COMMISSIONI RIUNITE

AGRICOLTURA (XI)

- IGIENE E SANITÀ PUBBLICA (XIV)

III.

SEDUTA DI GIOVEDÌ 9 DICEMBRE 1965

PRESIDENZA DEL PRESIDENTE DELLA XIV COMMISSIONE **DE MARIA**

INDICE

PAG.

Congedi:

PRESIDENTE 25

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

BARTOLE: Disciplina per la lavorazione e commercio dei cerali, 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) 25

PRESIDENTE . . . 25, 26, 27, 28, 30, 31, 32

GASCO, *Relatore per la XIV Commissione* 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32

CATTANI, *Sottosegretario di Stato per l'agricoltura e le foreste* . . . 26, 27, 28, 29, 32

MORELLI 26, 27, 29

DE MARZI 27, 31, 32

BARTOLE 27, 29, 31, 32

BASILE 27

STELLA 31

La seduta comincia alle 18,10.

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

(*È approvato*).

Congedi.

PRESIDENTE. Comunico che sono in congedo:

per la XI Commissione, gli onorevoli Gerbino, Imperiali, Pennacchini e Scarascia Mugnozza;

per la XIV Commissione, gli onorevoli Cortese Giuseppe e Spinelli.

Seguito della discussione delle proposte di legge di iniziativa dei deputati Bartole: Disciplina per la lavorazione e commercio del 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, dei pane e delle paste alimentari (718).

PRESIDENTE. L'ordine del giorno reca il seguito della discussione delle proposte di legge: Bartole: « Disciplina per la lavorazione e commercio dei cereali, degli sfarinati, del pane e delle paste alimentari »; De Marzi Fernando ed altri: « Disciplina per la lavorazione e commercio dei cereali, degli sfarinati, del pane e delle paste alimentari ».

Ricordo che nelle precedenti sedute abbiamo discusso ed approvato, con modificazioni, i titoli I e II del testo unificato predisposto dal Comitato ristretto.

Passiamo ora al titolo III concernente il pane.

Do lettura dell'articolo 14:

ART. 14.

È denominato « pane » il prodotto ottenuto dalla cottura di una pasta convenientemente lievitata, preparata con sfarinati di grano, acqua e lieviti, con o senza aggiunta di sale comune (*cloruro sodico*).

GASCO, *Relatore per la XIV Commissione*. Sono favorevole al testo predisposto dal comitato ristretto.

CATTANI, *Sottosegretario di Stato per l'agricoltura e le foreste*. Il Governo è favorevole.

PRESIDENTE. Pongo in votazione l'articolo 14 del testo predisposto dal comitato ristretto.

(*È approvato*).

Do lettura dell'articolo 15:

ART. 15.

Gli sfarinati impiegati per la produzione del pane destinato alla vendita al pubblico devono corrispondere ai tipi ed alle caratteristiche di cui agli articoli 7, 9 e 11.

GASCO, *Relatore per la XIV Commissione*. Sono favorevole.

CATTANI, *Sottosegretario di Stato per l'agricoltura e le foreste*. Il Governo è favorevole all'approvazione dell'articolo, nel testo del comitato ristretto.

PRESIDENTE. Pongo in votazione l'articolo 15.

(*È approvato*).

Do lettura dell'articolo 16:

ART. 16.

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

pezzature	sino	a	70	grammi, massimo	29%
»	da 100	a	250	» »	31%
»	da 300	a	500	» »	34%
»	oltre	i	600	» »	38%

Per le pezzature di peso intermedio tra quelle sopra indicate il contenuto massimo in acqua è quello che risulta dalla interpolazione 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.

Il Sottosegretario Cattani propone il seguente emendamento: sostituire la seconda parte del primo comma con la seguente:

pezzature	sino	a	70	grammi, massimo	27%
»	da 100	a	250	» »	30%
»	da 300	a	500	» »	32%
»	da 600	a	1000	» »	35%
»	oltre	i	1500	» »	38%

Il Sottosegretario Volpe propone il seguente emendamento: sostituire la seconda parte del primo comma con la seguente:

pezzature	sino	a	60	grammi, massimo	27%
»	da 70	a	100	» »	28%
»	da 110	a	150	» »	29%
»	da 160	a	250	» »	30%
»	da 300	a	500	» »	32%
»	da 600	a	1000	» »	36%
»	oltre	i	1000	» »	40%

GASCO, *Relatore per la XIV Commissione*. Sono favorevole al testo predisposto dal comitato ristretto. Non capisco perché il Ministero dell'agricoltura e delle foreste e il Ministero della sanità propongano emendamenti a quest'articolo, dopo che abbiamo avuto occasione di occuparci del problema dell'umidità ampiamente durante la discussione in seno al comitato ristretto.

Finora la legislazione ha dato un carattere prettamente fiscale al contenuto di umidità delle farine e del pane. Oggi si verifica che proponiamo di suddividere il pane in una serie molteplice di pezzature.

Tuttavia bisogna tener presente che ha importanza la forma del pane. Infatti in una forma allungata il rapporto tra la crosta e la mollica è di uno a due, mentre se il pane ha una forma rotondeggiante il rapporto tra la crosta e la mollica è di uno a quattro.

Per i motivi più volte esposti insisto sul testo del comitato ristretto.

MORELLI. Riconosco che il comitato ristretto ha seguito un criterio giusto nel valutare le caratteristiche del pane. Tuttavia l'esperienza ha dimostrato che quando la percentuale minima era del 26 per cento per le pezzature più piccole, agli esami effettuati dal laboratorio d'igiene, risultava sempre uno

scarto di un grado o di un grado e mezzo. Il laboratorio d'igiene non era così « fiscale », ma lasciava un certo margine, anche perché il panettiere spesso non effettua il prelievo con i dovuti criteri, ma presenta una parte di pane della fornitura del mattino con un grado di umidità minore.

Ho presentato a questo proposito un emendamento, al fine di ridurre il grado di umidità, nelle piccole pezzature, a 28 gradi, anche perché se in futuro si dovesse mantenere il suddetto scarto di circa un grado, si raggiungerebbe un livello veramente troppo alto di umidità.

DE MARZI. Non posso che essere favorevole all'approvazione del testo proposto dal comitato ristretto, in quanto è frutto di una lunga fatica di tecnici ed esperti della materia. A mio avviso il testo proposto dal Ministero della sanità, introducendo un'enorme quantità di pezzature, non fa che rendere più farraginoso il sistema, mentre noi intendiamo semplificare la materia, per rendere possibile agli organi di controllo una certa possibilità di intervento.

Ho presentato un'interpellanza su questa materia. Uno dei motivi dello sciopero dei panificatori è dovuto al fatto che il settore del pane è soggetto a disposizioni che risalgono al 1939, al periodo anteguerra, al tempo delle tessere! È una situazione insostenibile: siamo nel 1965 e le norme che regolano questo settore sono superate!

Desidero esprimere il mio parere favorevole all'approvazione del testo predisposto dal comitato ristretto.

BARTOLE. Sono favorevole al testo del comitato ristretto.

BASILE. Anch'io mi dichiaro favorevole al testo del comitato ristretto.

MORELLI. Non sono d'accordo sui minimi. Mentre riconosco che gli altri dati sono abbastanza giusti, ritengo non possibile che i laboratori stiano alla cifra esatta del 29 per cento di umidità. I laboratori lasciano un certo margine e si arriva facilmente al 30 per cento.

Per questo propongo di portare il massimo grado di umidità al 28 per cento.

GASCO, *Relatore per la XIV Commissione*. Desidero ricordare che la legge in sé è fiscale e che molti laboratori denunciano per meno di un centesimo di gradi di umidità.

CATTANI, *Sottosegretario di Stato per l'agricoltura e le foreste*. Ritiro l'emendamento da me presentato a nome del Ministero dell'agricoltura e delle foreste.

MORELLI. Ritiro anchio il mio emendamento.

PRESIDENTE. Pongo in votazione l'emendamento presentato dal Sottosegretario Volpe.

(*Non è approvato*).

Pongo in votazione l'articolo 16 nel testo predisposto dal comitato ristretto.

(*È approvato*).

Do lettura dell'articolo 17:

ART. 17.

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 avente le caratteristiche del tipo 2 è denominato « pane di tipo 2 ».

Il pane prodotto con farina integrale è denominato « pane di tipo integrale ».

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

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

GASCO, *Relatore per la XIV Commissione*. Sono favorevole al testo del comitato ristretto.

CATTANI, *Sottosegretario di Stato per l'agricoltura e le foreste*. Sono favorevole all'approvazione dell'articolo.

PRESIDENTE. Non essendo stati presentati emendamenti, pongo in votazione l'articolo nel testo del comitato ristretto.

(*È approvato*).

Do lettura dell'articolo 18:

ART. 18.

Nella produzione del pane è vietato aggiungere ingredienti estranei, salvo quanto disposto negli articoli seguenti e salvi i competenti provvedimenti del Ministro della sani-

tà, emanati a norma della legge 30 aprile 1962, n. 283.

E' altresì vietata, nella produzione del pane, l'utilizzazione nell'impasto di residui di pane.

GASCO, *Relatore per la XIV Commissione*. Sono favorevole.

CATTANI, *Sottosegretario di Stato per l'agricoltura e le foreste*. Sono favorevole.

PRESIDENTE. Non essendo stati presentati emendamenti, pongo in votazione l'articolo 18 nel testo del comitato ristretto.

(*È approvato*).

Do lettura dell'articolo 19:

ART. 19.

Nella produzione del pane è altresì consentito l'impiego di:

a) farina di cereali maltati, che abbiano un potere diastasico, determinato secondo il metodo Pollak, non inferiore a 6.500 unità, su sostanza secca;

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

Per esigenze tecniche di produzione di particolari forme di pane normale, è ammessa la spalmatura con uno dei grassi previsti dal primo comma del successivo articolo 20.

Il Sottosegretario Volpe ha presentato il seguente emendamento: aggiungere al primo comma: « *c*) alfa amilasi e beta amilasi ».

GASCO, *Relatore per la XIV Commissione*. Sono favorevole al testo predisposto dal comitato ristretto. Accetto inoltre l'emendamento presentato dal Ministero della sanità che propone di aggiungere al primo comma dopo le lettere *a*) e *b*) la lettera « *c*) alfa amilasi e beta amilasi ».

CATTANI, *Sottosegretario di Stato per l'agricoltura e le foreste*. Sono favorevole all'emendamento presentato dal collega Volpe.

PRESIDENTE. Pongo in votazione l'emendamento al primo comma dell'articolo 19 di cui ho già dato lettura.

(*È approvato*).

Il Ministero della sanità ha presentato i seguenti commi aggiuntivi:

« L'esercizio degli stabilimenti o laboratori di produzione delle sostanze di cui al presente articolo è subordinato all'autorizzazione prevista dall'articolo 2 della legge 30 aprile 1962, n. 283.

Le sostanze stesse debbono essere poste in commercio in confezioni originali chiuse ».

Li pongo in votazione.

(*Sono approvati*).

A seguito delle modificazioni introdotte, l'articolo 19 risulta così formulato:

ART. 19.

Nella produzione del pane è altresì consentito l'impiego di:

a) farina di cereali maltati, che abbiano un potere diastasico, determinato secondo il metodo Pollak, non inferiore a 6.500 unità su sostanza secca;

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

c) alfa amilasi e beta amilasi.

Per esigenze tecniche di produzione di particolari forme di pane normale, è ammessa la spalmatura con uno dei grassi previsti dal comma del successivo articolo 20.

L'esercizio degli stabilimenti o laboratori di produzione delle sostanze di cui al presente articolo è subordinato all'autorizzazione prevista dall'articolo 2 della legge 30 aprile 1962, n. 283.

Le sostanze stesse debbono essere poste in commercio in confezioni originali chiuse.

Lo pongo in votazione nel suo complesso.

(*È approvato*).

Do lettura dell'articolo 20:

ART. 20.

Nella confezione dei pani speciali è consentito l'impiego di burro, olio di oliva – in tutti i tipi ammessi dalle leggi vigenti , escluso l'olio di sansa di oliva rettificato – estrutto, sia come tali che sotto forma di emulsionati, nonché latte e polvere di latte, mosto d'uva, zibibbo ed altre uve passe, fichi, olive, anice, origano, cumino, sesamo, malto, saccarosio e destrosio.

Il pane speciale con l'aggiunta di grassi deve contenere non meno del 3 per cento di sostanza grassa totale riferita a sostanza secca. Nella produzione del pane speciale non possono venire contemporaneamente usati due o più grassi.

Il pane speciale al malto deve contenere non meno del 4 per cento di zuccheri riduttori, espressi in maltosio, riferito a sostanza secca.

Il pane speciale deve essere posto in vendita con diciture che indichino l'ingrediente aggiunto, come: « pane speciale all'olio », « pane speciale al burro », « pane speciale allo strutto », eccetera. Nel caso che più ingredienti siano stati aggiunti, le diciture devono indicare questi in ordine decrescente di quantità presente riferita a peso. È vietata la vendita di pane speciale con la generica denominazione di pane condito, ingrassato o migliorato.

Il pane speciale deve essere tenuto, nei locali di vendita, in scaffali separati, forniti di cartelli recanti la dicitura di cui al precedente comma.

L'impiego di ingredienti diversi da quelli indicati nel presente articolo deve essere autorizzato con decreto del Ministro per la sanità, di concerto con i Ministri per l'agricoltura e foreste e per l'industria e commercio; nel decreto sono stabilite le norme e le modalità per l'impiego e, al caso, per la produzione ed il commercio degli ingredienti autorizzati.

CATTANI, *Sottosegretario di Stato per l'agricoltura e le foreste*. A nome del Governo propongo i seguenti emendamenti: al primo comma aggiungere, dopo la parola « destrosio » le parole « cristallizzato purissimo al 99,5 per cento »; al secondo comma sostituire le parole « 3 per cento » con le parole « 4 per cento »; al terzo comma sostituire le « 4 per cento » con le parole « 5 per cento ».

GASCO, *Relatore per la XIV Commissione*. A mio avviso è opportuno mantenere il testo del comitato ristretto. Infatti la dizione relativa al destrosio mi sembra quanto meno eccessiva; quanto al malto, occorre mantenere la percentuale del 3 per cento, in quanto una maggiore quantità di zuccheri riduttori rende il pane scuro, giacché provoca una caramellizzazione della crosta. Quanto ai grassi, ne abbiamo discusso a lungo, e siamo dell'avviso di lasciare il 3 per cento come percentuale.

MORELLI. Quanto al destrosio, sono del parere di mantenerlo così come ha stabilito il comitato ristretto.

Sarei invece favorevole all'accoglimento del secondo emendamento del Governo, tendente ad aumentare al 4 per cento il *quantum* di sostanze grasse. Infatti queste si trovano già di per sé nella percentuale dell'1 per cento nel pane.

GASCO, *Relatore per la XIV Commissione*. L'1 per cento di grassi si trova nel germe di grano, ma con la macinazione si perde.

MORELLI. Quanto al malto, sono dell'avviso di lasciarlo nella percentuale stabilita dal comitato ristretto.

Inoltre, intenderei presentare un emendamento sostitutivo della parola « speciale »; infatti se per il legislatore pane speciale è pane con l'aggiunta di olio o di burro, per il commerciante è pane su cui speculare.

BARTOLE. Signor Presidente, per un riguardo all'onorevole De Leonardis che è oggi assente, ma che ha fatto del problema una questione pregiudiziale, non voglio mettere in discussione la questione dei grassi consentiti per il condimento del pane. Devo tuttavia dichiarare che trovo assurdo e incomprensibile il fatto che, mentre tutta una produzione qualificata (dietetica e pasticceria) può usare anche i grassi alimentari industriali di origine vegetale (per motivi di conservazione dei prodotti, il cui smercio è dislocato nel tempo e nello spazio), per quanto concerne il pane noi siamo di un fiscalismo veramente eccessivo. Noi vogliamo usare esclusivamente i tre grassi tradizionali, burro, strutto e olio. Dobbiamo ricordare che in pratica nessuno usa burro, raramente si usa l'olio, normalmente si usa lo strutto, che poi quasi sempre è sego; questa è la verità.

Dal momento che l'onorevole De Leonardis aveva fatto di tale questione una questione pregiudiziale per la tutela della produzione olearia, non insisterò.

Vorrei far presente che su 260 mila tonnellate di pane « condito », che viene annualmente consumato, 5 mila tonnellate sono condite con olio di oliva e 255 mila tonnellate con strutto.

Non so poi quanto di questo condimento sia vero strutto.

Detto questo, ritengo di dovermi opporre all'aumento della percentuale di grasso, in quanto l'uno per cento che si vorrebbe in più potrebbe essere rappresentato da più sego nel pane.

L'orientamento tecnico in questo settore è portato verso un minor impiego di grassi, perché il pane poco condito è igienicamente più salubre e perché una elevata quantità di grasso darebbe luogo ad una alterazione del prodotto. Inoltre una quantità di grasso superiore al 3 per cento dà luogo al fenomeno dello spappolamento del pane. Se si potesse ad ogni modo evitare l'impiego del sego, sarebbe meglio.

GASCO, *Relatore per la XIV Commissione*. Sono d'accordo, per le considerazioni dell'onorevole Bartole, di lasciare l'articolo nella formulazione del comitato ristretto, sopprimendo al quarto comma le parole: « come "pane speciale all'olio", "pane speciale al burro", "pane speciale allo strutto", ecc. ». Con ciò vengono a cadere le giuste preoccupazioni dell'onorevole Morelli e facciamo una formulazione tecnicamente più esatta.

PRESIDENTE. Pongo in votazione l'articolo 20 sino alle parole « ingrediende aggiunto » del quarto comma.

(*È approvato*).

Pongo in votazione le parole: « come "pane speciale all'olio", "pane speciale al burro", "pane speciale allo strutto", eccetera » delle quali è stata chiesta la soppressione.

(*Non sono approvate*).

Pongo in votazione la restante parte dell'articolo.

(*È approvato*).

A seguito della modifica introdotta l'articolo risulta così formulato:

ART. 20.

Nella confezione dei pani speciali è consentito l'impiego di burro, olio di oliva - in tutti i tipi ammessi dalle leggi vigenti, escluso l'olio di sansa di oliva rettificato - e strutto, sia come tali che sotto forma di emulsionati, nonché latte e polvere di latte, mosto d'uva, zibibbo ed altre uve passe, fichi, olive, anice, origano, cumino, sesamo, malto, saccarosio e destrosio.

Il pane speciale con l'aggiunta di grassi deve contenere non meno del 3 per cento di sostanza grassa totale riferita a sostanza secca. Nella produzione del pane speciale non possono venire contemporaneamente usati due o più grassi.

Il pane speciale al malto deve contenere non meno del 4 per cento di zuccheri riduttori, espressi in maltosio, riferito a sostanza secca.

Il pane speciale deve essere posto in vendita con diciture che indichino l'ingrediente aggiunto. Nel caso che più ingredienti siano stati aggiunti, le diciture devono indicare questi in ordine decrescente di quantità presente riferita a peso. È vietata la vendita di pane speciale con la generica denominazione di pane condito, ingrassato o migliorato.

Il pane speciale deve essere tenuto, nei locali di vendita, in scaffali separati, forniti di cartelli recanti la dicitura di cui al precedente comma.

L'impiego di ingredienti diversi da quelli indicati nel presente articolo deve essere autorizzato con decreto del Ministro per la sanità, di concerto con i Ministri per l'agricoltura e foreste e per l'industria e commercio; nel decreto sono stabilite le norme e le modalità per l'impiego e, al caso, per la produzione ed il commercio degli ingredienti autorizzati.

Lo pongo in votazione nel suo complesso.

(*È approvato*).

Dò lettura dell'art. 21.

ART. 21.

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

Nella produzione dei tipi di pane di cui al precedente comma possono essere aggiunti gli ingredienti indicati nell'articolo 20.

Ritengo che in conformità a quanto deliberato in ordine all'articolo 11, debba essere soppressa l'ultima parte del primo comma dalla parola « come » alla parola « ecc. ».

Pongo in votazione il primo comma sino alle parole « farina impiegata ».

(*È approvato*).

Pongo in votazione la restante parte del comma, della quale è stata chiesta la soppressione.

(*Non è approvata*).

Pongo in votazione il secondo comma.

(*È approvato*).

A seguito della modifica introdotta l'articolo risulta così formulato:

ART. 21.

I prodotti ottenuti dalla cottura di impasti preparati con farine alimentari, anche se miscelate con sfarinati di grano, devono essere posti in vendita con l'aggiunta alla denomina-

zione « pane » della specificazione del vegetale da cui proviene la farina impiegata.

Nella produzione di tipi di pane di cui al precedente comma possono essere aggiunti gli ingredienti indicati nell'articolo 20.

Lo pongo in votazione nel complesso.

(*È approvato*).

Dò lettura dell'articolo 22:

ART. 22.

È denominato « grissino » il pane a forma di bastoncino ottenuto dalla cottura di una pasta lievitata, preparata con farina di grano tenero di tipo 0 o di tipo 00, acqua e lievito.

È consentita la produzione di grissini speciali, preparati con gli stessi ingredienti previsti per il pane speciale dal precedente articolo 20.

Le caratteristiche degli ingredienti aggiunti devono corrispondere a quelle previste dagli articoli 19, 20 e 21 ed i grissini preparati con detti ingredienti devono essere posti in vendita secondo le modalità indicate nel precedente articolo 20.

Sulle confezioni sigillate devono essere indicati gli ingredienti, in ordine decrescente di quantità presente riferita a peso. In caso di vendita allo stato sfuso, tali indicazioni devono essere riportate sui contenitore con apposito cartellino indicante il prodotto.

Il grissino deve avere un contenuto in acqua massimo del 10 per cento.

Il Governo propone di aggiungere alla fine del primo comma le parole « con o senza sale » e di sopprimere l'ultimo comma.

GASCO, *Relatore per la XIV Commissione*. Mi dichiaro favorevole agli emendamenti del Governo.

BARTOLE. Ritengo che il secondo comma dell'articolo si riferisca agli ingredienti tradizionali impiegati per il condimento del pane: olio, burro e strutto.

Vorrei far presente che oggi i grissini vengono sempre più largamente confezionati e destinati ad un consumo differito nel tempo.

I produttori di grissini gareggiano tra loro a preparare questi prodotti con una percentuale di grasso molto inferiore al 3 per cento. Di conseguenza non dovrebbe sussistere il pericolo che si superi il limite del 3 per cento. Vorrei far rilevare che se vogliamo garantire la genuinità del prodotto, che può essere consumato a tempo differito e la cui cottura avviene a determinate temperature, è assurdo escludere i grassi alimentari vegetali.

A questo fine propongo un emendamento aggiuntivo, alla fine del secondo comma, delle parole « nonché con i grassi alimentari industriali ammessi dalla legge ».

Per tutta la pasticceria da forno oggi si usa grasso alimentare industriale. Nella passata legislatura ciò fu ammesso dallo stesso Governo, in occasione della discussione di un disegno di legge concernente lo sgravio fiscale su tale tipo di grassi. In tutta la produzione alimentare a lunga durata vengono usati questi grassi, altrimenti la produzione sarebbe soggetta ad irrancidimento. È assurdo quindi vietare l'uso di tali grassi per i grissini, che sono venduti in posti lontani dal luogo di produzione. I grissini sono cotti a temperatura particolare, per cui non sussiste alcun pericolo. Inoltre nei grissini vengono usati piccoli quantitativi di grassi, perché dosi maggiori peggiorerebbero le loro qualità.

STELLA. Vorrei rilevare che forse ammettere l'uso di margarina vegetale per confezionare i grissini, potrebbe recare danno a coloro che producono grissini con i metodi tradizionali.

BARTOLE. Si potrebbe limitare l'uso dei grassi alimentari industriali alla sola produzione di grissini confezionati.

DE MARZI. La discussione deriva dal fatto che i grissini confezionati finora fanno parte della biscotteria; se vogliamo introdurli nelle norme relative alla panificazione, occorre esaminare anche gli aspetti tecnici della durata e della conservazione.

PRESIDENTE. Vorrei che l'onorevole relatore esprimesse il suo parere sull'emendamento dell'onorevole Bartole.

GASCO, *Relatore per la XIV Commissione*. Le considerazioni dell'onorevole Bartole mi sembrano giuste, tuttavia per accettare lo emendamento vorrei che fosse introdotta una piccola modifica e cioè che si usassero i grassi ammessi per la pasticceria.

BARTOLE. Non esiste una legislazione per la pasticceria. Oggi in questo settore si adoperano grassi commestibili, ma potrebbero venire usati anche i grassi non commestibili.

PRESIDENTE. Pongo in votazione il primo comma dell'articolo 22 con l'emendamento del Governo.

« È denominato "grissino" il pane a forma di bastoncino ottenuto dalla cottura di una pasta lievitata, preparata con farina di grano tenero di tipo 0 o di tipo 00, acqua e lievito, con o senza sale ».

(*È approvato*).

Pongo in votazione il secondo comma.

(*È approvato*).

Pongo in votazione l'emendamento Bartole di cui do nuovamente lettura. Aggiungere le seguenti parole: « nonché con i grassi alimentari industriali ammessi dalla legge ».

(*È approvato*).

Pongo in votazione il terzo comma, al quale non sono stati presentati emendamenti.

(*È approvato*).

Pongo in votazione il quarto comma, al quale non sono stati presentati emendamenti.

(*È approvato*).

Pongo in votazione l'ultimo comma dell'articolo 22 avvertendo che ne è stata chiesta la soppressione.

(*Non è approvato*).

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

ART. 22.

È denominato « grissino » il pane a forma di bastoncino ottenuto dalla cottura di una paste lievitata, preparata con farina di grano tenero di tipo 0 o di tipo 00, acqua e lievito con o senza sale.

È consentita la produzione di grissini speciali, preparati con gli stessi ingredienti previsti per il pane speciale dal precedente articolo 20, nonché con i grassi alimentari industriali ammessi dalla legge.

Le caratteristiche degli ingredienti aggiunti devono corrispondere a quelle previste dagli articoli 19, 20 e 21 ed i grissini preparati con detti ingredienti devono essere posti in vendita secondo le modalità indicate nel precedente articolo 20.

Sulle confezioni sigillate devono essere indicati gli ingredienti, in ordine decrescente di quantità presente riferita a peso. In caso di vendita allo stato sfuso, tali indicazioni devono essere riportate sul contenitore con apposito cartellino indicante il prodotto.

Lo pongo in votazione nel complesso.

(*È approvato*).

Dò lettura dell'articolo 23.

ART. 23.

Il pane deve essere venduto a peso. È ammessa la vendita a pezzo del pane speciale.

Il Governo propone di sostituire l'articolo con il seguente: « Il pane deve essere venduto a peso ».

GASCO, *Relatore per la XIV Commissione*. Sono favorevole all'emendamento.

BARTOLE. Sono favorevole all'emendamento.

DE MARZI. Anch'io sono favorevole allo emendamento.

PRESIDENTE. Pongo in votazione l'articolo 23 nel testo proposto dal Governo.

(*È approvato*).

Dò lettura dell'art. 24

ART. 24.

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.

Le imprese con rivendita di pane non annessa al panificio sono tenute a farsi rilasciare dai produttori una distinta per ogni quantitativo e tipo di pane fornito, con l'indicazione dell'indirizzo della ditta produttrice, della data di consegna, del tipo e della quantità del pane consegnato.

Tali distinte debbono essere tenute nella rivendita a disposizione degli agenti di sorveglianza fino ad esaurimento della vendita del pane cui si riferiscono.

GASCO, *Relatore per la XIV Commissione*. Sono favorevole.

CATTANI, *Sottosegretario di Stato per la agricoltura e le foreste*. Sono favorevole alla approvazione di quest'articolo.

PRESIDENTE. Non essendo stati presentati emendamenti, pongo in votazione l'articolo 24 nel testo del Comitato ristretto.

(*È approvato*).

Dò lettura dell'articolo 25.

ART. 25

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

Il Governo ha presentato il seguente emendamento. Aggiungere il seguente comma: « Gli esercizi di cui al precedente comma sono sottoposti alle prescrizioni igienico-sanitarie che saranno stabilite dal regolamento ».

Pongo in votazione il testo del Comitato ristretto.

(*È approvato*).

Pongo in votazione l'emendamento aggiuntivo del Governo.

(*È approvato*).

Dò lettura dell'articolo 26:

ART. 26.

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

È vietata la vendita del pane in forma ambulante e nei pubblici mercati, fatta eccezione per quelli coperti, purché vi siano le garanzie di cui agli articoli precedenti.

Lo pongo in votazione.

(*È approvato*).

Rinvio il seguito della discussione ad altra seduta.

La seduta termina alle 19,30.

IL CONSIGLIERE CAPO SERVIZIO DELLE COMMISSIONI PARLAMENTARI
Dott. ANTONIO MACCANICO

STABILIMENTI TIPOGRAFICI CARLO COLOMBO