COMMISSIONI RIUNITE

AGRICOLTURA (XI) - IGIENE E SANITÀ PUBBLICA (XIV)

I.

SEDUTA DI MARTEDÌ 26 OTTOBRE 1965

PRESIDENZA DEL PRESIDENTE DELLA XIV COMMISSIONE DE MARIA

INDICE

PAG.

Proposte di legge (*Seguito della discussione e rinvio*):

BARTOLE: Disciplina per la lavorazione e commercio dei cereali, degli sfarinati, del pane e della paste alimentari (594);

DE MARZI FERNANDO ed altri: Disciplina per la lavorazione e commercio dei cereali, degli sfarinati, del pane e delle paste alimentari (718) 1

PRESIDENTE 1, 2, 4, 5, 6, 8, 9, 10

GASCO, *Relatore per la XIV Commissione* 2, 3 4, 6, 7

DE LEONARDIS, *Relatore per la XI Commissione*. 4, 5, 7, 8

BIAGGI NULLO 5, 6

GOMBI 6, 7

MORELLI 6

PALA 6

ANTONIOZZI, *Sottosegretario di Stato per l'Agricoltura e foreste* 8

VOLPE, *Sottosegretario di Stato per la Sanità*. 8, 9

La seduta comincia alle 11,15.

Seguito della discussione delle proposte di legge di iniziativa dei deputati Bartole: Disciplina per la lavorazione e commercio dei cereali, degli sfarinati, del pane e delle paste alimentari (594); De Marzi Fernando ed altri: Disciplina per la lavorazione e commercio dei cereali, degli sfarinati, del pane e delle paste alimentari (718).

PRESIDENTE. L'ordine del giorno reca il seguito della discussione della proposta di legge di iniziativa del deputato Bartole: « Disciplina per la lavorazione e commercio dei cereali, degli sfarinati, del pane e delle paste alimentari »; e della proposta di legge di iniziativa dei deputati De Marzi Fernando, Berloffa, De Leonardis, Urso, Agosta, Laforgia, Tambroni: « Disciplina per la lavorazione e commercio dei cereali, degli sfarinati, del pane e delle paste alimentari ».

Le suddette proposte di legge erano state in un primo tempo assegnate alle Commissioni riunite XI, XII e XIV che avevano demandato l'ulteriore esame delle medesime ad un Comitato ristretto, che ha predisposto un testo unificato. In considerazione delle difficoltà di procedere alla convocazione di ben

tre Commissioni, abbiamo chiesto alla Presidenza della Camera di assegnare le proposte di legge alla competenza delle Commissioni riunite Agricoltura e Igiene e sanità, pregando il relatore e gli onorevoli componenti della Commissione industria che si interessano dell'argomento d'intervenire comunque nella discussione.

La Presidenza della Camera ha ritenuto di poter accogliere questa nostra richiesta.

Desidero infine ringraziare il comitato ristretto per il proficuo lavoro svolto, conclusosi con la predisposizione di un testo unificato che tiene conto anche dei rilievi e delle osservazioni formulate dai ministeri competenti.

L'onorevole Gasco, relatore per la XIV Commissione, ha facoltà di riferire sulle conclusioni alle quali è pervenuto il Comitato ristretto.

GASCO, *Relatore per la XIV Commissione*. Onorevole Presidente, onorevoli colleghi, è mio preciso dovere di relatore illutrare con brevità e chiarezza il testo di legge per la nuova disciplina degli sfarinati, del pane e delle paste alimentari che l'apposito comitato ristretto ha elaborato, attraverso una lunga serie di animate sedute, a molte delle quali parteciparono pure i funzionari dei ministeri interessati, e che sottopone ora alla vostra considerazione.

Questo testo è frutto di attento e profondo esame della proposta di legge Bartole n. 594 e della proposta di legge De Marzi ed altri n. 718.

Come gli onorevoli colleghi ben ricorderanno, già nella passata legislatura la Camera ebbe modo di esaminare il problema della nuova disciplina di questo importante settore attraverso le proposte di legge presentate rispettivamente per iniziativa dell'onorevole De Marzi e dell'onorevole Borin. Basandosi su tali proposte venne poi elaborato un testo che venne approvato in sede legislativa da queste Commissioni riunite nella seduta dell'8 febbraio 1963. Tale testo trasmesso al Senato non venne approvato prima della fine della legislatura e perciò decadde.

Il comitato ristretto, nominato dalle tre Commissioni riunite nella seduta congiunta del 2 febbraio 1964, riprese dall'inizio l'esame delle proposte di legge, sentendo nuovamente a più riprese i tecnici e i funzionari dei ministeri, vagliando attentamente le osservazioni pervenute e approfondendo in pari tempo lo studio della legislazione vigente in altri stati ed in particolare in quelli aderenti alla C.E.E.

Ne è risultato un nuovo testo che, pur conservando lo stesso canovaccio delle proposte di legge Bartole e De Marzi, differisce tuttavia da entrambe in ordine a particolari aspetti del settore in esame.

In sede di discussione generale è doveroso enunciare i principî informatori che hanno guidato in modo sostanzialmente unitario il comitato ristretto nell'elaborazione del nuovo testo. Fermo restando che lo scopo principale della proposta di legge è di garantire la genuità e la salubrità degli alimenti prodotti con sfarinati di grano, si è ritenuto altresì importante assicurare da un lato il massimo rispetto a tutte le lavorazioni tradizionali, che variano non poco da regione a regione, e dall'altro non frapporre eccessivi ostacoli a quelle innovazioni che le mutate condizioni sociali ed il sempre crescente tenore di vita dovessero in prosieguo rendere utili.

Non potevamo del pari essere ignorate le inevitabili connessioni che una nuova disciplina di questo settore viene ad avere con tutta la politica alimentare del nostro paese e con la politica agraria della Comunità europea; e ciò in relazione sia al peso notevole che gli alimenti prodotti con sfarinati di grano hanno nell'alimentazione del nostro popolo, sia con la grande importanza che la produzione granaria riveste tuttora nel nostro paese.

Si è ritenuto pertanto doveroso fare il massimo sforzo per armonizzare la nuova disciplina che si intende adottare per gli sfarinati, il pane e la pasta con le norme vigenti nel mercato comune, tenendo in particolare considerazione gli accordi comunitari per il settore granario conclusi alla fine del 1964.

Ritengo infine siano da tenere presenti le caratteristiche dei settori nei quali la presente legge è destinata ad operare.

Mi permetto di ricordare come il nostro paese, che ha una forte produzione di grano tenero, con punte particolarmente elevate nel nord, è altresì un notevole produttore di grano duro, che viene quasi tutto coltivato nell'Italia meridionale, nelle isole ed in piccola parte nell'Italia centrale. L'Italia è anzi l'unico paese produttore di grano duro aderente al M.E.C. (la Francia ne produce infatti una quantità molto esigua) ed è di gran lunga il più forte produttore di grano duro dell'Europa centro-meridionale.

Com'è noto diverse sono anche le caratteristiche degli sfarinati prodotti con la macinazione del grano tenero e del grano duro: i primi sono più indicati per la produzione del pane, mentre i secondi consentono la produzione delle migliori paste alimentari secche.

Circa il settore dell'industria molitoria, devo precisare che i molini ad alta macinazione sono circa 2000, di cui 400 sono aziende artigiane, mentre i molini a bassa macinazione sono circa 18.000 ed hanno tutti le caratteristiche di aziende artigiane. Nel settore della panificazione operano circa 39.000 aziende artigiane; solo in questi ultimi anni si è avuto uno sviluppo dell'industria della panificazione, limitato quasi esclusivamente alla produzione di grissini, che sono per ora l'unico tipo di pane in grado di conservare abbastanza a lungo le proprie caratteristiche organolettiche.

Infatti il consumatore ha dimostrato fin qui di apprezzare molto la cosiddetta « fragranza » del pane fresco, che solo una produzione di tipo artigiano è stata sinora in grado di assicurare.

Nel settore della fabbricazione delle paste secche circa 900 sono le aziende produttrici; di esse però almeno 250 hanno modestissime proporzioni e sono a carattere artigianale.

La produzione delle paste fresche invece ha prevalentemente carattere artigianale e segue per lo più metodi artigianali propri della produzione casalinga che è venuta scomparendo.

Entrando ora nel vivo dell'argomento e facendo esplicita riserva di fornire ulteriori chiarimenti durante l'esame dei singoli articoli, mi limiterò ad un rapido cenno ad alcuni dei problemi che furono più a lungo esaminati dal comitato ristretto.

Inizierò dalla *vexata quaestio* dell'umidità.

Nell'ultimo trentennio, particolarmente con la legge 17 marzo 1932, n. 368, si è insistito in Italia nel fissare in limiti assai ristretti i valori percentuali dell'umidità contenuta negli sfarinati e nel pane; tale criterio non è seguito nella maggior parte degli stati europei aderenti alla C.E.E. Inoltre, essendo sempre naturalmente presente nelle farine una certa quantità d'acqua, una percentuale di umidità superiore a quella prevista in tabella è, per lo più, negli altri stati, oggetto unicamente di transazioni commerciali e non viene considerata, come si verifica attualmente in Italia, una sofisticazione alimentare.

Come risulta dal testo proposto dal comitato, si è ritenuto di dare anche nel nostro paese una diversa valutazione al problema dell'umidità sia per le farine sia per il pane. Per gli sfarinati, pur lasciando fissa nella misura del 14,50 per cento la percentuale di umidità, si è consentita una percentuale di tolleranza fino al 16 per cento, giustificata dalle mutate condizioni della produzione e raccolta del grano, introducendo l'obbligo di dichiarare sul cartellino previsto all'articolo 13 l'eventuale maggiorazione dell'umidità stessa a garanzia dell'acquirente.

Nel rivedere poi le categorie delle pezzature del pane si è tenuto in particolare evidenza che tali dati furono introdotti a suo tempo nella nostra legislazione principalmente al fine di stabilire un criterio uniforme per la determinazione della conveniente cottura dell'impasto.

Altro problema di fondo è quello della fabbricazione della pasta secca. Esso è stato affrontato dal comitato ristretto tenendo in evidenza la necessità di riportare la nostra produzione pastaria ad un livello di qualità degno delle nostre migliori tradizioni, e ciò nell'interesse sia del consumatore sia dei produttori di grano duro.

Il comitato ristretto, convinto che le migliori paste secche sono quelle confezionate con sole semole di grano duro, non poteva non porsi alcuni problemi fondamentali quali quello del prezzo delle semole e conseguentemente delle paste, nonché quello della disponibità di grano duro necessaria per assicurare la copertura del fabbisogno nazionale, corrispondente alla produzione media di pasta secca in Italia stimata intorno a 15 milioni di quintali annui.

È evidente che, dovendosi produrre pasta con sola semola, agli attuali livelli di prezzo di grano duro, in Italia si sarebbe inevitabilmente determinato un aumento generale del prezzo al consumo; e tale previsione non poteva non costituire motivo di viva preoccupazione per il comitato. Senonché, con la decisione del Consiglio dei ministri della C.E.E. del 15 dicembre 1964 sull'unificazione dei prezzi dei cereali a partire dal 1° luglio 1967, le accennate preoccupazioni per il prezzo vennero a dissiparsi. Infatti, a partire da tale data il prezzo agli utilizzatori di grano duro in Italia verrà sensibilmente diminuito, mentre resterà assicurato ai produttori un prezzo minimo di garanzia, ad un livello tale che dovrebbe incoraggiare l'incremento della produzione di tale cereale così da migliorarne le disponibilità nazionali.

Le recenti vicende internazionali del M.E.C. stanno creando non poche apprensioni; ritengo tuttavia che il lavoro del comitato ristretto resti tuttora valido anche per questo settore.

La preoccupazione del comitato ristretto circa la disponibilità di grano duro fu dissipata dalle rassicuranti informazioni che il Ministro dell'agricoltura in un incontro con i tre relatori fornì in ordine al problema dell'approvvigionamento dello stesso.

Nell'attesa del riavvicinamento dei prezzi nell'ambito comunitario a partire dal 1° luglio 1967, il comitato ristretto ha ritenuto tuttavia di prevedere la produzione e la vendita a tempo determinato della pasta comune confezionata con soli semolati di grano duro o con miscele di sfarinati di tenero e duro ad un prezzo indubbiamente inferiore a quello attualmente in vigore per la pasta di pura semola.

Per la pasta comune si è ritenuto di condividere in pieno le proposte formulate a suo tempo dalla commissione di studio per l'accertamento dei tipi e delle caratteristiche delle paste alimentari, istituita dal Ministero dell'agricoltura in data 14 marzo 1960.

Il comitato ristretto non ha ritenuto invece di poter condividere la proposta di alcuni funzionari del Ministero dell'agricoltura i quali, in contrasto con le conclusioni della citata commissione, avevano suggerito l'introduzione di un solo tipo di pasta comune avente ceneri comprese tra un minimo dello 0,75 per cento ed un massimo dell'un per cento. Con la produzione di un tale tipo di pasta comune si sarebbe verificato l'accavallamento dei dati delle ceneri della pasta comune su quelli della pasta di semola, escludendo praticamente la possibilità di ricorrere al dato analitico delle ceneri per la differenziazione delle paste.

Un ultimo interessante aspetto della presente proposta di legge riguarda le sanzioni. Il comitato ristretto, per questa parte, ha tenuto in particolare evidenza i suggerimenti e le osservazioni pervenute dalla Commissione giustizia della Camera. Proprio per ovviare ad alcuni inconvenienti segnalati dalla stessa, si è ritenuto giusto graduare le pene tenendo opportunamente conto della obiettiva gravità delle trasgressioni ai vari articoli della legge.

In pari tempo, al fine di consentire un'effettiva applicazione pratica alla sanzione della sospensione della licenza, prevista dall'articolo 45, sulla quale pure la Commissione giustizia aveva richiamato la nostra attenzione, si è ritenuto opportuno introdurre l'istituto della definizione amministrativa in sostituzione dell'oblazione. L'innovazione darà anche modo al medico provinciale della provincia in cui ha sede la ditta produttrice di seguire meglio sotto il profilo igienico-sanitario l'andamento della produzione, attraverso le segnalazioni di tutte le trasgressioni commesse da una stessa ditta nell'intero territorio nazionale.

A conclusione di questa mia esposizione mi permetto di richiamare l'attenzione degli onorevoli colleghi sull'importanza del progetto di legge in esame che deve fissare le linee generali di sviluppo di tutto questo importante settore. Mi permetto altresì di far notare come il testo del comitato ristretto, frutto della collaborazione dei rappresentanti di tutte le parti politiche, rappresenti un tutto organico nel quale tutti gli aspetti, da quelli sanitari a quelli agricoli ed economici, sono tra loro strettamente connessi. In sede di discussione dei singoli articoli si renderà pertanto necessario non perdere mai di vista l'intero panorama della nuova disciplina che si intende dare al settore.

PRESIDENTE. Ringrazio l'onorevole Gasco per la sua sintetica e nello stesso tempo esauriente relazione.

L'onorevole De Leonardis, relatore per la XI Commissione, ha facoltà di riferire a sua volta.

DE LEONARDIS, *Relatore per la XI Commissione*. Mi sia consentito di approfondire alcuni temi che riguardano interessi di natura agraria della produzione.

È ormai palese, dato anche il lungo periodo di gestazione delle proposte di legge, l'importanza e la complessità dei problemi e degli interessi in gioco.

Il legislatore, come sempre deve, ha voluto un po' cogliere le posizioni degne di essere tutelate, appunto perché di importanza fondamentale. È chiaro che in questa legislazione occorre tener presente in modo prevalente gli interessi dei produttori e dei consumatori, ma in effetti non si possono trascurare anche gli interessi degli industriali trasformatori e dei commercianti. Devo far presente che proprio divergenze di vedute in questo campo hanno in definitiva ritardato la formulazione di questo importante provvedimento che deve disciplinare in modo moderno questi tre settori.

Dal punto di vista agricolo devo affermare che ogni nostro criterio non può discostarsi ed anzi deve attuare gli indirizzi generali di politica agraria, perché in ogni fatto operativo devono tradursi il pensiero e la politica che si vuol perseguire e gli obiettivi che si vogliono raggiungere.

Indubbiamente questo provvedimento ha il fine di incentivare la coltivazione dei cereali; esso dovrebbe riaffermare la necessità dell'utilizzazione integrale del grano duro nella pastificazione. Ma la formulazione del provvedimento deve essere tale da spingere i produttori ad estendere la produzione di grano duro e, là dove ciò non sia possibile territorialmente, ad ottenere sementi elette, che consentono una maggiore produttività e quindi una maggiore resa per ettaro.

Quanto ai dati esposti dall'onorevole Gasco circa la consistenza media del grano duro (18 milioni e mezzo annui) vorrei dire che i progressi che si stanno attuando in questo settore ci porteranno certamente ad un aumento di produttività, soprattutto per la disponibilità di sementi elette, che hanno dato una resa unitaria per ettaro superiore a quella del passato. Il primo obiettivo da perseguire era quindi quello di scoraggiare la produzione di grano tenero e di incoraggiare quella di grano duro.

In ossequio al Trattato di Roma e agli accordi adottati in seno alla C.E.E., l'Italia ha interesse a ridurre le superfici coltivate a grano tenero, per sostituirle con altri ordinamenti produttivi o con allevamenti zootecnici. Questa politica si può seguire scoraggiando l'impiego di grano tenero e restringendo la facoltà dei produttori di pasta di usare grano tenero. L'esigenza di questa politica crealicola è sostenuta dalla constatazione obiettiva della superiorità della pasta di semola di grano duro rispetto a quella di grano tenero; ma nella fase applicativa di tale criterio ci siamo trovati di fronte ad alcune difficoltà di ordine tecnico. In verità sono perplesso per la soluzione adottata, perché sarebbe stato sufficiente, a mio avviso, per giungere ad una pastificazione « a duro », mantenere un unico tipo di pasta ottenuta col grano tenero; la mia perplessità è rafforzata dal fatto che in Italia vi sono rimanenze di grano duro.

Vorrei ricordare che la Francia e la Germania, benché non producano grano duro, pastificano esclusivamente con semola di grano duro; l'Italia, che ha per prima attuato questa produzione, potrebbe trovarsi in posizione di inferiorità rispetto ai suddetti paesi, che potrebbero invadere il nostro mercato con questo tipo di pasta, che indubbiamente sodisfa il gusto dei consumatori.

Le difficoltà relative all'individuazione della pasta fatta con grano tenero, o con miscelati di grano tenero, potevano essere superate mediante il metodo del professor Brogioni dell'Università di Firenze, che, a mezzo di raggi infrarossi, permette non solo di riscontrare la presenza nelle paste del grano tenero ma di accertarne anche la proporzione. Si sono però avanzate delle riserve circa questo metodo, in quanto non è stato sufficientemente convalidato dall'esperienza; si è quindi ricorso al criterio tradizionale della presenza delle ceneri nella pasta: la percentuale di ceneri è proporzionale alla percentuale di grano duro usato nella pastificazione.

Non credo che la questione, benché sia frutto di un compromesso, possa considerarsi chiusa. Vorrei che la Commissione chiarisse le conseguenze di questo tipo di pastificazione, considerando che oggi sul mercato nazionale vi sono rimanenze di grano duro, benché sia concessa la pastificazione con un solo tipo di grano tenero.

Vorrei aggiungere che, per il resto, il testo del comitato ristretto presenta aspetti estremamente positivi; come ha rilevato l'onorecole Presidente, esso è frutto di molto lavoro. Ritengo quindi sia opportuno approvarla celermente, anche perché l'attuale situazione di incertezza per la pastificazione, e tanto più per la panificazione, non giova né ai produttori agricoli, né agli industriali e commercianti, né ai consumatori.

Quindi mi unisco all'esortazione dell'onorevole Gasco, affinché queste Commissioni riunite possano approvare nel minor tempo possibile le proposte di legge nel testo concordato approvato dal comitato ristretto.

PRESIDENTE. Ringrazio l'onorevole De Leonardis per la sua relazione.

Dichiaro aperta la discussione generale. Do la parola all'onorevole Biaggi Nullo, già relatore per la Commissione industria.

BIAGGI NULLO. Su invito del Presidente ho pensato di dover partecipare a questa discussione per portare la mia solidarietà al lavoro svolto dal comitato ristretto, il quale ha cercato di fare il massimo sforzo per trovare la conciliazione di tesi opposte e di adeguare il testo della legge alle norme in vigore soprattutto nei paesi del Mercato comune.

Il comitato ristretto durante il suo lavoro non solo ha sentito il parere di tecnici, ma è stato in stretto collegamento con i funzionari dei ministeri interessati. Si è tenuto inoltre conto dei suggerimenti e degli interessi di coloro che lavorano nel settore e si è ascoltato il parere del mondo dei consumatori, in modo da ottenere norme che veramente rispondessero alle esigenze del momento.

Questo è stato detto dagli onorevoli Gasco e De Leonardis mi trova totalmente consenziente. È stato fatto uno sforzo per ottenere una legge che garantisse la genuinità e la salubrità di prodotti alimentari di larghissimo consumo. Si è cercato inoltre di tener conto della situazione generale del nostro paese, il quale ha consuetudini ed abitudini diverse da zona a zona, tra nord e sud, lasciando un periodo transitorio che porterà gradualmente ad una unificazione di questo indirizzo sul piano nazionale.

Abbiamo accettato l'obiettivo di arrivare a produrre la pasta col grano duro proprio per seguire la politica di fondo che si vuole adottare nel campo dell'agricoltura per valorizzare questa produzione tipica nostra nei confronti degli altri paesi europei.

Si è voluto per ora tener conto del volume della produzione nostra di grano duro in confronto alle esigenze di produzione di pasta secca. L'andamento attuale della produzione fa supporre un aumento nel tempo della produzione. Questa può essere la strada giusta per evitare che noi, che siamo stati i primi produttori di paste dure, abbiamo a trovarci invasi da prodotti esteri che rispondono meglio alle esigenze del mercato sia dal punto di vista qualitativo sia dal punto di vista nutritivo.

Ci siamo incamminati con coraggio sulla strada di una formula unica per la pasta di semola, però abbiamo fissato, essendovi ancora qualche perplessità sul sistema Brogioni per l'accertamento delle farine di cui è formata la pasta, di tenere separate le percentuali di cenere, elemento che ci può dare la tranquillità assoluta in ordine alla natura degli elementi che concorrono a costituire la produzione.

Quindi mi dichiaro solidale con i relatori e penso che sarebbe bene portare a termine al più presto la regolamentazione di questo settore per venire incontro alle esigenze moderne. Le attuali disposizioni di natura giudiziaria riguardanti la vigilanza ed il controllo di questo settore sono particolarmente pesanti ed in certi casi si rivelano non più rispondenti alle esigenze, poiché ci si sofferma sulla umidità del prodotto e non su altri elementi che possono avere più importanza.

GOMBI. Vorrei rivolgere una domanda all'onorevole rappresentante del Governo.

Personalmente ho molta simpatia per il pane di tipo croccante, che si produce in Emilia. Ma tra i tipi di pane contenenti una grande percentuale di mollica, ve n'è uno prodotto in certe zone della Lombardia (messo in vendita con il nome di « pistole ») che contiene al posto della mollica un impasto sgradevole di acqua e di farina poco cotta. Vorrei chiedere se è stato previsto un sistema per limitare il grado di umidità nel pane, grado di umidità che, se eccessivo, può avere conseguenze dannose per la salute del consumatore.

MORELLI. Desidererei porre una domanda al relatore. Allorché si è parlato del grado di umidità, mi pare di aver sentito accennare alla necessità di adeguarci, in materia, alle disposizioni vigenti al riguardo negli altri paesi del Mercato Comune.

Non avendo fatto parte del comitato ristretto, vorrei chiedere, a questo punto, quali sono state le ragioni che hanno consigliato di modificare la pezzatura, con il relativo grado di umidità, dal momento che le disposizioni vigenti in questo campo mi parevano le più giuste.

PALA. Vorrei sapere dal relatore quale è il motivo della scomparsa, nel testo del comitato ristretto, della dizione « farina integrale », di cui all'articolo 8 della tabella.

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

GASCO, *Relatore per la XIV Commissione*. Risponderò sinteticamente, dal momento che ritengo potremo più a lungo fermarci sui singoli argomenti allorché si sarà in sede di discussione dei relativi articoli.

Secondo la nostra legislazione, il pane di grandi dimensioni può avere un'umidità del 37-38 per cento, mentre una riduzione del 10 per cento del tenore è prevista per il pane piccolo.

Ora, la tendenza - che il comitato ristretto non ha creduto di condividere - dei tecnici ministeriali porta verso un aumento delle pezzature.

Posto che se una fetta di pane grosso, avente il 38 per cento di umidità, è altrettanto digeribile di una pagnottella di uguale peso ma di differente percentuale di umidità, non si vede come possa giustificarsi la differenziazione che viene fatta tra piccola e grossa pezzatura.

Da parte nostra si è dunque ritenuto di limitare l'umidità, per quanto concerne le grosse pezzature, nonché le categorie in genere.

Perché limitare le categorie? Perché nel settore del pane, tra le altre cose, avviene una dispersione enorme delle forze di con-

trollo a disposizione del nostro Paese. Mi spiego: noi abbiamo dei vigili sanitari, abbiamo dei laboratori, abbiamo gli uffici repressioni frodi del Ministero dell'agricoltura e foreste; possediamo, cioè, tutto un complesso di organi vigilanti. Il problema realmente rilevante, in questo campo, è quello attinente all'umidità delle piccole pezzature. È facilissimo notare come, per stare nei limiti, il panettiere dia luogo ad una lievitazione un po' forzata delle stesse, che finisce col renderne l'interno cavo. Che cosa potrebbe accadere qualora nei dessimo vita a disposizioni troppo fiscali? Sempre per quel che concerne le piccole pezzature, si avrebbero un certo numero di panettieri periodicamente colpiti.

Voi capite come ogni buon direttore di laboratorio, alla fine dell'anno, desideri presentare all'amministrazione da cui dipende una relazione da cui risulti che ha contestato tante trasgressioni, fatto tante denunce, ecc. E quello della umidità del pane, soprattutto di piccola pezzatura, è argomento in cui è facilissimo cogliere in difetto qualunque panettiere, in qualunque momento.

La stessa disposizione per la quale occorrerebbe prelevare un campione medio, crea determinate situazioni. Innanzi tutto, detto campione medio è ad arbitrio del prelevatore. Cioè, il prelevamento di cui trattasi è un qualcosa di molto ortodosso sulla carta, ma di non altrettanto ortodosso in pratica. Intanto, chi assicura che quella determinata pagnottella rappresenta realmente il campione medio di una produzione?

In conclusione, dunque, riconsiderato tutto il problema dei controlli, l'umidità relativa alle piccole pezzature non è parsa al comitato ristretto elemento importante di preoccupazione.

Noi abbiamo bisogno, avendo determinate forze a disposizione ed una certa attrezzatura di controllo, di non disperdere il tutto in mille rivoletti. È forse un'opinione mia personale che va anche un po' al di fuori della odierna discussione, ma io ritengo che, in questo particolare settore, si richiederebbe, per logica, una concentrazione delle forze a disposizione là dove esiste la grande industria, la grossa produzione, là dove, cioè, esistono problemi realmente di fondo, che è importante affrontare e risolvere.

L'onorevole Gombi ha citato una forma particolare di pane, che io non conosco. Bisognerebbe sapere quale ne è il peso. A parte che, molte volte, potrebbe darsi che detto pane rispondesse a tutti i requisiti di legge.

Occorre altresì non dimenticare come sul pane influisca anche il clima. Vi sono località in cui il pane prodotto nella mattinata arriva ad essere, la sera, una corda. Ma allora si tratta di inconvenienti e difetti dovuti ad una particolare condizione ambientale.

All'onorevole Pala osservo che la dizione « farina integrale » non è scomparsa.

GOMBI. Mi ha persuaso soprattutto l'affermazione relativa alla necessità di concentrare gli sforzi di controlli sulle grandi industrie.

GASCO, *Relatore per la XIV Commissione*. Desidero infine ricordare che, al fine della determinazione del grado di umidità di un dato tipo di pane, il criterio della pezzatura non è sufficiente, dovendosi anche tenere conto della forma in cui il pane viene impastato.

Difatti se si tratta di una forma allungata, il grado di umidità (che è dato dal rapporto fra crosta e mollica) è da uno a tre circa, vale a dire che la mollica rappresenta circa il 30 per cento della massa totale.

Se invece consideriamo una stessa quantità di pane, ma di forma rotonda, la quantità di mollica è maggiore e quindi più alto è il grado di umidità.

Quindi, a parità di peso, moltissima importanza ha la forma, tanto è vero che il grissino, lungo e sottile, ha un grado di umidità pressoché nullo, in quanto esso è quasi totalmente costituito di crosta.

DE LEONARDIS, *Relatore per la XI Commissione*. Per rispondere alle osservazioni che sono state fatte, due sembrano a me essere le questioni importanti: pezzature ed umidità.

Per quanto attiene il primo problema, si è ritenuto – secondo le esperienze acquisite – che determinando questi diversi valori si venisse incontro alla stragrande richiesta da parte dei consumatori e quindi alle necessità obiettive L'umidità proporzionale al volume dell'impasto è richiesta da motivi di natura tecnica. Tanto più voluminoso è l'impasto, tanto superiore dovrebbe essere il tempo di permanenza nel forno, qualora lo si volesse portare a quell'unità di umidità che è ritenuta la migliore, ossia quella più bassa.

La ragione non è solo questa. Allorché, infatti, esiste un'umidità superiore, le pezzature grosse mantengono la loro freschezza per un numero di giorni superiore rispetto alle piccole pezzature. Quindi non considerazioni astratte, ma ricavate dall'esperienza quotidiana e da precisi dati tecnici.

Per quanto riguarda l'osservazione del collega Gombi, a proposito del grado di umidità di determinati tipi di pane, devo dire che tale fenomeno è dovuto alla pezzatura, in quanto lo stesso grado di umidità può essere basso per una pezzatura di 100 o 70 grammi, ma sarà elevato per una pezzatura minore, di forma, ad esempio, cilindrica.

Quindi per poter dare una valida spiegazione al collega Gombi, occorrerebbe conoscere il peso del pane di cui ha parlato.

ANTONIOZZI, *Sottosegretario di Stato per l'agricoltura e foreste*. Per la parte di sua competenza, il Ministero dell'agricoltura e foreste è sostanzialmente favorevole al nuovo testo proposto dal comitato ristretto.

Siamo anche d'accordo sull'opportunità di provvedere con sollecitudine alla definizione di quei problemi che il tempo non ha risolto e che è quindi urgente disciplinare con una norma organica e razionale.

Oggi è portato al nostro esame il nuovo testo preparato dal comitato ristretto delle Commissioni riunite, che ha rielaborato anche il testo concordato fra gli esperti ministeriali in sede di esame preliminare delle proposte di legge Bartoli e De Marzo.

L'elaborazione del comitato ristretto ha portato a modifiche anche sostanziali, sia in ordine ai principî generali della tecnica produttiva, sia relativamente alla parte concernente i controlli e le sanzioni.

Il Ministero dell'agricoltura e foreste è favorevole alle proposte presentate, pur riservandosi di fare osservazioni e proposte che si concretizzeranno allorché si perverrà ad esaminare l'articolo 7 (umidità delle farine), l'articolo 9 (tipi e caratteristiche degli sfarinati di grano duro), articolo 16 (umidità del pane), articolo 27 (tipi e caratteristiche delle paste alimentari), articolo 41 e seguenti (prelevamento campioni e vigilanza).

VOLPE, *Sottosegretario di Stato per la sanità*. Per quanto riguarda il settore di mia competenza, quello sanitario, concordo con quanto detto dal collega Antoniozzi circa la necessità e l'urgenza delle proposte di legge oggi al nostro esame.

Ci riserviamo soltanto di presentare emendamenti riguardanti il settore sanitario in sede di esame dei singoli articoli.

PRESIDENTE. Passiamo all'esame degli articoli.

Poiché il Sottosegretario Volpe ha preannunciato la presentazione di emendamenti che riguardano gli articoli 1 e 2 congiuntamente considerati, do lettura degli articoli predetti.

TITOLO I.

CEREALI

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 gittaione (*Agrostemma Githago*), il melampiro (*Melampyrum pratense seu arvense*), la trigonella (*Trigonella foenum graecum*);

b) invasi da crittogame, come: la carie (*Tilletia spp.*), il carbone (*Ustilago spp.*), la segale cornuta (*Claviceps purpurea*);

c) invasi da parassiti animali;

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

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 attrezzature che consentono di liberarli dalle impurezze allo scopo di renderli idonei all'alimentazione umana.

VOLPE, *Sottosegretario di Stato per la sanità*. Credo che ai primi due articoli del primo titolo sarebbe opportuno dare un'altra impostazione formale, salva restando la sostanza; secondo la nostra proposta l'articolo 1 dovrebbe suonare: « È vietato passare in macinazione cereali avariati per eccesso di umidità o per altre cause ». L'articolo 2 invece verrebbe così formulato:

« Non possono essere passati in macinazione se non dopo essere stati sottoposti a prepulitura in impianti dotati di attrezzature che consentano di liberarli dalle impurezze allo scopo di renderli idonei all'alimentazione umana i 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 gittaione (*Agrostemma githago*), il melampiro (*Melampyrum pratense seu arvense*), la trigonella (*Trigonella foenum graecum*), *b*) invasi da crittogame, come: la carie (*Tilletia spp.*), il carbone (*Ustilago spp.*), la segale cornuta (*Claviceps purpurea*), *c*) invasi da parassiti animali ».

Accettando questa nuova formulazione, si permette anche un miglior coordinamento con gli articoli successivi, in particolare con l'articolo 3.

PRESIDENTE. Pongo in votazione l'articolo 1 nella seguente formulazione proposta dal rappresentante del Governo:

« È vietato passare in macinazione cereali avariati per eccesso di umidità o per altra causa ».

(*È approvato*).

Pongo in votazione l'articolo 2 nella seguente formulazione che tiene conto della proposta sostitutiva del rappresentante del Governo.

« Possono essere passati in macinazione soltanto se sottoposti a prepulitura in impianti dotati di attrezzature che consentano di liberarli dalle impurezze allo scopo di renderli idonei all'alimentazione umana i cereali che presentino le seguenti caratteristiche:

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 gittaione (*Agrostemma Githago*), il melampiro (*Melampyrum pratense seu arvense*), la trigonella (*Trigonella foenum graecum*);

b) invasi da crittogame, come la carie (*Tilletia spp.*), il carbone (*Ustilago spp.*), la segale cornuta (*Claviceps purpurea*);

c) invasi da parassiti animali;

(*È approvato*).

Do lettura dell'articolo 3, al quale non sono stati presentati emendamenti, ma che dovrà essere modificato per tener conto delle modificazioni apportate agli articoli precedenti.

ART. 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.

VOLPE, *Sottosegretario di Stato per la sanità*. In conseguenza delle modifiche apportate agli articoli 1 e 2, la dizione delle prime due righe dell'articolo 3 dovrebbe essere questa: « I cereali di cui all'articolo 1, nonché quelli non idonei ».

PRESIDENTE. Pongo in votazione l'articolo 3 nel seguente testo:

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

(*È approvato*).

Dò lettura dell'articolo 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.

VOLPE, *Sottosegretario di Stato per la sanità*. Propongo il seguente emendamento sostitutivo del secondo periodo: « Le caratteristiche alle quali devono corrispondere i vari tipi di depositi, anche ai fini del rilascio di cui all'articolo 2 della legge 26 febbraio 1963, n. 441, saranno stabilite con il regolamento di esecuzione della presente legge previsto dal successivo articolo 51 ».

PRESIDENTE. Pongo in votazione il primo periodo sul quale non sono stati presentati emendamenti.

(*È approvato*).

Pongo in votazione il secondo periodo nel testo sostitutivo presentato dal Governo.

(*È approvato*).

A seguito delle modifiche apportate l'articolo 4 risulta così formulato:

« 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, anche ai fini del rilascio di cui all'articolo 2 della legge 26 febbraio 1963,

n. 441, verranno stabilite con il regolamento di esecuzione della presente legge previsto dal successivo articolo 51 ».

Lo pongo in votazione nel complesso.

(*È approvato*).

Dò lettura dell'articolo 5 nel testo del comitato ristretto:

ART. 5.

Il trattamento dei cereali allo scopo di prevenire od eliminare le infestazioni dei parassiti animali o vegetali può essere fatto soltanto con prodotti all'uopo autorizzati dal Ministero della sanità, ai sensi dell'articolo 4 della legge 26 febbraio 1963, n. 441, e con l'osservanza di quanto per ognuno di essi è stabilito dall'articolo 5, lettera *h*), della legge 30 aprile 1962, n. 283.

Non essendovi emendamenti od osservazioni lo pongo in votazione.

(*È approvato*).

Abbiamo così esaurito l'esame del titolo I; il seguito della discussione è rinviato ad altra seduta.

La seduta termina alle 12,25.

IL CONSIGLIERE CAPO SERVIZIO DELLE COMMISSIONI PARLAMENTARI
Dott. ANTONIO MACCANICO

TIPOGRAFIA DELLA CAMERA DEI DEPUTATI