamente in votazione, dopo averne dato lettura:

ART. 15.

Qualora da taluno degli Stati membri della Comunità economica europea vengano adottate misure dirette a vietare o limitare l'in-

troduzione nel proprio territorio di carni fresche provenienti dall'Italia per impedire la propagazione di una malattia che si assume presente e diffusa nel territorio nazionale, il Ministero della sanità può far ricorso alle procedure previste agli articoli 6 e 7 della direttiva n. 69/349/CEE del 6 ottobre 1969.

(È approvato).

ART. 16.

Agli speditori di carni fresche, per le quali sia stata vietata l'introduzione in Italia ai sensi del precedente articolo 9, è accordato il diritto, ove non si oppongano motivi di carattere sanitario e prima del respingimento o della distruzione delle carni stesse, di ottenere il parere di un esperto veterinario, facente parte dell'apposito elenco all'uopo stabilito dalla Commissione della Comunità economica europea, al fine di determinare se siano state osservate le condizioni di cui al primo comma dell'articolo 9.

L'esperto veterinario deve avere la cittadinanza di uno degli Stati membri della Comunità economica europea, ma diversa da quella italiana e da quella del Paese speditore.

L'elaborazione dei pareri deve essere effettuata e agevolata conformemente al disposto degli articoli seguenti.

(È approvato).

ART. 17.

Su iniziativa del Ministero della sanità, le competenti autorità italiane provvedono a proporre alla Commissione della Comunità economica europea, per il settore delle « carni fresche », i nomi di almeno due esperti veterinari italiani di provata competenza, segnalati dal Ministero della sanità, comunicandone altresì la specializzazione e l'esatto recapito, affinché la Commissione li inserisca nell'apposito elenco compilato sulla base delle analoghe proposte degli altri Stati membri.

Le competenti autorità italiane provvedono parimenti a proporre alla Commissione le eventuali cancellazioni o modifiche nonché le possibili sostituzioni indicate dal Ministero della sanità.

(È approvato).

ART. 18.

Il veterinario di confine, non appena preso il provvedimento di divieto di cui al precedente articolo 16, ne informa lo speditore

o il suo mandatario a norma del precedente articolo 9, affinché questi possa immediatamente mettersi in contatto con un esperto iscritto nell'elenco di cui al precedente articolo 17, per ottenerne il parere. Detto parere, elaborato secondo il modello di cui all'allegato III, deve essere trasmesso, oltre che alla Commissione della Comunità economica europea, al veterinario di confine che ne cura l'immediato inoltro, con le proprie osservazioni, al Ministero della sanità.

Al fine di assicurare l'elaborazione del parere, il veterinario di confine dispone affinché non si verificino condizioni che possano rendere più difficile o impossibile la perizia, sempreché a ciò non si oppongano indifferibili necessità di ordine sanitario o di polizia veterinaria. Il veterinario di confine mette inoltre a disposizione dell'esperto, a sua richiesta, tutte le informazioni ed, in particolare, tutti i documenti necessari per la valutazione del caso concreto, come pure il personale, il materiale e gli impianti idonei all'esecuzione della perizia. Quando sia necessario, l'esperto può avvalersi dell'opera di un istituto zooprofilattico o di una sua sezione.

Le spese relative alla sosta delle carni, come pure quelle necessarie per l'elaborazione della perizia, sono a carico dello speditore. Questi deve pertanto comunicare per iscritto al veterinario di confine la propria determinazione di richiedere la perizia con il preciso impegno di assumersi tutto l'onere relativo.

(È approvato).

ART. 19.

Qualora uno Stato membro della Comunità economica europea comunichi al Ministero della sanità di ritenere che in un macello o laboratorio di sezionamento italiano riconosciuto non siano state o non siano più rispettate le disposizioni cui è subordinato il riconoscimento, il Ministero della sanità si accerta delle reali condizioni del macello o laboratorio e prende le misure eventualmente necessarie. Le decisioni prese ed i motivi di tali decisioni sono comunicati dallo stesso Ministero della sanità all'autorità centrale competente dello Stato membro che ha effettuato la comunicazione.

Le competenti autorità italiane comunicano alla competente autorità centrale di uno Stato membro della Comunità economica europea i casi nei quali ritengono che in un ma-

cello o laboratorio di sezionamento riconosciuto di detto Stato non siano state o non siano più rispettate le condizioni cui è subordinato il riconoscimento.

Il Governo italiano, se ritiene che detto Stato non adotti le misure eventualmente necessarie o che esse siano insufficienti, può sottoporre il caso alla Commissione della Comunità economica europea la quale incarica uno o più esperti veterinari di esprimere un parere.

Tenuto conto di tale parere il Governo italiano può, secondo la procedura prevista dall'articolo 7 della direttiva n. 69/349/CEE del 6 ottobre 1969, rifiutare provvisoriamente l'introduzione nel proprio territorio di carni fresche provenienti dal macello o dal laboratorio di sezionamento di detto Stato membro.

Il Governo italiano è tenuto a riammettere, sulla base delle decisioni comunitarie intervenute secondo la procedura di cui all'articolo 7 della direttiva n. 69/349/CEE del 6 ottobre 1969, l'introduzione nel proprio territorio delle carni fresche provenienti dal macello o dal laboratorio di sezionamento di uno Stato membro, temporaneamente sospeso, laddove intervenga un nuovo parere elaborato da uno o più esperti veterinari.

(È approvato).

ART. 20.

Qualora la Commissione della Comunità economica europea informi le competenti autorità italiane che a richiesta di uno Stato membro sarà compiuta una procedura peritale su un macello od un laboratorio di sezionamento italiano oggetto della contestazione di cui al precedente articolo 19, il Ministero della sanità ne informa immediatamente il comune o il privato gestore dell'impianto ed il veterinario ufficiale, indicando il nome e il recapito degli esperti veterinari incaricati della perizia dalla Commissione.

Gli esperti, purché muniti di un apposito documento rilasciato dalla Commissione, hanno diritto di accedere all'impianto e di controllarlo ai fini di stabilire se siano soddisfatte le condizioni previste, per il riconoscimento ufficiale, ai capitoli I, II e III dell'allegato I.

Qualora uno Stato membro sia stato autorizzato a rifiutare l'introduzione nel proprio territorio di carni fresche provenienti da un macello o da un laboratorio di sezionamento italiano, le competenti autorità italiane possono richiedere, su iniziativa del Ministero

della sanità, alla Commissione l'esecuzione di una nuova perizia allo scopo di promuovere il ritiro della autorizzazione in conformità di quanto previsto al paragrafo 2), lettera b), dell'articolo 3 nonché all'articolo 7 della direttiva n. 69/349/CEE del 6 ottobre 1969.

(È approvato).

ART. 21.

Qualora l'esito della visita veterinaria effettuata al confine sulle carni fresche provenienti da uno Stato membro della Comunità economica europea permetta di ritenere che nel macello o nel laboratorio di sezionamento riconosciuto non siano state o non siano più rispettate le condizioni cui è subordinato il riconoscimento, il Ministero della sanità provvede ad informare l'autorità centrale competente dello Stato membro interessato.

Qualora le misure prese da detta autorità siano ritenute insufficienti ovvero non vengano adottate, le competenti autorità italiane, su iniziativa del Ministero della sanità, provvedono a sottoporre il caso alla Commissione della Comunità economica europea, al fine di promuovere le procedure previste dall'articolo 4 della direttiva n. 64/433/CEE del 26 giugno 1964, così come modificato dal paragrafo 2) dell'articolo 3 e dall'articolo 7 della direttiva n. 69/349/CEE del 6 ottobre 1969, onde ottenere l'autorizzazione a rifiutare l'introduzione nel territorio italiano di carni fresche provenienti dal predetto macello o laboratorio di sezionamento.

(È approvato).

ART. 22.

Su iniziativa del Ministero della sanità, le competenti autorità italiane provvedono a proporre alla Commissione della Comunità economica europea il nome di almeno due esperti veterinari italiani di provata competenza, comunicandone altresì la specializzazione e l'esatto recapito, affinché la Commissione designi, sulla base delle analoghe proposte degli altri Stati membri, gli esperti che possono essere incaricati di elaborare i pareri di cui ai precedenti articoli 19, 20 e 21. Le competenti autorità italiane provvedono parimenti a proporre alla Commissione le eventuali cancellazioni o modifiche nonché le possibili sostituzioni indicate dal Ministero della sanità.

(È approvato).

ART. 23.

Allo scopo di constatare le condizioni dei macelli e dei laboratori di sezionamento riconosciuti negli Stati membri della Comunità economica europea dai quali vengono inviate in Italia, carni fresche, il Ministro della sanità può disporre l'invio di funzionari veterinari in detti Stati, con il benessere dei rispettivi Governi.

(È approvato).

Passiamo all'articolo 24. Ne do lettura:

ART. 24.

La visita veterinaria delle carni, dei prodotti e degli avanzi animali provenienti dagli Stati membri della Comunità economica europea come pure dai Paesi terzi, oltre che nei posti di confine, nei porti e negli aeroporti del territorio della Repubblica italiana, determinati ai sensi dell'articolo 8 del decreto del Presidente della Repubblica 11 febbraio 1961, n. 264, può essere effettuata anche nelle dogane interne, qualora non ostino esigenze di polizia veterinaria.

Il Ministro della sanità, con il provvedimento previsto dall'articolo 8 del decreto del Presidente della Repubblica 11 febbraio 1961, n. 264, determina le dogane interne nelle quali può essere effettuata la visita veterinaria delle carni, dei prodotti e degli avanzi animali provenienti dall'estero, sempreché sia possibile assicurare un agevole ed efficace controllo sanitario.

In tale caso le dogane interne vengono equiparate ai posti di confine, porti ed aeroporti aperti al traffico internazionale.

La visita veterinaria di cui al presente articolo può essere integrata, secondo le istruzioni all'uopo impartite dal Ministero della sanità, da analisi ed esami di laboratorio, ai sensi della legge 23 gennaio 1968, n. 30.

L'onorevole Andreoni ha presentato il seguente emendamento:

All'ultimo comma sostituire le parole: « ai sensi della legge 23 gennaio 1968, n. 30 » con le parole « ai sensi della legge 30 dicembre 1970, n. 1239 ».

Lo pongo in votazione.

(È approvato).

Pongo in votazione l'articolo 24 nel suo complesso quale risulta con l'emendamento testé approvato.

(È approvato).

Poiché agli articoli 25, 26, 27 e 28 non sono stati presentati emendamenti, li porrò direttamente in votazione dopo averne dato lettura:

ART. 25.

L'importazione di carni fresche bovine, equine, suine, ovine e caprine da Paesi non appartenenti alla Comunità economica europea è consentita solo quando sia stato constatato che il Paese di origine è in grado di fornire tutte le garanzie sanitarie atte ad assicurare le perfette condizioni igieniche delle carni e ad evitare la diffusione di malattie trasmissibili del bestiame con l'introduzione di dette carni: nel giudizio di tali garanzie il Ministero della sanità si ispirerà al principio di non applicare nei confronti dei Paesi terzi disposizioni più favorevoli di quelle previste dalla presente legge.

L'importazione di dette carni è subordinata a preventiva autorizzazione del Ministero della sanità da rilasciarsi di volta in volta.

Quando ricorrano circostanze sanitarie particolarmente favorevoli, il Ministero della sanità può consentire, con proprio decreto, l'importazione dal Paese di origine, senza le particolari autorizzazioni di cui al precedente comma.

Il Ministro della sanità può disporre l'invio di funzionari veterinari negli Stati esteri, col benessere dei rispettivi Governi, sia al fine di constatare le condizioni sanitarie degli allevamenti nonché le condizioni tecnico-igienico-sanitarie degli stabilimenti di macellazione e di sezionamento delle carni, sia allo scopo di predisporre le basi tecnico-sanitarie per la stipulazione di eventuali accordi atti a fornire le garanzie di cui al primo comma.

(È approvato).

ART. 26.

Le disposizioni sanitarie che disciplinano gli scambi intracomunitari di carni fresche come pure l'importazione di carni dai Paesi terzi, di cui al decreto del Presidente della Repubblica 30 dicembre 1965, n. 1701, così come modificato con decreto-legge 11 settembre 1967, n. 797, convertito, con modificazioni, nella legge 10 novembre 1967, n. 1009, sono abrogate.

È abrogata altresì la disposizione che vieta l'importazione delle carni equine fresche, refrigerate e congelate di cui all'articolo 53, ultimo comma, del regolamento di polizia veterinaria, approvato con decreto del Presidente della Repubblica 8 febbraio 1954, n. 320.

(È approvato).

ART. 27.

I contravventori alle disposizioni della presente legge e ad ogni altra disposizione sanitaria vigente in materia di importazione,

esportazione e transito di carni, di prodotti ed avanzi animali sono puniti con l'ammenda da lire 50 mila a lire 2 milioni, salvo che il fatto costituisca più grave reato.

(È approvato).

ART. 28.

La presente legge entra in vigore il giorno stesso della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

(È approvato).

Passiamo agli allegati. Do lettura dell'allegato I:

ALLEGATO I

CAPITOLO I

REQUISITI PER IL RICONOSCIMENTO DEI MACELLI

1. I macelli devono avere:

- a) stalle di sosta sufficientemente ampie per il ricovero degli animali;
- b) locali per la macellazione di dimensioni tali che consentano il normale svolgimento delle operazioni relative; quando in un locale per la macellazione si procede alla macellazione sia di suini, sia di altre specie animali, deve essere previsto un apposito reparto per la macellazione dei suini; tuttavia, tale apposito reparto non è indispensabile se la macellazione dei suini e quella degli altri animali hanno luogo in momenti diversi, ma in tal caso le operazioni di scottatura, di depilazione, di raschiatura e di bruciatura devono essere effettuate in reparti speciali nettamente separati dalla catena di macellazione da uno spazio libero di almeno 5 metri o da un tramezzo alto almeno 3 metri;
- c) un locale per lo svuotamento e la pulitura degli stomaci e degli intestini;
- d) locali per la lavorazione delle budella e delle trippe;
- e) locali per il deposito del sego e, rispettivamente, delle pelli, delle corna e degli zoccoli, quando tali cascami non sono evacuati dal macello nello stesso giorno di macellazione;
- f) locali che possano essere chiusi a chiave, riservati rispettivamente al ricovero degli animali malati o sospetti, alla macellazione di questi, al deposito delle carni trattenute in osservazione e a quello delle carni sequestrate;
- g) locali frigoriferi di capacità adeguata;
- h) un locale adeguatamente attrezzato, che possa essere chiuso a chiave, riservato all'uso esclusivo del servizio veterinario; un locale provvisto di apparecchiatura per l'esame trichinoscopico, sempre che detto esame sia obbligatorio;
- i) spogliatoi, lavabi, docce e latrine a sciacquone, queste ultime situate in modo che non immettano direttamente nei locali di lavoro; i lavabi devono essere forniti di acqua corrente calda e fredda, di dispositivi per la pulizia e la disinfezione delle mani, nonché di asciugamani da usare una sola volta; i lavabi devono essere collocati in prossimità delle latrine;
- j) assetto ed attrezzature che consentano in qualsiasi momento l'efficace svolgimento delle operazioni di ispezione veterinaria prescritta;
- k) un assetto che permetta di controllare ogni entrata ed ogni uscita dal macello;
- l) una separazione adeguata tra il reparto pulito e quello sudicio,
- m) nei reparti adibiti alla lavorazione delle carni:
 - pavimenti in materiali impermeabili, facilmente lavabili e disinfettabili, imputrescibili, leggermente inclinati e provvisti di un adeguato sistema di evacuazione dei liquidi mediante chiusini a sifone;
 - pareti lisce, rivestite o verniciate con materiale lavabile e chiaro fino all'altezza di almeno tre metri, ad angoli e spigoli arrotondati;
 - n) un'aerazione sufficiente ed una buona evacuazione dei vapori nei locali adibiti alla lavorazione delle carni;

o) una sufficiente illuminazione naturale o artificiale che non alteri i colori, nei locali adibiti alla lavorazione delle carni;

p) un impianto che fornisca acqua esclusivamente potabile sotto pressione ed in quantità sufficiente; tuttavia, a titolo eccezionale, l'uso d'acqua non potabile per la produzione di vapore è autorizzato, purché le condutture installate a tal fine non permettano di usare tale acqua ad altri scopi; inoltre può essere autorizzato, a titolo eccezionale, l'uso d'acqua non potabile per il raffreddamento delle macchine frigorifere. Le condutture dell'acqua non potabile debbono essere verniciate in rosso e non debbono attraversare i locali in cui si trovano le carni;

q) un impianto che fornisca una sufficiente quantità di acqua potabile calda;

r) un impianto per l'evacuazione delle acque di scarico, che risponda alle norme igieniche;

s) nei locali di lavoro, dispositivi adeguati per la pulizia e la disinfezione delle mani e degli attrezzi di lavoro; questi dispositivi debbono trovarsi il più vicino possibile ai posti di lavoro; i rubinetti non debbono essere azionati a mano; tali impianti debbono essere provvisti d'acqua corrente fredda e calda, di prodotti per la pulizia e la disinfezione, nonché di asciugamani da usare una sola volta; per la pulizia degli attrezzi da lavoro, l'acqua deve avere una temperatura non inferiore a 82°C;

t) un dispositivo tale da permettere che le operazioni successive allo stordimento vengano effettuate per quanto possibile sull'animale sospeso; se lo scuoiamento viene effettuato su supporti metallici, questi devono essere di materiale inalterabile e di altezza sufficiente perché la carcassa non tocchi il suolo;

u) una rete di guidovie aeree per l'ulteriore manipolazione delle carni;

v) adeguati dispositivi di protezione contro gli animali indesiderabili quali insetti, roditori, ecc.;

w) attrezzi, utensili di lavoro e in particolare recipienti per la raccolta delle trippe in materiale inalterabile, facilmente lavabile e disinfettabile;

x) una concimaia;

y) un reparto e mezzi adeguati per la pulizia e la disinfezione dei veicoli.

CAPITOLO II

REQUISITI PER IL RICONOSCIMENTO DEI LABORATORI DI SEZIONAMENTO

2. I laboratori di sezionamento devono avere:

a) un locale frigorifero di capacità adeguata per la conservazione delle carni;

b) un locale per le operazioni di sezionamento e di disossamento delle carni e per le operazioni di condizionamento di cui al numero 46;

c) un locale adibito alle operazioni d'imballaggio di cui al numero 45 e alla spedizione delle carni;

d) un locale adeguatamente attrezzato, che possa essere chiuso a chiave, riservato ad uso esclusivo del servizio veterinario;

e) un locale provvisto di adeguate apparecchiature per l'esame trichinoscopico, sempreché tale esame venga effettuato nel laboratorio;

f) spogliatoi, lavabi, docce e latrine a sciacquone, queste ultime situate in modo che non immettano direttamente nei locali di lavoro; i

V LEGISLATURA — QUATTORDICESIMA COMMISSIONE — SEDUTA DEL 13 OTTOBRE 1971

lavabi devono essere forniti di acqua corrente calda e fredda, di dispositivi per la pulizia e la disinfezione delle mani, nonché di asciugamani da usare una sola volta; i lavabi devono essere collocati in prossimità delle latrine;

g) recipienti speciali a perfetta tenuta, di materiali inalterabili, muniti di coperchio e di un sistema di chiusura che impedisca qualsiasi prelevamento non autorizzato, per collocarvi le carni e i cascami provenienti dal sezionamento e non destinati al consumo umano, oppure un locale che possa essere chiuso a chiave in cui dette carni e cascami possano essere collocati se la loro quantità lo rende necessario o se non vengano rimossi o distrutti al termine di ogni giornata di lavoro;

h) nei locali di cui alle lettere a) e b):

— pavimenti in materiali impermeabili, facilmente lavabili e disinfettabili, imputrescibili, leggermente inclinati e provvisti di un adeguato sistema di evacuazione per l'incanalamento dei liquidi verso chiusini a sifone muniti di griglia;

— pareti lisce, rivestite o verniciate con materiale lavabile e chiaro fino all'altezza di almeno due metri ad angoli e spigoli arrotondati;

i) nei locali di cui alle lettere a) e b), un sistema di raffreddamento che permetta di mantenere costantemente le carni ad una temperatura interna inferiore o uguale a +7°C;

j) un termometro o un teletermometro di registrazione nel laboratorio di sezionamento;

k) assetto ed attrezzatura che consentano in qualsiasi momento l'efficace svolgimento delle operazioni d'ispezione e di controllo veterinario prescritte dalla presente legge;

l) dispositivi che assicurino un'aerazione adeguata dei locali adibiti alla lavorazione delle carni;

m) nei locali adibiti alla lavorazione delle carni, un'illuminazione naturale o artificiale che non alteri i colori;

n) un impianto che fornisca acqua esclusivamente potabile sotto pressione e in quantità sufficiente; tuttavia, eccezionalmente, è autorizzato l'uso di acqua non potabile per la produzione di vapore, a condizione che le relative condutture non consentano l'uso dell'acqua non potabile per altri scopi. Può inoltre essere autorizzata, a titolo eccezionale, l'uso dell'acqua non potabile per il raffreddamento delle macchine frigorifere. Le condutture dell'acqua non potabile debbono essere verniciate in rosso e non debbono attraversare i locali di lavoro o di deposito delle carni;

o) un impianto che possa fornire acqua potabile calda in quantità sufficiente;

p) un impianto per l'evacuazione delle acque di scarico che risponda alle norme igieniche;

q) nei locali adibiti alla lavorazione delle carni, dispositivi adeguati per la pulizia e la disinfezione delle mani e degli attrezzi di lavoro, che debbono trovarsi il più vicino possibile ai posti di lavoro. I rubinetti non debbono poter essere azionati a mano. Tali impianti debbono essere provvisti di acqua corrente fredda e calda, di prodotti per la pulizia e disinfezione, nonché di asciugamani da usare una sola volta. Per la pulizia degli attrezzi di lavoro, l'acqua deve avere una temperatura non inferiore ad 82°C;

r) un'attrezzatura rispondente alle norme igieniche per:

— il trasporto delle carni;

— il deposito dei recipienti usati per la carne in modo da impedire che la carne o i recipienti vengano a diretto contatto con il suolo;

s) adeguati dispositivi di protezione contro gli animali indesiderabili, quali insetti, roditori, ecc.;

t) attrezzi ed utensili, ad esempio tavoli di sezionamento, piani di sezionamento amovibili, recipienti, nastri trasportatori e seghe in materiale resistente alla corrosione, che non alterino le carni e siano facilmente lavabili e disinfettabili.

CAPITOLO III

IGIENE DEL PERSONALE, DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE NEI MACELLI E NEI LABORATORI DI SEZIONAMENTO

3. Il personale, i locali e le attrezzature devono trovarsi sempre nelle migliori condizioni di pulizia:

a) in particolare il personale deve indossare abiti da lavoro, copricapo e, quando necessario, coprinoia puliti. Il personale addetto alla macellazione degli animali e alla lavorazione o manipolazione delle carni deve lavarsi e disinfettarsi le mani più volte durante la giornata di lavoro, oltreché ad ogni ripresa del lavoro. Le persone che abbiano maneggiato animali malati o carni infette devono lavarsi immediatamente ed accuratamente mani e braccia con acqua calda, poi disinfettarle; è vietato fumare nei locali di lavoro e di deposito;

b) cani, gatti e animali da cortile non sono ammessi nei macelli o nei laboratori di sezionamento. Deve essere assicurata la distruzione sistematica degli insetti, dei roditori e di ogni altro parassita;

c) il materiale e gli strumenti per la lavorazione delle carni devono essere sempre in ottimo stato di manutenzione e di pulizia. Essi devono essere puliti e disinfettati con cura più volte nel corso della giornata di lavoro nonché alla fine della stessa e prima di essere riutilizzati ogni qualvolta siano stati insudiciati o contaminati in particolare da germi patogeni.

4. I locali e le attrezzature non devono essere adibiti ad altri usi che non siano quelli della lavorazione delle carni. Gli utensili per il sezionamento delle carni non devono servire ad altro scopo.

5. Le carni e i recipienti che le contengono non devono entrare in contatto diretto col suolo.

6. L'uso di detersivi, disinfettanti e antiparassitari deve essere tale da non pregiudicare la salubrità delle carni.

7. L'utilizzazione dell'acqua potabile è prescritta per tutti gli usi; a titolo eccezionale è tuttavia autorizzato l'uso di acqua non potabile per la produzione di vapore purché le relative condutture non permettano di usare tale acqua per altri scopi. Inoltre può essere autorizzato l'uso dell'acqua non potabile per il raffreddamento delle macchine frigorifere. Le condutture dell'acqua non potabile debbono essere verniciate in rosso e non debbono attraversare i locali nei quali si trovano le carni.

8. È vietato spargere segatura o altro materiale analogo sul pavimento dei locali di cui alla lettere b), c), d), e) e g) del numero 1, nonché a), b) e c) del numero 2.

9. Le carni devono essere introdotte nei locali di cui al numero 2, lettera b), corrispondentemente alle necessità e rimanervi per il più breve tempo possibile.

10. Durante i lavori di sezionamento e di disossamento e i lavori d'imballaggio di cui ai numeri 45 e 46, fatta salva la disposizione di cui al numero 34, secondo comma, le carni devono essere mantenute costantemente a una temperatura interna inferiore o uguale a +7°C.

11. Il sezionamento viene eseguito in modo da evitare qualsiasi insudiciamento delle carni. Le schegge d'ossa e i grumi di sangue vengono eliminati. Le carni provenienti dal sezionamento e non destinate al consumo umano vengono raccolte man mano nei recipienti di cui al numero 2, lettera g).

12. La lavorazione e la manipolazione delle carni devono essere vietate alle persone che possono contaminare le carni stesse e in particolare a quelle:

a) affette o sospette di essere affette da tifo addominale, paratifo A e B, enterite infettiva (salmonellosi), dissenteria, epatite infettiva, scarlattina o portatrici degli agenti delle suddette malattie;

b) affette o sospette di essere affette da tubercolosi contagiate;

c) affette o sospette di essere affette da una malattia contagiosa della pelle;

d) che esercitino contemporaneamente un'attività che esponga le carni ad inquinamenti;

e) che portino medicazioni alle mani, eccettuate quelle impermeabili che proteggano una ferita non purulenta alle dita.

13. Qualsiasi persona occupata nella lavorazione delle carni deve essere provvista di un certificato medico attestante che nulla osta all'esercizio di tale attività. Tale certificato medico deve essere rinnovato ogni anno ed ogni qualvolta il veterinario ufficiale lo richieda; inoltre esso deve essere costantemente tenuto a disposizione di quest'ultimo.

CAPITOLO IV

VISITA SANITARIA ANTE MORTEM

14. Gli animali devono essere sottoposti alla visita *ante mortem* il giorno stesso del loro arrivo al macello. La visita deve essere ripetuta immediatamente prima della macellazione se gli animali sostano nel macello più di 24 ore.

15. Il veterinario ufficiale deve procedere alla visita *ante mortem* a regola d'arte e in condizioni di illuminazioni adeguate.

16. La visita deve permettere di accertare:

a) se gli animali sono affetti da malattia trasmissibile all'uomo o agli animali, o se presentano sintomi o un quadro clinico che possa far sospettare l'insorgenza di tale malattia;

b) se presentano sintomi di malattie o turbe generali che possano rendere le carni inadatte al consumo umano;

c) se presentano segni di stanchezza o di agitazione.

17. Non possono essere macellati, ai fini dello scambio intracomunitario delle carni fresche, gli animali:

a) le cui condizioni rientrino nei casi elencati al n. 16, lettere a) e b);

b) che non siano stati lasciati riposare per un periodo di tempo sufficiente; tale periodo non può essere inferiore a 24 ore per gli animali affaticati o agitati;

c) nei quali sia constatata una forma qualsiasi di tubercolosi o che siano riconosciuti tubercolosi in seguito a reazione positiva ad una prova tubercolinica.

CAPITOLO V

IGIENE DELLA MACELLAZIONE E DEL SEZIONAMENTO

18. Gli animali da macello introdotti nei locali per la macellazione devono essere immediatamente abbattuti.

19. Il dissanguamento deve essere completo. Il sangue destinato al consumo umano deve essere raccolto in recipienti perfettamente puliti. Non può essere agitato a mano, ma soltanto con strumenti rispondenti alle esigenze igieniche.

20. Salvo che per i suini, è obbligatorio lo scuoiamento immediato e completo. Per quanto concerne i suini, se non vengono scuoiati, devono essere immediatamente privati delle setole.

21. L'eviscerazione deve essere effettuata immediatamente e terminata al più tardi mezz'ora dopo il dissanguamento. Polmone, cuore, fegato, milza e linfonodi mediastinici con i relativi tessuti circostanti possono essere asportati o lasciati aderenti alla carcassa mediante le loro connessioni anatomiche. Quando gli organi vengono asportati, devono essere muniti di un numero o di altro mezzo di identificazione che consenta di riconoscere la loro appartenenza alla carcassa; ciò vale anche per la testa, la lingua, il tubo digerente ed ogni altra parte dell'animale necessaria per l'ispezione. Le parti menzionate devono rimanere in prossimità della carcassa fino al termine dell'ispezione. In tutte le specie, i reni devono restare aderenti alla carcassa mediante le loro connessioni anatomiche, ma essere liberati dal tessuto adiposo che li circonda.

22. È vietata l'insufflazione delle carni nonché l'uso di panni per la loro ripulitura. Tuttavia l'insufflazione di un organo può essere autorizzata quando sia imposta da un rito religioso, ma l'organo insufflato deve essere escluso dal consumo umano.

23. Le carcasse dei solipedi, dei suini di oltre quattro settimane e dei bovini di oltre tre mesi devono essere presentate all'ispezione tagliate in mezzene con taglio longitudinale nella colonna vertebrale. A tali suini e solipedi deve essere divisa a metà longitudinalmente la testa. Per esigenze ispettive il veterinario ufficiale può richiedere la divisione longitudinale della carcassa di qualsiasi animale.

24. È vietato procedere, prima della fine dell'ispezione, alla suddivisione della carcassa e alla asportazione o al trattamento di qualsiasi parte dell'animale macellato.

25. Le carni trattenute in osservazione o sequestrate, gli stomaci, gli intestini, le pelli, le corna e le unghie devono essere depositi appena possibile in appositi locali.

26. Se il sangue di più animali viene raccolto nello stesso recipiente, tutto il relativo contenuto deve essere escluso dagli scambi intracomunitari quando le carni di un animale del gruppo siano riconosciute inadatte al consumo umano.

CAPITOLO VI

ISPEZIONE SANITARIA *POST MORTEM*

27. Tutte le parti dell'animale, ivi compreso il sangue, devono essere sottoposte ad ispezione immediatamente dopo la macellazione. Il veterinario ufficiale, durante le operazioni d'ispezione, può essere assistito, nei compiti puramente materiali, da personale ausiliario particolarmente addestrato a tal fine.

28. L'ispezione *post mortem* deve comprendere:

- a) l'esame visivo dell'animale macellato;
- b) l'esame per palpazione di taluni organi, in particolare del polmone, del fegato, della milza, dell'utero, della mammella e della lingua;
- c) le incisioni di organi e di linfonodi;
- d) la ricerca di alterazioni di consistenza, di colore, di odore ed eventualmente di sapore;
- e) se del caso, analisi di laboratorio.

29. Il veterinario ufficiale deve esaminare particolarmente:

- a) il colore del sangue, la sua coagulabilità e l'eventuale presenza di corpi estranei;
- b) la testa, la gola, i linfonodi retrofaringei, sottomascellari e parotidei (Lnn. *retropharyngiales, mandibulares et parotidei*), nonché le amigdale, isolando la lingua al punto da consentire un'accurata esplorazione della cavità boccale e retroboccale. Le amigdale devono essere asportate dopo l'ispezione;
- c) il polmone, la trachea, l'esofago e i linfonodi bronchiali e mediastinici (Lnn. *bifurcationes eparteriales et mediastinales*). La trachea e le principali ramificazioni dei bronchi devono essere aperte mediante taglio longitudinale. Il polmone deve essere inciso nel suo terzo inferiore perpendicolarmente al suo asse maggiore;
- d) il pericardio e il cuore; quest'ultimo deve essere inciso longitudinalmente in modo da aprire i ventricoli e tagliare il setto interventricolare;
- e) il diaframma;
- f) il fegato, la cistifellea e i dotti biliari nonché i linfonodi periportali (Lnn. *portales*);
- g) il tubo gastroenterico, il mesenterio e i linfonodi gastrici e meseraici (Lnn. *gastrici, mesenterici craniales et caudales*);
- h) la milza;
- i) i reni e i linfonodi renali (Lun. *renales*), la vescica;
- j) la pleura e il peritoneo;
- k) gli organi genitali; nella vacca, l'utero è inciso longitudinalmente;
- l) la mammella e i relativi linfonodi (Lun. *supramammarii*); nella vacca, le mammelle sono aperte con una lunga e profonda incisione, sino ai seni galattofori (*sinus lactiferes*);
- m) la regione ombelicale e le articolazioni dei giovani animali; in caso di dubbio, la regione ombelicale deve essere incisa e le articolazioni devono essere aperte.

I linfonodi summenzionali devono essere sistematicamente isolati ed incisi longitudinalmente in sezioni il più possibile sottili.

In caso di dubbio devono essere incisi nelle stesse condizioni anche i linfonodi cervicali superficiali, il prescapolare (Lnn. *cervicales superficiales*), gli ascellari propri, gli ascellari secondari o ascellari di prima costa (Lnn. *axillares proprii et primae costae*), i soprasternali (Lnn. *sternales craniales*), i cervicali profondi (Lnn. *cervicales profundi*), i costocervicali (Lnn. *costocervicales*), i poplitei (Lnn. *poplitei*), i precurali (Lnn. *subiliaci*), gli ischiatici (Lnn. *ischiatici*), gli iliaci e lomboaortici (Lnn. *iliaci et lumbales*).

Negli ovini e nei caprini, l'apertura del cuore e l'incisione dei linfonodi della testa devono essere praticate soltanto in casi dubbi.

30. Il veterinario ufficiale deve inoltre effettuare sistematicamente:

A. La ricerca della eventuale presenza di cisticerchi:

a) nei bovini di età superiore a sei settimane, in corrispondenza:

— della lingua, la cui muscolatura dev'essere incisa longitudinalmente sulla faccia inferiore senza eccessiva lesione dell'organo;
— dell'esofago, che dev'essere staccato dalla trachea;
— del cuore, che, oltre all'incisione di cui al numero 29, lettera d), dev'essere inciso in due punti opposti, dalle orecchiette fino alla punta;

— dei masseteri esterni ed interni, che devono essere tagliati parallelamente al mascellare inferiore in due sezioni, partendo dal margine sottomascellare inferiore fino all'inserzione muscolare superiore;

— del diaframma, la cui parte muscolare dev'essere liberata dalla sierosa;

— delle superfici muscolari della carcassa direttamente visibili;

b) nei suini, in corrispondenza:

— delle superfici muscolari direttamente visibili, in particolare al livello dei muscoli adduttori della coscia, della parete addominale o degli *psaos* liberati dal tessuto adiposo, dei pilastri del diaframma, dei muscoli intercostali, del cuore, della lingua e della laringe.

B. La ricerca della distomatosi nei bovini, negli ovini e nei caprini, mediante incisioni sulla superficie viscerale del fegato, praticate in modo da interessare i dotti biliari e mediante un'incisione profonda della base del lobulo di Spigelio.

C. La ricerca della morva nei solipedi, mediante esame accurato della trachea, della laringe, delle cavità nasali e dei seni, previa spaccatura mediana della testa ed ablazione del setto nasale.

CAPITOLO VII

NORME RELATIVE ALLE CARNI DESTINATE AL SEZIONAMENTO

31. Ogni ulteriore sezionamento oltre al sezionamento in mezzene o in quarti, nonché il disossamento sono autorizzati soltanto nei laboratori di sezionamento.

32. Il responsabile del laboratorio o il suo rappresentante è tenuto ad agevolare l'operazione di controllo dell'impresa, in particolare ad effettuare

qualsiasi manipolazione ritenuta utile e a mettere a disposizione del servizio di controllo le attrezzature necessarie; in particolare deve essere in grado, ad ogni richiesta, di indicare al veterinario ufficiale incaricato del controllo la provenienza delle carni introdotte nel proprio laboratorio.

33. Le carni che non rispondono alle condizioni di cui all'articolo 4, paragrafo B, lettera b), possono trovarsi nei laboratori di sezionamento riconosciuti soltanto a condizione di esservi depositate in locali speciali; esse devono essere sezionate in luoghi o in momenti diversi dalle carni che rispondono a dette condizioni. Il veterinario ufficiale deve avere libero accesso in ogni momento ai depositi frigoriferi e a tutti i locali adibiti al lavoro per garantire la scrupolosa osservanza delle disposizioni di cui sopra.

34. Le carni fresche destinate al sezionamento devono essere depositate, subito dopo l'introduzione nel laboratorio di sezionamento e fino al momento della loro utilizzazione, nel locale di cui al numero 2, lettera a), del capitolo II; in tale locale le carcasse e le loro parti devono essere mantenute costantemente ad una temperatura interna inferiore o uguale a +7°C.

Tuttavia, in deroga al numero 49, le carni possono essere trasportate direttamente dal locale di macellazione al locale di sezionamento; in tal caso, il locale di macellazione e quello di sezionamento devono essere situati in uno stesso isolato ed essere sufficientemente vicini l'uno all'altro, dato che le carni da sezionare devono essere trasferite senza rottura del carico da un locale all'altro grazie ad una estensione della rete aerea di guidovie dei locali di macellazione e il sezionamento deve essere effettuato immediatamente. Subito dopo il sezionamento e l'imballaggio previsto, le carni devono essere trasportate nel locale frigorifero di cui al numero 2, lettera a), del capitolo II. Durante il sezionamento la temperatura del locale deve essere inferiore o uguale a +10°C.

35. Salvo il caso di sezionamento a caldo, il sezionamento può avvenire soltanto se la carne ha raggiunto una temperatura interna inferiore o uguale a +7°C. Al momento del sezionamento, il pH della carne deve essere compreso tra 5,6 e 6,1; questo esame dev'essere fatto sul muscolo gran dorsale all'altezza della tredicesima costola.

36. Sono vietati l'insufflazione delle carni e l'uso di panni per la loro ripulitura. Tuttavia l'insufflazione di un organo può essere autorizzata quando sia imposta da un rito religioso, ma l'organo insufflato deve essere escluso dal consumo umano.

CAPITOLO VIII

CONTROLLO SANITARIO DELLE CARNI IN PEZZI

37. I laboratori di sezionamento delle carni sono soggetti ad un controllo effettuato da un veterinario ufficiale. Quest'ultimo deve essere avvisato per tempo, prima che s'inizi il sezionamento della carne destinata agli scambi intracomunitari.

Il veterinario ufficiale, durante le operazioni di controllo, può essere assistito, nei compiti puramente materiali, da personale ausiliario particolarmente addestrato a tal fine.

38. Il controllo del veterinario ufficiale comprende i seguenti compiti:

— controllo del registro d'entrata delle carni fresche e d'uscita delle carni sezionate;

- ispezione sanitaria delle carni fresche presenti nel laboratorio e destinate agli scambi intracomunitari;
- ispezione sanitaria delle carni fresche destinate agli scambi intracomunitari, prima delle operazioni di sezionamento e al momento della loro uscita dal laboratorio;
- compilazione e rilascio dei documenti comprovanti il controllo delle carni sezionate di cui al numero 45, lettera c), e al numero 48;
- controllo della pulizia dei locali, degli impianti e degli utensili di cui al capitolo III, nonché dell'igiene del personale;
- esecuzione di tutti i prelievi necessari per effettuare esami di laboratorio che per esempio possano rivelare la presenza di germi nocivi, di additivi o di altre sostanze chimiche non autorizzate. I risultati degli esami sono riportati in un registro;
- qualsiasi altro controllo che si ritenga utile per l'osservanza delle presenti disposizioni.

CAPITOLO IX

BOLLATURA SANITARIA

39. La bollatura sanitaria deve essere effettuata sotto la responsabilità del veterinario ufficiale. A tal fine egli detiene e custodisce:

a) gli strumenti per la bollatura sanitaria delle carni, che può consegnare al personale ausiliario soltanto al momento e per il tempo necessario per effettuare la bollatura stessa;

b) le etichette di cui al capitolo X, purché su di esse sia stato già stampato il bollo di cui al precedente capitolo. Tali etichette saranno consegnate a detto personale ausiliario al momento della applicazione e in numero corrispondente alle necessità.

40. La bollatura sanitaria deve essere praticata a mezzo di bollo di forma ovale, delle dimensioni di 6,5 centimetri di larghezza e di 4,5 centimetri di altezza. Sul bollo devono figurare, in caratteri perfettamente leggibili, le indicazioni seguenti:

— nella parte superiore, la scritta « Repubblica Italiana » in lettere maiuscole;

— al centro, il numero di riconoscimento veterinario del macello;

— nella parte inferiore, la sigla CEE. I caratteri a stampa devono avere un'altezza di 0,8 centimetri per le lettere e di 1 centimetro per le cifre. Il bollo può inoltre comportare un'indicazione che permetta di identificare il veterinario che ha proceduto al controllo sanitario delle carni.

41. Le carcasse sono bollate a inchiostro o a fuoco mediante un bollo, conformemente al numero 40:

— quelle di peso superiore a 60 chilogrammi devono essere contrassegnate con bolli su ciascuna mezzena, almeno nelle regioni seguenti: faccia esterna della coscia, lombata, groppa, costata, spalla e pleura;

— le altre devono recare almeno quattro bolli e precisamente su ciascuna spalla e sulla faccia esterna di ciascuna coscia.

42. Testa, lingua, cuore e polmoni devono essere bollati a inchiostro o a fuoco, con marchio, conformemente al numero 40.

Tuttavia, per i bovini di meno di tre mesi, i suini, gli ovini e caprini, la bollatura della lingua e del cuore non è obbligatoria.

I fegati sono bollati con marchio a fuoco, conformemente al numero 40.

43. Le parti, ad eccezione del sego, della sugna, della coda, delle orecchie e dei piedi, ricavate nei laboratori di sezionamento dalle carcasse regolarmente bollate, devono, se prive di bollo, essere contrassegnate a inchiostro o a fuoco con un bollo rispondente alle prescrizioni del numero 40 che rechi, invece del numero di riconoscimento veterinario del macello, quello del laboratorio di sezionamento. I pezzi di lardo e di pancetta la cui cotenna sia stata tolta possono essere raggruppati in partite di non più di cinque pezzi; ogni partita o pezzo, se si tratta di pezzi isolati, devono essere sigillati sotto controllo ufficiale e muniti di una etichetta rispondente alle prescrizioni del numero 45, lettera c).

La bollatura può essere effettuata anche con un bollo metallico. Il bollo metallico, da fissare su ogni pezzo, deve essere tale da escludere la possibilità di essere usato una seconda volta, deve essere di materiale resistente conforme a tutti i requisiti dell'igiene. Sul bollo metallico devono figurare, in caratteri perfettamente leggibili, le indicazioni seguenti:

- nella parte superiore, le due lettere in maiuscolo « R. I. »;
- al centro, il numero di riconoscimento veterinario del laboratorio di sezionamento;
- nella parte inferiore, la sigla CEE.

I caratteri devono avere un'altezza di 0,2 centimetri sia per lettere che per le cifre.

Il bollo metallico può inoltre recare un'indicazione che permetta di identificare il veterinario che ha proceduto al controllo sanitario delle carni.

44. Per la bollatura di carni ad inchiostro può essere usato esclusivamente metilviolettino oppure un altro colorante violetto, ammesso a tal fine nell'ambito di una regolamentazione comunitaria.

CAPITOLO X

IMBALLAGGIO DELLE CARNI IN PEZZI

45. a) Gli imballaggi (ad esempio casse, cartoni) devono rispondere a tutte le norme igieniche, in particolare devono essere:

- tali da non alterare le caratteristiche organolettiche delle carni;
- tali da non trasmettere alle carni sostanze nocive per la salute umana;
- sufficientemente solidi per garantire una protezione efficace delle carni durante il trasporto e le manipolazioni;

b) Gli imballaggi non devono essere riutilizzati per imballare carni, salvo se sono fabbricati in materiali resistenti alla corrosione, facilmente lavabili, e se sono stati preventivamente puliti e disinfettati;

c) Gli imballaggi devono essere muniti di un'etichetta ben visibile sulla quale figurino un marchio ben leggibile, replica di uno dei bolli di cui ai numeri 40 e 43. L'etichetta deve essere fissata in modo da lacerarsi al momento dell'apertura dell'imballaggio. L'etichetta reca inoltre un numero di serie.

46. Quando le carni fresche in pezzi o le frattaglie sono confezionate in involucri diretti (ad esempio fogli di plastica), quest'operazione deve essere effettuata subito dopo il sezionamento in maniera rispondente alle norme d'igiene.

Salvo i pezzi di lardo e di pancetta, la carne in pezzi deve comunque essere munita di un involucro di protezione, a meno che non venga trasportata appesa.

Questi involucri devono essere trasparenti, incolori e rispondere inoltre alle condizioni di cui al numero 45, lettera *a*); non possono essere riutilizzati per avvolgere carni.

47. Gli imballaggi e involucri di cui ai numeri 45 e 46 possono contenere soltanto carni in pezzi appartenenti ad una stessa specie animale.

CAPITOLO XI

CERTIFICATO SANITARIO

48. L'esemplare originale del certificato sanitario, che deve accompagnare le carni durante il trasporto verso il paese destinatario, deve essere rilasciato da un veterinario ufficiale al momento della spedizione.

Il certificato sanitario deve corrispondere nella presentazione e nel contenuto al modello di cui all'allegato II e deve essere redatto perlomeno nella lingua del paese destinatario e recare le informazioni previste nel modello summenzionato.

CAPITOLO XII

DEPOSITO

49. Le carni fresche destinate agli scambi intracomunitari devono essere sottoposte a refrigerazione subito dopo l'ispezione *post mortem* e mantenute costantemente ad una temperatura interna inferiore o pari a +7°C per le carcasse e loro parti e +3°C per le frattaglie.

CAPITOLO XIII

TRASPORTO

50. Le carni fresche devono essere trasportate in veicoli o mezzi sigillati, costruiti e attrezzati in modo che le temperature previste al capitolo XII siano assicurate per tutta la durata del trasporto. La sigillatura non è obbligatoria quando le carni sono trasportate da un macello ad un laboratorio di sezionamento situato nello stesso Stato membro.

51. I veicoli o mezzi destinati al trasporto di dette carni devono corrispondere alle seguenti esigenze:

a) le loro pareti interne e tutte le altre parti che possono venire a contatto con le carni devono essere in materiali resistenti alla corrosione e tali da non alterare le caratteristiche organolettiche delle carni né renderle nocive alla salute dell'uomo; dette pareti devono essere lisce, di facile pulizia e disinfezione;

b) devono essere provvisti di dispositivi atti ad assicurare la protezione delle carni contro insetti e polvere e costruiti in modo tale da impedire ogni fuoriuscita di liquidi;

c) per il trasporto di carcasse, mezzene o quarti di carne e di carni in pezzi non imballate, essi devono essere muniti di dispositivi di sospensione in materiali resistenti alla corrosione, fissati ad altezza tale che le carni non tocchino il pavimento: tale disposizione non si applica alle carni congelate e provviste di imballaggio igienico.

52. I veicoli o mezzi utilizzati per il trasporto delle carni non possono in alcun caso essere adibiti al trasporto di animali vivi o di prodotti che possano alterare o contaminare le carni.

53. Nessun altro prodotto può essere trasportato con le carni in uno stesso veicolo o mezzo. Inoltre, le trippe possono essere trasportate soltanto se sbiancate, le teste e le zampe soltanto se scuoiate o scottate e depilate.

54. Le carni fresche non possono essere trasportate in un veicolo o mezzo che non sia stato ripulito e disinfettato.

55. Le carcasse, le mezzene e i quarti, eccetto la carne congelata e imballata in condizioni che corrispondono alle esigenze dell'igiene, devono essere sempre trasportati appesi; le altre parti e le frattaglie devono essere trasportate appese e collocate su supporti, ove non siano imballate o contenute in recipienti resistenti alla corrosione. Tali supporti, imballaggi e recipienti devono corrispondere alle esigenze dell'igiene e, in particolare per quanto riguarda gli imballaggi, alle disposizioni del presente allegato. I visceri devono sempre essere trasportati in imballaggi resistenti ed impermeabili ai liquidi ed alle sostanze grasse. Gli imballaggi non possono essere riutilizzati se non previa pulizia e disinfezione.

56. Il veterinario ufficiale deve assicurarsi prima della spedizione che i veicoli o mezzi adibiti al trasporto nonché le condizioni di carico corrispondano alle prescrizioni d'igiene stabilite nel presente capitolo.

L'onorevole Andreoni ha presentato i seguenti emendamenti all'allegato I:

Al capitolo III, punto 3, lettera b), sostituire le parole: « nei macelli o nei laboratori », *con le altre:* « nei macelli e nei laboratori »;

Al capitolo XIII, punto 55, sostituire le parole: « trasportate appese e collocate », *con le altre:* « trasportate appese o collocate ».

Pongo in votazione il primo emendamento Andreoni.

(È approvato).

Pongo in votazione il secondo emendamento Andreoni.

(È approvato).

Pongo in votazione l'allegato I nel suo complesso, quale risulta a seguito degli emendamenti testé approvati.

(È approvato).

Poiché agli allegati II e III non sono stati presentati emendamenti, li porrò direttamente in votazione dopo averne dato lettura:

ALLEGATO II

CERTIFICATO DI SANITA
PER GLI SCAMBI TRA GLI STATI MEMBRI DELLA CEE
CARNI FRESCHE (1)

N. (2)

Paese speditore

Ministero'

Rif. (facoltativo)

I. Identificazione delle carni:

Carni di (specie animale)

Natura dei pezzi

Natura dell'imballaggio

Numero dei pezzi o degli imballaggi

Peso netto

II. Provenienza delle carni:

Indirizzo(i) e numero(i) di riconoscimento veterinario del(i) macello(i) riconosciuto(i)

Indirizzo(i) e numero(i) di riconoscimento veterinario del(i) laboratorio(i) di sezionamento riconosciuto(i)

III. Destinazione delle carni:

Le carni sono state spedite da (luogo di spedizione)

a

col seguente mezzo di trasporto (3)

Nome e indirizzo dello speditore

Nome e indirizzo del destinatario

IV. Attestato di sanità:

Il sottoscritto, veterinario ufficiale, certifica:

- a) che le carni sopraindicate (4) — l'etichettatura fissata nell'imballaggio delle carni sopraindicate (4) — recano il bollo comprovante che le carni provengono esclusivamente da animali macellati in macelli riconosciuti;
- b) che queste carni sono state riconosciute adatte al consumo umano a seguito di ispezione veterinaria effettuata conformemente alla direttiva relativa a problemi sanitari in materia di scambi intracomunitari di carni fresche;
- c) che esse sono state sezionate in un laboratorio di sezionamento riconosciuto (4);
- d) che sono state sottoposte ad esame trichinoscopico (4);
- e) che i veicoli o mezzi adibiti al trasporto e le condizioni di carico della spedizione corrispondono alle prescrizioni d'igiene stabilite nella precitata direttiva.

Fatto a, il

Firma del veterinario ufficiale

.....

(1) Carni fresche: a norma della direttiva, di cui al numero IV, lettera b) del presente certificato, sono considerate tali tutte le parti, adatte al consumo umano, di animali domestici delle specie bovina, equina, suina, ovina e caprina che non abbiano subito alcun trattamento tale da assicurare la loro conservazione; sono tuttavia considerate fresche le carni trattate per mezzo del freddo.

(2) Facoltativo.

(3) Per i carri ferroviari e gli autocarri indicare il numero di immatricolazione e per gli aerei il numero del volo.

(4) Cancellare la menzione inutile.

(È approvato).

ALLEGATO III

Modello di parere previsto dall'articolo 18.

PARERE DELL'ESPERTO VETERINARIO (1)

RELATIVO A CARNI FRESCHE DESTINATE AD UNO STATO MEMBRO DELLA CEE

Nome dell'esperto veterinario

Cittadinanza

Indirizzo

Telefono

1. Spedizione respinta (natura e volume)

2. Origine delle carni:

a) Paese speditore

b) Certificato di sanità:

Autorità che ha rilasciato il certificato

N. (2)

c) Nome e indirizzo dello speditore

3. Arrivo delle carni a

il alle ore

4. (Autorità del Paese destinatario)

ha pronunciato il divieto il di mettere in circolazione nel suo territorio le carni sopra designate.

5. La domanda di perizia è stata presentata il alle ore

6. Inizio della perizia il alle ore

fine della perizia il alle ore

V LEGISLATURA — QUATTORDICESIMA COMMISSIONE — SEDUTA DEL 13 OTTOBRE 1971

7. Natura della perizia effettuata:

- esame organolettico (3)
- esame batteriologico (3)
- esame anatomopatologico (3)
- esame istopatologico (3)
- esame biologico (3)
- esame trichinoscopico (3)
- esame clinico (3)
- esame sierologico (3)
- esame chimico (3)

8. Risultato della perizia

.....

.....

.....

(Luogo), il

Firma dell'esperto veterinario

.....

-
- (1) Da compilare in 3 esemplari.
 - (2) Facoltativo.
 - (3) Cancellare l'indicazione inutile.

(È approvato).

Gli onorevoli Mascolo e Andreoni hanno presentato il seguente ordine del giorno:

« La XIV Commissione igiene e sanità, considerato che ai veterinari incaricati di cui al terzo comma dell'articolo 6 della presente legge vengono corrisposti da parte degli imprenditori oltre alle competenze economiche anche gli oneri sociali;

chiede che lo stesso trattamento venga applicato anche ai veterinari coadiutori alle dipendenze del Ministero della sanità, ufficio del veterinario provinciale;

chiede inoltre che venga esaminata la possibilità di un inquadramento giuridico nei ruoli della pubblica amministrazione, giacché di fatto esiste un rapporto di pubblico impiego prestando essi servizio continuativo da alcuni anni ».

DAL CANTON MARIA PIA, *Sottosegretario di Stato per la sanità*. Dichiaro di accettarlo come raccomandazione.

PRESIDENTE. Lo pongo in votazione.
(È approvato).

Gli onorevoli Andreoni e Mascolo hanno presentato, inoltre, il seguente altro ordine del giorno:

« La XIV Commissione igiene e sanità, preso atto della carente legislazione relativa ai macelli pubblici e privati, e che l'approvazione del disegno di legge n. 3529: " Norme sanitarie sugli scambi di carni fresche tra l'Italia e gli altri Stati membri della Comunità economica europea ", evidenzia ancora di più la precarietà della legislazione corrente dei nostri impianti, specie quelli pubblici,

invita il Governo
a voler procedere con urgenza in merito ».

DAL CANTON MARIA PIA, *Sottosegretario di Stato per la sanità*. Dichiaro di accoglierlo.

PRESIDENTE. Lo pongo in votazione.
(È approvato).

Il disegno di legge sarà subito votato a scrutinio segreto.

Votazione segreta.

PRESIDENTE. Indico la votazione a scrutinio segreto del disegno di legge oggi esaminato.

(Segue la votazione).

Comunico il risultato della votazione:

Disegno di legge: « Norme sanitarie sugli scambi di carni fresche tra l'Italia e gli altri Stati membri della Comunità economica europea » (Approvato dalla XI Commissione permanente del Senato) (3529):

| | |
|----------------------------|----|
| Presenti e votanti | 24 |
| Maggioranza | 13 |
| Voti favorevoli | 23 |
| Voti contrari | 1 |

(La Commissione approva).

Hanno preso parte alla votazione:

Alboni, Allocca, Andreoni, Armani, Barberi, Bartole, Biagini, Bosco, Cattaneo Petri, Giannina, Cortese, Cucchi, De Lorenzo Ferruccio, De Maria, Di Mauro, Foschi, Graziosi, La Bella, Mascolo, Mazza, Monasterio, Sisto, Sorgi, Urso e Zanti Tondi Carmen.

La seduta termina alle 11,20.

IL CONSIGLIERE CAPO SERVIZIO
DELLE COMMISSIONI PARLAMENTARI
Dott. GIORGIO SPADOLINI

L'ESTENSORE DEL PROCESSO VERBALE
Dott. ANTONIO MACCANICO

STABILIMENTI TIPOGRAFICI CARLO COLOMBO