

COMMISSIONI RIUNITE
AGRICOLTURA (XI) - INDUSTRIA (XII)
- IGIENE E SANITÀ (XIV)

I.

SEDUTA DI MERCOLEDÌ 6 FEBBRAIO 1963

PRESIDENZA DEL PRESIDENTE DELLA XI COMMISSIONE GERMANI

INDICE

	PAG.
Congedi:	
PRESIDENTE	1
Comunicazione del Presidente:	
PRESIDENTE	1
Proposte di legge (Discussione):	
DE MARZI FERNANDO ed altri: Disciplina per la lavorazione e commercio dei cereali degli sfarinati, del pane e delle paste alimentari. (2714);	
BORIN: Disciplina della pastificazione e del commercio delle paste alimentari. (3042)	1
PRESIDENTE	1, 2, 3, 4, 5, 7, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 18, 19, 20
BARTOLE, Relatore per la XIV Commissione Igiene e sanità	2, 5, 6, 12, 14, 18
AIMI, Relatore per la XI Commissione Agricoltura	2, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 12, 14, 15, 16, 17, 19, 20
SANTERO, Sottosegretario di Stato per l'igiene e la sanità	2, 3, 9, 20
SEDATI, Sottosegretario di Stato per l'agricoltura e le foreste	2, 5, 6, 9, 11, 16
BONINO	3, 4, 9, 15, 16
DE LEONARDIS	3, 7, 15, 16
CASTAGNO	4, 9, 14, 16, 18
TROMBETTA	4, 5, 7, 10, 12, 13, 16, 17, 20
AUDISIO	6, 7, 9, 11, 12, 13, 15, 16, 18, 19
DE MARZI FERNANDO	8, 9, 11, 14, 19
CAPONI	9, 15, 16, 20
FERRARI GIOVANNI	11
COTELLESA	12
SALES	15
AZIMONTI	16
SANTARELLI EZIO	16

La seduta comincia alle 17,40.

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

(È approvato).

Congedi.

PRESIDENTE. Comunico che sono in congedo i deputati Lucifero della XI Commissione Agricoltura e Gennai Tonietti Erisia della XIV Commissione Sanità.

Comunicazione del Presidente.

PRESIDENTE. Comunico che il deputato Daniele è sostituito, per la seduta odierna, dal deputato Bonino.

Seguito della discussione della proposta di legge di iniziativa dei deputati De Marzi Fernando ed altri: Disciplina per la lavorazione e commercio dei cereali, degli sfarinati, del pane e delle paste alimentari (2714) e della proposta di legge di iniziativa del deputato Borin: Disciplina della pastificazione e del commercio delle paste alimentari (3042).

PRESIDENTE. L'ordine del giorno reca il seguito della discussione della proposta di legge d'iniziativa dei deputati De Marzi Fernando ed altri: « Disciplina per la lavorazione e commercio dei cereali, degli sfarinati, del pane, e delle paste alimentari »; e della proposta di legge di iniziativa del deputato Borin: « Di-

sciplina della pastificazione e del commercio delle paste alimentari». Le due proposte di legge, già assegnate alla competenza delle Commissioni XI e XIV in sede referente, sono poi state trasferite in sede legislativa ed attribuite alla competenza delle Commissioni riunite XI Agricoltura, XII Lavoro e XIV Igiene e sanità che hanno espresso un Comitato ristretto per l'esame degli articoli delle proposte di legge stesse. Come testo base è stato assunto un insieme di articoli presentati dal Governo, che il Comitato ristretto ha poi ulteriormente modificato.

Invito l'onorevole Bartole, Relatore per la XIV Commissione Igiene e sanità, a riferire sui risultati cui è pervenuto il Comitato ristretto e sul testo che il Comitato stesso propone all'esame delle Commissioni riunite.

BARTOLE, *Relatore per la XIV Commissione Igiene e sanità*. Onorevoli colleghi, i lavori del Comitato ristretto si compendiano nel testo ciclostilato distribuito ai commissari.

Non entrerò in particolari sul testo proposto dal Comitato ristretto in quanto si tratta di una materia estremamente complessa ed irta di implicazioni tecniche. La elaborazione del testo sottoposto al vostro esame è frutto di un lavoro svolto anche con la collaborazione di tecnici dei vari dicasteri e con la partecipazione del merceologo dell'Università di Roma.

Mi sembra pertanto che si possa passare all'esame degli articoli, mentre per parte mia mi auguro una sollecita approvazione della legge.

AIMI, *Relatore per la XI Commissione Agricoltura*. Data la relazione sintetica dell'onorevole Bartole, mi limito ad aggiungere che il Comitato ristretto ha rielaborato gli articoli della proposta di legge sulla base del testo governativo, ma solo fino all'articolo 40.

Gli altri articoli sono stati lasciati in sospeso per poterli meglio coordinare con la più recente legislazione in materia di frodi, tuttora in corso di elaborazione.

PRESIDENTE. Passiamo all'esame degli articoli del testo unificato predisposto dal Comitato ristretto. Do lettura degli articoli 1 e 2 che, non essendo state formulate osservazioni, né presentati emendamenti, porrò successivamente in votazione:

ART. 1.

È vietato passare in macinazione cereali:

a) contenenti sostanze estranee che ne alterino le caratteristiche o semi di specie, che rendano le farine nocive alla salute o

che diano prodotti di odore o sapore cattivo, come: il loglio (*Lolium temulentum*); il niello o gittajone (*Agrostemma githago*), il malapiro (*Malampirum pratense seu arvense*), la trigonella (*Trigonella foenum graecum*);

b) invasi da crittogame; come la carie (*Tilletia tritici*, *Tilletia laevis*), il carbone (*Ustilago carbo*, *Ustilago Maydis*, *Ustilago tritici*), la segala cornuta (*Claviceps purpurea*);

c) invasi da parassiti animali;

d) avariati per eccesso di umidità o per altra causa.

(È approvato).

ART. 2.

I cereali che presentano una delle caratteristiche previste dalle lettere a), b) e c), di cui all'articolo precedente, non possono essere passati in macinazione se non dopo essere stati sottoposti a prepulitura in impianti dotati di attrezzatura che consenta di liberarli dalle impurezze allo scopo di renderli idonei all'alimentazione umana.

(È approvato).

Do lettura dell'articolo 3:

« I cereali di cui alla lettera d) del precedente articolo 1, nonché quelli non idonei all'alimentazione umana, ove non possano essere utilizzati per l'alimentazione del bestiame, possono essere destinati a scopi industriali diversi dalla macinazione a giudizio dell'Autorità sanitaria competente per territorio, che provvederà al controllo delle operazioni di trasferimento e di utilizzazione ».

BARTOLE, *Relatore per la XIV Commissione Igiene e sanità*. Propongo di aggiungere dopo la parola « ove » che chiude il secondo rigo, le altre « a giudizio del veterinario provinciale ».

SANTERO, *Sottosegretario di Stato per la sanità*. Sono d'accordo sull'emendamento Bartole.

SEDATI, *Sottosegretario di Stato per l'agricoltura e le foreste*. Faccio notare che l'articolo 3 si dice già « a giudizio dell'Autorità sanitaria competente per territorio ».

AIMI, *Relatore per la XI Commissione Agricoltura*. Anche a me sembra sufficiente la dizione dell'articolo 3, laddove questo dice « a giudizio dell'Autorità sanitaria competente per territorio ».

BARTOLE, *Relatore per la XIV Commissione Igiene e sanità*. Ritiro il mio emendamento, in considerazione delle difficoltà di coordinamento che sono state prospettate.

III LEGISLATURA — COMM. RIUNITE (AGRICOL. — IND. — IGIENE) — SEDUTA DEL 6 FEBBRAIO 1963

PRESIDENTE. Pongo in votazione l'articolo 3 nel testo predisposto dal Comitato ristretto.

(È approvato).

Do lettura degli articoli 4, 5 e 6 che, non essendo state formulate osservazioni, né presentati emendamenti, porrò successivamente in votazione:

ART. 4.

I locali adibiti a deposito di cereali destinati alla produzione di sfarinati o ad altri scopi alimentari devono garantire la buona conservazione dei cereali stessi. Le caratteristiche alle quali devono corrispondere i vari tipi di depositi verranno stabilite con il regolamento di esecuzione della presente legge.

(È approvato).

ART. 5.

Il trattamento dei cereali allo scopo di prevenire od eliminare le infestazioni dei parassiti animali o vegetali può essere fatto soltanto con sostanze che non lascino residui dannosi e delle quali sia stato autorizzato l'impiego con decreto del Ministro per la sanità di concerto con il Ministro per l'agricoltura e per le foreste e con il Ministro dell'industria e commercio.

(È approvato).

ART. 6.

Per «farina di grano tenero», o semplicemente «farina», si intende il prodotto ottenuto dalla macinazione del grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.

(È approvato).

Do lettura dell'articolo 7:

«La farina può essere:

- a) a resa integrale;
- b) abburattata.

La farina a resa integrale è il prodotto ottenuto dalla macinazione del grano tenero pulito, con le caratteristiche precisate nella tabella di cui all'articolo 8.

La sottrazione del granito è vietata.

La farina abburattata è la parte del prodotto della macinazione del grano tenero pulito, ottenuto per setacciarura dello sfarinato».

BONINO. Onorevoli colleghi, come già ho avuto modo di far notare in sede di Comitato ristretto, la dizione di «resa integrale»

contenuta nell'articolo è imperfetta, perché con essa si implica la macinazione a tutto corpo del prodotto; chiamiamola pure del tipo 3 o 4 questa farina, ma non usiamo in una legge un'espressione errata.

PRESIDENTE. In che cosa consiste concretamente la sua proposta?

BONINO. Propongo di definire questa «farina di tipo 3», perché commercialmente la farina a resa integrale è quella risultante dalla macinazione a cui nulla è tolto e nulla è aggiunto.

SANTERO, *Sottosegretario di Stato per la sanità*. Ma noi non vogliamo intendere una farina integrale in questo senso, che sarebbe dannosa alla salute.

DE LEONARDIS. L'osservazione dell'onorevole Bonino dovrebbe essere riferita all'articolo 8, che precisa le caratteristiche della farina integrale.

PRESIDENTE. Mi pare che la questione posta dall'onorevole Bonino si chiarisce meglio se si considerano congiuntamente gli articoli 7 e 8. Do quindi lettura dell'articolo 8:

«Le farine di grano tenero destinate al commercio possono essere prodotte soltanto nei tipi e con le caratteristiche seguenti:

TIPI DENOMINAZIONE	Umidi- tà mas- sima per cento	Su cento parti di sostanza secca		
		Ceneri massime	Cellu- losa massimo	Glutine secco minimo
Tipo 00	14,50	0,50	—	7
» 0	14,50	0,65	0,20	9
» 1	14,50	0,80	0,30	10
Farina integrale .	14,50	1,60	1,60	10

Per le farine suddette è ammessa una tolleranza per l'umidità fino al massimo del 15,50 per cento, sempreché il grado di umidità maggiore del limite massimo stabilito nella tabella sia indicato nel cartellino di cui al successivo articolo 14.

La farina integrale deve avere un minimo di ceneri dell'1,40 per cento.

Nella farina tipo 1 le ceneri non possono contenere più dello 0,3 per cento di parte insolubile in acido cloridrico.

È consentita la produzione di «graniti di grano tenero», le cui caratteristiche devono corrispondere a quelle delle farine tipo 00 ma con il massimo di ceneri dello 0,40 per

cento ed i cui valori granulometrici, alla prova di stacciatura eseguita secondo le modalità da stabilirsi con il regolamento, devono essere i seguenti: rifiuto staccio con maglie di millimetri 0,380 di luce, massimo 10 per cento; passaggio staccio con maglie di millimetri 0,280 di luce, minimo 20 per cento.

È altresì consentita la produzione di farina, denominata « farina tipo 2 » purché ottenuta nel molino con miscela di prodotti della macinazione del grano tenero, avente le seguenti caratteristiche: umidità, massimo 14,50 per cento, con la tolleranza di cui al secondo comma del presente articolo; contenuto massimo in ceneri e in cellulosa, rispettivamente dello 0,95 e dello 0,50 per cento su cento parti di sostanza secca; glutine secco, minimo 10 su cento parti di sostanza secca».

BONINO. Onorevole Presidente, la mia osservazione conserva tutt'intero il suo valore.

Per ottenere una farina che abbia l'1,40 per cento di ceneri, bisogna togliere una parte di cruscamento, quindi la farina che se ne ottiene non è più integrale.

AIMI, *Relatore per la XI Commissione Agricoltura*. La farina a resa integrale così come è concepita dall'onorevole Bonino, è dannosa alla salute in quanto contiene dei prodotti dannosi; né d'altro canto si può abolire questo tipo di farina per la improprietà della definizione usata, come vorrebbe l'onorevole Bonino, perché essa dagli igienisti è stata riconosciuta utile per determinati, particolari usi.

CASTAGNO. Onorevoli colleghi, dal momento che è stata data lettura dell'articolo 8 mi permetto di formulare una osservazione in merito: di chiedere cioè per quale motivo non è stata introdotta nella tabella la farina tipo 2.

AIMI, *Relatore per la XI Commissione Agricoltura*. Il perché è questo: si è discusso a lungo se accettare o meno la farina di tipo 2, dato che questa si presta moltissimo alle sofisticazioni commerciali; per evitare ciò, non si è ammessa la legittimità assoluta di tale farina, ma solo una sua legittimità condizionata. Vale a dire, come specificato nell'ultimo comma, che si ammette sì, questa farina, ma solo a condizione che sia ottenuta nel molino con miscela di prodotti della macinazione del grano ed abbia determinate caratteristiche: cioè umidità massima 14,50 per cento; contenuto massimo in ceneri ed in cellulosa, rispettivamente dello 0,95 e 0,50 per cento; glutine secco, minimo 10 su cento parti di sostanza

secca. In questo modo si ha la possibilità di controllare questa farina alle origini in modo da evitare che sia utilizzata per sofisticazioni.

PRESIDENTE. Chiedo all'onorevole Bonino, se intenda convertire in un emendamento formale la sua osservazione concernente la farina a resa integrale di cui al precedente articolo 7.

BONINO. Non insisto, signor Presidente, e non presento emendamenti formali.

PRESIDENTE. Pongo in votazione l'articolo 7 nel testo predisposto dal Comitato ristretto e di cui ho dato precedentemente lettura.

(È approvato).

TROMBETTA. Signor Presidente, a proposito dell'articolo 8 mi permetto di fare osservare, per quanto riguarda il quarto comma, là dove si stabilisce, un massimo di ceneri dello 0,40 per cento per la produzione di « graniti di grano tenero », che tale incidenza risulta inferiore alla media ottenibile dalla nostra industria; sicché se si approvasse la norma essa si tradurrebbe in queste conseguenze immediate: si avrebbe una riduzione molto sensibile della produzione nazionale (e vi è qualcuno che la valuta in circa il 50 per cento) con un conseguente aumento del costo di produzione di circa 500 lire per quintale.

Non so se questo convenga in un momento, come l'attuale, in cui è preferibile contenere più che aumentare i costi. Io ho già sollevato questo problema in sede di Comitato ristretto ed ho voluto riprodurlo qui perché probabilmente in quella sede non se ne è tenuto adeguatamente conto.

Propongo pertanto un emendamento al comma quinto dell'articolo 8, per elevare il massimo di ceneri tollerato per i « graniti di grano tenero » dallo 0,40 per cento allo 0,45 per cento.

AIMI, *Relatore per la XI Commissione Agricoltura*. Questo problema è stato molto discusso proprio perché erano state fatte delle eccezioni in proposito e perché da parte di alcuni mugnai erano venute delle osservazioni in questo senso.

I chiarimenti dati dai componenti dei tre Ministeri hanno suggerito di tener ferma la misura dello 0,40 per cento di ceneri che non è per nulla in contrasto con le ceneri prescritte per il grano di tipo 0, dato che si tratta di graniti.

Nella macinazione, infatti, viene compresa anche quella parte che normalmente rimane sopra il setaccio quando si passa con maglie di millimetri 0,380 di luce.

III LEGISLATURA — COMM. RIUNITE (AGRICOL. — IND. — IGIENE) — SEDUTA DEL 6 FEBBRAIO 1963

BARTOLE, *Relatore per la XIV Commissione Igiene e sanità*. Concordo con quanto detto dall'onorevole Aimi.

PRESIDENTE. Insiste nel suo emendamento, onorevole Trombetta?

TROMBETTA. Insisto, signor Presidente.

AIMI, *Relatore per la XI Commissione Agricoltura*. La differenza di prezzo, a detta dei tecnici, sarebbe minima e varrebbe per quasi tutti i graniti.

TROMBETTA. Visto che abbiamo la fortuna di avere un Relatore così ferrato in materia e dato che egli dice che la differenza di costo non è sensibile, io gli vorrei chiedere di precisare l'entità di tale aumento di costo, perché a me risulta che il costo aumenterebbe di 500 lire al quintale.

AIMI, *Relatore per la XI Commissione Agricoltura*. L'onorevole Trombetta dovrebbe dimostrare che si avrebbe un aumento di prezzo di 500 lire. I tecnici ci hanno invece assicurato che la differenza di prezzo è insensibile.

PRESIDENTE. Può essere che una differenza di prezzo ne risulti, però, dal punto di vista della disciplina generale della produzione, il Comitato ristretto ha ritenuto che questa fosse la soluzione migliore.

SEDAI, *Sottosegretario di Stato per l'agricoltura e le foreste*. Sono d'accordo con il Relatore Aimi.

PRESIDENTE. Pongo in votazione l'articolo 8 fino alle parole « ma con il massimo di ceneri dello » del quinto comma.

(È approvato).

Pongo in votazione l'emendamento Trombetta tendente a sostituire alle parole « 0,40 per cento », che seguono, le altre « 0,45 per cento ».

(Non è approvato).

Pongo in votazione quanto rimane del testo dell'articolo 8 predisposto dal Comitato ristretto.

(È approvato).

Do lettura degli articoli 9, 10, 11, 12 e 13 che, non essendo state formulate osservazioni, né presentati emendamenti, porrò successivamente in votazione:

ART. 9.

Per « semola di grano duro » o semplicemente « semola » si intende un prodotto primario granulare a spigolo vivo ottenuto dalla macinazione del grano duro, liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.

Per « semolato di grano duro » o semplicemente « semolato » si intende il prodotto secondario granulare ottenuto dalla macinazione del grano duro, liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.

(È approvato).

ART. 10.

Gli sfarinati di grano duro destinati al commercio possono essere prodotti soltanto nei tipi e con le caratteristiche seguenti:

TIPI DENOMINAZIONE	Umidità massimo per cento	SU 100 PARTI DI SOSTANZA SECCA				Sostanze azotate (minimo)	Valori granulometrici alla prova di stacciatura
		Ceneri		Cellulosa			
		minimo	massimo	minimo	massimo		
Semola	14,50	0,70	0,85	0,20	0,45	10,50 (azoto × 5,70)	Rifluto staccio con maglie di millimetri 0,380 di luce, minimo 55 per cento; passaggio staccio con maglie di millimetri 0,280 di luce, massimo 15 per cento
Semolato	14,50	0,90	1,15	—	0,85	11,50 (azoto × 5,70)	

III LEGISLATURA — COMM. RIUNITE (AGRICOL. — IND. — IGIENE) — SEDUTA DEL 6 FEBBRAIO 1963

La prova di stacciatura per la rilevazione dei valori granulometrici previsti nella tabella, è eseguita secondo le modalità da stabilirsi con il regolamento.

Per gli sfarinati suddetti è ammessa una tolleranza per l'umidità fino ad un massimo del 15,50 per cento, sempreché il grado maggiore di umidità sia indicato nel cartellino o sugli involucri di cui al successivo articolo 14.

(È approvato).

ART. 11.

È vietato qualsiasi trattamento degli sfarinati con agenti fisici o chimici, come pure è vietata l'aggiunta di sostanze organiche od inorganiche di qualsiasi natura.

(È approvato).

ART. 12.

Le farine di cereali diversi dal grano, anche se miscelate con sfarinati di grano in qualsiasi proporzione, devono essere poste in vendita con la chiara indicazione della denominazione del cereale da cui proviene la farina miscelata con quella di grano, come « farina di segale », « farina di orzo », « farina di granoturco ».

(È approvato).

ART. 13.

È vietato vendere, detenere per vendere, nonché impiegare per la panificazione, pastificazione o altri usi alimentari, sfarinati aventi caratteristiche difformi da quelle stabilite con la presente legge o comunque alterati od adulterati o invasi da parassiti animali o vegetali.

(È approvato).

Do lettura dell'articolo 14:

« Gli sfarinati, da chiunque prodotti o commerciati, devono, all'uscita dal molino e sino al momento del loro impiego o sino al passaggio alla vendita al dettaglio, essere contenuti in sacchi sigillati, recanti un cartellino che indichi il nome o la ragione sociale della ditta molitrice, la sua sede, la sede dello stabilimento e il tipo dello sfarinato indicandoli con le sole denominazioni di cui agli articoli 8 e 10.

Qualora si adoperino, per contenimento degli sfarinati, sacchi di carta o di altro materiale rispondente alle norme igieniche, con chiusura automatica a valvola che corrisponde

a sigillo, è consentito di sostituire il cartellino, di cui al comma precedente, con l'apposizione a stampa sui sacchi stessi delle indicazioni prescritte.

Gli sfarinati acquistati in sacchi originali possono essere riconfezionati e posti in commercio sempre che gli involucri od imballaggi all'uopo utilizzati rechino all'esterno, con scritte a stampa, oltre al peso netto, le indicazioni del tipo, previste dalla presente legge, il nome e l'indirizzo del confezionatore ».

BARTOLE, *Relatore per la XIV Commissione Igiene e sanità*. Al secondo comma dell'articolo 14 si parla di prodotti insaccati. Riterrei opportuno che fosse indicata all'esterno del prodotto insaccato la data di insaccamento.

Si avrebbe in questo modo una maggior garanzia contro le sofisticazioni che avvengono proprio in base alla falsificazione della data di insaccamento.

Propongo pertanto che al secondo comma dell'articolo 14 siano aggiunte le parole « ivi compreso mese e anno dell'insaccamento ».

AUDISIO. Mi dichiaro favorevole all'emendamento Bartole.

AIMI, *Relatore per la XI Commissione Agricoltura*. Non comprendo a tutela di che cosa dovrebbe essere posta la data; il primo comma dell'articolo si riferisce alla farina in sacchi, il secondo comma si riferisce alla farina in sacchi di carta e in contenitori speciali; perché mai allora l'indicazione della data dovrebbe essere apposta sul secondo tipo di farina e non sul primo?

BARTOLE, *Relatore per la XIV Commissione Igiene e sanità*. Il cartellino apposto sui sacchi ha lo scopo di garantire la confezionatura del prodotto; se manca il cartellino sui contenitori speciali, può venire meno la garanzia derivante dall'indicazione della data di confezionatura.

AIMI, *Relatore per la XI Commissione Agricoltura*. Ma sul cartellino non viene mai indicata la data di confezionatura; è inutile complicare le cose con nuove prescrizioni quando queste non servono a dare alcuna garanzia.

SEDATI, *Sottosegretario di Stato per l'agricoltura e le foreste*. O si stabilisce che la data deve essere indicata anche sul cartellino, o si stabilisce che non deve essere indicata in nessun caso.

BARTOLE, *Relatore per la XIV Commissione Igiene e sanità*. A mio avviso è importante che il contenuto sia sano, conformemente alle garanzie richieste dalla legge.

III LEGISLATURA — COMM. RIUNITE (AGRICOL. — IND. — IGIENE) — SEDUTA DEL 6 FEBBRAIO 1963

DE LEONARDIS. Il cartellino dev'essere apposto come garanzia di genuinità del prodotto; quindi, l'indicazione della data di confezionatura è superflua.

TROMBETTA. Mi permetto di proporre agli onorevoli colleghi l'inserimento, tra il secondo e il terzo comma, di un altro comma, che potrebbe essere del seguente tenore:

« Per le farine o semole che venissero consegnate in carri-cisterna alla rinfusa, il regolamento per l'esecuzione della presente legge, da emanarsi ai sensi del successivo articolo 50, ne prevederà le norme e le modalità relative ».

Spiego subito il motivo del mio emendamento: le tecniche più moderne di distribuzione delle farine, adottate soprattutto nei paesi comunitari e particolarmente in Francia, hanno portato, nella pratica comune, all'uso del carro cisterna. Io non credo che noi, aggiornando adesso tutta la importante materia, dobbiamo perdere l'occasione di aggiornare anche questo importante punto.

Con il mio emendamento si rimanderebbe al regolamento previsto dalla legge la fissazione di tutto ciò che a tale problema si riferisce.

AIMI, *Relatore per la XI Commissione Agricoltura*. Il problema sollevato dall'onorevole Trombetta sussiste innegabilmente; nel senso che un giorno potrà divenire di attualità sebbene oggi non lo sia in Italia. Io non sono contrario ad introdurre qualche norma, nella legge, che possa consentirle successivamente di regolare questa materia; però, nella sua attuale formulazione, l'emendamento costringerebbe il Governo ad emanare immediatamente un regolamento su una realtà che in Italia non è ancora in atto e che conseguentemente non è stata ancora sufficientemente approfondita. Per cui bisognerebbe limitarsi a dire che il Governo è autorizzato a elaborare questa regolamentazione quando essa si renderà necessaria.

TROMBETTA. Mi pare che l'opinione di uno dei Relatori sia abbastanza vicina alla mia.

AIMI, *Relatore per la XI Commissione Agricoltura*. Potremmo anche dire che gli eventuali trasporti con carri cisterna o botti dovranno essere regolati con decreto interministeriale.

PRESIDENTE. Questa formulazione potrebbe anche soddisfare.

TROMBETTA. Si rischierebbe però, secondo la formulazione del Relatore Aimi che è per sé giusta, questo: che dovendosi fare prontamente questo regolamento, l'esigenza di

studiare bene la materia ne rallenti l'emana-zione. Potremmo allora prevedere che per questo specifico punto il regolamento può essere emanato successivamente, con il che tutto verrebbe sistemato; la formulazione potrebbe, per esempio, essere la seguente: « un apposito regolamento per l'esecuzione sarà... ».

PRESIDENTE. L'onorevole Sedati, Sottosegretario per l'agricoltura, ha presentato questo emendamento che mi sembra potrebbe risolvere adeguatamente il problema sollevato dall'onorevole Trombetta: « La consegna delle farine o delle semole con carri cisterna alla rinfusa avrà luogo con l'osservanza delle disposizioni che saranno emanate dal Ministro dell'agricoltura e foreste di concerto con i Ministri dell'industria e commercio e della sanità ».

TROMBETTA. Se nella dizione del mio emendamento le parole « il regolamento per l'esecuzione » fossero sostituite con le parole « un apposito regolamento », le preoccupazioni sollevate dal Relatore Aimi verrebbero dissipate. In sostanza stabiliremmo qui che per questo specifico punto il Ministero emanerà un regolamento.

AUDISIO. Lei, onorevole Trombetta, aveva proposto un emendamento accoglibile nel suo testo originario. Noi diciamo che il Governo, però, appena si accinge ad emanare il regolamento della presente legge, tiene presente che ci si potrà trovare di fronte a simili casi e sarà il Governo che li regolerà ove lo ritenga necessario.

TROMBETTA. Io mi preoccupavo di venire incontro alle esigenze prospettate dal collega Aimi.

PRESIDENTE. Pongo in votazione i primi due commi dell'articolo 14.

(Sono approvati).

Pongo in votazione l'emendamento aggiuntivo Bartole.

(Non è approvato).

Pongo in votazione il seguente emendamento aggiuntivo formulato dall'onorevole Sottosegretario Sedati per tener conto della istanza prospettata, nel suo emendamento, dal deputato Trombetta:

« La consegna delle farine e delle semole con carri cisterna alla rinfusa avrà luogo con l'osservanza delle disposizioni che saranno emanate dal Ministro dell'agricoltura e foreste di concerto con i Ministri dell'industria e commercio e della sanità ».

(È approvato).

III LEGISLATURA — COMM. RIUNITE (AGRICOL. — IND. — IGIENE) — SEDUTA DEL 6 FEBBRAIO 1963

Pongo in votazione l'ultimo comma dell'articolo 14.

(È approvato).

Do lettura dell'articolo 14 nel suo complesso.

« Gli sfarinati, da chiunque prodotti o commerciati, devono, all'uscita dal molino e sino al momento del loro impiego o sino al passaggio alla vendita al dettaglio, essere contenuti in sacchi sigillati, recanti un cartellino che indichi il nome o la ragione sociale della ditta molitrice, la sua sede, la sede dello stabilimento e il tipo dello sfarinato indicandoli con le sole denominazioni di cui agli articoli 8 e 10.

Qualora si adoperino, per contenimento degli sfarinati, sacchi di carta o di altro materiale rispondente alle norme igieniche, con chiusura automatica a valvola che corrisponde a sigillo, è consentito di sostituire il cartellino, di cui al comma precedente, con l'apposizione a stampa sui sacchi stessi delle indicazioni prescritte. « La consegna delle farine o delle semole in carri cisterna alla rinfusa avrà luogo con l'osservanza delle disposizioni che saranno emanate dal Ministro dell'agricoltura e foreste di concerto con il Ministro dell'industria e commercio e con il Ministro dell'igiene e della sanità.

Gli sfarinati acquistati in sacchi originali possono essere riconfezionati e posti in commercio sempre che gli involucri od imballaggi all'uopo utilizzati rechino all'esterno, con scritte a stampa, oltre al peso netto, le indicazioni del tipo, previste dalla presente legge, il nome e l'indirizzo del confezionatore ».

Lo pongo in votazione.

(È approvato).

Do lettura degli articoli 15 e 16 che, non essendo state formulate osservazioni, né presentati emendamenti, porrò successivamente in votazione:

ART. 15.

Per pane si intende il prodotto che si ottiene dalla cottura di una pasta convenientemente lievitata, preparata con sfarinati di grano, acqua e lievito, con o senza aggiunta di sale comune (cloruro sodico).

(È approvato).

ART. 16.

Gli sfarinati impiegati per la produzione del pane destinato alla vendita al pubblico

devono corrispondere ai tipi ed alle caratteristiche di cui agli articoli 8 e 10.

(È approvato).

Do lettura dell'articolo 17:

ART. 17.

Il contenuto di acqua nel pane, qualunque sia il tipo di sfarinato impiegato nella produzione del medesimo, è stabilito come appresso:

- pezzature sino a 60 grammi massimo 26 per cento;
- pezzature da 70 a 130 grammi massimo 28 per cento;
- pezzature da 150 a 250 grammi massimo 29 per cento;
- pezzature da 300 a 500 grammi massimo 32 per cento;
- pezzature da 600 a 1.000 grammi massimo 35 per cento;
- pezzature oltre 1.500 grammi massimo 40 per cento.

Per le pezzature di peso intermedio fra quelle sopra indicate il contenuto massimo in acqua è quello che risulta dalle interpolazioni fra i due valori-limite.

Le altre caratteristiche analitiche del pane devono identificarsi con quelle degli sfarinati con i quali il pane è stato prodotto. È tollerata una maggiorazione di 0,05 sul contenuto in ceneri rispetto a quello degli sfarinati impiegati nella produzione del pane.

Per le pezzature fino a 250 grammi è ammessa una tolleranza percentuale massima dell'1 per cento oltre i limiti stabiliti nella tabella di cui sopra.

DE MARZI FERNANDO. Desidero pregare gli onorevoli colleghi di valutare adeguatamente l'importanza di questo articolo. Il problema dell'umidità è uno dei più gravosi per tutto il settore, ed è da infrazioni alle norme sull'umidità che vengono fuori le sanzioni più frequenti.

La vecchia Commissione interministeriale di cui parlo nella mia proposta di legge fissò il grado di umidità per le tre prime pezzature rispettivamente nel 27, 29 e 30 per cento, e il Ministero della sanità è sempre stato favorevole a queste percentuali. Ora il Comitato ristretto rispetto alla mia proposta ha ridotto il grado di umidità per ciascuna di queste tre pezzature di un punto.

Propongo pertanto che siano ripristinati per i massimi di umidità consentiti per le prime tre pezzature i limiti del 27, 29 e 30 per cento, contenenti nella mia proposta di legge.

AIMI, *Relatore per la XI Commissione Agricoltura*. Il motivo per cui ci si lamenta a proposito di questi massimi è da ricercarsi nel fatto che può capitare che una infornata di pane venga fuori con un grado di umidità maggiore in modo del tutto casuale, ma appunto per tutelare i panificatori abbiamo introdotto nell'articolo la tolleranza dell'1 per cento di più per le prime tre pezzature. Proprio attraverso la tolleranza si fa in modo che i panificatori rimangano più agevolmente nell'ambito della legge.

BONINO. Desidero far notare che sotto il profilo sociale l'onorevole De Marzi ha ragione in quanto noi ci dobbiamo preoccupare del grado di umidità delle altre pezzature di pane, che corrispondono al pane di più ampio consumo popolare.

AUDISIO. Sono d'accordo con il Relatore di mantenere le percentuali del 26, 28 e 29 per cento, ed accetto pienamente le argomentazioni addotte.

Desidero far presente all'onorevole Bonino che, anche se le piccole pezzature, che egli denomina « pane di lusso », fossero consumate soltanto dalle persone abbienti, non per questo verrebbe meno l'obbligo di tutela della salute mediante le prescritte garanzie.

Propongo piuttosto di ridurre le percentuali di acqua stabilite per le altre tre pezzature, riducendo il 32 per cento al 31, il 35 per cento al 34, il 40 per cento al 38.

SANTERO, *Sottosegretario di Stato per la sanità*. A mio avviso è giusto quanto ha affermato l'onorevole Audisio. Non comprendo infatti perché si debba mettere una maggiore percentuale di acqua nelle pezzature da 600 grammi a un chilogrammo; in questo modo esse non potranno essere mai ben cotte.

AIMI, *Relatore per la XI Commissione Agricoltura*. A me sembra che non abbia senso stabilire la percentuale del 30 per cento di acqua nelle pezzature di 250 grammi e la percentuale del 31 per cento nelle pezzature di 500 grammi.

AUDISIO. Potremmo lasciare la percentuale di acqua del 32 per cento nelle pezzature da 300 a 500 grammi; insisto però nel chiedere la riduzione della percentuale del 35 per cento al 34 per cento nelle pezzature da 600 grammi a un chilogrammo, e la riduzione del 40 per cento al 38 per cento nelle pezzature di peso superiore a 1.500 grammi.

AIMI, *Relatore per la XI Commissione Agricoltura*. Ridurremo piuttosto i due ultimi indici rispettivamente al 34 e 38 per cento.

AUDISIO. Accetto.

SANTERO, *Sottosegretario di Stato per la sanità*. Queste percentuali sono state studiate e ristudiate dai tecnici: non mi pare opportuno modificarle.

AUDISIO. Sono venute da noi le commissioni di consumatori che ci hanno fatto presente che le percentuali previste dall'attuale testo sono troppo alte; ed è proprio per questo che il pane di grossa pezzatura, oggi, presenta una mollica con la quale possono farsi delle bocce da biliardo.

Io capisco che i fornai spenderanno un po' più — di qui le loro preoccupazioni — ma come membro della Commissione Igiene e sanità devo preoccuparmi innanzitutto della salute dei consumatori.

DE MARZI FERNANDO. Io ho avanzato una proposta per ritoccare i massimi di umidità riferiti alle prime tre pezzature senza però ritoccare gli altri; ma se questo comporta la modificazione di tutti i massimi ritiro il mio emendamento e preferisco che rimanga la formulazione adottata dal Comitato ristretto.

SANTERO, *Sottosegretario di Stato per la sanità*. Badate che anche la legge del 1932 stabilisce questi massimi.

AUDISIO. Sarebbe ora di fare un passo avanti. Diamo la dimostrazione che ci preoccupiamo anche dei consumatori, riduciamo magari l'ultimo indice da 40 a 39, se non lo vogliamo ridurre da 40 a 38.

CASTAGNO. La riduzione proposta dall'onorevole Audisio per le pezzature più grosse è più che necessaria. Io vorrei invitarvi a comperare il pane da un chilogrammo e mezzo ed a mangiarlo dopo due giorni!

AIMI, *Relatore per la XI Commissione Agricoltura*. Le brioche però hanno il 45 per cento di acqua.

CAPONI. Non tutti hanno la possibilità di mangiare determinati tipi di pane.

SEDATI, *Sottosegretario di Stato per l'agricoltura e le foreste*. Io sarei del parere di accogliere parzialmente l'emendamento Audisio riducendo il massimo di umidità consentito per le due ultime pezzature, rispettivamente dal 35 al 34 e dal 40 al 48 per cento.

AIMI, *Relatore per la XI Commissione Agricoltura*. Mi associo alla proposta fatta dal Sottosegretario Sedati, e che io stesso avevo in qualche modo anticipato nel corso della discussione.

PRESIDENTE. Pongo in votazione l'articolo 17 con l'emendamento Audisio modificato dal rappresentante del Governo e dal Relatore Aimi.

(È approvato).

III LEGISLATURA — COMM. RIUNITE (AGRICOL. — IND. — IGIENE) — SEDUTA DEL 6 FEBBRAIO 1963

Do lettura dell'articolo 17 nel suo complesso:

« Il contenuto di acqua nel pane, qualunque sia il tipo di sfarinato impiegato nella produzione del medesimo, è stabilito come appresso:

pezzature sino	a	60 grammi	massimo	26 %
»	da 70 a	130	»	»
»	da 150 a	250	»	»
»	da 300 a	500	»	»
»	da 600 a	1.000	»	»
»	oltre	1.500	»	»

Per le pezzature di peso intermedio fra quelle sopra indicate il contenuto massimo in acqua è quello che risulta dalle interpolazioni fra i due valori-limite.

Le altre caratteristiche analitiche del pane devono identificarsi con quelle degli sfarinati con i quali il pane è stato prodotto. È tollerata una maggiorazione di 0,05 sul contenuto in ceneri rispetto a quello degli sfarinati impiegati nella produzione del pane.

Per le pezzature fino a 250 grammi è ammessa una tolleranza percentuale massima dell'1 per cento oltre i limiti stabiliti nella tabella di cui sopra.

Lo pongo in votazione.

(È approvato).

Do lettura dell'articolo 18:

« Il pane prodotto con farina di grano tenero avente le caratteristiche del tipo 00 è denominato « pane di tipo 00 ».

Il pane prodotto con farina di grano tenero avente le caratteristiche del tipo 0 è denominato « pane di tipo 0 ».

Il pane prodotto con farina di grano tenero avente le caratteristiche del tipo 1 è denominato « pane di tipo 1 ».

Il pane prodotto con farina di grano tenero a resa integrale è denominato « pane integrale ».

Il pane prodotto con semola e con semolato di grano duro è denominato rispettivamente « pane di semola » e « pane di semolato ».

Nei locali di vendita i vari tipi di pane debbono essere collocati in scomparti o recipienti separati recanti un cartellino con l'indicazione del tipo di pane e del relativo prezzo ».

TROMBETTA. Poiché noi all'articolo 10 abbiamo parlato di semola di farina macinata e di semola di farina di grano duro, mi sembra opportuno aggiungere al quinto comma di

questo articolo le parole: « il pane prodotto con farina di grano duro è denominato pane di grano duro ».

AIMI, *Relatore per la XI Commissione Agricoltura*. Desidero far presente all'onorevole Trombetta che la modifica di cui egli parla per l'articolo 10 non è stata proposta da nessuno. Vorrei inoltre invitare gli onorevoli colleghi della sinistra a leggere con attenzione questo articolo che è stato fatto per la scrupolosa difesa e tutela dei consumatori.

PRESIDENTE. Pongo in votazione l'articolo 18 nel testo elaborato dal Comitato ristretto.

(È approvato).

Do lettura degli articoli 19 e 20 che, non essendo state formulate osservazioni né presentati emendamenti, porrò successivamente in votazione:

ART. 19.

Nella produzione del pane è vietato aggiungere sostanze estranee, salvo quanto disposto negli articoli seguenti.

È altresì vietata, nella produzione del pane, l'utilizzazione di residui di pane. I residui di pane non possono essere conservati nei locali del panificio.

(È approvato).

ART. 20.

È permesso ai panificatori aggiungere alla farina, oltre al lievito, all'acqua ed al sale:

a) farine di frumento maltato che abbiano un potere diastatico, determinato secondo il metodo Pollak, non inferiore a 6.500 unità su sostanza secca;

b) estratti di malto che abbiano un potere diastatico, determinato secondo il metodo Pollak, non inferiore a 4.500 unità, ed abbiano le caratteristiche che verranno precisate nel regolamento.

(È approvato).

Do lettura dell'articolo 21:

« La produzione di lieviti selezionati, di farine provenienti da cereali maltati e di estratti di malto è soggetta ad autorizzazione del Ministero della sanità, presso il quale deve essere depositata la formula di composizione del prodotto.

Gli stabilimenti nei quali si effettua la produzione di prodotti di cui al precedente comma sono soggetti alla vigilanza da parte del-

III LEGISLATURA — COMM. RIUNITE (AGRICOL. — IND. — IGIENE) — SEDUTA DEL 6 FEBBRAIO 1963

l'Autorità sanitaria e delle altre Autorità competenti, sia centrali che periferiche, nelle forme che saranno prescritte dal regolamento.

Gli involucri ed i recipienti nei quali sono messi in commercio i lieviti selezionati ed i prodotti di cui al presente articolo devono recare l'indicazione della ragione sociale della ditta, della sede dello stabilimento di produzione, delle caratteristiche del prodotto e se ne è stato autorizzato l'uso nella panificazione ».

SEDATI, *Sottosegretario di Stato per l'agricoltura e le foreste*. Propongo di aggiungere alla prima riga dell'articolo, dopo le parole: « La produzione di lieviti selezionati », le altre: « destinati alla panificazione ».

PRESIDENTE. Pongo in votazione l'articolo 21 con la modificazione proposta dal Sottosegretario Sedati.

(È approvato).

Do lettura dell'articolo 21 nel suo complesso:

« La produzione di lieviti selezionati, destinati alla panificazione di farine provenienti da cereali maltati e di estratti di malto è soggetta ad autorizzazione del Ministero della sanità, presso il quale deve essere depositata la formula di composizione del prodotto.

Gli stabilimenti nei quali si effettua la produzione di prodotti di cui al precedente comma sono soggetti alla vigilanza da parte dell'Autorità sanitaria e delle altre Autorità competenti, sia centrali che periferiche, nelle forme che saranno prescritte nel regolamento.

Gli involucri ed i recipienti nei quali sono messi in commercio i lieviti selezionati ed i prodotti di cui al presente articolo devono recare l'indicazione della ragione sociale della ditta, della sede dello stabilimento di produzione delle caratteristiche del prodotto e se ne è stato autorizzato l'uso nella panificazione ».

Lo pongo in votazione.

(È approvato).

Do lettura dell'articolo 22:

« Sono "pani speciali" quelli prodotti con l'aggiunta di burro, olio di oliva, strutto, latte e polvere di latte, mosto di uva, zibibbo ed altre uve passe, fichi, anice, origano, cumino, sesamo, malto e zucchero.

Il pane speciale con grassi deve contenere non meno del 5 per cento di sostanza grassa riferita a sostanza secca. Nella produzione dei "pani speciali" non possono venire contemporaneamente usati due o più grassi.

Il pane speciale al malto deve contenere non meno del 6,5 per cento di zuccheri riduttori espressi in maltosio.

I tipi di "pani speciali" devono essere posti in vendita con le indicazioni delle aggiunte fatte, come "pane speciale all'olio", "pane speciale al burro", "pane speciale allo strutto", od altra che indichi la sostanza usata. È vietata la vendita di "pani speciali" con la generica denominazione di pani conditi, ingrassati o migliorati.

I pani speciali devono essere tenuti, nei locali di vendita, in scaffali separati, forniti di cartelli recanti la denominazione di cui al precedente comma.

L'impiego di sostanze diverse da quelle indicate nel presente articolo deve essere autorizzato con decreto del Ministro della sanità di concerto con i Ministri dell'agricoltura e delle foreste e dell'industria e commercio ».

AUDISIO. Propongo di sostituire l'ultimo comma col seguente:

« Non è consentito l'impiego di sostanze diverse da quelle indicate nel presente articolo ».

Le ragioni di questo emendamento mi sembrano ovvie. Abbiamo una gamma infinita di pani l'uno differente dall'altro: autorizzando l'uso di sostanze diverse da quelle indicate nel presente articolo, come nell'ultimo comma appunto si consente di fare, si aprirebbe la porta alla sofisticazione e si annullerebbe quel minimo di garanzia che è nostro intendimento assicurare ai consumatori.

DE MARZI FERNANDO. Onorevoli colleghi, il problema che espongo interessa i panificatori. Prego in particolare l'onorevole rappresentante del Ministero della sanità di considerare che tra i panificatori il limite del 5 per cento di sostanza grassa è considerato troppo alto. I panificatori preferiscono ritornare alla proposta originaria, che comporta un minimo di sostanza grassa per i pani speciali con grasso del 3 per cento. Questa proposta non è ispirata a desiderio di contenimento dei costi: non v'è dietro una ragione di lucro, in quanto oggi il grasso costa meno della farina; si tratta solo di una proposta fatta per ragioni di gusto e di digeribilità del pane.

Anche per quanto riguarda il terzo comma dell'articolo 22 (pane speciale al malto), la mia opinione è che il 6,5 per cento di zuccheri riduttori in questi pani sia necessario e propongo di ripristinare il limite minimo degli zuccheri del 5 per cento.

FERRARI GIOVANNI. A proposito dei grassi condivido l'opinione espressa dall'ono-

III LEGISLATURA — COMM. RIUNITE (AGRICOL. — IND. — IGIENE) — SEDUTA DEL 6 FEBBRAIO 1963

revole De Marzi in quanto meno grasso mettiamo nei pani e più essi diventano digeribili. Senza contare poi che occorre una particolare sorveglianza sui panificatori per vigilare sulla qualità dei grassi che essi usano. Noi pensiamo infatti che i panificatori usino degli strutti, ma purtroppo molte volte il pane viene impastato con grassi deteriori.

Sono d'accordo con l'onorevole De Marzi anche per quanto riguarda il problema della quantità minima di zuccheri da pretendere per il pane speciale al malto perché effettivamente la presenza di zuccheri in quantità superiori al 5 per cento dà al pane una crosta nera.

Condivido anche il parere dell'onorevole Audisio in relazione all'ultimo comma dell'articolo, in cui non si dovrebbe parlare della possibilità di impiego di sostanze diverse.

COTELLESSA. Onorevole Presidente la espressione « o altra che indichi la sostanza usata » del quarto comma si riferisce alle sostanze elencate prima ?

AUDISIO. La preoccupazione dell'onorevole Cotellessa è giusta. L'emendamento da me proposto tende ad impedire qualsiasi interpretazione estensiva dell'articolo.

BARTOLE, *Relatore per la XIV Commissione Igiene e sanità*. Sono d'accordo sull'opportunità di ridurre le percentuali di grassi e di malto.

Sono dolente di non poter condividere l'opinione dell'onorevole Audisio; infatti v'è una produzione di sostanze confezionate (mi riferisco ai *crackers*) messe in commercio e destinate ad essere conservate nel tempo, che, se fossero confezionate con grassi come burro, strutto od olio, diventerebbero rancide. Anche il Ministero dell'industria, nell'ultima riunione del nostro Comitato ristretto, aveva fatto presente l'opportunità di consentire l'impiego di altri grassi che garantissero i prodotti dall'irrancidimento.

Poiché non possiamo ostacolare l'orientamento produttivo moderno che si sta determinando in questo settore, credo sia opportuno mantenere la dizione dell'ultimo comma.

Del resto è questo un problema che riguarda anche il Ministero delle finanze, perché si tratta di grassi emulsionati che questo Ministero ha ammesso e determinato in base a prestabilite norme fiscali. È quindi necessario prevedere anche l'accordo del Ministero delle finanze se si vuole intervenire e modificare.

AIMI, *Relatore per la XI Commissione Agricoltura*. Desidero far presente alla Commissione che le percentuali stabilite dal Co-

mitato ristretto non sono frutto della fantasia, ma sono state fissate dopo aver sentito il parere dei tecnici della materia, a tutela dei consumatori.

Poiché mi rendo conto della preoccupazione dell'onorevole Audisio, a mio avviso, si potrebbe al primo comma, sostituire la frase iniziale: « Sono pani speciali quelli prodotti, ecc. », con l'altra: « Possono essere prodotti pani speciali, ecc ».

Quanto all'ultimo comma, comprendo le obiezioni fatte dall'onorevole Bartole, ma devo dire che questo provvedimento non disciplina i *crackers*, ma il pane. Tuttavia su questo punto mi rimetto al parere della Commissione.

AUDISIO. Desidero chiedere all'onorevole Bartole se era falsa la notizia riportata da tutti i giornali secondo la quale ai *crackers* si aggiungeva, per poterli conservare, la dinamite.

BARTOLE, *Relatore per la XIV Commissione Igiene e sanità*. Il problema consiste nell'evitare l'irrancidimento di questi prodotti, irrancidimento che con i grassi naturali consegue regolarmente.

PRESIDENTE. Mi sembra che la norma contenuta nell'ultimo comma sia in fondo cautelativa, in quanto richiede, per l'impiego di sostanze diverse da quelle elencate, l'autorizzazione di tre Ministeri.

Un categorico divieto di usare altre sostanze, quale l'onorevole Audisio sollecita, probabilmente non risponde neppure alle esigenze del commercio.

AUDISIO. Non preoccupiamoci di quello che farebbero le persone se fossero oneste; i produttori prima che della salute altrui si preoccupano del loro guadagno; noi dobbiamo preoccuparci prima della salute della comunità, poi dell'interesse dei produttori.

TROMBETTA. Devo dire brevemente che siamo tutti concordi nello spirito che anima la proposta del collega Audisio, però mi permetto di osservare che non dobbiamo vedere aprioristicamente le cose sotto il punto di vista del pericolo insistente e sovrastante; e mi pare che il richiamo fatto dal Presidente alla cautela ferma, articolata in quest'ultimo comma ci autorizzi a mantenerlo in vita per quanto di buono — normativamente — c'è in esso.

Si potranno aggiungere nel pane additivi che lo migliorino nella conservazione e nella qualità e che risultino in un vantaggio per gli stessi consumatori; inoltre saranno i tre Ministeri competenti a stabilire quali additivi potranno usarsi. E non è che eliminando que-

st'ultimo comma venga meno o diminuisca il pericolo delle contraffazioni: la legge che tace costituisce sempre un incentivo per coloro che vogliono frodare.

Mi sono permesso di fare queste controdeduzioni pur rendendomi conto delle esigenze prospettate dall'onorevole Audisio.

AUDISIO. Onorevole Presidente. Chiedo all'onorevole Trombetta di prestarmi cortesemente la sua attenzione e così pure all'onorevole Cotellessa che era Presidente della Commissione Igiene e sanità quando si discusse un progetto di legge che stabiliva norme cautelative per i consumatori di aranciate. In quella occasione il sottoscritto, che è avversario di tutto ciò che possa allargare le possibilità di frode di coloro che producono o vendono cibi e bevande, aveva proposto un emendamento (mi sembra si trattasse di un « anche ») ed i colleghi furono contrari adducendo, presso a poco, le ragioni da lei sostenute: abbiamo il concerto di tre Ministri!

Ma lei, onorevole Trombetta, è proprio sicuro di bere oggi aranciate fatte con succo di arancia?

TROMBETTA. Se lei mi mette in questo imbarazzo io le dico che non sono più sicuro di nulla.

AUDISIO. Sono felicissimo di questa sua dichiarazione che annulla tutto il suo precedente discorso.

Insisto nel mio emendamento soppressivo dell'ultimo comma.

PRESIDENTE. Pongo in votazione il primo comma dell'articolo con l'emendamento proposto dal Relatore Aimi e consistente nel sostituire le parole iniziali: « sono pani speciali quelli prodotti », con le altre: « Possono essere prodotti pani speciali ».

(È approvato).

Pongo in votazione il secondo comma dell'articolo con l'emendamento De Marzi tendente a ridurre il 5 per cento al 3 per cento.

(È approvato).

Pongo in votazione il terzo comma dell'articolo con l'emendamento De Marzi tendente a ridurre il 6,5 per cento al 5 per cento.

(È approvato).

Pongo in votazione il quarto ed il quinto comma dell'articolo.

(Sono approvati).

Pongo in votazione il mantenimento dell'ultimo comma dell'articolo 22 del quale l'onorevole Audisio ha chiesto la soppressione.

(È approvato).

Do lettura dell'articolo 22 nel suo complesso:

« Possono essere prodotti « pani speciali » con l'aggiunta di burro, olio di oliva, strutto, latte e polvere di latte, mosto di uva, zibibbo ed altre uve passe, fichi, anice, origano, cumino, sesamo, malto e zucchero. »

Il pane speciale con grassi deve contenere non meno del 3 per cento di sostanza grassa riferita a sostanza secca. Nella produzione dei « pani speciali » non possono venire contemporaneamente usati due o più grassi.

Il pane speciale al malto deve contenere non meno del 5 per cento di zuccheri riduttori espressi in maltosio.

I tipi di « pani speciali » devono essere posti in vendita con le indicazioni delle aggiunte fatte, come « pane speciale all'olio », « pane speciale al burro », « pane speciale allo strutto », od altra che indichi la sostanza usata. È vietata la vendita di « pani speciali » con la generica denominazione di pani conditi, ingrassati o migliorati.

I pani speciali devono essere tenuti, nei locali di vendita, in scaffali separati, forniti di cartelli recanti la denominazione di cui al precedente comma.

L'impiego di sostanze diverse da quelle indicate nel presente articolo deve essere autorizzato con decreto del Ministro della sanità di concerto con i Ministri dell'agricoltura e delle foreste e dell'industria e commercio ».

Lo pongo in votazione.

(È approvato).

Do lettura dell'articolo 23:

« I prodotti ottenuti dalla cottura d'impasti preparati con farine di cereali diversi del grano, anche se miscelate con sfarinati di grano, devono essere posti in vendita con l'aggiunta alla denominazione « pane » della specificazione del cereale da cui proviene la farina impiegata, come « pane di segale », « pane di orzo », « pane di granoturco ».

Nella produzione dei tipi di pane di cui al precedente comma possono essere aggiunte le sostanze indicate nell'articolo 22 ».

Lo pongo in votazione.

(È approvato).

III LEGISLATURA — COMM. RIUNITE (AGRICOL. — IND. — IGIENE) — SEDUTA DEL 6 FEBBRAIO 1963

Desidero far presente che l'articolo 24 non è che un doppione rispetto all'articolo 27-bis e pertanto non lo sottoporro all'esame della Commissione.

Do lettura dell'articolo 25, che, non essendo state formulate osservazioni né presentati emendamenti, porrò successivamente in votazione:

« Il pane, di qualsiasi tipo e specie, deve essere venduto a peso ».

(È approvato).

Do lettura dell'articolo 26:

« La vendita al pubblico del pane di qualsiasi tipo e specie può essere esercitata solo dagli esercizi che abbiano ottenuto la prescritta licenza di commercio, nella quale la voce « pane » sia indicata in modo specifico ».

BARTOLE, *Relatore per la XIV Commissione Igiene e sanità*. Propongo il seguente emendamento aggiuntivo firmato anche dall'onorevole De Maria:

« Fanno eccezione i grissini confezionati all'origine in involucri chiusi e sigillati e venduti in tali confezioni al consumatore ».

PRESIDENTE. Pongo in votazione l'articolo 26 con l'emendamento aggiuntivo Bartole.

(È approvato).

Do lettura dell'articolo 26 nel suo complesso:

« La vendita al pubblico del pane di qualsiasi tipo e specie può essere esercitata solo dagli esercizi che abbiano ottenuto la prescritta licenza di commercio, nella quale la voce " pane " sia indicata in modo specifico.

Fanno eccezione i grissini confezionati all'origine in involucri chiusi e sigillati e venduti in tali confezioni al consumatore ».

Lo pongo in votazione.

(È approvato).

Do lettura dell'articolo 27:

« Gli esercizi che vendano il pane promiscuamente ad altri generi devono disporre, per il pane, di apposite attrezzature, distinte da quelle adibite alla vendita degli altri generi ».

Lo pongo in votazione.

(È approvato).

Passiamo all'articolo 27-bis. Ne do lettura:

« Per grissino si intende il prodotto ottenuto dalla cottura di una pasta lievitata a for-

ma di bastoncino, preparata con farina di grano tenero di tipo 0 o tipo 00, acqua, lievito e con o senza aggiunta di strutto o olio di oliva o burro, di malto di zucchero e di sale comune (cloruro sodico).

Le caratteristiche delle sostanze aggiunte debbono corrispondere a quelle previste dagli articoli 20, 21, 22, 23 ed i grissini preparati con dette sostanze debbono essere posti in vendita secondo le modalità indicate nell'articolo 22.

Il grissino deve avere un contenuto in acqua massimo dell'8 per cento.

L'impiego di sostanze diverse da quelle indicate nel presente articolo, per la produzione dei grissini, deve essere autorizzato con decreto del Ministro della sanità ».

CASTAGNO. Onorevoli colleghi, permettete ad un torinese di parlare di grissini. Ci sono i grissini sciolti, che sono naturalmente venduti a peso e vi sono i grissini confezionati con l'aggiunta vuoi di grassi vuoi di olio e sono questi che oggi vengono prodotti esclusivamente a macchina perché hanno una lunghezza determinata e possono essere venduti a peso, anzi vi è l'obbligo di indicare il peso sull'involucro.

Per quanto riguarda l'umidità, in linea generale il grissino più è secco e meglio si conserva: la questione della pasta è diversa perché non vi sono lieviti mentre il grissino deve essere assolutamente secco.

DE MARZI FERNANDO. Propongo di elevare il limite massimo di acqua di cui al penultimo comma dell'articolo 8 al 12,50 per cento.

Devo insistere nel mio emendamento perché ho una indicazione che mi giunge dal Piemonte dove si dice che in quella regione ed in particolare nel Chierese e nelle colline verso l'Astigiano si producono per consumo normale i grissini cosiddetti « rubatà » i quali essendo piuttosto grossi non possono rispettare i limiti di umidità previsti in questa legge.

Se per la pasta secca abbiamo disposto una umidità del 12,50 per cento, possiamo mai prevedere una minore umidità per i grissini ?

AIMI, *Relatore per la XI^a Commissione Agricoltura*. Però i grissini, a differenza del pane, vengono cotti a 280 gradi.

CASTAGNO. Desidero far rilevare anch'io che in Piemonte esiste un pane speciale chiamato « rubatà » che nella denominazione corrente è indicato col nome di grissino, ma che in realtà è una forma speciale di pane. Non

III LEGISLATURA — COMM. RIUNITE (AGRICOL. — IND. — IGIENE) — SEDUTA DEL 6 FEBBRAIO 1963

vorrei che avvenisse che qualche agente zelante lo scambiasse per grissino.

PRESIDENTE. Faccio presente che l'onorevole Sottosegretario Sedati propone di aggiungere all'ultimo comma, dopo le parole: « con decreto del Ministro della sanità », le altre: « di concerto con i Ministri dell'agricoltura e foreste e dell'industria e commercio ».

Pongo in votazione i primi due commi dell'articolo 27-bis nel testo predisposto dal Comitato ristretto e che, se approvato, diverrà articolo 24 della legge.

(Sono approvati).

Pongo in votazione il terzo comma fino alla parola « massimo ».

(È approvato).

Pongo in votazione l'emendamento De Marzi Fernando tendente a sostituire le parole: « dell'8 per cento », con le altre: « del 12,50 per cento ».

(Non è approvato).

Pongo in votazione quanto rimane dell'articolo 27-bis con l'integrazione finale proposta dal rappresentante del Governo.

(È approvato).

Do lettura dell'articolo 27-bis nel suo complesso:

« Per grissino si intende il prodotto ottenuto dalla cottura di una pasta lievitata a forma di bastoncino, preparata con farina di grano tenero di tipo 0 o tipo 00, acqua, lievito e con o senza aggiunta di strutto o olio di oliva o burro, di malto di zucchero e di sale comune (cloruro sodico).

Le caratteristiche delle sostanze aggiunte debbono corrispondere a quelle previste dagli articoli 20, 21, 22, 23 ed i grissini preparati con dette sostanze debbono essere posti in vendita secondo le modalità indicate nell'articolo 22 della presente legge.

Il grissino deve avere un contenuto in acqua massima dell'8 per cento.

L'impiego di sostanze diverse da quelle indicate nel presente articolo, per la produzione dei grissini, deve essere autorizzato con decreto del Ministro della sanità di concerto con i Ministri dell'agricoltura e delle foreste e dell'industria e commercio ».

Lo pongo in votazione.

(È approvato).

Do lettura dell'articolo 28:

« Il trasporto del pane dal luogo di lavorazione all'esercizio di vendita deve essere effettuato in recipienti lavabili e muniti di copertura a chiusura in modo che il pane risulti al riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento.

È vietata la vendita del pane in forma ambulante e nei pubblici mercati; può essere consentita nei mercati coperti che diano la garanzia della buona protezione del prodotto ».

CAPONI. Debbo assicurare, a proposito di questo articolo, che nella mia provincia, soprattutto d'estate, avviene che il pane è consegnato a domicilio per mezzo di furgoncini.

Mi sembra che se approviamo l'articolo verrebbe vietata questo tipo di vendita. Dovremmo precisare che la vendita del pane è consentita qualora avvenga mediante attrezzature che lo pongono al riparo dalla polvere o da altre cause di insudiciamento.

DE LEONARDIS. Osservo anch'io che molte volte il pane viene trasportato dal luogo di vendita in campagna per i contadini o per gli operai che lavorano lontano dagli esercizi di vendita. Penso che il trasporto del pane debba essere consentito anche nei luoghi di consumo, che il pane possa essere venduto anche nei mercati all'aperto, nelle fiere, durante le feste religiose.

BONINO. Ma se consentiamo la vendita ambulante del pane ci poniamo in netto contrasto con l'ultimo comma dell'articolo 18.

AUDISIO. Leggendo l'articolo 28, si osserva che esso si compone di due parti distinte; nella prima parte si prescrivono tutte le garanzie per il trasporto del pane dal luogo di lavorazione all'esercizio di vendita; la seconda parte dell'articolo può essere eliminata senza danneggiare l'interesse di nessuno, anzi, per salvaguardare le norme previste dall'articolo stesso.

SALES. Propongo di risolvere il problema sostituendo l'ultima frase dell'articolo « può essere consentita nei mercati coperti che diano la garanzia della buona protezione del prodotto », con la espressione seguente: « può essere consentita nei pubblici mercati purché si osservino le norme di cui al presente articolo ».

AIMI, Relatore per la XI Commissione Agricoltura. Se non specifichiamo da chi può essere consentita tale vendita, introduciamo il principio della libertà del commercio ambulante del pane.

III LEGISLATURA — COMM. RIUNITE (AGRICOL. — IND. — IGIENE) — SEDUTA DEL 6 FEBBRAIO 1963

TROMBETTA. Sono d'accordo con l'onorevole Aimi. Se noi in qualche modo « smagliamo » questa nuova disciplina, finiamo con il sottrarre lavoro ai panificatori e col creare una nuova categoria di venditori di pane; infatti il pericolo è che, dal momento che si sono stabiliti oneri per gli esercizi di vendita del pane, se consentiamo ad una certa categoria di venditori di sottrarsi ai suddetti oneri, il pane sarà venduto tutto proprio là dove è difficile quel controllo della qualità, del pesto, del prezzo imposto da questa legge.

DE LEONARDIS. Propongo di sopprimere al primo comma l'espressione « dal luogo di lavorazione all'esercizio di vendita », affinché la vendita del pane sia accompagnata da ogni garanzia.

CASTAGNO. Sono d'accordo con l'onorevole De Leonardis; infatti non è opportuno che, una volta venduto il pane, ognuno ne faccia ciò che vuole. I venditori forniscono anche gli alberghi e i clienti a domicilio; nelle grandi città avviene che i venditori portino il pane o i grissini a domicilio in ceste non coperte; anche in questa fase della vendita dovremmo usare le stesse precauzioni.

Quanto alla vendita ambulante, faccio presente che anche i venditori ambulanti sono forniti di licenza, quindi non si prospetta il pericolo di cui parlava l'onorevole Trombetta.

AZIMONTI. Propongo il seguente emendamento aggiuntivo al primo comma dell'articolo 28: dopo le parole: « esercizio di vendita », introdurre l'espressione « per la consegna a domicilio o ai luoghi di consumo ».

SANTARELLI EZIO. Nelle campagne i contadini consegnano la farina per ricevere il pane a casa; con l'approvazione di questo articolo viene mantenuta in vita questa facoltà oppure no?

Ormai in tutte le regioni dell'Italia centrale i contadini non cuociono più il pane nei propri forni, ma consegnano la farina ai fornai, che provvedono poi a far loro avere il pane a domicilio.

BONINO. Ciò sarà permesso, purché il pane sia trasportato in recipienti rispondenti ai requisiti richiesti dalla legge.

SANTARELLI EZIO. Da noi è uso che un intermediario ambulante acquisti il pane dal fornaio e lo rivenda alla famiglia contadina.

TROMBETTA. Onorevole Presidente, propongo, nell'intento di contemperare tutte le istanze che sono state prospettate, di aggiungere all'ultimo comma, dopo le parole: « pro-

tezione del prodotto », la frase: « e in particolari casi dietro autorizzazione dell'autorità sanitaria comunale del luogo di consumo ».

AUDISIO. È con il mio emendamento che si risolvono tutti i problemi connessi all'articolo.

CAPONI. Ma domando, onorevoli colleghi se io il pane lo tengo al riparo dall'aria e dalla polvere perché non potrei venderlo?

BONINO. Anche quella è una forma di mercato coperto.

AIMI, *Relatore per la XI Commissione Agricoltura*. Io vorrei proporre un emendamento che mi sembra possa risolvere il problema prospettato. Esso consiste: 1°) nell'inserire al primo comma dell'articolo 28, dopo le parole « di vendita » le altre « o da questi ai luoghi di consumo »; 2°) nel sostituire l'intero secondo comma, considerando le sollecitazioni dell'onorevole Audisio, con il seguente: « Può essere consentita la vendita del pane nei pubblici mercati, nonché la vendita ambulante fuori dei centri abitati, purché si garantisca la protezione igienica del prodotto ».

PRESIDENTE. Mi sembra che l'emendamento proposto dall'onorevole Sales sia più pratico e giuridicamente più confacente ed infatti esso dice: « Può essere consentita la vendita del pane in forma ambulante e nei pubblici mercati purché si osservino le norme di cui al precedente comma ».

SEDATI, *Sottosegretario di Stato per la agricoltura e le foreste*. Con la formulazione proposta dall'onorevole Sales, però, si favorisce il commercio ambulante anche nelle città, mentre noi vorremmo escluderlo.

PRESIDENTE. La formula adottata dall'onorevole Aimi è però troppo generica, bisognerebbe richiamare, nel suo emendamento, la dizione prevista dal primo comma e prevedere cioè che « il pane risulti al riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento ». O altrimenti porre come condizioni, che vi siano le garanzie di cui ai commi precedenti.

AIMI. Sono d'accordo con l'onorevole Presidente.

PRESIDENTE. Pongo in votazione il primo comma dell'articolo 28 con l'emendamento Aimi.

(È approvato).

Pongo in votazione il comma sostitutivo Aimi, da me integrato nel senso seguente su sollecitazione dell'onorevole Sales: « Può essere consentita la vendita del pane nei pub-

III LEGISLATURA — COMM. RIUNITE (AGRICOL. — IND. — IGIENE) — SEDUTA DEL 6 FEBBRAIO 1963

blici mercati, nonché la vendita ambulante fuori dei centri abitati, purché vi siano le garanzie di cui al comma precedente.

(È approvato).

Do lettura dell'articolo 28 nel suo complesso.

« Il trasporto del pane dal luogo di lavorazione all'esercizio di vendita o da questi ai luoghi di consumo deve essere effettuato in recipienti lavabili e muniti di copertura a chiusura in modo che il pane risulti al riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento.

Può essere consentita la vendita del pane nei pubblici mercati nonché la vendita ambulante fuori dei centri abitati purché vi siano le garanzie di cui al comma precedente ».

Lo pongo in votazione.

(È approvato).

Do lettura dell'articolo 29 che non essendo state formulate osservazioni, né presentati

emendamenti porrò successivamente in votazione.

ART. 29.

Le paste alimentari sono i prodotti ottenuti dalla trafilazione e laminazione e conseguente essiccamento di impasti preparati esclusivamente con sfarinati di grano ed acqua.

Gli sfarinati impiegati per la produzione delle paste devono corrispondere ai tipi ed alle caratteristiche di cui agli articoli 8 e 10.

La denominazione di « pasta di semola » è riservata alle paste prodotte esclusivamente con semola di grano duro.

È denominata « pasta comune » quella prodotta con semolato oppure con semolato miscelato a sfarinati di grano tenero.

(È approvato).

Do lettura dell'articolo 30:

Le paste alimentari destinate al commercio possono essere prodotte soltanto nei tipi e con le caratteristiche seguenti:

TIPI — DENOMINAZIONE	Umidità massimo per cento	Su cento parti di sostanza secca					Acidità grado massimo
		Ceneri		Cellulosa		Sostanze azotate (azoto × 5,70)	
		minimo	massimo	minimo	massimo		
Pasta di semola	12,50	0,70	0,85	0,20	0,45	10,50	4
Pasta comune	12,50	0,90	1,10	—	0,85	11,50	5

TROMBETTA. Io vorrei, brevemente, spendere ancora una parola per richiamare l'attenzione dei colleghi sulla opportunità di sdoppiare in due tipi il tipo unico previsto sotto la denominazione di pasta comune, e questo per venire incontro alle esigenze tipiche della produzione industriale nostra che è differente al nord rispetto al sud, per cui il vincolarla tutta ad uno stesso tipo comporta degli squilibri produttivi anche agli effetti della migliore distribuzione del prodotto e quindi dei prezzi. Sarebbe quindi opportuno tornare a prevedere due tipi di pasta comune e precisamente un tipo che presenta il massimo di 1,15 e l'altro di 0,60, e per quanto riguarda le ceneri si avrebbe un minimo di 0,90 per il primo tipo mentre per l'acqua il massimo comune sarebbe di 0,50.

AIMI, *Relatore per la XI Commissione Agricoltura*. Vorrei far presente all'onorevole

Trombetta e a tutti i membri della Commissione che sono stati fissati due soli tipi di pasta sia per facilitare la lotta contro quelle sofisticazioni che in questa materia sono frequenti e conosciute, sia per migliorare la qualità della pasta più diffusa in commercio e cioè la pasta comune.

Anzi, la tendenza che si è registrata in sede di Comitato ristretto è stata quella di elevare notevolmente la qualità della pasta di semola perché conseguentemente si elevava il livello della pasta comune: e questo per evitare che ai consumatori fossero destinati prodotti scadenti, il che da un punto di vista sociale non è per noi ammissibile; e ritengo pertanto che la decisione unanime del Comitato ristretto debba essere tenuta ferma.

TROMBETTA. Ma in questa maniera, signor Presidente, mettiamo l'industria italiana in condizioni di inferiorità rispetto alle

III LEGISLATURA — COMM. RIUNITE (AGRICOL. — IND. — IGIENE) — SEDUTA DEL 6 FEBBRAIO 1963

concorrenti industrie straniere e pertanto dovremmo almeno far salvi i casi di esportazione. Non insisto, comunque, in modo formale sul mio emendamento.

PRESIDENTE. Pongo in votazione l'articolo 30 nel testo predisposto dal Comitato ristretto.

(È approvato).

Do lettura dell'articolo 31:

« È vietato qualsiasi trattamento delle paste alimentari di ogni tipo e specie con agenti chimici: è altresì vietata l'aggiunta di sostanze organiche od inorganiche di qualsiasi natura.

Non sono compresi in tale divieto i trattamenti comuni ai processi di pastificazione, come l'essiccamento e l'impiego del vuoto ».

CASTAGNO. Desidero far presente l'opportunità tecnica di aggiungere, al primo comma, le parole « salvo quanto disposto negli articoli successivi ».

PRESIDENTE. Pongo in votazione l'articolo 31 con l'integrazione proposta dall'onorevole Castagno.

(È approvato).

Do lettura dell'articolo 31 nel suo complesso:

ART. 31.

È vietato qualsiasi trattamento delle paste alimentari di ogni tipo e specie con agenti chimici: è altresì vietata l'aggiunta di sostanze organiche od inorganiche di qualsiasi natura, salvo quanto disposto negli articoli successivi.

Non sono compresi in tale divieto i trattamenti comuni ai processi di pastificazione, come l'essiccamento e l'impiego del vuoto.

Lo pongo in votazione.

(È approvato).

Do lettura dell'articolo 32, che non essendo state formulate osservazioni, né presentati emendamenti, porrò successivamente in votazione:

« È consentita la produzione di paste contenenti estratto di malto, spinaci, carote, pomodoro e carni di bue, di maiale o di gallinacci. Tali paste devono essere poste in commercio con le denominazioni di cui all'articolo 29 seguite dalla specificazione della sostanza aggiunta, con la dicitura « pasta con l'aggiunta di ».

L'entità delle aggiunte deve essere dichiarata globalmente, esprimendola come so-

stanza secca, sulle confezioni, indicandosi, inoltre, gli ingredienti in ordine decrescente di quantità presenti, riferite a peso o volume.

Per le paste con l'aggiunta di carne devono essere indicate sull'involucro o recipiente che le contiene anche la data di fabbricazione e la durata di conservabilità ».

(È approvato).

Desidero far presente che il penultimo comma di tale articolo deve essere spostato, per coordinamento, all'articolo 33.

Pongo in votazione l'articolo 32 senza il penultimo comma.

(È approvato).

Do lettura dell'articolo 33:

« È consentita la produzione di pasta con impiego di uova. Tale pasta deve essere prodotta esclusivamente con semola e con l'aggiunta di 4 uova intere di gallina, prive di guscio, per un peso complessivo di grammi 200 di uova per ogni chilogrammo di semola.

La pasta prodotta con impiego di uova deve essere posta in commercio con la sola denominazione di « pasta all'uovo » e deve avere le seguenti caratteristiche:

Umidità massimo per cento	Su 100 parti di sostanza secca					Acidità massimo in gradi
	Generi		Cellulosa		Sostanze azotate (azoto × 5,70)	
	mini- mo	mas- simo	mini- mo	mas- simo		
12,50	0,85	1,05	0,20	0,45	12,50	5

L'estratto etereo e l'estratto alcoolico non debbono risultare inferiori rispettivamente a grammi 2,80 e a grammi 4,00 riferiti a 100 parti di sostanza secca ».

BARTOLE, *Relatore per la XIV Commissione Igiene e sanità*. Probabilmente, nel primo comma, vi è una svista in quanto si dice che la pasta all'uovo deve essere prodotta esclusivamente con semola e con l'aggiunta di 4 uova; ora non vi è ragione per proibire, a chi voglia adoperare più uova, di farlo.

Proporrei pertanto di aggiungere, dopo le parole « con l'aggiunta di » la parola « almeno ».

AUDISIO. Desidererei fosse precisato, alla fine del primo comma, con apposito emendamento, che « è vietata la produzione di pasta con uova polverizzate ».

III LEGISLATURA — COMM. RIUNITE (AGRICOL. — IND. — IGIENE) — SEDUTA DEL 6 FEBBRAIO 1963

DE MARZI FERNANDO. È già vietata implicitamente nell'articolo.

AUDISIO. Noi lo ripetiamo, magari pleonasticamente, in modo che chi applica la legge le veda meglio.

AIMI, *Relatore per la XI Commissione Agricoltura*. Anche per venire incontro alla richiesta dell'onorevole Audisio penso che si possano modificare le parole iniziali del primo comma sostituendo la dizione « È consentita la produzione di pasta con impiego di uova. Tale pasta deve », con l'altra « La pasta con impiego di uova deve ». Mi dichiaro poi favorevole all'emendamento Bartole.

PRESIDENTE. Pongo in votazione il primo comma dell'articolo 33 con le integrazioni proposte dai Relatori Aimi e Bartole.

(È approvato).

Pongo in votazione l'emendamento aggiuntivo Audisio.

(Non è approvato).

Pongo in votazione quanto rimane dell'articolo 33.

(È approvato).

Do lettura dell'articolo 33 nel suo complesso:

« La pasta con impiego di uova, deve essere prodotta esclusivamente con semola e con l'aggiunta di almeno 4 uova intere di gallina, prive di guscio, per un peso complessivo di grammi 200 di uova per ogni chilogrammo di semola.

La pasta prodotta con impiego di uova deve essere posta in commercio con la sola denominazione di « pasta all'uovo » e deve avere le seguenti caratteristiche:

Umidità massimo per cento	Su 100 parti di sostanza secca					Acidità massimo in gradi
	Ceneri		Cellulosa		Sostanze azotate (azoto × 5,70)	
	mini- mo	mas- simo	mini- mo	mas- simo		
12,50	0,85	1,05	0,20	0,45	12,50	5

L'estratto etereo e l'estratto alcoolico non debbono risultare inferiori rispettivamente a grammi 2,80 e a grammi 4,00 riferiti a 100 parti di sostanza secca.

Lo pongo in votazione.

(È approvato).

Do lettura degli articoli 34, 35 e 36 che, non essendo state formulate osservazioni, né presentati emendamenti, porrò successivamente in votazione:

ART. 34.

È consentita la produzione di paste alimentari fresche.

Nella produzione di tali paste devono essere osservate le prescrizioni stabilite nei precedenti articoli per le paste alimentari secche, salvo per l'umidità, che non deve superare il limite del 25, per cento, e per l'acidità, che non deve superare il limite di gradi 6.

Il limite dell'umidità è stabilito nel 31 per cento per le paste alimentari fresche, poste in vendita in confezioni sigillate, che siano realizzate sotto vuoto o sterilizzate in banda stagnata o formata di materia plastica.

Per la pasta alimentare fresca con l'aggiunta di carne, il limite massimo di acidità è stabilito in gradi 7.

(È approvato).

ART. 35.

È consentita la produzione delle paste glutinate che devono essere vendute sotto la denominazione di « pasta glutinata » o « pasta glutinata ».

Esse devono contenere non meno del 25 per cento di sostanze proteiche (azoto × 5,70) su sostanza secca.

Tali sostanze proteiche devono corrispondere alla quantità di glutine contenuto nello sfarinato adoperato, oltre al glutine di grano appositamente aggiunto per ottenere lo speciale tipo di pasta.

Nelle paste e pastine glutinate l'acidità non deve superare gradi 5,50 e le ceneri non devono superare il limite dell'1 per cento, riferito a sostanza secca.

(È approvato).

ART. 36.

Nella produzione della pasta alimentare di qualsiasi tipo e specie è vietato l'impiego di sfarinati di grano alterati o adulterati, nonché l'aggiunta di sostanze estranee, salvo quanto disposto negli articoli precedenti.

È altresì vietata la vendita di pasta avente caratteristiche difformi da quelle stabilite con la presente legge, alterata o infestata da parassiti animali o vegetali.

(È approvato).

III LEGISLATURA — COMM. RIUNITE (AGRICOL. — IND. — IGIENE) — SEDUTA DEL 6 FEBBRAIO 1963

Do lettura dell'articolo 37:

« Le paste alimentari secche destinate al commercio non possono essere vendute sfuse, ma contenute in confezioni originali; chiuse e sigillate, del peso netto di grammi 100 o 250 o 500 o 1.000 o multipli di 1.000 e solamente in tali confezioni devono essere vendute al consumatore.

Gli imballaggi od involucri debbono recare in lingua italiana, la dicitura a stampa del nome o della ragione sociale della ditta produttrice, della sua sede, della sede dello stabilimento, della denominazione e del tipo della pasta ed il peso netto.

È tollerata una differenza, non superiore al 2 per cento, tra il peso netto indicato nell'involucro e quello effettivo al momento della vendita.

La denominazione della pasta, da apporre sull'involucro od imballaggio, deve essere esposta consecutivamente e non può essere accompagnata da denominazioni di fantasia. Per involucri di materiale trasparente è vietato l'uso di altro colore al di fuori del neutro.

Gli involucri od imballaggi, di qualsiasi specie, non possono essere reimpiegati per la confezione delle paste alimentari».

TROMBETTA. Vorrei far rilevare come sia un errore stabilire pesi netti specifici per le paste alimentari confezionate i pacchi. Sarebbe sufficiente stabilire che sulla confezione deve essere indicato il peso netto del contenuto. Non ha senso obbligare gli industriali a confezionare tutti i pacchi con una determinata grammatura.

Propongo perciò di sostituire al primo comma dell'articolo le parole « del peso netto di grammi 100 o 250 o 500 o 1.000 o multipli di 1.000 » con le altre « con l'indicazione del peso netto contenuto ».

AIMI, *Relatore per la XI Commissione Agricoltura*. Queste confezioni vincolate a pesi fissi danno una garanzia al produttore onesto in quanto sarebbe facile fare la concorrenza segnando sull'involucro 25 grammi di meno e vendere la pasta a 20 lire di meno. Da quando è invalso l'uso di vendere la pasta in pacchi, anche i pastai hanno chiesto che fosse indicato un determinato peso fisso per le confezioni per tutelare i consumatori e gli stessi produttori.

CAPONI. Vorrei sapere quanto incide la confezione su un chilogrammo di pasta.

AIMI, *Relatore per la XI Commissione Agricoltura*. Pochissimo. Ormai gli involucri sono di poco prezzo.

SANTERO, *Sottosegretario di Stato per la sanità*. Per gli stessi motivi esposti dall'onorevole Aimi anche io mi dichiaro contrario all'emendamento Trombetta.

TROMBETTA. Insisto sul mio emendamento. Sotto un certo punto di vista può essere giusto quello che ha detto l'onorevole Aimi, ma noi non possiamo fare una legge solo con la preoccupazione di difendere i consumatori.

PRESIDENTE. Pongo in votazione il primo comma dell'articolo fino alle parole « chiuse e sigillate ».

(È approvato).

Pongo in votazione l'emendamento Trombetta tendente a sostituire le parole « del peso netto di grammi 100 o 250 o 500 o 1.000 e multipli di mille » con le altre « con l'indicazione del peso netto contenuto ».

(Non è approvato).

Pongo in votazione quanto rimane dell'articolo 37.

(È approvato).

Do lettura degli articoli 38, 39, 40 e 41 che, non essendo state formulate osservazioni né presentati emendamenti, porrò successivamente in votazione:

ART. 38.

Il lievito impiegabile nella panificazione deve essere costituito da cellule in massima parte viventi, senza aggiunta di amido e fecole, con umidità non superiore al 75 per cento, con ceneri non superiori al 2,5 per cento riferito a sostanza tale quale e con acidità non superiore a 5 gradi.

L'anidride carbonica svolta nella determinazione del potere fermentativo deve raggiungere almeno una media di centimetri cubici 250 (ridotti a 0° e 760 millimetri).

(È approvato).

ART. 39.

I locali dei molini, panifici e pastifici debbono avere adatte condizioni di struttura muraria e d'ubicazione, debbono essere bene areati ed illuminati ed avere cubatura, superficie ed attrezzature adeguate ai quantitativi della materia da lavorare, secondo le norme che saranno stabilite nel regolamento. Essi, inoltre, devono corrispondere a tutte le prescrizioni delle leggi e dei regolamenti.

(È approvato).

ART. 40.

È vietato conservare o comunque detenere nei locali adibiti alla macinazione, panificazione e pastificazione, nonché nei locali con essi comunicanti, a qualunque uso destinati, sostanze il cui impiego non sia consentito dalla presente legge.

(È approvato).

ART. 41.

Le modalità per il prelevamento dei campioni di cereali, di sfarinati, di pane e di pasta alimentare saranno stabilite con il regolamento.

(È approvato).

Dovremmo ora passare all'esame degli articoli riguardanti le sanzioni. Ma in considerazione dell'opportunità di coordinare gli articoli restanti con la più recente legislazione in materia di frodi alimentari, rinvio ad altra seduta il seguito dell'esame del provvedimento.

La seduta termina alle 19,10.

**IL DIRETTORE
DELL'UFFICIO COMMISSIONI PARLAMENTARI
Dott. FRANCESCO COSENTINO**

TIPOGRAFIA DELLA CAMERA DEI DEPUTATI