

(N. 1119)

### DISEGNO DI LEGGE

d'iniziativa del senatore Garibaldi

COMUNICATO ALLA PRESIDENZA IL 17 GENNAIO 1985

Norme sulla vigilanza sanitaria delle carni. Modificazioni al regio decreto 20 dicembre 1928, n. 3298

ONOREVOLI SENATORI. — Come è noto agli operatori, e a quanto sembra ignorato dal legislatore, la normativa sul controllo delle carni destinate al consumo alimentare umano è vecchia, sovrapposta, contorta, superata dalla realtà scientifica, tecnologica, psicosociale. Infatti, le disposizioni che disciplinano la trasformazione, la conservazione, il trasporto e la commercializzazione delle carni sono tuttora:

il regio decreto 20 dicembre 1928, numero 3298 (Regolamento per la vigilanza sanitaria delle carni);

la legge 30 aprile 1962, n. 283 (Modifiche agli articoli 242, 243, 247, 250 e 262 del testo unico delle leggi sanitarie approvato con regio decreto 27 luglio 1934, n. 1265: disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande), ed il regolamento d'esecuzione approvato con decreto del Presidente della Repubblica 26 marzo 1980, n. 327;

la legge 29 novembre 1971, n. 1073 (norme sanitarie sullo scambio di carni fresche tra l'Italia e gli altri Stati membri della Comunità economica europea).

Tali norme complessivamente stabiliscono:

che le carni, all'atto della produzione, siano sottoposte all'ispezione veterinaria, intendendo come tale l'insieme degli atti dovuti (accertamenti sistematici da eseguirsi nei modi prescritti su ogni animale macellato) che il « veterinario ispettore » (pubblico ufficiale) è tenuto ad effettuare al fine di accertare determinati requisiti di natura tecnica che gli permettono di certificare mediante la bollatura sanitaria l'ammissibilità delle carni al consumo alimentare umano;

che le carni siano sottoposte inoltre a vigilanza veterinaria, intendendo come tale quel complesso di operazioni tendenti a garantire che le tecniche di produzione, tra-

sformazione, conservazione, trasporto e commercializzazione, soddisfino le esigenze di ordine igienico-sanitario in ogni momento del ciclo « produttivo » e commerciale.

In particolare mentre l'ispezione delle carni (visita sanitaria), che spetta a personale in possesso della necessaria preparazione tecnico-scientifica conseguita con la frequenza ed il superamento di appositi corsi universitari e presupposta dopo il conseguimento del prescritto diploma di abilitazione (medico veterinario), è oggettivizzata da precise norme che determinano il metodo e la tecnica da applicare, la vigilanza è attività generica, effettuata da una pluralità di persone, legittimata dall'ordinamento (veterinari ufficiali, vigili sanitari, tecnici di igiene, carabinieri del nucleo antisofisticazioni, eccetera), ma non preordinata da norme specifiche.

Il regio decreto 20 dicembre 1928, n. 3298, stabilisce tra l'altro, all'articolo 35, che le carni congelate provenienti da altri comuni, prima di essere depositate nelle celle frigorifere, devono essere sottoposte a controllo da parte del veterinario comunale che provvede al ritiro dei certificati sanitari di scorta. Lo stesso decreto all'articolo 40 dispone poi che la introduzione in un comune di carne fresca macellata altrove e destinata agli spacci pubblici e agli stabilimenti industriali è permessa alle seguenti condizioni:

- 1) che sia marcata con bollo del comune di origine;
- 2) che sia accompagnata da un certificato sanitario da rilasciarsi dall'autorità comunale;
- 3) che sia sottoposta a nuova visita da parte del veterinario del comune di destinazione (la cosiddetta controvisita);
- 4) che sia protetta da idonei involucri e contenuta in ceste debitamente foderate all'interno.

Non vi è dubbio che dal 1928 ad oggi le innovazioni tecnologiche nel settore della produzione, della lavorazione, del trasporto e della distribuzione delle carni hanno reso superate le pur lodevoli, per quei

tempi, disposizioni di che trattasi. Basti pensare alla cosiddetta catena del freddo conosciuta anche come catena delle temperature controllate, che consente di garantire la conservazione dello stato igienico e microbiologico originari delle carni per periodi di tempo molto lunghi (per oltre un mese se trattasi di carni refrigerate e tenute tra lo 0 e +7°; per oltre un anno quelle congelate se conservate a -10° e quelle surgelate a -18°).

Se consideriamo poi la modernizzazione degli impianti di macellazione, dei laboratori di lavorazione delle carni, la generalizzazione degli impianti frigoriferi e l'ammodernamento del regime dei trasporti che permette diffusi e rapidi scambi commerciali fra continenti, fra paesi esteri e nel mercato interno nazionale, ci si rende conto della sostanziale illogicità ed in definitiva della non reale necessità per le categorie interessate (macellai, commercianti, altre categorie di lavoratori collegati a tale attività, consumatori soprattutto) dei controlli sanitari che si riversano e si ripetono sulle carni.

Vero è che, in pratica, una partita di carni, ammessa all'atto della produzione incondizionatamente al consumo umano, mantenuta e trasportata nelle condizioni previste, deve subire, prima di arrivare sulla mensa del consumatore, oltre ad una serie innumerevole di controlli igienico-sanitari e non, una nuova visita sanitaria (controvisita) ogni qual volta viene trasportata da un comune all'altro del territorio nazionale.

Gli oneri derivanti dalla controvisita incidono sensibilmente sul costo per chilogrammo della carne, non tanto per il conseguente diritto sanitario che l'operatore deve versare all'ente sanitario preposto (USL), quanto per gli altri servizi accessori indispensabili per l'effettuazione della stessa, per il peso economico che gli operatori del settore devono subire per le soste degli automezzi ai posti di controllo e via dicendo. Il tutto senza contare l'altrettanto oneroso obbligo per gli enti sanitari competenti (USL) di adibire a detta superflua controvisita il proprio personale veterinario che viene distolto

da reali compiti di istituto; indipendentemente, ancora, dalla sofferenza che le carni subiscono durante le operazioni di scarico e ricarico per la controvisita e la nuova bollatura, facoltativa, a comprova dell'avvenuto controllo.

Con il presente disegno di legge si tende ad ovviare agli inconvenienti indicati disponendo: all'articolo 1, la definizione di carni fresche (definizione ripresa all'articolo 1 della legge 29 novembre 1971, n. 1073, recante norme sanitarie sugli scambi di carni fresche tra l'Italia e gli altri Stati membri della CEE); tale definizione è indispensabile in quanto manca nella nostra normativa e perchè esclude le carni di polame, conigli e selvaggina allevata, già adeguatamente disciplinate dal decreto del Presidente della Repubblica 10 agosto 1972, n. 967, e dal decreto del Presidente della Repubblica 8 giugno 1982, n. 503; all'articolo 2, la possibilità di commercializ-

la scorta dei certificati sanitari, modelli 1 e 2, a condizione che dette carni siano accompagnate dalla documentazione IVA per il trasporto merci e che siano contrassegnate da un bollo sanitario conforme alle disposizioni da emanarsi dal Ministro della sanità; all'articolo 3, che il Ministro della sanità stabilisca mediante propri decreti: a) i requisiti per il riconoscimento degli impianti da adibire alla produzione, lavorazione, deposito e commercializzazione delle carni; b) le norme per l'igiene dei predetti impianti e delle lavorazioni da attuarsi negli stessi; c) le norme sulla vigilanza e sui controlli sanitari delle carni; d) le norme sulla bollatura sanitaria e sul trasporto delle carni fresche (ciò in analogia a quanto stabilito per le carni di origine estera negli allegati alla legge 29 novembre 1971, n. 1073, per gli scambi fra l'Italia e i paesi CEE); all'articolo 4 le sanzioni amministrative per le eventuali violazioni delle norme.

## DISEGNO DI LEGGE

### Art. 1.

Sono considerate carni fresche tutte le parti degli animali domestici appartenuti alle specie bovina, bufalina, equina, suina, ovina e caprina adatte al consumo umano che non hanno subito trattamenti atti ad assicurare la loro conservazione, fatta eccezione per l'azione del freddo comunque applicata. Sono altresì considerate carni fresche le carni congelate e le carni confezionate sotto vuoto o in atmosfera controllata.

### Art. 2.

Le carni fresche provenienti da animali macellati in un comune possono essere introdotte in altro comune senza il controllo veterinario e la nuova visita sanitaria, pre-

visti dagli articoli 35 e 40, lettera *c*), del regolamento approvato con regio decreto 20 dicembre 1928, n. 3298, nonchè senza la scorta dei certificati sanitari (modello 1 e modello 2) contemplati dagli articoli 40, lettera *b*), e 42 del precitato regolamento, a condizione che le stesse siano scortate dalla documentazione prescritta dal decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n. 633, e successive modifiche, e siano contrassegnate da un bollo sanitario conforme alle disposizioni da emanarsi dal Ministro della sanità.

### Art. 3.

Con appositi decreti da emanarsi entro 60 giorni dall'entrata in vigore della presente legge il Ministro della sanità determina:

1) i requisiti per il riconoscimento dei macelli, dei laboratori di sezionamento e depositi frigoriferi per le carni e delle attrezzature degli stessi impianti;

2) le norme per l'igiene della macellazione e del sezionamento e del confezionamento delle carni, per l'igiene dei locali, delle attrezzature e del personale addetto alla lavorazione delle carni;

3) le norme sulla vigilanza e i controlli sanitari delle carni nei macelli, nei laboratori di sezionamento e nei locali di deposito delle carni;

4) le norme sulla bollatura sanitaria e sul trasporto delle carni fresche, frattaglie e sottoprodotti della macellazione.

### Art. 4.

I contravventori alle disposizioni della presente legge ed ai relativi decreti di attuazione sono assoggettati al pagamento di una somma da lire 400.000 a lire 1.600.000.