

# CAMERA DEI DEPUTATI N. 1625

## PROPOSTA DI LEGGE

D'INIZIATIVA DEI DEPUTATI

**TRUZZI, BONOMI, BUCCIARELLI DUCCI, BURATO, MARENGHI, GRAZIOSI, GOZZI, DE MARZI FERNANDO, TROISI, SODANO, BOLLA, STELLA, SORGI, ZANONI, SCARASCIA, FRANZO, MICHELI, SANGALLI, NATALI LORENZO, CHIARINI, ZANIBELLI, VALSECCHI, SEDATI, VISCHIA, BERNARDINETTI**

*Annunziata il 24 maggio 1955*

### Norme sulla fabbricazione e la vendita della margarina

**ONOREVOLI COLLEGHI!** — L'aggravarsi della crisi lattiera, che continua a provocare riduzioni del prezzo del latte alla produzione, disceso in vaste zone della Valle Padana a lire 35-40 il litro dal livello di lire 50-54 dello scorso anno, ha accresciuto le preoccupazioni dei produttori agricoli sulla continua e sempre più incidente invadenza dei succedanei del burro.

Prima dello scoppio della guerra una adeguata legislazione era stata introdotta in Italia per scoraggiare la sleale concorrenza della margarina al burro, consistente nel divieto di immissione al consumo alimentare diretto della margarina stessa, mentre una specifica organizzazione agricolo-industriale, disciplinata dal Ministero dell'agricoltura fu creata per controllare il convogliamento della stessa ai limitati impieghi in cui era stata confinata, e cioè all'industria dolciaria.

Le vicende belliche portarono al superamento di tale legislazione, mentre per effetto della carenza di grassi nel periodo post-bellico, la margarina ed i grassi succedanei ritornarono liberamente a circolare con il crisma legislativo. Difatti, con la legge 4 novembre 1951, n. 1316, e successivo regolamento per la esecuzione della stessa, appro-

vato con decreto del Presidente della Repubblica n. 131 del 14 gennaio 1954, è stata disciplinata la produzione ed il commercio della margarina e dei grassi idrogenati alimentari.

Scopo di tale struttura legislativa era quello di evitare le sofisticazioni del burro, consentendo nel contempo ai consumatori meno abbienti di poter utilizzare un grasso solido ad un prezzo adeguato alle loro scarse possibilità. Purtroppo la realtà attesta che la detta legislazione non ha raggiunto lo scopo prefisso ma soltanto quello di rendere legale la produzione della margarina e degli altri grassi succedanei. Lo conferma il fatto che il consumo al minuto dettaglio di margarina e di grassi idrogenati è del tutto trascurabile, talché sono rari gli esercizi che dispongono di tale prodotto, peraltro non richiesto dai consumatori che, se abbienti, chiedono quale grasso solido soltanto il burro o, se meno abbienti, continuano ad utilizzare grassi suini.

Per effetto di una tale situazione psicologica, che affonda le sue profonde radici nella tradizione di utilizzare grassi di produzione nazionale, quali il burro, il lardo e lo strutto, la margarina ed i grassi idrogenati hanno trovato un'unica via di utilizzo, oltre quella ufficiale e nota dell'impiego nell'indu-

stria dolciaria, e cioè la sofisticazione del burro. Una tale fraudolenta attività è andata in questi ultimi anni vieppiù aumentando, fino a diventare il più grave elemento di perturbamento dell'intero settore lattiero.

Non è azzardata la nostra ipotesi, come avremo modo di confermarla in appresso, che attualmente i quantitativi di margarina e grassi idrogenati destinati a sofisticare il

burro, raggiungano i 350-400 mila quintali, rappresentando cioè non meno del 60 per cento della disponibilità burriera nazionale, comprensiva dei quantitativi importati dall'estero.

Difatti, la disponibilità burriera nell'ultimo quinquennio, secondo l'« Istat », risulta la seguente, espressa in migliaia di quintali:

	1950	1951	1952	1953	1954	Media
Produzione nazionale . . . . .	579,0	597,6	594,6	607,7	610,0	597,8
Importazione . . . . .	50,4	186,5	86,9	95,4	64,2	96,7
Disponibilità . . . . .	629,4	784,1	681,5	703,1	674,2	694,5

In cifra tonda, si può, cioè, ritenere che la produzione media nazionale si aggiri intorno ai 600 mila quintali e le importazioni intorno ai 100 mila quintali. Ove si pensi che da un quintale di latte si ottengono mediamente, in linea teorica, 4 chilogrammi di burro, si desume che alla produzione del burro dovrebbero essere convogliati ogni anno, mediamente e sempre in linea teorica, non meno di 15 milioni di quintali di latte, cioè il 20 per cento dell'intera produzione lattiera nazionale, in essa compreso il quantitativo destinato al consumo diretto. Peraltro, se si considera che il 70 per cento della produzione lattiero casearia nazionale è concentrato nella Valle Padana, si ha l'esatta visione della importanza che il problema riveste per l'intera economia agricola della detta zona, imposta come è noto, a seguito dello sviluppo della meccanizzazione agricola e quindi del rapido decrescere del bestiame da lavoro, sul patrimonio zootecnico da latte.

Quali sono i prodotti che vengono utilizzati per la fabbricazione della margarina e dei grassi idrogenati? A quanto ammonta la produzione dei grassi succedanei del burro?

I grassi più largamente utilizzati per la fabbricazione della margarina e dei grassi idrogenati sono: cocco, palmisti, delfino, balena, pesce misto e limitati quantitativi di olio di semi e sintetici. Secondo i dati ufficiali dell'Istituto centrale di statistica, le importazioni nette dei principali olii e grassi che costituiscono materia prima per la fab-

bricazione della margarina risultano mediamente:

- olio di cocco, quintali 350.000;
- olii vari idrogenati, quintali 30.000;
- olii di pesce, quintali 80.000.

Poiché la destinazione dell'olio di cocco può ormai ritenersi che sia esclusivamente quella margariniera, salvo limitati quantitativi che nei periodi estivi sono miscelati agli altri olii di semi, possiamo concludere che il quantitativo globale di margarina e di grassi idrogenati prodotto in Italia da ben 78 stabilimenti, dislocati per il 90 per cento nella Valle Padana, non sia inferiore ai 450-500 mila quintali annui. Ove si consideri che la produzione biscottiera e di pasticceria a lunga conservazione, per la quale si adoperano margarina e grassi idrogenati, varia da un milione a un milione e 200 mila quintali annui e che la margarina ed i grassi idrogenati intervengono per l'8-10 per cento in peso, si desume che soltanto 100-120 mila quintali di margarina e grassi idrogenati hanno destinazione legittima, mentre i rimanenti 350-400 mila quintali vanno a sofisticare il burro.

È ben vero che la margarina ha avuto rapida diffusione in altri Paesi europei e soprattutto negli Stati Uniti, dati i prezzi notevolmente inferiori a quelli del burro, ma è da considerare che in quest'ultimo Paese il prezzo del burro è stato garantito dallo Stato che ha accumulato notevoli scorte di tale pro-

dotto, soggiacendo in ciò ad una naturale legge economica, ma la margarina viene come tale smerciata, senza quindi vestirsi di panni diversi.

Dal momento quindi che la margarina ed i grassi idrogenati in Italia non trovano smercio con il loro vero nome, neppure tra i ceti meno abbienti, mentre intervengono in larga misura nella sofisticazione del burro, la proposta di una imposta di fabbricazione che scoraggi questa azione fraudolenta ai danni di un settore importantissimo dell'economia agricola nazionale, quale è quello zootecnico-lattiero, trova ogni plausibile giustificazione. Al riguardo è da considerare che adottando il provvedimento richiesto, la produzione di margarina e di grassi idrogenati, non trovando più sbocco nella sofisticazione del burro, verrebbe a contrarsi determinando quindi le condizioni favorevoli non soltanto per una stabilizzazione del mercato burriero su basi remunerative, bensì la possibilità di destinare alla produzione del burro ulteriori considerevoli quantitativi di latte, con alleggerimento quindi di tutto il settore lattiero caseario e largo margine all'incremento zootecnico.

Per i fini esposti è stata elaborata la presente proposta di legge.

L'articolo 1 prevede l'istituzione di una imposta di fabbricazione nella misura di lire 35.000 per quintale, sulla margarina, sui grassi idrogenati ed eventuali miscele, nonché sulle relative materie prime. Analogamente, viene proposta l'istituzione di una sovraimposta di confine per quei prodotti della stessa natura importati dall'estero, nonché sui prodotti che contengono grassi concreti, utilizzati nella fabbricazione della margarina e dei grassi idrogenati.

L'articolo 2 si richiama, per quanto riguarda la esazione della detta imposta di fabbricazione, alle norme di cui al decreto legislativo 30 ottobre 1952, concernente un

nuovo sistema di accertamento dell'imposta di fabbricazione sugli olii di semi, che si intende esteso ai prodotti contemplati nella presente proposta.

Con l'articolo 3 viene sostanzialmente proposta l'esenzione dall'imposta di fabbricazione per quei quantitativi certi destinati alla produzione di biscotti e di pasticceria a lunga conservazione. A tale uopo viene proposta la costituzione di un apposito Comitato, composto dai rappresentanti delle Amministrazioni e categorie interessate, funzionante presso il Ministero dell'agricoltura (Alto Commissariato dell'alimentazione), con il compito di controllare la produzione e l'impiego di margarina e grassi idrogenati destinati all'industria dolciaria, in considerazione che il gravame dell'imposta di fabbricazione determinerebbe un aumento del prezzo di prodotti essenzialmente destinati all'alimentazione dell'infanzia.

Per le materie prime importate dall'estero è previsto un sistema di rimborso che, mentre raggiunge lo stesso scopo, non turba il congegno di esazione dell'imposta stessa.

L'articolo 4 introduce un procedimento di colorazione, mediante clorofilla, parallelo a quello di denaturazione vigente in altri settori, avente purtuttavia lo stesso sostanziale scopo della denaturazione stessa, e cioè la immediata e visiva individuazione di prodotti sui quali grava la specifica imposta di fabbricazione. La detta colorazione è prevista che sia effettuata presso le fabbriche, salvo che le materie prime di importazione per le quali, a maggior garanzia, viene proposto che sia effettuata nei recinti doganali, rappresentando condizione indispensabile per lo sdoganamento stesso.

Infine l'articolo 5 contempla la penalità da applicare per le eventuali infrazioni, in aggiunta a quelle già previste da altre disposizioni.

## PROPOSTA DI LEGGE

### ART. 1.

La margarina, gli olii vegetali ed animali idrogenati, gli olii concreti e loro eventuali miscele aventi qualunque denominazione, sono soggetti ad imposta di fabbricazione nella misura di lire 35.000 per quintale prodotto.

Nella stessa misura si applica la sovraimposta di confine per gli stessi prodotti importati dall'estero.

La sovrimposta di confine si applica anche ai prodotti importati dall'estero contenenti olii concreti, in base alla quantità di grassi in essi presente, da accertarsi mediante analisi eseguita dai laboratori chimici delle dogane.

### ART. 2.

Per l'esazione della imposta di fabbricazione si applicano le norme di cui al decreto legislativo 30 ottobre 1962, n. 1323, concernente un nuovo sistema di accertamento della imposta di fabbricazione sugli olii di semi, che si intende esteso ai prodotti contemplati dal presente decreto.

### ART. 3.

È esente dal pagamento dell'imposta di fabbricazione un contingente complessivo di margarina, di olii vegetali e animali idrogenati e di olii concreti o loro miscele, da adoperarsi negli impieghi tecnici alimentari e particolarmente nell'industria dei biscotti e della pasticceria di lunga conservazione.

Il contingente viene fissato anno per anno dal Ministero dell'agricoltura (Alto Commissariato dell'alimentazione) in base ai consumi denunciati e controllati in ciascuna annata precedente. Per il primo anno viene fissato in quintali 120.000.

Un apposito Comitato, costituito e funzionante presso l'Alto Commissariato dell'alimentazione, composto dei rappresentanti delle Amministrazioni e delle categorie interessate, controllerà la produzione e l'impiego dei quantitativi di margarina e grassi idrogenati esenti dall'imposta.

Qualora quantitativi parziali abbiano assolto la sovraimposta di confine, ne sarà disposto il rimborso dietro dichiarazione dell'anzidetto Comitato.

**ART. 4.**

La margarina, gli olii vegetali ed animali idrogenati, gli olii concreti e loro eventuali miscele a qualsiasi uso destinati, compreso gli impieghi tecnici di cui all'articolo precedente, saranno sottoposti a colorazione negli stabilimenti di preparazione a mezzo di aggiunta di clorofilla, nella misura necessaria per assicurare la distinguibilità dei prodotti, stabilita all'occorrenza dal Ministero dell'agricoltura.

Per i quantitativi provenienti dall'estero tale operazione dovrà essere effettuata nei recinti doganali, prima dello sdoganamento che sarà subordinato alla esecuzione della operazione stessa.

**ART. 5.**

Le infrazioni alle disposizioni degli articoli precedenti, non previste dal citato decreto legislativo 30 ottobre 1952, n. 1323, sono punite con l'ammenda da lire 100.000 a lire 1.000.000. In ogni caso verrà ordinata la sospensione per durata non inferiore a tre mesi e non superiore ad un anno dello stabilimento, deposito o esercizio nel quale l'infrazione stessa si è verificata.