

## COMMISSIONE IX

## AGRICOLTURA E FORESTE - ALIMENTAZIONE

## II.

## SEDUTA DI VENERDÌ 2 APRILE 1954

## PRESIDENZA DEL PRESIDENTE GERMANI

## INDICE

	PAG.
<b>Congedi:</b>	
PRESIDENTE . . . . .	15
<b>Comunicazioni del Presidente:</b>	
PRESIDENTE . . . . .	15
<b>Disegno di legge (Discussione e approvazione):</b>	
Tutela delle denominazioni di origine e tipiche dei formaggi (Approvato dalla VIII Commissione permanente del Senato). (705) . . . . .	15
PRESIDENTE . . . . .	15, 17, 19, 21
MARENGHI, <i>Relatore</i> . . . . .	16, 19
FARINET . . . . .	17
CAPUA, <i>Sottosegretario di Stato per l'agricoltura e le foreste</i> . . . . .	18, 19, 21
FINA . . . . .	18
DEL VESCOVO . . . . .	18
TRUZZI . . . . .	18
SAMPIETRO GIOVANNI . . . . .	18
GRIFONE . . . . .	18
CORBI . . . . .	21
<b>Votazione segreta:</b>	
PRESIDENTE . . . . .	26

## Congedi.

PRESIDENTE. Comunico che sono in congedo i deputati Ferraris Emanuele e Pecoraro.

## Comunicazioni del Presidente.

PRESIDENTE. Comunico che il deputato Farinet sostituisce, per la seduta odierna, il deputato Scarascia.

**Discussione del disegno di legge: Tutela delle denominazioni di origine e tipiche dei formaggi. (Approvato dalla VIII Commissione permanente del Senato). (705).**

PRESIDENTE. L'ordine del giorno reca la discussione del disegno di legge: « Tutela delle denominazioni di origine e tipiche dei formaggi ».

Ricordo agli onorevoli colleghi che il presente provvedimento è stato lungamente esaminato dalla nostra Commissione nella passata legislatura e, proprio per iniziativa della Commissione furono apportate sostanziali modifiche al testo presentato dal Governo. La Commissione Agricoltura del Senato, che non ebbe allora il tempo di approvarlo per il sopravvenuto scioglimento del Parlamento, lo ha recentemente approvato, introducendovi alcune aggiunte piuttosto rilevanti.

Il provvedimento medesimo è legato a termini stabiliti dalla Convenzione di Stresa,

**La seduta comincia alle 9,30.**

FRANZO, *Segretario*, legge il processo della seduta precedente.

(È approvato).

per cui è necessaria la rapida approvazione prima delle imminenti vacanze pasquali.

Il relatore, onorevole Marengli, ha facoltà di svolgere la sua relazione.

MARENGHI, *Relatore*. Il disegno di legge sottoposto al nostro esame è stato approvato dalla Commissione dell'agricoltura del Senato, in sede legislativa, il 12 marzo 1954, nel testo a suo tempo approvato dalla Camera dei deputati e che, come ha detto il Presidente, non ebbe seguito per l'avvenuto scioglimento del Parlamento. Al testo allora approvato dalla Camera sono state aggiunte solo alcune norme transitorie, sulle quali mi riservo di riferire nel corso della mia relazione.

Il provvedimento si propone di disciplinare le denominazioni di origine e tipiche dei formaggi più pregiati del nostro paese, al fine di tutelare la produzione casearia, sia sui mercati interni che su quelli esteri.

Col disegno di legge, inoltre, si rende operante l'Accordo di Stresa dal 1° giugno 1951, accordo sottoscritto dalla Danimarca, dalla Francia, dall'Italia, dalla Norvegia, dalla Svezia, dal Belgio, dalla Svizzera e dai Paesi Bassi, e relativo alla disciplina delle denominazioni di origine e tipiche dei formaggi nei mercati interni e negli scambi internazionali.

Tale Accordo è stato ratificato con decreto del Presidente della Repubblica 12 novembre 1953, n. 1099, e in esso è, fra l'altro, convenuto che le denominazioni di origine possono essere adottate dal paese contraente, nel cui territorio il formaggio viene fabbricato e stagionato, in virtù di usi tradizionalmente locali. Le denominazioni comuni sono riservate ai formaggi di caratteristiche ben definite e possono essere adottate da tutti i paesi contraenti, a condizione che la denominazione sia accompagnata dalla indicazione del paese di fabbricazione.

Per esemplificare, il formaggio gorgonzola e il parmigiano-reggiano rientrano, in base agli Accordi di Stresa, nella categoria delle denominazioni di origine, denominazioni che possono essere adottate solo nel nostro paese; per contro, il provolone è un formaggio che è tutelato solo con denominazione tipica, che può essere adottata da altri paesi che tale formaggio producono, a condizione che la denominazione stessa sia seguita dall'indicazione del paese nel quale il formaggio è stato prodotto.

Mi permetto di far presente che è necessario procedere con una certa urgenza all'approvazione del disegno di legge, perché il 31 maggio scadono i termini stabiliti a Stresa per la ratifica e per l'entrata in vigore del-

l'Accordo. S'intende che, se non dovessimo approvare subito il disegno di legge, mancando una legislazione in materia, l'Accordo di Stresa diventerebbe inoperante e resterebbero senza tutela le denominazioni dei nostri più pregiati formaggi, molti dei quali trovano facile imitazione all'estero.

Nel disegno di legge si precisano chiaramente e tassativamente le condizioni richieste per le denominazioni di origine e per quelle tipiche, tenuti presenti i criteri fissati in merito a Stresa, in sede internazionale.

Questo provvedimento è il frutto di un lavoro non indifferente svolto nella passata legislatura da un'apposita Commissione, la quale dovette modificare in molti punti il testo originario; essa ha dovuto anche procedere all'abolizione della elencazione dei formaggi che dovevano essere tutelati con denominazione di origine o tipica, proposta avanzata dal Senato, perché venne subito presentato un numero non indifferente di emendamenti che consigliò la Commissione di modificare il testo già approvato dal Senato. E, del resto, era assolutamente impossibile esprimere un giudizio su tutti i formaggi, proposti per la tutela, a causa della scarsa conoscenza delle rispettive caratteristiche.

Ad ogni modo, l'articolo 2, che per noi è fondamentale, stabilisce che sono riconosciute come denominazioni di origine quelle relative ai formaggi prodotti in zone ben delimitate geograficamente, osservando usi leali e costanti e le cui caratteristiche merceologiche derivano prevalentemente dalle condizioni proprie dell'ambiente di produzione, mentre sono riconosciute come tipiche le denominazioni relative a formaggi prodotti nel territorio nazionale, osservando usi leali e costanti, le cui caratteristiche merceologiche derivano da particolari metodi della tecnica di produzione.

Quindi, mentre per la tutela del nome basta indicare il formaggio, per la tutela di origine è necessario indicare anche la zona di produzione.

Le denominazioni di origine e relative zone di produzione, nonché le denominazioni tipiche dei formaggi, le caratteristiche merceologiche dei singoli formaggi con denominazione di origine e tipica riconosciuta e tutelata, ed i relativi metodi di lavorazione saranno riconosciuti con decreto del Presidente della Repubblica, emesso nel termine di sei mesi dall'entrata in vigore della presente legge, su proposta del Ministro dell'agricoltura e delle foreste, di concerto con il Ministro dell'industria e commercio, sentito il parere

del Comitato nazionale costituito a norma dell'articolo 4 del disegno di legge. Il termine per la presentazione del decreto presidenziale, che era stato fissato in un anno, è stato poi ridotto a sei mesi per la necessità di far presto. La revisione degli elenchi delle denominazioni si effettuerà ogni cinque anni.

La costituzione e le attribuzioni del Comitato per la tutela delle denominazioni di origine e tipiche dei formaggi sono stabilite negli articoli 4, 5 e 6 del disegno di legge; l'articolo 7 attribuisce al Ministero dell'agricoltura e delle foreste ed a quello dell'industria e commercio la vigilanza per l'applicazione delle disposizioni, ma i suddetti Ministeri, a norma dello stesso articolo 7, previo parere del Comitato nazionale, possono affidare l'incarico della vigilanza sulla produzione e sul commercio dei formaggi in questione a consorzi volontari di produzione. Il successivo articolo 8 fissa i requisiti necessari a detti consorzi.

Al capo III sono dettate norme contro le frodi e la sleale concorrenza e relative sanzioni.

Al testo a suo tempo approvato dalla Camera, il Senato ha aggiunto apposite norme transitorie e finali, le quali stabiliscono che, agli effetti degli accordi internazionali, resi esecutivi con il decreto del Presidente della Repubblica 18 novembre 1953, n. 1099, e fino a quando sarà emanato il decreto previsto dall'articolo 3 del disegno di legge in discussione, l'uso dei nominativi di origine e tipici stabiliti dalla Commissione di Stresa è riservato per i formaggi italiani e per quelle zone indicati negli allegati A e B dello stesso disegno di legge.

Resta, pertanto, chiaro che seguendo la procedura stabilita dalla legge potranno essere modificate le zone di produzione dei formaggi di cui all'allegato A; così — per esempio — la zona del parmigiano-reggiano potrà essere estesa ad altri territori riconosciuti meritevoli. Potranno, inoltre, essere riconosciute nuove denominazioni di origine come — ad esempio — per il formaggio fontina che già ha avuto dalla precedente Commissione dell'Agricoltura un riconoscimento in proposito.

Il presente provvedimento arreca sicuramente un contributo non trascurabile per la tutela e la difesa di un settore veramente essenziale per l'economia del nostro paese e, pertanto, spero che la Commissione vorrà dare ad esso la sua immediata approvazione.

PRESIDENTE. Dichiaro aperta la discussione generale.

FARINET. La Commissione che effettuò nella passata legislatura lo studio del presente disegno di legge — e della quale io feci parte — riconobbe unanime che alcuni formaggi inseriti nel protocollo addizionale a Stresa non parevano classificati secondo giusto criterio, trattandosi di formaggi che devono le loro caratteristiche a particolari condizioni del suolo, del clima e dell'ambiente in cui si producono, e che, pertanto, non possono essere riprodotti in altre zone o in altri territori. È chiaro, infatti, che un formaggio il quale deriva le sue caratteristiche da particolari condizioni di ambiente, deve rientrare nelle denominazioni di origine e non in quelle tipiche.

Io riconosco che già nella relazione allo stesso disegno di legge della passata legislatura, l'onorevole Marengi aveva messo in rilievo come fosse stato impossibile procedere da parte della Commissione alla compilazione degli elenchi in quanto, « se si avevano sufficienti elementi, come per il "fontina" in ordine al quale si riteneva di proporre la soppressione della voce duplicata, trasferendola nella categoria A, cioè nelle denominazioni di origine », per numerose altre proposte di emendamenti mancavano gli elementi necessari per deliberare circa le caratteristiche merceologiche. Venne quindi stabilito di affidare tale classifica (di cui agli articoli 2 e 3) ad un Comitato di produttori e tecnici (di cui agli articoli 4 e 5), determinando anche la pubblicità dei deliberati del Comitato stesso, sì da permettere reclami e controdeduzioni degli interessati. Purtroppo, oggi, con l'avvenuta ratifica dell'Accordo di Stresa, ci troviamo vincolati e, per consentire rettifiche, si è dovuta dettare la norma transitoria dell'articolo 15.

Perciò, vorrei che fosse sottolineato, in modo ben chiaro, che la classifica di Stresa allegata alla legge, ha un carattere transitorio e non pregiudica in alcun modo quelle classifiche e quelle previsioni, fatte dalla legge ed effettuate dal Comitato, con le eventuali deduzioni delle zone interessate. Perché il fine della legge è appunto la tutela di questi formaggi tradizionali, le cui caratteristiche sono in stretta relazione con le complesse condizioni ambientali, di temperatura, di altitudine e di flora microbica in cui vengono prodotti, osservando usi locali, leali e costanti, come io ebbi a dimostrare per il « fontina » nella tradizionale sua zona, cioè nella Valle d'Aosta.

La distinzione è in atto, già prima di Stresa: basta che si accenni a quanto si veri-

fica, per convenzione commerciale, presso le dogane svizzere. La Svizzera tutela tutti i formaggi che si possono produrre anche col suo ruolo, (e quindi di denominazioni tipiche), imponendo all'entrata sul suo territorio una tariffa di 80 franchi al quintale, mentre per i formaggi che riconosce esclusivi di determinate zone di altri paesi fa pagare soltanto 8 franchi. Fra questi ultimi sono elencati i seguenti formaggi: l'asiago, il bitto, il ca-ciocavallo, il canestrato siciliano, il fontina, il pecorino, il provolone.

Se gli svizzeri ritengono che non possono riprodurre questi formaggi, è chiaro che essi rientrano nella categoria delle denominazioni di origine. Ribadendo la precisazione che la disposizione di cui all'articolo 15 non pregiudica una nuova classifica, dapprima per l'Italia e indi — con le forme richieste per la revisione — in sede internazionale, proporrò un ordine del giorno a tutela dei formaggi italiani aventi diritto alle denominazioni di origine.

Questa legge deve tendere appunto a difendere l'esclusività del nominativo per queste nostre specialità tradizionali, contro l'approvazione che ne viene fatta ora, deprimendone la fama e deprezzando il prodotto.

CAPUA, *Sottosegretario di Stato per l'agricoltura e le foreste*. L'onorevole Marenghi ha chiarito che la disposizione transitoria vale fino a quando il Ministero non s'è intervenuto a modificarla.

FINA. Con questa dichiarazione, rinuncio a parlare. Io desideravo, infatti, lamentarmi della classificazione dell'« asiago », classificato nella tabella B anziché nella tabella A.

DEL VESCOVO. A proposito della composizione del Comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine e tipiche dei formaggi, di cui all'articolo 4 del disegno di legge, io vorrei che la Commissione esprimesse un voto affinché del Comitato faccia parte un meridionale: temo che gli interessi meridionali non saranno tutelati sufficientemente senza un proprio rappresentante.

Per quanto riguarda l'articolo 7, che demanda la vigilanza a Consorzi volontari di produzione, io debbo esprimere una perplessità, anche se voterò a favore dell'articolo medesimo: chiedo quale sia la funzione del Ministero dell'agricoltura e del Commissariato per la sanità. Vogliamo fare i controllori controllati? Io ritengo che la vigilanza dovrebbe essere affidata al Servizio frodi del Ministero dell'agricoltura e all'Alto Commissariato per l'igiene e la sanità.

TRUZZI. Io penso che un solo Consorzio, per un tipo di formaggio che si produce in località diverse e distanti, non sia sufficiente ad esercitare la necessaria vigilanza. Io proporrei di affidare la vigilanza ad un Consorzio per ogni provincia. Basti fare l'esempio del grana, che si produce in quattro o cinque provincie.

SAMPIETRO GIOVANNI. Io ritengo che l'ordine del giorno in difesa del fontina e dell'asiago possa essere accettato dal Governo, perché la posizione di quei formaggi è realmente pregiudicata malgrado le disposizioni transitorie, e neppure io riesco a rendermi conto del perché il fontina, che pur è il più tipico dei formaggi di origine, sia stato classificato fra i formaggi di denominazione tipica.

Non sono favorevole al sistema dei Consorzi provinciali, perché accadrebbe che ciascun Consorzio tutelerebbe la produzione della propria provincia: il Consorzio, invece, può essere vasto quanto si vuole e deve operare su tutte le località di produzione.

Sono anche contrario alla specifica inclusione di un rappresentante meridionale nel Comitato per la vigilanza. I rappresentanti sono per categoria e non per origine, quindi non vi è motivo di inserire un meridionale.

GRIFONE. A nome del gruppo comunista, debbo dichiarare che, trattandosi di un provvedimento lungamente discusso e alla cui elaborazione abbiamo contribuito, non possiamo disapprovare il disegno di legge nella stesura che ci è stata presentata, poiché si è tenuto conto delle osservazioni da noi fatte nella passata legislatura.

Rimaniamo, però, perplessi dinanzi al contenuto essenziale del disegno di legge. L'esperienza ci dice che, ogni qual volta la difesa di un determinato settore economico è stata affidata ad un Consorzio, benché nel caso specifico l'articolo 8 parli di parità di diritti, hanno finito — e finiranno — per prevalere gli interessi dei grandi produttori. E, infatti, l'articolo 8 parla di produttori di notoria competenza. Poiché nessuno ignora che in Italia, in alcuni settori in modo particolare, esiste una situazione, se non di monopolio, di affermazione di alcuni grandi complessi che hanno le loro sedi in Lombardia, è facilmente giustificato il nostro timore che questo provvedimento possa servire come strumento per l'affermazione di interessi di gruppi più forti sulla maggioranza dei piccoli produttori.

Pertanto, per dar valore alla nostra perplessità, noi ci asterremo dal voto, in analogia

con quanto hanno fatto i nostri colleghi al Senato.

**PRESIDENTE.** Nessun altro chiedendo di parlare, dichiaro chiusa la discussione generale.

**MARENGHI, Relatore.** Alle osservazioni degli onorevoli Farinet e Fina ha già risposto l'onorevole Sottosegretario.

All'onorevole Del Vescovo faccio rilevare che questo disegno di legge non è fatto per tutelare determinati formaggi; vi sarà un decreto presidenziale che dovrà provvedervi.

Per quanto riguarda la vigilanza, debbo fare rilevare che le disposizioni dell'articolo 7 dice che i Ministeri competenti possono — e non debbono — affidare l'incarico ai Consorzi. Il che, evidentemente, potrebbe accadere solo quando entrambi i Ministeri si trovassero nell'impossibilità di assolvere alle funzioni di vigilanza.

Non condivido l'osservazione dell'onorevole Truzzi relativa alla costituzione di un Consorzio di vigilanza per ogni provincia: i Consorzi non si riferiscono a zone, bensì a formaggi.

**CAPUA, Sottosegretario di Stato per l'agricoltura e le foreste.** Le questioni mosse riguardano: le tre denominazioni comprese nell'articolo 15; l'inclusione di un rappresentante meridionale nel Comitato di vigilanza; l'articolo 7.

Per quanto riguarda l'articolo 15, debbo precisare che le tre denominazioni sono state citate come disposizione transitoria, in quanto si adattano a ciò che è stato stabilito a Stresa; per gli altri formaggi resta stabilito che, nello spazio di 6 mesi, chiunque deve difendere un formaggio tipico può ricorrere al Ministero.

Per quanto riguarda l'inclusione di un meridionale fra gli esperti, il Governo non deve dare alcun parere: è la Commissione che deciderà.

Per quanto riguarda la funzione di vigilanza, di cui all'articolo 7, la questione deve essere trattata in sede di bilancio. In ogni caso, il devolvere l'incarico di vigilanza a Consorzi di produttori non significa che il Governo non assicurerà sufficienti garanzie a tutti gli altri produttori di formaggio.

Ritengo che non ci sia da preoccuparsi eccessivamente della dizione dell'articolo 7; e comunque la sede adatta per la discussione della questione è quella del bilancio.

In ogni caso, c'è da tener presente che molte cose non possono essere modificate, perché legate alla Convenzione di Stresa.

**PRESIDENTE.** Prima di passare all'esame degli articoli, faccio presente alla Commissione che su questo disegno di legge era stato chiesto il parere della X Commissione (Industria). Data la necessità di procedere alla rapida approvazione del provvedimento, io chiesi l'urgenza per cui se entro tre giorni il parere non perviene deve intendere che la Commissione interpellata abbia rinunciato ad esprimerlo. Poiché siamo già al quarto giorno, non essendo pervenuto alcun parere, noi possiamo procedere all'approvazione del disegno di legge.

**MARENGHI, Relatore.** Prima di passare all'esame degli articoli, desidero precisare, onde fugare gli ultimi dubbi, che con questo disegno di legge noi stiamo semplicemente disciplinando la tutela delle denominazioni di origine e tipiche nel territorio nazionale. È evidente che, quando sarà approvato questo provvedimento, attraverso il nostro rappresentante che si recherà nella località dove sarà rivista la Convenzione internazionale di Stresa, noi faremo presenti le preoccupazioni che in questa discussione sono emerse.

**PRESIDENTE.** Passiamo all'esame degli articoli che, se non vi sono osservazioni od emendamenti, porrò successivamente in votazione.

#### CAPO I.

### DELLE DENOMINAZIONI DI ORIGINE E TIPICHE DEI FORMAGGI

#### ART. 1.

L'uso delle denominazioni di origine e tipiche dei formaggi è consentito e tutelato secondo le disposizioni della presente legge.

*(È approvato).*

#### ART. 2.

Sono riconosciute agli effetti della presente legge come « denominazioni di origine » le denominazioni relative ai formaggi prodotti in zone geograficamente delimitate, osservando usi locali leali e costanti e le cui caratteristiche merceologiche derivano prevalentemente dalle condizioni proprie dell'ambiente di produzione.

Sono riconosciute come « denominazioni tipiche » quelle relative a formaggi prodotti nel territorio nazionale, osservando usi leali e costanti, le cui caratteristiche merceologiche derivano da particolari metodi della tecnica di produzione.

*(È approvato).*

## LEGISLATURA II — NONA COMMISSIONE — SEDUTA DEL 2 APRILE 1954

## ART. 3.

Con decreto del Presidente della Repubblica, emesso nel termine di sei mesi dall'entrata in vigore della presente legge, su proposta del Ministro dell'agricoltura e delle foreste, di concerto con il Ministro dell'industria e del commercio, sentito il Comitato previsto dal successivo articolo 4, saranno riconosciute le denominazioni di origine e relative zone di produzione, nonché le denominazioni tipiche dei formaggi che verranno assoggettati alle norme della presente legge.

Nel decreto verranno fissati la data di applicazione della tutela delle singole denominazioni prevista dalla presente legge, nonché le caratteristiche merceologiche dei singoli formaggi con denominazione di origine e tipica riconosciuta e tutelata, ed i relativi metodi di lavorazione in uso per la produzione dei formaggi medesimi.

La revisione degli elenchi delle denominazioni si effettuerà ogni 5 anni, con le modalità stabilite nel primo comma del presente articolo.

(È approvato).

## CAPO II.

## DEL COMITATO NAZIONALE E DEI CONSORZI VOLONTARI PER LA TUTELA DELLE DENOMINAZIONI DI ORIGINE E TIPICHE DEI FORMAGGI

## ART. 4.

È costituito presso il Ministero dell'agricoltura e delle foreste il Comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine e tipiche dei formaggi.

Il Comitato è composto di due funzionari nominati dal Ministro dell'agricoltura e delle foreste, di un funzionario nominato dal Ministro dell'industria e commercio e di un funzionario nominato dal Ministro del commercio con l'estero, di otto esperti in materia di produzione, confezione e commercio dei formaggi, nominati dal Ministro dell'agricoltura e delle foreste, per tre di essi, le organizzazioni dei produttori dell'agricoltura, per altri tre le organizzazioni cooperative di produzione e per gli ultimi due altre organizzazioni interessate.

Il presidente del Comitato è nominato con decreto del Ministro dell'agricoltura e delle foreste, di concerto col Ministro dell'industria e del commercio.

(È approvato).

## ART. 5.

Spetta al Comitato nazionale di:

a) esprimere il proprio parere ai sensi dell'articolo 3;

b) promuovere il riconoscimento delle denominazioni di origine e tipiche secondo le norme della presente legge;

c) collaborare con i competenti organi e uffici dello Stato per il controllo dell'osservanza della presente legge e dei regolamenti di produzione per la repressione delle frodi in materia di produzione e commercio dei formaggi a denominazione riconosciuta e per quanto altro possa occorrere ai fini della difesa degli interessi di detta produzione, sia all'interno che all'estero;

d) esercitare, se richiesto dalle parti, funzioni di arbitrato nelle eventuali contestazioni in materia di denominazione di origine o tipiche dei formaggi;

e) assumere e svolgere ogni altra funzione o incarico che dalle competenti Autorità venga ad esso affidato nel campo delle sue attività istituzionali, per la efficace attuazione della presente legge.

Le deliberazioni del Comitato di cui alle lettere a) e b) del presente articolo dovranno essere pubblicate sulla *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica, per le eventuali istanze e controdeduzioni degli interessati, singoli od associati, che devono essere presentate al Ministro dell'agricoltura e delle foreste entro 30 giorni dalla data di pubblicazione.

(È approvato).

## ART. 6.

Il Comitato nazionale ha facoltà di far eseguire perizie, sopralluoghi e indagini, di esperire tutte le prove che riterrà opportune e di sentire oralmente le parti interessate, anche assistite dai rispettivi consulenti tecnici e patrocinatori legali, per accertare la sussistenza ed utilità, agli effetti qualitativi, degli usi locali, leali e costanti, che possono interessare la produzione e il commercio dei formaggi a denominazione riconosciuta.

(È approvato).

## ART. 7.

La vigilanza per l'applicazione delle disposizioni contenute nella presente legge è svolta dal Ministero dell'agricoltura e delle foreste e da quello dell'industria e commercio.

I Ministeri suddetti, di concerto fra loro e previo il parere del Comitato previsto dal-

l'articolo 5, con decreto da pubblicarsi nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica, possono affidare l'incarico della vigilanza sulla produzione e sul commercio dei formaggi con denominazione di origine o tipica riconosciuta a Consorzi volontari di produzione.

CORBI. Le ragioni della nostra perplessità sono state già illustrate dall'onorevole Grifone, ed io non le ripeterò.

Però, avendo l'onorevole Sottosegretario precisato che, per quanto riguarda la vigilanza, la norma non è tassativa, bensì è una facoltà riservata ai Ministeri competenti, noi desideriamo raccomandare che il Ministero garantisca nella maniera più sicura che non abbiano a verificarsi le eventualità a cui accennava poc'anzi l'onorevole Grifone.

CAPUA, *Sottosegretario di Stato per l'agricoltura e le foreste*. Dichiaro che il Ministero tutelerà con i suoi organi gli interessi di tutti.

PRESIDENTE. Pongo in votazione l'articolo 7, di cui ho già dato lettura.

(È approvato).

Porrò ora successivamente in votazione i rimanenti articoli.

#### ART. 8.

L'incarico previsto dall'articolo precedente può essere affidato, per ciascun tipo di formaggio, ad un solo Consorzio di produttori del formaggio stesso, purché esso:

1°) comprenda tra i propri soci almeno dieci produttori, singoli o associati, che da oltre tre anni abbiano raggiunto sul mercato per la produzione del formaggio medesimo, notoria competenza;

2°) sia retto da uno statuto che consenta l'ammissione nel Consorzio, a parità di diritti, di qualsiasi produttore del formaggio di cui trattasi;

3°) garantisca per la sua costituzione ed organizzazione e per i mezzi finanziari di cui dispone, un'efficace ed imparziale svolgimento della vigilanza affidatagli.

I Consorzi a cui viene affidato l'incarico sono sottoposti alla vigilanza del Ministero dell'agricoltura e delle foreste, che la esercita d'intesa col Ministero dell'industria e commercio.

Qualsiasi modificazione dello statuto deve essere preventivamente approvata dal Ministero stesso, di concerto con quello dell'industria e commercio.

(È approvato).

#### CAPO III.

### DISPOSIZIONI CONTRO LE FRODI E LA SLEALE CONCORRENZA — SANZIONI — DISPOSIZIONI PER LE PROCEDURE GIUDIZIARIE

#### ART. 9.

Chiunque produce, pone in vendita o comunque offre al consumo quali formaggi con denominazioni di origine o tipiche riconosciute, formaggi che non hanno i requisiti prescritti per l'uso di tali denominazioni, è punito con la reclusione sino ad un anno e con la multa sino a lire 100.000.

Se il colpevole abbia fatto uso, allo scopo di compiere la frode, di marchi individuali e commerciali o del Comitato nazionale, veri o contraffatti od in qualsiasi modo alterati o modificati, le pene come sopra comminate sono aumentate fino ad un terzo.

Se i formaggi considerati nella prima parte del presente articolo sono destinati alla vendita, o comunque alla esportazione in Paese straniero, e come tali venduti, le pene sono aumentate fino alla metà.

Se il fatto è commesso da un produttore di formaggi con denominazione di origine riconosciuta, le pene sono aumentate fino ad un terzo.

(È approvato).

#### ART. 10.

Chiunque usi le denominazioni di origine o tipiche riconosciute alterandole oppure parzialmente modificandole con aggiunte anche indirettamente con termini rettificativi, come « tipo », « uso », « gusto », o simili, è punito con la reclusione sino a sei mesi e con la multa sino a lire 50.000.

Le stesse pene si applicano anche quando le denominazioni alterate come sopra sono poste sugli involucri, sugli imballaggi, sulle carte di commercio e in genere sui mezzi pubblicitari.

(È approvato).

#### ART. 11.

Chiunque adotti le denominazioni di origine o tipiche riconosciute ai sensi della presente legge come ragione sociale o come ditta e ne fa uso è punito con l'ammenda da lire 20.000 a lire 200.000.

(È approvato).

LEGISLATURA II — NONA COMMISSIONE — SEDUTA DEL 2 APRILE 1954

## ART. 12.

Le pene comminate nella presente legge non si applicano quando il fatto costituisce più grave reato.

(È approvata).

## ART. 13.

In caso di condanna il giudice dovrà sempre ordinare la pubblicazione della parte dispositiva della sentenza su almeno due giornali, di cui uno quotidiano scelto fra quelli che trattino prevalentemente argomenti attinenti alla attività agricola e lattiero-casearia o agli interessi delle rispettive categorie di produttori.

(È approvata).

## ART. 14.

Chiunque produce, vende o comunque fa commercio dei prodotti di cui alla presente legge, è tenuto a fornire, dovunque i prodotti si trovino, campioni a richiesta degli ufficiali ed agenti delegati dal Ministero dell'agricoltura e delle foreste, dal Ministero delle finanze (Direzione generale delle dogane e delle imposte indirette) o dall'Alto Commissariato per l'igiene e la sanità pubblica.

Detti campioni saranno prelevati dagli ufficiali ed agenti sopra indicati in numero almeno di tre per ogni controllo, di cui uno sarà consegnato al produttore o commerciante.

I campioni stessi regolarmente suggellati o assicurati con sigilli atti a garantire l'identità e il contenuto saranno pagati a prezzo corrente di vendita.

(È approvata).

## CAPO IV.

## DISPOSIZIONI TRANSITORIE E FINALI

## ART. 15.

Agli effetti degli accordi internazionali, resi esecutivi con il decreto del Presidente della Repubblica 18 novembre 1953, n. 1099, e fino a quando sarà emanato il decreto previsto dall'articolo 3 della presente legge, l'uso dei nominativi di origine « gorgonzola », « parmigiano reggiano », « pecorino romano », impiegati soli od in parte o congiunti o combinati con altre parole, è riservato ai formaggi prodotti e stagionati nelle zone indicate per ognuno di essi nell'allegato A della presente legge ed aventi le caratteristiche specificate nell'allegato stesso, mentre l'uso delle denominazioni « asiago », « caciocavallo », « fiore sardo », « fontina », « provolone », impiegate sole od in parte o congiunte o combinate con altre parole, è riservato ai formaggi aventi le caratteristiche specificate per ognuno di essi nell'allegato B della presente legge.

(È approvata).

Do lettura anche degli allegati A e B al disegno di legge, richiamati dall'articolo 15, testè approvato.

ALLEGATO A.

CARATTERISTICHE E ZONE DI PRODUZIONE DEI FORMAGGI  
PER I QUALI È RISERVATO L'USO DEI NOMINATIVI D'ORIGINE

## GORGONZOLA.

*Caratteristiche:* Formaggio grasso a pasta cruda, prodotto esclusivamente con latte di vacca intero, fresco, di due mungiture od anche di una sola mungitura, e talvolta con aggiunta di fermenti e di muffe selezionati. Prende il nome dal comune di Gorgonzola, nel quale in passato svernavano le mandrie transumanti provenienti dalla Bergamasca e dal Comasco.

Forma cilindrica, a scalzo alto e diritto con facce piane.

Peso medio di una forma: Kg. 6-12, con variazioni in più o in meno in rapporto alle condizioni tecniche di produzione.

Dimensioni: altezza cm. 16-20, diametro cm. 25-30, con variazioni, per entrambi, in più o in meno, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione.

Crosta ruvida, rossiccia, normalmente rivestita di fogli di stagno o di alluminio.



## LEGISLATURA II — NONA COMMISSIONE — SEDUTA DEL 2 APRILE 1954

Pasta unita, di colore bianco o paglierino, screziata per sviluppo di muffe (erborinatura).  
Sapore leggermente piccante, caratteristico.  
Maturazione: circa 2-4 mesi.  
Uso: formaggio da tavola.  
Grasso sulla sostanza secca: minimo 48 per cento.

*Zona di produzione o di stagionatura:* territorio delle provincie di Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Cuneo, Milano, Novara, Pavia, Vercelli.

## PARMIGIANO REGGIANO.

*Caratteristiche:* Formaggio semigrasso a pasta dura, cotta ed a lenta maturazione, prodotto con coagulo ad acidità di fermentazione, dal latte di vacca proveniente da animali in genere a periodo di lattazione stagionale e la cui alimentazione base è costituita da foraggi di prato polifita o di medicaio. Viene impiegato il latte delle mungiture della sera e del mattino, riposato e parzialmente scremato per affioramento. Si fabbrica nel periodo compreso tra il 15 aprile e l'11 novembre.

Forma cilindrica, scalzo leggermente convesso o quasi diritto, facce piane leggermente orlate.

Dimensioni: diametro da 35 a 45 cm., altezza dello scalzo da 18 a 24 cm., con variazioni, per entrambi, in più o in meno, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione.  
Peso medio: per forma e per partita, Kg. 30 con variazioni in più o in meno, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione.

Nessuna forma deve avere peso inferiore a Kg. 24.

Confezione esterna: tinta scura ed oleatura.

Colore della pasta: paglierino inalterabile.

Aroma e sapore della pasta caratteristici: fragrante, delicato non piccante.

Struttura della pasta: finemente granulosa, frattura radiale a scaglia, fondente al palato.

Occhiatura appena visibile.

Spessore della crosta: circa mm. 6.

Maturazione naturale per un periodo comprendente almeno due estati di stagionatura.

Resistenza alla maturazione: da 3 a 4 anni.

Uso: formaggio da tavola o da grattugia.

Grasso sulla sostanza secca: minimo 32 per cento.

*Zona di produzione:* territori delle provincie di Bologna alla sinistra del fiume Reno, Mantova alla destra del fiume Po, Modena, Parma, Reggio nell'Emilia.

## PECORINO ROMANO.

*Caratteristiche:* Formaggio a pasta dura, cotto, prodotto esclusivamente con latte di pecora intero, fresco e coagulato con caglio di agnello. Si fabbrica nel periodo compreso fra il novembre ed il giugno.

Forma cilindrica a facce piane.

Dimensione e peso: forme da 6 a 22 Kg., altezza da 14 a 22 cm., con variazioni, per entrambi, in più o in meno, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione.

Crosta bianca, liscia, pulita, poi cappata con olio, sego, morchia d'olio d'oliva e terra gialla.

Pasta compatta, bianca o leggermente paglierina.

Sapore piccante, caratteristico.

Uso: formaggio da tavola o da grattugia.

Maturazione: minimo otto mesi.

Grasso sulla sostanza secca: minimo 36 per cento.

*Zona di produzione:* territori delle provincie di Cagliari, Frosinone, Grosseto, Latina, Nuoro, Roma, Sassari, Viterbo.

## ALLEGATO B.

## CARATTERISTICHE DEI FORMAGGI PER I QUALI È RISERVATO L'USO DELLE DENOMINAZIONI

## ASIAGO.

*Caratteristiche:* Formaggio semigrasso a pasta dura, semicotta, prodotto esclusivamente con latte di vacca di due mungiture, di cui una scremata o di una sola mungitura parzialmente scremata (scrematura per affioramento).

Forma cilindrica a scalzo basso, diritto o quasi diritto, con facce piane o quasi piane. Peso medio di una forma: da 9 a 14 Kg., con variazioni in più o in meno, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione.

Dimensioni: altezza cm. 9-12, diametro cm. 32-45, con variazioni, per entrambi, in più o in meno, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione.

Crosta liscia, regolare, elastica.

Pasta granulosa di colore naturale o leggermente paglierino, con occhiatura di piccola o media grandezza distribuita in modo quasi uniforme: spaccatura concoide.

Sapore leggermente piccante, gradevolissimo.

Maturazione: per uso da tavola 6 mesi al massimo, per la grattugia, almeno 12 mesi.

Grasso sulla sostanza secca: minimo 30 per cento.

## CACIOCAVALLO.

*Caratteristiche:* Formaggio a pasta filata dura, ad acidità di fermentazione e maturazione media, prodotto con latte intero di vacca.

Forma a pera oblunga o tondeggiante, sormontata da un breve collo o strozzatura e da ingrossamento a forma di palla in alto.

Peso: le forme hanno in genere il peso di 2 Kg., possono però raggiungere anche i 3 Kg. o scendere al disotto dei 2 Kg.

Crosta sottile, liscia, di colore che va dal giallo dorato al paglierino, fino al marrone chiaro; presenta in superficie delle sfaldature che ricordano la filatura. Le forme sono riunite a coppie con funi.

Pasta color bianco o giallo paglierino, compatta, unita.

È tollerata una scarsa occhiatura.

Sapore dolce e delicato nel tipo da tavola, piccante e saporoso nel tipo da grattugia.

Grasso sulla sostanza secca: minimo 44 per cento.

## FIORE SARDO.

*Caratteristiche:* Formaggio a pasta dura, cruda, prodotto esclusivamente con latte di pecora intero, fresco, coagulato con caglio di capretto o di agnello.

Forma costituita da due tronchi di cono molto schiacciati a basi orizzontali, unite fra loro rispettivamente per la base maggiore e conferenti quindi allo scalzo la forma « a schiena di mulo ».

Peso di una forma: da Kg. 1,500 a Kg. 4, con variazioni in più o in meno, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione.

Crosta color giallo carico.

Pasta giallo paglierino o bianca.

Sapore piccante, caratteristico.

Uso: formaggio da tavola o da grattugia.

Grasso sulla sostanza secca: minimo 40 per cento.

Maturazione: minimo 6 mesi per il tipo da grattugia.

## FONTINA.

*Caratteristiche:* Formaggio grasso a pasta morbida, cotta, fabbricato con latte intero di vacca, proveniente da una sola mungitura, ad acidità naturale e maturazione media.

Forma cilindrica a scalzo basso leggermente concavo o diritto, con facce piane o quasi piane.

LEGISLATURA II — NONA COMMISSIONE — SEDUTA DEL 2 APRILE 1954

Peso di una forma: da 8 a 18 Kg., con variazioni in più o in meno in rapporto alle condizioni tecniche di produzione.

Dimensioni: altezza cm. 7-10; diametro cm. 30-45, con variazioni, per entrambi, in più o in meno, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione.

Crosta compatta, sottile, dello spessore di circa mm. 2.

Pasta leggermente paglierina, elastica e piuttosto molle, con scarsa occhiatura, morbida in bocca.

Sapore dolce, assai delicato, caratteristico.

Uso: formaggio da tavola.

Grasso sulla sostanza secca: minimo 45 per cento.

#### PROVOLONE.

*Caratteristiche:* Formaggio a pasta filata dura ad acidità di fermentazione e maturazione media, prodotto con latte di vacca intero.

Si usa il caglio di vitello, per il formaggio detto a caglio dolce, oppure il caglio di capretto per il formaggio detto a caglio forte.

La forma tipica è tronco-conica, ma si hanno anche forme a pera, a mellone, a salame, cilindriche. La forma comune è quella a pera tronco-conica, alta cm. 36-45, con leggere insenature longitudinali per il passaggio delle funi di sostegno, con base a calotta sferica appiattita.

Peso: da 1 a 6 Kg. (più generalmente contenuto fra i 4 ed i 5 Kg.), con variazioni in più o in meno, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione, nonché alle richieste del mercato che possono determinare pesi notevolmente superiori.

Crosta liscia, sottile, lucida, di color giallo dorato, talvolta giallo bruno.

Pasta compatta al taglio, color bianco crema o giallo paglierino, mantecata, pastosa, priva di occhi (è tollerata soltanto una scarsa occhiatura), morbida.

Sapore delicato, dolce, butirroso, alla media stagionatura di 2-3 mesi, pronunciato verso il piccante quando il cacio è vecchio, o quando si è fatto uso del caglio di capretto per la coagulazione del latte.

Presentazione: ogni forma viene legata con funi.

Le forme sono riunite a coppie dalle funi.

Grasso sulla sostanza secca: minimo 44 per cento.

Do lettura dei rimanenti articoli che porrò successivamente in votazione.

#### ART. 16.

Con decreto del Presidente della Repubblica, su proposta del Ministro dell'agricoltura e delle foreste, di concerto con i Ministri di grazia e giustizia, del tesoro, delle finanze e dell'industria e commercio, saranno emanate le norme per la esecuzione della presente legge.

(È approvato).

#### ART. 17.

La presente legge entrerà in vigore nel giorno della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale*.

(È approvato).

Do lettura dell'ordine del giorno presentato dagli onorevoli Farinet, Ferrari Riccardo,

Zanoni, Fina, Geremia, Franzo, Helfer, e già svolto dall'onorevole Farinet nel suo intervento.

« La IX Commissione (Agricoltura), della Camera dei deputati, nell'approvare l'articolo 15 della legge sulla tutela delle denominazioni sui formaggi (disposizioni transitorie) dovuto alla avvenuta ratifica della Convenzione internazionale di Stresa, relativa all'impiego delle denominazioni di origine e tipiche dei formaggi, conferma il voto della Commissione di agricoltura della legislatura precedente e fa voti per una sollecita revisione dell'allegato B di Stresa, sì che vengano proposti nella tabella A — secondo le procedure stabilite per la tutela delle denominazioni di origine — i nominativi di quei formaggi tradizionali (come ad esempio la fontina, il fiore sardo, l'asiago) che sono notoriamente legati non già a sistemi di lavorazione, ma che derivano le loro « caratteristiche » merceologiche, osservando usi locali, leali e costanti, dalle condizioni proprie dell'ambiente di produzione ».

LEGISLATURA II — NONA COMMISSIONE — SEDUTA DEL 2 APRILE 1954

Poiché nessuno chiede di parlare, pongo in votazione tale ordine del giorno, già accettato dal Governo.

(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 testé esaminato.

(Segue la votazione).

Comunico il risultato della votazione segreta del disegno di legge:

« Tutela delle denominazioni di origine e tipiche dei formaggi » (Approvato dalla VIII Commissione permanente del Senato) (705):

Presenti . . . . .	44
Votanti . . . . .	29
Astenuti . . . . .	15
Maggioranza . . . . .	15
Voti favorevoli . . . . .	28
Voti contrari . . . . .	1

(La Commissione approva).

#### Hanno preso parte alla votazione:

Aldisio, Basile Giuseppe, Bertone, Bonomi, Burato, Chiarini, Daniele, Del Vescovo, Farinet, Ferrari Riccardo, Fina, Franco, Geremia, Germani, Gozzi, Helfer, Marengi, Matteotti Giancarlo, Monte, Rosati, Rumor, Sampietro Giovanni, Sangalli, Sansone, Scotti Alessandro, Sedati, Stella, Truzzi, Zanoni.

#### Si sono astenuti:

Audisio, Bettiol Francesco, Bianco, Calasso, Compagnoni, Corbi, Fogliazza, Magnani, Marabini, Marilli, Massola, Miceli, Minasi, Pirastu, Tognoni.

#### Sono in congedo:

Ferraris Emanuele, Pecoraro.

La seduta termina alle 11.

---

IL DIRETTORE

DELL'UFFICIO COMMISSIONI PARLAMENTARI

AVV. CORALDO PIERMANI

---

TIPOGRAFIA DELLA CAMERA DEI DEPUTATI