COMMISSIONI RIUNITE

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

II.

SEDUTA DI MERCOLEDÌ 24 NOVEMBRE 1965

PRESIDENZA DEL PRESIDENTE DELLA XIV COMMISSIONE DE MARIA

INDICE

PAG.

Congedi:

PRESIDENTE 11

Comunicazione del Presidente:

PRESIDENTE 11

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

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) 11

PRESIDENTE . 11, 12, 13, 17, 20, 21, 22, 23
BARTOLE 14, 20
DE LEONARDIS, *Relatore per la XI Commissione* . . . 14, 15, 16, 20, 21, 22, 23
DE MARZI FERNANDO 15
GASCO, *Relatore per la XIV Commissione* 12 13, 15, 16, 19, 21, 22, 23
GOLINELLI 14
MORELLI 20
PREARO 16
TAVERNA 14
VOLPE, *Sottosegretario di Stato per la sanità* 13, 15, 16, 20, 21

La seduta comincia alle 17,55.

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

(*È approvato*).

Congedi.

PRESIDENTE. Comunico che sono in congedo i deputati: Scarascia Mugnozza della XI Commissione e Buffone, Cortese Giuseppe, Gennai Tonietti Erisia della XIV Commissione.

Comunicazioni del Presidente.

PRESIDENTE. Comunico che l'onorevole Taverna sostituisce, per l'esame dei provvedimenti all'ordine del giorno della seduta odierna, l'onorevole Bignardi.

Seguito della discussione delle proposte di legge d'iniziativa del deputato Bartole: Disciplina per la lavorazione e commercio dei cereali, degli sfarinati, del pane e delle paste alimentari (594); e dei deputati 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, n. 594, concernente: « Disciplina per la lavorazione e commercio dei cereali, degli sfarinati, del pane e delle paste alimentari », e della proposta di iniziativa dei deputati De Marzi Fernando, Berloffa, De Leonardis, Urso, Agosta, Laforgia, Tambroni, n. 718, concernente: « Disciplina per la lavorazione e commercio

dei cereali, degli sfarinati, del pane e delle paste alimentari ».

Le proposte di legge in oggetto hanno già ricevuto il parere favorevole della IV e della XII Commissione.

Come i colleghi ricorderanno, nel corso della precedente seduta, chiusa la discussione generale, siamo passati agli articoli ed abbiamo approvato il titolo I del provvedimento nel testo predisposto dal comitato ristretto.

Passiamo ora al titolo II concernente gli sfarinati.

Do lettura dell'articolo 6:

È denominato « farina di grano tenero » o semplicemente « farina », il prodotto ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattaanento del grano tenero, liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.

GASCO, *Relatore per la XIV Commissione*. Ritengo opportuno sopprimere la virgola posta dopo la parola « tenero », giacché la posizione di questa virgola potrebbe portare a degli equivoci di interpretazione, nel senso che la successiva parola « liberato » potrebbe essere riferita al prodotto anziché al grano.

PRESIDENTE. Pongo in votazione il mantenimento della virgola all'articolo 6, dopo la parola « tenero ».

(*Non è approvato*).

La virgola quindi si intende soppressa.

Pongo in votazione l'articolo 6 nel testo del comitato ristretto, così come risulta a seguito della soppressione della virgola:

È denominato « farina di grano tenero » o semplicemente « farina », il prodotto ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.

(*È approvato*).

Do lettura dell'articolo 7 nel testo proposto dal comitato ristretto:

ART. 7.

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

TIPO E DENOMINAZIONE	Umidità massima per cento	SU CENTO PARTI DI SOSTANZA SECCA		
		Ceneri massimo	Cellulosa massimo	Glutine secco minimo
Farina tipo 00	14,50	0,50	—	7
Farina tipo 0	14,50	0,65	0,20	9
Farina tipo 1	14,50	0,80	0,30	10

La « farina tipo 00 » può essere prodotta anche sotto forma di sfarinato granulare (granito).

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 farina denominata « farina integrale », avente le seguenti caratteristiche: umidità massima per cento 14,50 e, su cento parti di sostanza secca, ceneri minimo 1,40, ceneri massimo 1,60, cellulosa massimo 1,60, glutine secco minimo 10.

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 massima per cento 14,50 e, su cento parti di sostanza secca, ceneri massimo 0,95, cellulosa massimo 0,50, glutine secco minimo 10.

È tollerata l'immissione al consumo di farine con tenore di umidità fino al massimo del 16 per cento, sempre che il maggior grado di umidità, rispetto al limite massimo del 14,50 per cento stabilito nella tabella, risulti indicato sul cartellino o sugli involucri di cui al sucesisvo articolo 13.

Il Sottosegretario Volpe ha presentato il seguente emendamento:

Sostituire l'ultimo comma con il seguente:

È tollerata l'ammissione al consumo di farine con tenore di umidità fino al massimo del 15,50 per cento, con diminuzione proporzionale del prezzo, sempre che il maggior

grado di umidità, rispetto al limite massimo del 14,50 per cento stabilito nella tabella, risulti indicato sul cartellino o sugli involucri di cui al successivo articolo 13.

L'onorevole De Leonardis, relatore per la XI Commissione, ha presentato il seguente emendamento: Sostituire l'ultimo comma con il seguente:

È tollerata l'immissione al consumo di farine con tenore di umidità fino al massimo del 15,50 per cento, sempre che il maggior grado di umidità, rispetto al limite massimo del 14,50 per cento stabilito nella tabella risulti indicato sul cartellino o sugli involucri di cui al successivo articolo 13 ».

GASCO, *Relatore per la XIV Commissione*. Cercherò di riassumere brevemente la discussione del comitato ristretto, perché ovviamente insisto nella tesi proposta dal comitato stesso. La tesi del comitato è stata il risultato di un compromesso tra due diversi criteri che avevamo visto prevalere nella legislazione europea, in quanto la Francia e gli altri paesi hanno un minimo di umidità tollerata, cioè indicata nella tabella di cui ai primi capoversi dell'articolo 7. Questi paesi hanno una tolleranza di umidità senza limiti, in quanto è sufficiente la dichiarazione di umidità. Perciò il problema della farina è un problema di conservazione, in quanto sappiamo che la farina ha una vita molto breve (uno, due mesi al massimo). Dobbiamo però tener presente che altri articoli prescrivono norme precise per quanto si riferisce alla buona conservazione; quindi da questo punto di vista non vi sono preoccupazioni. Il problema dell'umidità è visto unicamente sotto l'aspetto di tutelare l'acquirente, in questo caso il panettiere, il quale nella magior parte dei casi non possiede l'attrezzatura tecnica necessaria per misurare il grado di umidità e quindi si può trovare sprovveduto nei confronti dell'industria. Con l'introduzione dell'obbligo della dichiarazione dell'umidità non sarebbe forse nemmeno necessario inserire il limite di tolleranza, giacché la percentuale di umidità forma oggetto di transazioni commerciali, anche se questo non è necessario dirlo nella legge, perché è nella logica delle cose: se vendo un vino e dichiaro che è a 15 gradi, logicamente lo venderò a più che un vino a 13 gradi.

La responsabilità della dichiarazione sul cartellino poi di per sé ha delle conseguenze anche notevoli, perché se con la legge attuale si va fuori dei limiti di umidità si commette una infrazione agli effetti della legge sulla farina, ma ciò non ha incidenza sui rapporti tra fornitore e compratore. Se io vendo una farina e dichiaro sul cartellino che è al 15,50 per cento di umidità, e poi risulta che invece era al 17 per cento, si configura il reato di frode, perché ho venduto a titolo superiore un prodotto che aveva un titolo inferiore.

Il problema in sostanza è questo: l'acqua è acqua, e non conta. L'Italia si è orientata poi verso le alte produzioni di grano tenero, con la conseguenza che i chicchi sono più spugnosi; lo stesso sistema di mietitrebbiatura sui campi fa sì che i chicchi di grano non siano più consistenti come una volta, e siano quindi più igroscopici. Non c'è nessuna ragione che ci imponga di togliere lo 0,50 o l'1 per cento di umidità dalla farina quando poi questa umidità verrà di nuovo inserita per fare il pane. Ciò che è essenziale è la tutela dell'acquirente, che in questo caso è il panettiere, che, per quanto possa avere un apprezzamento pratico dell'umidità della farina, non è in grado di apprezzare la differenza dell'1 per cento. L'introduzione del cartellino ci garantisce sotto questo aspetto, per cui io raccomanderei di non mutare la impostazione data dal comitato ristretto, la quale ponendo il limite del 16 per cento ha reso la nostra legge relativamente un po' più severa che negli altri paesi europei, perché praticamente la farina che supera il 16 per cento di umidità per noi non è commestibile, non è commerciabile.

Comunque, mi sembra che il limite del 16 per cento sia un limite logico da inserire, tanto più che noi abbiamo tenuto in tabella il limite basso del 14,50 per cento. In campo europeo, tutti gli altri paesi hanno il limite tra il 15,50 e il 16 per cento, con libertà di tolleranza e con l'obbligo della dichiarazione.

PRESIDENTE. Dopo le giustificazioni dell'onorevole Gasco, il quale è per il mantenimento del testo del comitato ristretto, contro questa diminuzione di mezzo grado proposta dal Governo, vorrei sapere se il Governo insiste nella sua proposta.

VOLPE, *Sottosegretario di Stato per la sanità*. Io mi permetterei di insistere perché, a quanto pare, c'è già un accordo, intervenuto tra le diverse amministrazioni. Giacché c'è questo accordo, e giacché tutto questo verrà a ripercuotersi sui prezzi a scalare, penso che si possa accettare la proposta del Governo di portare a 15,50 per cento il grado massimo di umidità.

GASCO, *Relatore per la XIV Commissione*. Vorrei completare quello che ho detto prima. La diminuzione proporzionale del prezzo

avrebbe senso se fosse fissato il prezzo del grano e quello della farina a tutti gli stadi. Ma quando così non è, quando non c'è un prezzo di imperio, parlare di diminuzione proporzionale del prezzo non ha in pratica alcun significato.

Ha invece significato pratico per il mercato il fatto che ci sia l'obbligo della dichiarazione sul cartellino, perché implicitamente l'acquirente non pagherà allo stesso prezzo una farina che è dichiarata a 14,50 e un'altra che è dichiarata a 15,50 per cento, perché quel grado in più è acqua.

DE LEONARDIS, *Relatore per la XI Commissione*. In sede di comitato ristretto io espressi delle riserve per quanto riguardava il grado di umidità in genere. Noi precisammo che il contenere il grado di umidità era necessario per ragioni non solo di natura sanitaria (perché la farina, la semola, ecc., facilmente sono suscettibili di alterazioni), ma anche per quanto riguardava lo scambio che poteva avvenire tra i produttori di sfarinati e i panificatori.

Fu anche affermato che un aumento di umidità portava a un sostanziale aumento dei prezzi. Il panificatore acquista acqua invece di farina, e perciò al momento della panificazione la resa è minore. Ecco che allora si verifica un aumento di prezzo per il panificatore.

Quindi era anche dimostrato dal punto di vista sanitario e dal punto di vista tecnico, che un valore del 15,50 per cento rappresentava una notevole garanzia per quanto attiene alla possibilità da parte del panificatore di non incorrere nelle sanzioni, tanto più che era stata prevista una tolleranza.

Le stesse ragioni sussistono ancora. È perciò da preferire, a mio avviso, il valore del 15,50 per cento anziché quello, così alto, del 16 per cento.

Quelle riserve che avevo fatto in quella sede le riproduco qui, davanti alle Commissioni riunite, per ragioni di natura tecnica e di natura commerciale, per cui è auspicabile l'accoglimento del limite del 15,50 per cento.

BARTOLE. Del problema dell'umidità delle farine noi abbiamo discusso – ed è stato, direi, il punto più controverso – in sede di comitato ristretto, non solo in questa, ma anche nella precedente legislatura. Abbiamo sudato sangue per ottenere la tolleranza dell'1 per cento.

Le obiezioni dell'onorevole Gasco in sede pratica sono assolutamente fondate.

Però vi devo dire che di questo argomento il Ministero della sanità, e adesso pare anche quello dell'agricoltura, fanno una questione addirittura di principio; tanto che io sono persuaso che se la norma dovesse passare così com'è nel testo del comitato ristretto, il problema si riproporrebbe – e non so in quali termini – al Senato. Non vorrei che passasse anche questa legislatura senza che il settore avesse una legge che si attende da più parti per una situazione che oggi come oggi conduce periodicamente di fronte al pretore sia i panificatori che i produttori in genere.

Quindi, pur avendo tutte le preoccupazioni che sono state sollevate, pur riconoscendo che praticamente, arrivando con la norma al 16 o al 15.50 per cento, quello che eccede il 14 per cento è acqua (e come tale non sarà mai fatta pagare al consumatore), io ritengo che sarebbe saggio, per non dover sostenere una ulteriore battaglia in Senato, che io prevedo fin da questo momento, accettare il limite del 15,50 per cento.

GOLINELLI. Su questo argomento abbiamo già discusso a lungo in comitato ristretto: in quella sede i rappresentanti tecnici dei vari ministeri ebbero modo di fare delle obiezioni e noi intervenimmo in merito all'opportunità di elevare la percentuale di umidità dal 15,50 al 16 per cento per le ragioni che il collega Gasco ha indicato e per altre che si potrebbero aggiungere. Non comprendo perché, pur se in sede comunitaria sia fissata una misura superiore al 15,50 per cento, da parte delle Commissioni riunite si voglia insistere su di essa senza che vi siano ragioni di ordine igienico o di altro ordine.

Pertanto mi permetterei di insistere per il testo del comitato ristretto. È vero che lei, onorevole De Leonardis, in sede di comitato ristretto, ebbe modo di anticipare la sua posizione e ripete ora quello che disse allora con molta chiarezza. però parve a noi che la conclusione migliore e più opportuna, per una serie di considerazioni, fosse quella cui il comitato ristretto è pervenuto e, pertanto, non vedo per quale motivo si debba modificare la formulazione adottata.

TAVERNA. Signor Presidente, mi sembra che nessuno abbia interesse che l'umidità della farina possa aumentare al 16 per cento; se fosse possibile ottenere la percentuale del 14,50, tutti avrebbero interesse ad ottenerla. Ma la situazione reale è questa: o a causa della stagione eccessivamente piovosa o perché il grano – con i procedimenti meccanizzati – rimane più fresco che nel passato, si chiede da ogni parte questo aumento della percentuale.

È, quindi, una questione pratica; d'altra parte non credo che, agli effetti sanitari, possa portare grande nocumento l'aumento dal 15,50 al 16 per cento; interverrà, invece, una considerazione di prezzo perché il panificatore comprerà farina con un grado di umidità di 16 invece di 15,50 o di 14,50. Sono pertanto d'accordo con il relatore Gasco perché venga accolta la percentuale del 16 per cento.

DE MARZI FERNANDO. Io desidero insistere sugli argomenti che abbiamo sostenuto in comitato ristretto. Noi stiamo facendo una battaglia con il sospetto che vi siano frodi e che possa crearsi una situazione arbitraria da parte dei mugnai per il grado di umidità, che rappresenta, invece, un'entità non certo rilevante; ciononostante le misure che vengono prese per una differenza così modesta sono di una gravità enorme e non proporzionata.

Noi dobbiamo mettere gli organi di vigilanza in condizione di non perdersi, come hanno fatto purtroppo per tanti decenni, sulla frode dell'umidità, quando vi sono questioni molto più importanti di questa.

Noi desideriamo con queste proposte recare certezza sulla vera entità dell'umidità affinché il panificatore sappia che cosa acquista e, quindi, non possa parlarsi di frode, in modo che l'autorità tutoria possa perseguire frodi molto più gravi dell'umidità della farina e di quella – di cui parleremo – del pane; finora magistratura e polizia sono state impegnate per fatti irrilevanti, trascurandone altri di ben più vasta portata per la salute pubblica.

In conclusione sono favorevole al mantenimento del testo del comitato ristretto.

DE LEONARDIS, *Relatore per la nona Commissione*. Vorrei chiarire che la posizione della Commissione agricoltura non è dovuta ad un puntiglio. È stato affermato che una maggior umidità della farina – allorché il massima di questa umidità viene tramutato dai panificatori in pane – dà una minore resa; ne consegue che l'umidità rende necessario un aumento di prezzo. Inoltre le condizioni climatiche dell'Italia sono diverse da quelle degli altri paesi della C.E.E. e, quindi, la possibilità di alterazione è maggiore in Italia rispetto all'Europa settentrionale e centrale.

Infondata è anche l'altra affermazione che l'uso della « automietitrebbia » fornisca un prodotto più umido di quello che consegue dal tradizionale metodo di raccolta consistente nella mietitura, raccolta dei covoni, loro trasporto sull'aia e trebbiatura; ed è infondata in quanto le mieti-trebbie possono essere usate allorché il prodotto è secco, cioè può essere contemporaneamente mietuto e sgranato.

Conseguentemente si insiste a fini sia sanitari che di commercio – e quindi di maggiore utilità – che il grado di umidità sia consentito sino al 15,50 per cento anziché sino al 16 per cento.

Devo far notare che la legge prevede come base il 14,50 e come eccezione il 15,50 cioè un punto di tolleranza; perché ora si vuole aumentare la tolleranza, lasciando fermo, come misura normale, il 14,50?

Questo è il punto. O si ritiene che il valore di 14,50 non risponde alla realtà attuale ed allora eliminiamolo ed eleviamolo a 16; ma se si ritiene che la base debba rimanere fissata nel 14,50 l'eccezione non può evidentemente essere elevata sino al 16 per cento.

GASCO, *Relatore per la XIV Commissione*. Chi ha fatto parte del comitato ristretto ed ha ascoltato i tecnici della Commissione industria sa che in quella sede costoro hanno insistito per la fissazione del 16 per cento di umidità.

Desidero che ciò risulti agli atti.

VOLPE, *Sottosegretario di Stato per l'igiene e la sanità*. Da parte dell'industria si sarebbe propensi anche a fissare il 17 o il 18 per cento.

GASCO, *Relatore per la XIV Commissione*. Vorrei far notare che nella mia provincia – cioè nella pianura padana – che non è certo l'ultima delle province produttrici di grano, il grano tenero ha raggiunto in questi anni livelli di umidità notevolissimi. In pratica, poi, nessun mulino andrà a procurarsi dei costosi impianti – che forse già esistono e sono stati indicati dai tecnici – per asciugare successivamente le farine, ma avverrà che saranno acquistati dei grani duri all'estero, fenomeno che già esiste in una certa misura e che certamente aumenterà. Noi veniamo, quindi, a creare una complicazione: mi permetto, pertanto, di fare una riserva sul fatto che non vi sia un effettivo interesse dell'agricoltura in questa situazione.

Sono d'accordo che forse la produzione granaria è eccessiva nel nostro Paese e che si debbano adottare in altra sede provvedimenti per far sì che diminuisca la nostra produzione di grano ed aumenti, invece, la coltivazione di altri prodotti; ma si tratta di una questione che esula dai compiti di queste Commissioni.

Noi prendiamo atto che in realtà il livello di umidità dei grani in questi anni è venuto sempre crescendo. Ora il comitato ristretto accettando questa impostazione ha già fatto molto meno di quanto avviene negli altri paesi, nei quali il punto di riferimento minimo per

l'umidità oscilla tra il 15,5 ed il 16 per cento, mentre è tollerata una maggiore umidità, senza limiti, purché venga dichiarata. Si fa cioè riferimento a quel certo quantitativo di umidità per stabilire quanta umidità in più vi è, eventualmente, nelle farine: vi saranno cioè delle farine che avranno lo 0,50, l'uno o l'uno e mezzo per cento in più di quella che è la umidità fissata nelle tabelle.

Noi qui abibamo introdotto un criterio restrittivo rispetto alle legislazioni degli altri paesi in quanto che, lasciando ferma l'umidità tabellare al 14,5 per cento, abbiamo introdotto una tolleranza massima dell'1.50 per cento, mentre in altri paesi questa tolleranza può raggiungere cifre ben più alte. Ora non si vede a chi questo 1,50 per cento possa recare danno se esso è dichiarato sul cartellino con tutte le conseguenze che la dichiarazione comporta.

PREARO. Io concordo con quanto detto dal relatore Gasco; non bisogna infatti dimenticare, come ha rilevato pocanzi il collega De Marzi che il sistema di raccolta del grano è cambiato e cambierà ancora; e proprio nelle province del centro-nord l'introduzione delle mietitrebbie e la mancanza di manodopera fa sì che il grano viene raccolto e tagliato dalle mietitrebbie, ammassato e portato ai mulini. Non vi è quindi più il tempo per esporre il grano al sole nelle aie.

Ritengo quindi, per quanto riguarda la nostra zona del centro-nord, che la tolleranza del 16 per cento sia giusta e mi associo, per tanto, a quanto detto dal relatore Gasco e a quanto stabilito dal comitato ristretto.

DE LEONARDIS, *Relatore per la XI Commissione*. Dal punto di vista tecnico devo ancora precisare che il grano, quando viene raccolto attraverso la mietitrebbia, viene portato sull'aia per essere asciugato. Ma vi è qualcosa di più preciso, onorevoli colleghi, e cioè che il grano per poter essere sfarinato, secondo le nuove tecniche ad alta macinazione, deve essere portato ad un'umidità di 18 gradi: ciò consente di far venire fuori la mandorla dall'invulcro, ma al tempo stesso comporta la necessità di diminuire successivamente l'umidità. Il grano, dunque, non viene sfarinato con l'umidità che esso aveva al momento della raccolta, ma la sua umidità deve essere aumentata nell'acqua.

Quindi le ragioni che vengono addotte a sostegno della maggior umidità, perché vi sarebbe un determinato raccolto che è molto umido e non sarebbe asciugato, sono del tutto infondate in quanto il grano non viene sfarinato con l'umidità che esso ha al momento della raccolta, ma viene sempre sottoposto ad un aumento di umidità.

Noi prevediamo nell'articolo 7 l'umidità massima di 14,50 per cento con una tolleranza massima dell'uno per cento che da alcuni vuole essere aumentata fino a l'1,50 per cento senza che ciò sia assolutamente giustificato per le ragioni esposte.

GASCO, *Relatore per la XIV Commissione*. Il collega De Leonardis ci ha voluto ricordare anche la tecnica della macinazione: questo però ritengo sia un argomento a favore del 16 per cento di umidità, anziché, come da lui sostenuto, a favore del 15,50 per cento.

Per rendersi conto di ciò basta riassumere brevemente in cosa consiste il lavoro svolto attualmente nei mulini a cilindro: il grano viene bagnato e tale operazione comporta un assorbimento di almeno il due per cento di umidità. Il grano povero di glutine - quello cioè che ha una mandorla farinosa, spugnosa - assorbe, in proporzione, maggior umidità delle qualità di grano coltivate in alta Italia 20 anni fa le quali avevano un maggior contenuto di glutine rispetto ai grani ad alta resa che si coltivano oggi, e quindi avevano una mandorla più consistente ed assorbivano umidità unicamente sotto la pellicola esterna del chicco di grano.

Ora quando si pensa che si parte da grani che hanno già il 16 per cento di umidità che poi viene ulteriormente aumentata di almeno il 2 per cento, pretendere che poi l'umidità venga ridotta addirittura al di sotto di quello che era il punto di partenza del grano per avere una farina più secca, mi sembra volere creare delle difficoltà notevoli.

VOLPE, *Sottosegretario di Stato per la sanità*. A nome del Governo desidero dare una risposta, non pretendo a livello tecnico, ma almeno di buon senso.

Le ragioni addotte dal relatore De Leonardis in risposta a quanto detto dal relatore Gasco, sono ragioni validissime. Bisogna, infatti, tener presente che il punto di partenza è 14,50 per cento e quindi questa tolleranza dell'uno o dell'uno e mezzo per cento condurrebbe ad un'umidità complessiva, rispettivamente del 15,50 per cento e del 16 per cento: minore sarebbe la tolleranza nel primo caso, maggiore nel secondo.

Fin qui il discorso è chiaro; dove invece si confonde è quando il collega Golinelli dice che non vi sono motivi validi. Ma i motivi sono logici e validi: vi sono motivi tecnici, di agricoltura come prima sottolineava l'onorevole De Leonardis - per cui riferimenti a nazioni più a nord dell'Italia sono poco pro-

banti dal momento che noi siamo più a sud ed abbiamo quindi un clima più asciutto e soleggiato –; e motivi di ordine sanitario, cioè il pericolo della muffa, come pure si è messo in rilievo.

Non dobbiamo dimenticare che una determinata umidità può dare una muffa immediatamente, un'altra umidità può darla mediatamente ed un'altra ancora può non darla affatto. Noi cerchiamo di non far verificare questa muffa riducenda la tolleranza al 15,50 per cento; in effetti si tratta dell'uno per cento in più e quindi potremmo essere tutti soddisfatti. Il Governo, specialmente per motivi sanitari, insiste nell'approvazione di questa tolleranza del 15,50 per cento.

PRESIDENTE. Pongo in votazione l'articolo 7, di cui ho già dato lettura, fino al quinto comma incluso.

(*È approvato*).

Do lettura dell'ultimo comma:

È tollerata l'ammissione al consumo di farine con tenore di umidità fino al massimo del 16 per cento, sempre che il maggior grado di umidità, rispetto al limite massimo del 14,50 per cento stabilito nella tabella, risulti indicato sul cartellino o sugli involucri di cui al successivo articolo 13.

Il Governo e l'onorevole De Leonardis, relatore per la XI Commissione propongono di modificare la tolleranza massima di tenuta di umidità riducendola dal 16 al 15,50 per cento.

Pongo in votazione tale emendamento.

(*Non è approvato*).

Pongo in votazione il suddetto comma fino alle parole « al massimo del 16 per cento ».

(*È approvato*).

Pongo in votazione l'emendamento del Governo inteso ad inserire dopo le parole « 16 per cento » le parole « con diminuzione proporzionale del prezzo ».

(*È approvato*).

Pongo in votazione la restante parte del comma.

(*È approvata*).

A seguito dell'emendamento approvato, lo articolo 7 risulta così formulato:

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

TIPO E DENOMINAZIONE	Umidità massima per cento	SU CENTO PARTI DI SOSTANZA SECCA		
		Ceneri massimo	Cellulosa massimo	Glutine secco minimo
Farina tipo 00	14,50	0,50	—	7
Farina tipo 0	14,50	0,65	0,20	9
Farina tipo 1	14,50	0,80	0,30	10

« La farina tipo 00 » può essere prodotta anche sotto forma di sfarinato granulare (granito).

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 farina denominata « farina integrale », avente le seguenti caratteristiche: umidità massima per cento 14,50 e, su cento parti di sostanba secca, ceneri minimo 1,40, ceneri massimo 1,60, cellulosa massimo 1,60, glutine secco minimo 10.

È altresì, consentita la produzione di farina denominata « farina tipo 2 », purché ottenuta nel molino con miscela di prodotti della macinazione del grano tenere, avente le seguenti caratteristiche: umidità massima per cento 14,50 e, su cento parti di sostanza secca, ceneri massimo 0,95, cellulosa massimo 0,50 glutine secco minimo 10.

È tollerata l'ammissione al consumo di farine con tenore di umidità fino al massimo del 16 per cento, con diminuzione proporzionale del prezzo, sempre che il maggior grado di umidità, rispetto al limite massimo del 14,50 per cento stabilito nella tabella, risulti indicato sul cartellino o sugli involucri di cui al successivo articolo 13.

Lo pongo in votazione nel complesso.

(*È approvato*).

Do lettura dell'articolo 8:

È denominato « semola di grano duro », o semplicemente « semola », il prodotto granulare a spigolo vivo ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano duro, liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.

È denominato « semolato di grano duro », o semplicemente « semolato », il prodotto ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano duro, liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità, dopo l'estrazione della semola.

Lo pongo in votazione.

(*È approvato*).

Do lettura dell'artcolo 9 nel testo proposto dal comitato ristretto:

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

TIPO E DENOMINAZIONE	Umidità massima per cento	Su cento parti di sostanza secca				
		Ceneri		Cellulosa		Sostanze azotate (azoto X 5,70) minimo
		minimo	massimo	minimo	massimo	
Semola (*)	14,50	0,65	0,85	0,20	0,45	10,50
Semolato	14,50	0,90	1,20	—	0,85	11,50

(*) *Valore granulometrico alla prova di stacciatura:*
Passaggio staccio con maglie di millimetri 0,187 di luce, massimo 10 per cento.

La prova di stacciatura per la rilevazione del valore granulometrico previsto nella tabella per la semola, è eseguita secondo le modalità da stabilirsi con il regolamento.

È consentita la produzione di semola e semolato rimacinati, da destinare esclusivamente alla panificazione; tale produzione non è soggetta al rispetto del valore granulometrico di cui sopra.

È consentita altresì la produzione di farina di grano duro, da destinare esclusivamente alla pianificazione, avente un contenuto in ceneri minimo 1,35 e massimo 1,60, cellulosa massimo 1, sostanze azotate (azotox5,70) minimo 11,50, su cento parti di sostanza secca.

È tollerata l'immissione al consumo di sfarinati di grano duro con tenore di umidità fino al massimo del 16 per cento, sempre che il maggiore grado di umidità, rispetto al limite massimo del 14,50 per cento stabilito nella tabella, risulti indicato sul cartellino o sugli involucri di cui al successivo articolo 13.

Il Sottosegretario Volpe propone di sostituire la tabella di cui al primo comma con la seguente:

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

TIPO E DENOMINAZIONE	Umidità massima per cento	Su cento parti di sostanza secca				
		Ceneri		Cellulosa		Sostanze azotate (azoto X 5,70) minimo
		minimo	massimo	minimo	massimo	
Semola (*a*)	14,50	0,70	0,85	0,20	0,45	10,45
Semolato	14,50	0,90	1,20	—	0,85	11,50

(*a*) Valore granulometrico alla prova di stacciatura:
Rifiuto staccio con maglie di millimetri 0,380, minimo 55 per cento.
Passaggio staccio con maglie di millimetri 0,280 di luce, massimo 15 per cento.

Il Ministro Ferrari Aggradi propone di sostituire la tabella di cui al primo comma con la seguente:

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

TIPO E DENOMINAZIONE	Umidità massima per cento	SU CENTO PARTI DI SOSTANZA SECCA				
		Ceneri		Cellulosa		Sostanze azotate (azoto x 5,70) minimo
		minimo	massimo	minimo	massimo	
Semola (*a*)	14,50	0,65	0,85	0,20	0,45	10,50
Semolato	14,50	0,90	1,20	—	0,85	11,50

(*a*) Valori granulometrici alla prova di stacciatura:
Rifiuto 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.

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

GASCO, *Relatore per la XI Commissione.* Io difendo il lavoro del comitato ristretto, anche perché tutta questa discussione che si fa oggi è stata frutto di parecchie sedute, e quindi abbiamo avuto modo di andare a fondo di questo argomento.

Per quel che riguarda i valori delle ceneri, i minimi di sostanze azotate, eccetera, io sarei perfettamente d'accordo e con il comitato ristretto, e, in questo caso, con il Ministero dell'agricoltura, in quanto il Ministero della sanità ha introdotto questa piccola variante di portare le ceneri da 0,65 a 0,70. Gradirei poi sapere anche la giustificazione di questa elevazione.

Per quel che riguarda i valori granulometrici, io ripeto ai colleghi delle due Commissioni che non hanno fatto parte del comitato ristretto il ragionamento che ci ha portato a questo valore, che abbiano inserito nella tabella.

Per il passato, in Italia, per le semole non era prevista nessuna prova di stacciatura; e in Europa, per quel che mi risulta, solo la Francia prevede dei valori granulometrici di stacciatura, con questa differenza: che in Francia i valori granulometrici sono in alternativa rispetto alle ceneri; cioè le semole (di cui esistono diversi tipi) devono avere questa caratteristica granulometrica o, in difetto, rispondere a determinati requisiti di ceneri che sono corrispondenti, grosso modo, a quelli che noi introduciamo.

Per essere maggiormente severi, per qualificare maggiormente un prodotto caratteristico della nostra agricoltura, che ha anche un'importanza notevole nella nostra economia, per qualificare anche nel futuro le nostre paste alimentari, il comitato ristretto ha ritenuto di inserire la prova granulometrica, ma come prova in più, aderendo al concetto fatto presente dai tecnici dei ministeri. Si tratta quindi di una prova in più rispetto alla legislazione vigente.

Pertanto non mi sento di condividere i valori che vengono ora proposti, perché con essi passerebbero unicamente delle semole molte grosse, e di conseguenza la resa in semola del grano duro ne verrebbe discretamente abbassata. Noi abbiamo fatto tutto un certo lavoro, che si vedrà poi, quando discuteremo sulle paste, per valorizzare la pasta di pura semola. Naturalmente dobbiamo tenere presente tutto il mercato italiano: se noi rendiamo così preziosa questa semola, anche la pasta verrà a costare molto di più, perché la resa in semola viene notevolmente abbassata. Quindi il valore che si è proposto è stato scelto in quanto si armonizza di più con i valori che vigono in altri paesi europei. Non esiste, a mio modesto avviso, nessuna valida ragione per adottare un criterio piuttosto che un altro; perché la prova granulometrica serve a vedere se effettivamente si tratta di semola: è quindi un criterio in più che si pone per identificare la semola. Ma per questo non è necessario stabilire dei valori granulometrici come quelli proposti, che portano a della semola molto grossa. In questo caso, ripeto, si verifica l'in-

conveniente di ridurre, rispetto al grano duro, la resa in semola di un buon 10 per cento.

Io quindi insisterei per il mantenimento del testo del comitato ristretto.

DE LEONARDIS, *Relatore per la XI Commissione*. Anche io sono per il testo del comitato ristretto, anche perché nuovi metodi tecnici danno la possibilità di non fare ricorso a queste limitazioni per accertare che la semola è come dichiarato da parte dell'industriale.

Noi abbiamo, ripeto, tutto l'interesse ad utilizzare quanto più possibile integralmente il grano duro, per cui questa restrizione potrebbe essere pregiudizievole per la nostra agricoltura.

MORELLI. Io non ho fatto parte del comitato ristretto, e quindi non conosco questa materia che superficialmente.

Però mi ha colpito un dato, che è quello della cenere della semola, per cui il testo del comitato ristretto propone lo 0,65 per cento, mentre il Ministero della sanità propone lo 0,70 per cento.

Credo che questo quantitativo di ceneri si verifichi soprattutto per i grani duri, mentre i grani teneri avrebbero una percentuale di ceneri più bassa. Allora, portando il livello a 0,70, abbiamo una maggiore tranquillità che si tratti effettivamente di ceneri di grani duri, per quanto anche a questo proposito ci sia una osservazione da fare: che cioè fino ad oggi nessun laboratorio in Italia, o per lo meno pochi di essi, ha la possibilità di distinguere se si tratti di cenere di grano duro o di cenere di grano tenere.

Credo che ci sia un solo metodo, anche se ancora non ufficiale, ma di cui si dovrà tener conto quando si farà il regolamento, e cioè il « metodo Brogioni ». Io so, per essermene accertato, che il metodo Brogioni entrerà sicuramente a far parte del regolamento, o per lo meno i chimici lo adotteranno perché, per quanto mi risulta, è il più valido di tutti.

Se manteniamo il limite allo 0,70, in conclusione, come proposto dal Ministero della sanità, abbiamo una maggiore sicurezza che si tratti di ceneri di grano duro, e che i pastificatori non lo mescolino con grano tenero.

BARTOLE. L'entità della semola è evidentemente in relazione a quel che passa attraverso lo staccio, poiché abbiamo ridotto lo staccio a 0,187, dobbiamo in conseguenza ridurre le ceneri. Anch'io avevo proposto per le ceneri 0,70, ma con lo staccio più grande.

Pertanto mi sembra che il criterio del comitato ristretto sia senz'altro da mantenere.

PRESIDENTE. Poiché la maggioranza dei colleghi si è pronunziata a favore del testo del comitato ristretto, vorrei ricordare che i rappresentanti dei tre dicasteri interessati sono intervenuti costantemente ai lavori del comitato ristretto, il cui testo non deriva soltanto dalla fusione delle proposte di legge d'iniziativa dei deputati De Marzi Fernando ed altri e Bartole, ma dalla fusione anche con un testo - sia pure sotto forma di emendamento - di parte governativa.

Pertanto se oggi le Commissioni mantengono il testo del comitato ristretto, in realtà mantengono un testo che a suo tempo fu accettato pienamente dal Governo, anche se esso propone oggi qualche emendamento.

VOLPE, *Sottosegretario di Stato per l'igiene e la sanità*. Signor Presidente, le nostre preoccupazioni sono di natura sanitaria: noi ci preoccupiamo della salute pubblica italiana. E questo è un dovere.

PRESIDENTE, Nessun altro chiedendo di parlare pongo in votazione l'emendamento sostitutivo della prima parte della tabella di cui al primo comma, proposto dal Sottosegretario Volpe, di cui ho testé dato lettura.

(*Non è approvato*).

Pongo in votazione l'emendamento sostitutivo della seconda parte della tabella (valori granulometrici della prova di stacciatura) proposto dal Sottosegretario Volpe e dal Ministro Ferrari-Aggradi.

(*Non è approvato*).

Pongo in votazione il primo comma dell'articolo 9 nel testo del comitato ristretto, di cui ho testè dato lettura.

(*È approvato*).

Pongo in votazione il secondo, terzo e quarto comma dell'articolo nel testo del comitato ristretto di cui ho testé dato lettura, cui non sono stati presentati emendamenti.

(*Sono approvati*).

Il Governo propone di sostituire l'ultimo comma con il seguente:

« È tollerata l'ammissione al consumo di sfarinati di grano duro con tenore di umidità fino al massimo del 15,50 per cento, con diminuzione proporzionale del prezzo, sempre che il maggiore grado di umidità, rispetto al limite massimo del 14,50 per cento stabilito nella tabella, risulti indicato sul cartellino o sugli involucri di cui al successivo articolo 13 ».

Per quanto riguarda questo emendamento io ritengo che sussista una preclusione per la parte concernente la riduzione del tenore di umidità dal 16 al 15,50 per cento, che le Commissioni hanno già respinto all'articolo 7.

GASCO, *Relatore per la XIV Commissione.* Premesso che, non per ragioni di regolamento, ma poiché si è adottato un criterio sarebbe logico confermarlo, vorrei far notare che concettualmente si tratta di due cose diverse, perché i due articoli riguardano sostanze diverse, l'uno il grano tenero e l'altro – quello che stiamo discutendo – il grano duro.

Pertanto se il Governo ritiene di insistere sul suo emendamento non credo che ciò non possa ammettersi, perché il valore del 16 per cento è stato approvato per il grano tenero, mentre qui si tratta del grano duro. Mi sembra, quindi, che la preclusione non sussista. Con ciò, però, io non intendo avallare la tesi del Governo e propongo, invece, che si approvi il testo predisposto dal comitato ristretto con la sola aggiunta dell'inciso relativo alla proporzionalità del prezzo, già accolto dalle Commissioni riunite all'articolo 7.

DE LEONARDIS, *Relatore per la XI Commissione.* Mi rimetto alle Commissioni.

PRESIDENTE. È vero che, almeno in linea astratta una differenza esiste, trattandosi, in un articolo, del grano tenero e, nell'altro, del grano duro, però adottare due metri diversi nello stesso progetto di legge sarebbe quanto meno discutibile, a mio avviso, per la serietà dei nostri lavori.

Se il Governo non intende ritirare il suo emendamento, io debbo porlo in votazione. Onorevole Sottosegretario?

VOLPE, *Sottosegretario di Stato per l'igiene e la sanità.* Mi rimetto alle Commissioni.

PRESIDENTE. Pongo in votazione l'emendamento del Governo inteso a ridurre la tolleranza massima di umidità dal 16 al 15,50 per cento.

(*Non è approvato*).

Pongo in votazione l'emendamento del Governo inteso ad inserire dopo le parole: « fino al massimo del 16 per cento » le parole « con diminuzioni proporzionali del prezzo ».

(*È approvato*).

L'articolo 9 risulta pertanto, a seguito delle modificazioni appartate, così formulato:

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

TIPO E DENOMINAZIONE	Umidità massima per cento	Su cento parti di sostanza secca				
		Ceneri		Cellulosa		Sostanze azotate (azoto X 5,70) minimo
		minimo	massimo	minimo	massimo	
Semola (*)	14,50	0,65	0,85	0,20	0,45	10,50
Semolato	14,50	0,90	1,20	—	0,85	11,50

(*) *Valore granulometrico alla prova di stacciatura:*
Passaggio staccio con maglie di millimetri 0,187 di luce, massimo 10 per cento.

La prova di stacciatura per la rilevazione del valore granulometrico previsto nella tabella per la semola. è eseguita secondo le modalità da stabilirsi con il regolamento.

È consentita la produzione di semola e semolato rimacinati, da destinare esclusivamente alla panificazione; tale produzione non è soggetta al rispetto del valore granulometrico di cui sopra.

È consentita altresì la produzione di farina di grano duro, da destinare esclusivamente alla panificazione, avente un contenuto in ceneri minimo 1,35 e massimo 1,60, cellulosa massimo 1, sostanze azotate (azoto x 5,70) minimo 11,50 su cento parti di sotsanza secca.

È tollerata l'immissione al consumo di sfarinati di grano duro con tenore di umidità fino al massimo del 16 per cento, con diminuzione proporzionale del prezzo, sempre che il maggiore grado di umidità, rispetto al limite massimo del 14,50 per cento stabilito nella tabella, risulti indicato sul cartellino o sugli involucri di cui al successivo articolo 13 ».

Lo pongo in votazione nel complesso.

(*È approvato*).

Passiamo all'articolo 10. Ne do lettura:

ART. 10.

È vietata l'aggiunta di sostanze organiche ed inorganiche di qualsiasi natura, nonché qualsiasi trattamento degli sfarinati con agenti fisici o chimico, salvi i competenti provvedimenti del Ministero della sanità, emanati a norma della legge 30 aprile 1962, n. 283.

Non essendovi emendamenti od osservazioni lo pongo in votazione.

(*È approvato*).

Passiamo all'articolo 11. Ne do lettura:

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

Il Governo ha presentato il seguente emendamento:

sopprimere la parola: « eccetera ».

GASCO, *Relatore per la XIV Commissione*. Qui l'eccetera si riferisce alla denominazione del prodotto miscelato. Se la soppressione è motivata da ragioni di lingua, io non ho alcuna difficoltà, purché rimanga chiaro il concetto del comitato ristretto secondo cui la farina di grano può essere miscelata con la farina di qualunque cereale diverso dal grano e venduto con questa forma. Io quindi proporrei, ove si addivenga nella determinazione di sopprimere « eccetera », di aggiungere, dopo il « come », le parole « ad esempio: ».

PRESIDENTE. Il collega Gasco ha ragione.

DE LEONARDIS. *Relatore per la XI Commissione*. Non si può, con una norma, obbligare il cittadino ad un « eccetera »; l'osservazione del collega Gasco mi pare accettabile benché anche il « come ad esempio » lascia fortemente perplessi: è infatti necessario essere precisi nelle prescrizioni.

Io suggerirei, per evitare incertezze, di sopprimere l'ultima parte dell'articolo 11 e cioè dalle parole « come: farina di segale... » alle parole « sfarinato di grano, eccetera ».

PRESIDENTE. Pongo in votazione l'articolo 11 fino alle parole « con quella di grano ».

(*È approvato*).

Pongo in votazione la seconda parte dell'articolo della quale è stata chiesta la soppressione.

(*Non è approvata*).

L'articolo 11 risulta pertanto, a seguito delle modificazioni introdotte, così formulato:

« Le farine di cereali diversi dal grano, 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 ».

Lo pongo in votazione:

(*È approvato*).

Passiamo all'articolo 12. Ne do lettura:

« È vietato vendere, detenere per vendere, nonché impiegare per la panificazione, pastificazione o altri usi alimentari, sfarinati aventi caratteristiche diverse da quelle stabilite con la presente legge.

È oltresì vietato vendere, detenere per vendere, nonché impiegare per la panificazione, pastificazione o altri usi alimentari, sfarinati comunque alterati, adulterati, sofisticati o invasi da parassiti animali o vegetali ».

Non essendoci emendamenti od osservazioni lo pongo in votazione.

(*È approvato*).

Passiamo all'articolo 13. Ne do lettura:

« Gli sfarinati, da chiunque prodotti e commerciati, devono, all'atto dell'immissione in commercio, essere contenuti in sacchi recanti un sigillo, che identifichi la impresa molitrice ed un cartellino che ne indichi il nome o la ragione sociale, la sede, la sede dello stabilimento e il tipo dello sfarinato, indicandolo con le sole denominazioni di cui agli articoli 7, 9 e 11, nonché la data di manicinazione

Gli sfarinati di grano duro, destinati alla panificazione, previsti al terzo e quarto comma del precedente articolo 9, devono essere posti in commercio con l'indicazione suppletiva sul cartellino " solo per panificazione ».

Qualora si adoperino, per contenimento degli sfarinati, sacchi di carta o di altro materiale rispondente alle norme igienico-sanitarie, con chiusura automatica a valvola che corrisponde a sigillo, è consentito di sostituire il cartellino di cui al primo comma del presente articolo, con l'apposizione a stampa sui sacchi stessi delle indicazioni prescritte. La consegna delle farine o delle semole in carri cisterna alla rinfusa e il loro depo-

sito e conservazione presso gli utilizzatori avranno luogo con l'osservanza delle disposizioni che saranno emanate dal Ministro per l'agricoltura e foreste, di concerto con il Ministro per l'industria e commercio e con il Ministro per la sanità.

Gli sfarinati acquistati in sacchi originali possono essere riconfezionati e posti in commercio, sempre che le nuove confezioni 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 ».

Il Governo ha presentato i seguenti emendamenti:

al primo comma sostituire la virgola tra le parole « ragione sociale » e « la sede », con la congiunzione « e »;

al primo comma dopo la parola: « sigillo » aggiungere « metallico ».

GASCO, *Relatore per la XIV Commissione*. Esprimo parere favorevole sull'emendamento sostitutivo del Governo, mentre non ravviso la necessità dell'emendamento aggiuntivo.

Ritengo anzi sia più opportuno lasciare il solo termine « sigillo », senza la specificazione « metallico » in modo da consentire, eventualmente, anche l'uso di sigilli di altro materiale.

DE LEONARDIS, *Relatore per la XI Commissione*. Concordo con il collega Gasco. Non capisco, infatti, per quale ragione si dovrebbe precludere, ad esempio, l'uso di un sigillo di plastica.

Trattasi, oltretutto, di materia prettamente regolamentare, per cui sono contrario all'emendamento aggiuntivo.

PRESIDENTE. Pongo in votazione l'emendamento del Governo aggiuntivo della parola « metallico » dopo la parola « sigillo ».

(*Non è approvato*).

Pongo in votazione il primo comma dell'articolo 13 con l'emendamento sostitutivo del Governo.

(*È approvato*).

Pongo in votazione gli altri commi dell'articolo 13.

(*Sono approvati*).

A seguito dell'emendamento approvato l'articolo 13 risulta così formulato:

« Gli sfarinati, da chiunque prodotti e commerciati, devono, all'atto dell'immissione in commercio, essere contenuti in sacchi recanti un sigillo, che identifichi la impresa molitrice ed un cartellino che ne indichi il nome o la ragione sociale e la sede, la sede dello stabilimento e il tipo dello sfarinato, indicandolo con le sole denominazioni di cui agli articoli 7, 9 e 11, nonché la data di macinazione.

Gli sfarinati di grano duro, destinati alla panificazione, previsti dal terzo e quarto comma del precedente articolo 9, devono essere posti in commercio con l'indicazione suppletiva sul cartellino « solo per panificazione ».

Qualora si adoperino, per contenimento degli sfarinati, sacchi di carta o di altro materiale rispondente alle norme igienico-sanitarie, con chiusura automatica a valvola che corrisponde a sigillo, è consentito di sostituire il cartellino di cui al primo comma del presente articolo, con l'apposizione a stampa sui sacchi stessi delle indicazioni prescritte. La consegna delle farine o delle semole in carri cisterna alla rinfusa e il loro deposito e conservazione presso gli utilizzatori avranno luogo con l'osservanza delle disposizioni che saranno emanate dal Ministro per l'agricoltura e foreste, di concerto col Ministro per l'industria e commercio e con il Ministro per la sanità.

Gli sfarinati acquistati in sacchi originali possono essere riconfezionati e posti in commercio, sempre che le nuove confezioni 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 nel complesso.

(*È approvato*).

Rinvio ad altra seduta il seguito della discussione.

La seduta termina alle 19,45.

IL CONSIGLIERE CAPO SERVIZIO DELLE COMMISSIONI PARLAMENTARI
Dott. ANTONIO MACCANICO

STABILIMENTI TIPOGRAFICI CARLO COLOMBO