

# CAMERA DEI DEPUTATI N. 2143

## PROPOSTA DI LEGGE

d'iniziativa dei Deputati **DE MARZI FERNANDO, BERLOFFA, DE' COCCI, MERENDA, NEGRONI, SIMONACCI, TITOMANLIO VITTORIA**

*Presentata il 7 maggio 1960*

**Adeguamento delle disposizioni dell'articolo 5 della legge 22 marzo 1908, n. 105, alle attuali esigenze della produzione, approvvigionamento e consumo del pane**

ONOREVOLI COLLEGHI! — La necessità oggi da tutti sentita, di mettere a disposizione del pubblico un buon pane nelle prime ore del mattino e che si conservi fragrante e friabile almeno per l'intera giornata, ha posto all'esame il problema e con l'aiuto dei tecnici in materia, si sono ricercate le condizioni idonee per arrivare a soddisfare i consumatori, sia per la loro necessità di approvvigionarsi del pane fresco nelle prime ore del mattino, sia per le loro esigenze di gusto ed usi di determinati tipi di pane locali.

È noto che in Italia molti sono i tipi di pane che vengono consumati in vaste zone caratteristiche, individuabili in gruppi di più comuni, province e regioni, ma che variano, comunque, spesso sensibilmente, tanto da determinare divisioni del territorio nazionale in zone più o meno grandi in relazione al tipo di pane consumato ed all'orario in cui i consumatori si approvvigionano con particolare riguardo agli operai ed a tutti coloro che lasciano di buon mattino la propria abitazione per recarsi al lavoro, a scuola, in ufficio, ecc.

In conseguenza di tale situazione viene da pensare all'opportunità di altrettante leggi

che disciplinino la panificazione per quante sono le zone che si differenziano l'una dall'altra per i tipi di pane, il sistema e la tecnica di lavorazione degli stessi, le esigenze e necessità del pubblico per gli acquisti.

La legge 22 marzo 1908, n. 105, ed il regolamento relativo emanato con regio decreto del 28 giugno 1908, n. 432, che ancora disciplinano l'orario di lavoro nei panifici, non hanno trascurato di tenere conto di queste esigenze determinando alcune condizioni per la concessione di deroghe al divieto del lavoro notturno, ma non hanno previsto che ad oltre cinquant'anni dalla sua emanazione potessero verificarsi condizioni sensibilmente diverse da quelle che si riscontravano all'inizio del nostro secolo.

Tutte le norme sull'igiene del lavoro che hanno imposto gli opportuni miglioramenti negli ambienti di produzione del pane, lo sviluppo meccanico e delle automazioni verificatesi nella lavorazione del pane hanno ridotto quest'arte, un tempo faticosissima, ad un normale lavoro di sorveglianza di macchine.

Attualmente la panificazione può essere esercitata anche nelle ore notturne senza particolare aggravio nei confronti degli altri

mestieri, sia pure con turni che la stessa legge n. 105 del 1908 prevede per gli operai che sono incaricati del « rinfresco » dei lieviti e del riscaldamento dei forni quando vengono concesse deroghe al lavoro notturno per queste operazioni, per l'anticipazione della produzione in caso « di fiere, festività speciali, immigrazioni temporanee o quando vi siano altre imprescindibili ragioni di pubblica necessità », come prevede l'articolo 5 della legge citata.

Anche le condizioni stagionali relative al rifornimento di pane agli operai che provvedono ai lavori che vengono vantaggiosamente svolti nelle primissime ore del mattino — quali la monda del riso, i lavori stagionali di campagna — o la necessità di ottenere, in stazioni climatiche, una maggiore produzione dai forni per il superaffollamento nel periodo di stagione in seguito all'afflusso di persone che si recano nella località, sono, per la citata legge, ragioni di deroghe.

Di fronte alle varie possibilità di concedere deroghe al divieto del lavoro notturno sembra opportuno prevedere pure le altre ed adeguare così la legge alle attuali condizioni. La questione consiste più che altro in una chiarificazione con la quale si dice all'Organo già preposto alle concessioni di deroghe all'orario sul lavoro notturno in panificazione, superiori ad una settimana, che queste debbono essere concesse anche in relazione ai lieviti adoperati ed alla tecnica di fermentazione e conseguente sistema di lievitazione, per le esigenze produttive di tipi di pane in uso in determinate località, e per le necessità di approvvigionamento degli operai ed in genere di tutti coloro che si recano al lavoro al mattino prestissimo non solo in un limitato periodo dell'anno.

La facoltà di concedere deroghe superiori ad una settimana era stata data dalla legge n. 105 del 1908, articolo 5, all'allora Ministero dell'agricoltura, industria e commercio, sentito il parere del soppresso Comitato permanente del lavoro.

Presentemente, dopo successive scissioni di competenze dei Ministeri ed in seguito al decentramento dei servizi del Ministero del lavoro e previdenza sociale avvenuto con decreto del Presidente della Repubblica del 19 marzo 1955, n. 520, tale facoltà è di competenza dell'Ispettorato del lavoro.

L'articolo 30 di detto decreto presidenziale fa infatti specifico riferimento al secondo comma dell'articolo 5 della legge 22 marzo 1908, n. 105, che con la presente proposta di legge si chiede di adeguare alle

nuove esigenze del pubblico in fatto di orario di rifornimento del pane e alle esigenze di lavorazione per la produzione dei tipi di pane più accetti e più ricercati dal consumatore di determinate zone, che richiedono una propria tecnica produttiva, un indispensabile ed irriducibile tempo per la fermentazione del lievito, per la lievitazione degli impasti e per la cottura, specie quando trattasi di pane di grande formato e viene usato illievito naturale.

Questo ultimo tipo di pane conosciuto più sotto il nome di pane « contadino » al nord, pane « casareccio » a Roma e pane « cafone » al sud con le sotto voci che caratterizzano la zona di produzione, si ottiene con la lievitazione acida dei lieviti naturali che si preparano per tempo nella « biga » e che necessitano di successivi « rinfreschi », possibili solo con la presenza dell'uomo, che, anche se si limita come sforzo fisico a mettere in moto elettricamente una macchina, non può essere eliminato, in quanto solo egli, maestro nella sua arte, può valutare con la pratica quale è il momento giusto per rimuovere la pasta in fermentazione che nessun apparecchio può determinare nel suo complesso fermentativo essendo sostanza viva data dalla massa di enzimi, o dai saccaromiceti, in continuo sviluppo per il loro rapido moltiplicarsi, ma non in ritmo costante e regolabile, dati gli innumerevoli elementi che possono interferire in questo processo di sviluppo fermentativo.

Dobbiamo riconoscere, egregi colleghi, che per produrre un buon pane come tutti desideriamo per noi stessi e le nostre famiglie e per i consumatori del pane che si identificano in tutto il popolo italiano che apprezza più di altri popoli questo essenziale alimento, maggiormente appetito quando è fragrante per una buona preparazione, friabile per la vicina cottura e ricercato sino a sera, se è ben cotto e prodotto, è indispensabile mettere a disposizione dell'operatore quel necessario tempo che la tecnica di una sana panificazione richiede.

La limitazione dell'orario è un elemento negativo per una buona panificazione che, fra l'altro, potrebbe porre fine alle ripetute lamentele sulla qualità del pane, anche da parte della stampa.

La ristrettezza del tempo attualmente concesso pone la necessità di adoperare eccessivi quantitativi di lievito compresso contro le esigenze tecniche che richiedono un maggior tempo per produrre il buon pane con le peculiari caratteristiche di fragranza e di

friabilità. Tale pratica fermentativa si risolve in una produzione di pane che si presenta elastico e gommoso a sole poche ore dalla cottura e facilmente non utilizzabile per il pasto della sera.

La proposta di legge che sottoponiamo alla vostra attenzione ed approvazione, è nel rispetto di tutte le riserve e clausole previste nella legge n. 105 del 1908 a tutela del lavorante panettiere anche se oggi non sussistono più le condizioni di lavoro, di ambiente, ecc. che nel lontano 1908 provocarono la legge che ancora oggi disciplina l'orario di lavoro nei panifici.

Con la trasformazione in legge della proposta presentata al vostro esame ed approvazione, andiamo invece incontro alle necessità, esigenze e preferenze, su determinati tipi di pane, di milioni di italiani senza alcun aggravio per chicchessia.

È con viva raccomandazione, onorevoli colleghi, che vi preghiamo di considerare i

vantaggi che derivano dalla emanazione della legge proposta e di passare alla approvazione della stessa perché possa essere quanto prima legge dello Stato per una completa disciplina della sana produzione panaria, onde si possa avere, per il pane, una buona e normale fermentazione dell'impasto e una regolare cottura, solo possibile se si dà agli operatori il tempo richiesto dalla tecnica, e per metterlo, nelle primissime ore del mattino, a disposizione del pubblico nelle migliori condizioni, idoneo sotto tutti gli aspetti, oltre che per l'immediato consumo, anche per i pasti dell'intera giornata.

È nostro dovere, onorevoli colleghi, creare le condizioni perché questo essenziale alimento quotidiano del quale il popolo italiano è un buongustaio e tra i più forti consumatori, venga prodotto nelle migliori qualità e possa essere veramente rispondente alle naturali esigenze alimentari.

## PROPOSTA DI LEGGE

### ARTICOLO UNICO.

L'articolo 5 della legge 22 marzo 1908, n. 105, è sostituito dal seguente:

« Il Consiglio comunale potrà determinare, su istanza degli industriali o degli operai e udite entrambe le parti, che siano concesse deroghe al divieto di lavoro notturno, di durata non superiore ad una settimana, in occasione di fiere, festività speciali, immigrazioni temporanee, o quando vi siano altre imprescindibili ragioni di pubblica necessità.

Le deroghe superiori ad una settimana od a tempo indeterminato rese opportune anche per i lieviti usati e loro fermentazione, per i sistemi di lievitazione degli impasti, per la produzione del pane di qualità in uso in determinate zone, per esigenze stagionali, saranno concesse per l'intero ciclo produttivo dall'Ispettorato del lavoro competente per territorio al quale verranno rivolte le domande da parte degli interessati.

Contro il diniego delle deroghe richieste è ammesso il ricorso al Ministero del lavoro.

Alle deroghe di cui al secondo comma del presente articolo non si applicano le limitazioni degli articoli precedenti relative al numero degli operai e quanto previsto dagli articoli 6 e 7 del regio decreto 28 giugno 1908, n. 432 ».