

COMMISSIONE XIV

IGIENE E SANITÀ PUBBLICA

30.

SEDUTA DI GIOVEDÌ 6 GIUGNO 1974

PRESIDENZA DEL VICEPRESIDENTE URSO GIACINTO

INDICE

	PAG.
Disegno di legge (<i>Discussione e rinvio</i>):	
Modifiche alla legge 16 agosto 1962, n. 1354, sulla disciplina igienica della produzione e del commercio della birra in Italia (<i>Approvato dalla XII Commissione permanente del Senato</i>) (2618)	295
PRESIDENTE	295, 298, 303, 304
BIANCHI ALFREDO	299
CORTESE	302
DEL DUCA, <i>Relatore</i>	295, 303
GASCO	301
GASPARI	298, 300
LA BELLA	298, 302
MESSENI NEMAGNA	303
SPIGAROLI, <i>Sottosegretario di Stato per la sanità</i>	302, 304
VENTUROLI	298, 303

Discussione del disegno di legge: Modifiche alla legge 16 agosto 1962, n. 1354, sulla disciplina igienica della produzione e del commercio della birra in Italia (*Approvato dalla XII Commissione permanente del Senato*) (2618).

PRESIDENTE. L'ordine del giorno reca la discussione del disegno di legge: « Modifiche alla legge 16 agosto 1962, n. 1354, sulla disciplina igienica della produzione e del commercio della birra in Italia », già approvato dalla XII Commissione permanente del Senato nella seduta del 12 dicembre 1973.

L'onorevole Del Duca ha facoltà di svolgere la relazione.

DEL DUCA, *Relatore*. Il disegno di legge che siamo chiamati a discutere, recante modifiche alla legge 16 agosto 1962, n. 1354, sulla disciplina igienica della produzione e del commercio della birra in Italia, è stato a suo tempo predisposto dall'amministrazione sanitaria, sentito il parere dell'Istituto e del Consiglio superiore di sanità e delle altre amministrazioni interessate ed è stato presentato dal Governo al Senato, la cui Commissione igiene e sanità lo ha approvato in prima lettura nella seduta del 12 dicembre dello scorso anno.

Il provvedimento è inteso ad adeguare la vigente normativa alle attuali condizioni igie-

La seduta comincia alle 10.

DEL DUCA, *Segretario*, legge il processo verbale della seduta precedente.

(È approvato).

nico-sanitarie ed economico-commerciali del settore: e si tratta di un commercio che, pur tra molte difficoltà, in questi ultimi anni è riuscito ad espandersi, grazie all'intraprendenza delle maestranze e all'alto livello tecnologico raggiunto dalla produzione.

L'introduzione del consumo della birra nel nostro paese, legato per tradizione ad altre bevande, non è antichissima. Solo da circa centocinquanta anni la birra è anche prodotta in Italia dopo essere stata importata in limitatissime quantità.

Nonostante che gli italiani bevano birra in misura molto inferiore a quanto avviene nell'Europa centrale e nei paesi anglosassoni, negli ultimi dieci anni si è avuto un aumento costante del consumo. A ciò ha contribuito la migliorata e perfezionata tecnica di produzione che ha consentito di raggiungere per la birra prodotta in Italia livelli qualitativi pari a quelli raggiunti in altri paesi di più illustre tradizione birraria.

Questa crescita del settore in cifre è rappresentata da 24 società (come ho ricordato nella precedente relazione svolta in sede referente) che con i loro complessivi 38 stabilimenti producono oltre 7 milioni di ettolitri all'anno. Il fatturato complessivo si aggira sui 120 miliardi, i lavoratori direttamente occupati sono circa 6.000, mentre oltre 12.000 sono le ditte, concessionarie e subconcessionarie, impegnate nella distribuzione del prodotto. Da questa attività l'erario incassa 33 miliardi per imposte di fabbricazione; detta imposta è pari a lire 400 per grado ettolitro e poiché si può affermare che la gradazione media della birra è sui 12 gradi saccarometrici, l'imposta per ettolitro è di lire 400.

In proposito si sottolinea che, secondo la legge del 16 agosto 1962, n. 1354, non può essere posta in commercio birra che abbia un grado saccarometrico inferiore a 11 gradi. La denominazione « birra speciale » è riservata alla birra con grado saccarometrico non inferiore a 13 gradi e la denominazione « birra doppio malto » è riservata a quella con grado non inferiore a 15 gradi.

Per completezza di esposizione debbo precisare che un grado saccarometrico è la quantità in grammi di zucchero contenuta in 100 centimetri cubici di birra prima della fermentazione. A 3-4 gradi saccarometrici corrisponde il grado alcolico della birra finita. Pertanto una birra di 12 gradi saccarometrici ha un tenore di alcole di circa 3,50 gradi. Questo spiega le sue qualità dissetanti che la rendono accettabile al consumatore soprattutto nel periodo estivo.

La birra, quindi, è una bevanda fermentata a base di cereali e luppolo. Nella sua produzione vengono impiegati malto d'orzo, riso, luppolo, lievito e acqua. Il malto, che è l'anima della birra, viene prodotto da alcune speciali qualità di orzo, caratteristico per la forma panciuta ed arrotondata con buccia molto sottile. Il luppolo invece serve per conferire alla birra, attraverso le sostanze aromatiche che da essa si estraggono, il sapore amarognolo caratteristico. Il lievito ha la funzione di scindere il maltosio (l'amido del malto trasformato in zucchero) in alcole e anidride carbonica, i due importantissimi fattori della birra.

La produzione di questa bevanda di moderato tenore alcolico avviene in due fasi principali: la preparazione del malto e la produzione della birra propriamente detta che si suddivide in: preparazione del mosto nel locale di produzione; raffreddamento del mosto nel rinfrescatore e nel refrigerante; fermentazione principale nella cantina di fermentazione; fermentazione secondaria e stagionatura; imbottigliamento od infustamento.

Mi sono soffermato sul procedimento di produzione della birra e sulle materie prime in esso impiegate non tanto per una disquisizione accademica quanto per sottolineare ai colleghi della Commissione che questo complesso processo è regolamentato nel nostro paese in modo molto più severo che negli altri Stati occidentali, anche di lunga tradizione birraria. Questo, se da una parte ha reso la nostra industria competitiva all'interno e all'estero, ha dall'altra parte, comportato un notevole sforzo di adeguamento non solo per il costo dei necessari approvvigionamenti ma anche per il fatto che in Italia le vendite di birra sono concentrate nel periodo estivo, cioè quattro-cinque mesi al massimo.

L'industria è stata così costretta ad ingenti investimenti per predisporre impianti adeguati - fra i più moderni in Europa - che, idonei a far fronte alla punta stagionale di consumo, rimangono inutilizzati al 60-70 per cento per gli altri mesi dell'anno. Ne consegue che gli oneri finanziari ed economici che l'industria birraria nazionale deve sopportare sono di gran lunga superiori a quelli degli altri paesi le cui vendite sono uniformi, o quasi, nel corso dei dodici mesi dell'anno.

Le norme contenute pertanto nel disegno di legge in discussione, tenendo conto dei progressi tecnologici verificatisi nel settore, intendono regolamentare, con la massima chiarezza, la produzione e la commercializzazione

del prodotto. È necessaria, infatti, una più moderna normativa sia per quanto attiene alle materie prime da impiegare per la fabbricazione della birra, sia per l'adeguamento delle apparecchiature, dei contenitori, ed anche per quanto riguarda l'importazione. Si realizza un adeguamento normativo per quanto riguarda la più recente terminologia microbiologica e un aggiornamento anche della disciplina igienica della produzione e del commercio della birra in Italia, rispetto alla legislazione vigente in altri paesi, rendendo l'industria italiana più competitiva sia per il mercato interno sia per quello internazionale. Ritengo che tutti siano d'accordo sull'attuazione di iniziative miranti ad accelerare i processi tecnologici e ad elevare la capacità produttiva e competitiva del nostro paese in questo settore; tanto più quando dette iniziative non portano riflessi negativi sui livelli occupazionali, ma anzi li stimolano come è stato riconosciuto dalle organizzazioni sindacali, interrogate a tale proposito dalla Commissione igiene e sanità del Senato.

Dopo questa premessa di carattere generale non mi resta che esaminare gli aspetti più salienti dei vari articoli del disegno di legge.

Con l'articolo 1 si prevede l'impiego oltre che di ceppi di *saccharomyces cerevisiae* anche di ceppi di *saccharomyces carlsbergensis*. Tale aggiunta è motivata dall'esigenza di allinearsi con la più recente terminologia microbiologica che riserva la denominazione tassonomica *saccharomyces cerevisiae* al lievito cosiddetto di fermentazione alta, impiegato soprattutto nelle fabbriche di birra inglesi.

Nella quasi totalità delle fabbriche europee di birra, invece, ed in tutte le fabbriche italiane è impiegato esclusivamente il lievito cosiddetto di fermentazione bassa, cui spetta il nome di *saccharomyces carlsbergensis*.

Nello stesso articolo viene stabilito che il luppolo, oltre che in fiore, può essere utilizzato sotto forma di polvere, di estratti o di concentrati. Più che di una modifica alla legge del 1962 si tratta di una precisazione, poiché quella legge prescrive semplicemente che la birra deve essere amaricata con il luppolo senza specificarne la formula.

Con l'attuale formulazione si prescrive, inoltre, che le caratteristiche ed i requisiti di sicurezza di questi prodotti verranno stabiliti con decreto del ministro della sanità. È prevista, altresì, la possibilità di impiego parziale di malto non torrefatto, poiché il malto torrefatto viene impiegato soltanto per conferire alla birra la necessaria colorazione.

L'ultimo comma dell'articolo 1 prevede la possibilità di impiegare in sostituzione del malto d'orzo, con la limitazione massima del 25 per cento, cereali crudi anche rotti o macinati o sotto forma di fiocchi. Tale modifica, fondata esclusivamente su motivi di natura economica, dovrebbe servire a porre l'industria birraria italiana sullo stesso piano competitivo della maggior parte delle altre industrie comunitarie ed europee del settore, adeguando la legislazione in materia.

Gli altri articoli contengono norme sanitarie sulla purezza e sulla igienicità di alcuni prodotti e dei materiali impiegati nelle fabbriche (articolo 2), sulla pulizia ed il lavaggio dei recipienti (articolo 4), sulle cautele igieniche da adottare per gli apparecchi ed impianti (articolo 5), sulla idoneità sanitaria del personale addetto alla lavorazione, all'imbottigliamento ed alla vendita della birra e sulle visite mediche ed eventuali misure profilattiche cui detto personale deve essere sottoposto (articolo 6).

Con l'articolo 3 vengono adottate misure per rendere ancora più chiare le indicazioni da riportare sui tappi e sulle etichette (ciò non era ben chiaro nella precedente legge). Nello stesso articolo sono, inoltre, stabiliti i contenuti delle bottiglie e degli altri recipienti destinati al consumo diretto della birra e, nel contempo, vengono precisate le relative tolleranze.

Nell'articolo 7 viene sancita la prassi già in atto dal 1967 circa le importazioni della birra.

L'articolo 8 stabilisce le diciture che debbono essere riportate sugli impianti di spilatura.

L'articolo 9 prevede gli organi cui è affidata la vigilanza per l'applicazione delle norme della presente legge e del regolamento.

Infine l'articolo 10 stabilisce i termini per lo smaltimento delle scorte dei materiali (etichette, bottiglie ed altri recipienti) non rispondenti alle norme della presente legge e per l'adeguamento degli impianti alle nuove disposizioni.

La dettagliata relazione che accompagna la presentazione al Senato del disegno di legge ritengo mi esima dal commentare più analiticamente i vari articoli.

Il disegno di legge è già stato approfondito e condiviso in tutte le sedi, sia sindacali sia parlamentari, al Senato, per cui chiedo ai colleghi di volerlo approvare con la dovuta urgenza perché recherebbe benefici sia all'industria del settore, sia al personale che ne fa parte.

VI LEGISLATURA — QUATTORDICESIMA COMMISSIONE — SEDUTA DEL 6 GIUGNO 1974

PRESIDENTE. Ringrazio l'onorevole Del Duca per l'accurata relazione e dichiaro aperta la discussione sulle linee generali.

VENTUROLI. Desidero formulare alcune domande al relatore, perché è indubitabile che occorre un approfondimento di tutti gli aspetti normativi che sono introdotti con questo disegno di legge.

La prima domanda è la seguente: all'origine abbiamo determinati prodotti utilizzati per produrre la birra, che però poi vengono sostituiti da surrogati; cioè la quantità originaria di materia prima viene sostituita con nuovi elementi che tendono quindi a ridurre la quantità del prodotto fondamentale impiegata nella produzione. Ciò vale anche per altri prodotti.

Non vi è dubbio che occorre valutare se questo è un elemento suscettibile di favorire l'insieme dell'economia, e pertanto non soltanto l'industria, ma anche l'agricoltura; ovvero se è in funzione di cogliere gli aspetti innovativi dello sviluppo tecnologico concernenti la possibilità di una maggiore incentivazione dei consumi; forse, però, si è trascurato di fare questa valutazione.

Un altro dato che può sembrare in contraddizione con quello che dicevo poc'anzi, ma che secondo me non lo è, è il seguente: l'incentivazione del consumo della birra nel nostro paese va a scapito di un'altra bevanda, cioè il vino.

Sappiamo le difficoltà che la nostra produzione vinicola incontra non solo sui mercati tradizionali di esportazione, ma anche su quelli potenzialmente aperti all'esportazione dei vini italiani. Basti pensare al mercato inglese che si è aperto, almeno formalmente, all'espansione della nostra produzione vinicola. Tuttavia questo processo di espansione cozza contro certi consumi tradizionali. Pertanto è indubitabile che vi sono notevoli difficoltà che lasciano la nostra agricoltura allo scoperto, nel senso che mentre i prodotti di questi paesi entrano in Italia in misura sempre più rilevante, con oneri pesanti per la nostra bilancia dei pagamenti (ne sappiamo qualcosa nel campo alimentare), la possibilità di interscambio è quanto mai circoscritta. Chiedo al relatore se questo problema è stato preso in considerazione.

La seconda domanda è in relazione alla valutazione del grado di saccarosio e alcole che viene preso a base per l'imposizione fiscale. Il relatore ci ha parlato di determinate entrate, di 33 miliardi, e di una imposta 400 lire per grado ettolitro, che andrebbero all'erario.

Io vorrei sapere se le modifiche che sono state disposte lasciano inalterata questa voce o se essa subisce delle variazioni, in meglio o in peggio.

Inoltre all'articolo 6 si prevede un regolamento di esecuzione della legge. Ma un regolamento esiste? Perché se c'è una carenza grave in un paese come il nostro nella legislazione relativa alla produzione di prodotti alimentari, è proprio questa: la mancata emanazione dei regolamenti esecutivi delle leggi vigenti per i vari settori. Così nonostante la legge del 1962, che stabiliva il termine di un anno per l'emanazione del regolamento, il regolamento stesso non è mai stato emanato e si è andati avanti a base di circolari.

GASPARI. Quando ero ministro ho predisposto questo regolamento e l'ho diramato per conoscenza agli altri ministeri.

LA BELLA. Ma esso non è mai stato pubblicato, tanto è vero che anche nell'ultimo numero dell'*Unione consumatori* c'è una protesta a tale proposito.

VENTUROLI. La mia domanda credo sia motivata. Non solo questo regolamento non risulta pubblicato, ma — siamo ormai nel 1974 — il regolamento che si doveva emanare nel 1963 non è mai stato emanato e questo grave ritardo ha reso difficili i controlli sulla produzione oltre che sulle sostanze impiegate. La mia, ritengo, è una preoccupazione tutt'altro che infondata, che richiede una chiarificazione perché se c'è qualcosa da fare dovremmo cogliere questa occasione per cercare di farla e sollecitare il Governo ad emanare questi regolamenti così importanti.

Infine, l'articolo 10 fissa le norme che devono regolare lo smaltimento dei residui, che sono stati fino adesso impiegati per la confezione e la distribuzione della birra e stabilisce un termine di un anno. Però al comma successivo si stabilisce il termine di cinque anni per la trasformazione degli impianti. Mi sembra che vi sia un notevole squilibrio tra queste due disposizioni. Noi sappiamo che per quanto riguarda la produzione della birra si ha un alto tasso di produttività, molto superiore ad altri settori industriali. Sono impianti altamente automatizzati dove si esprime il meglio della tecnologia: ma proprio perciò sono di più facile trasformazione. Non si tratta di inventare nuove macchine, ma semplicemente di comprarle e di installarle, il che non richiede un periodo di tempo molto lungo.

VI LEGISLATURA — QUATTORDICESIMA COMMISSIONE — SEDUTA DEL 6 GIUGNO 1974

Ora, se lo spirito di questo provvedimento è di favorire lo sviluppo della produzione per ridurre i costi, bisogna cercare di fare in modo che ciò avvenga il più rapidamente possibile. Su questo aspetto non ho sentito spiegazioni da parte del relatore.

BIANCHI ALFREDO. Poche considerazioni da aggiungere alle cose dette già dal relatore con il quale in massima parte concordo, anche perché nella precedente discussione al Senato il nostro gruppo fece delle osservazioni critiche, ma poi rinunciò a presentare emendamenti modificativi per accelerare i termini dell'approvazione del provvedimento; perché noi in linea generale siamo d'accordo quando si tratta di introdurre modificazioni negli impianti produttivi che favoriscano lo sviluppo e il progresso tecnologico dell'industria.

È opportuno comunque esporre alcune osservazioni di carattere critico. Vorrei innanzi tutto far un rilievo che traggo anche dalla relazione dell'onorevole Del Duca, per quanto riguarda il nuovo impiego che si fa della materia prima per la produzione della birra, stabilendo il limite del 25 per cento per il riso o altri cereali rotti o macinati, ecc. Abbiamo appreso che l'impiego di questi materiali obbedisce a motivazioni di natura economica. L'onorevole Venturoli faceva osservare che non bisogna però sottovalutare un altro elemento, cioè la qualità del prodotto: perché se è vero che il provvedimento che stiamo discutendo persegue l'obiettivo di porre gli industriali italiani su un terreno competitivo rispetto alla produzione di birra dei paesi esteri — e preciso che questo elemento di carattere competitivo è determinato da due fattori, e cioè impiego di materia prima più ampio rispetto a quello consentito dalle precedenti norme e introduzione di un nuovo metodo di produzione — non possiamo però pensare di rispondere a queste esigenze di competitività di vendita della birra sul mercato estero senza considerare anche il problema della qualità; discorso questo che dovrebbe trovare uno spazio più preciso, anche in considerazione delle osservazioni ora fatte relative al regolamento. Il relatore ha detto che l'impiego di nuove materie prime e anche l'impiego del luppolo macinato o concentrato nella precedente legislazione non veniva precisato. Ma se la legge non lo precisava, nel regolamento si sarebbe potuto regolare in modo preciso questi punti. Il fatto di non aver emanato il regolamento costringe ora ad introdurre delle modifiche nella legge vigente. Cioè vorrei far osservare in generale

che l'assenza dei regolamenti in tutto il settore della produzione alimentare costringe il legislatore ad introdurre continue modificazioni delle leggi in vigore, mentre l'emanazione di regolamenti, che definissero in modo più preciso la portata di certe norme di legge, potrebbe evitare un inutile aggravio della produzione legislativa. Pertanto sottolineo con forza questo discorso relativo al regolamento.

Desidero porre poi alcune domande. Il relatore ha affermato che questo disegno di legge, già approvato dal Senato, ha ottenuto il parere favorevole del Consiglio superiore di sanità e dell'Istituto superiore di sanità. Sarebbe opportuno conoscere il testo di questi pareri, perché può darsi che essi diano una risposta alle domande che ci stiamo ponendo. Chiedo al relatore se è in grado di informare meglio la Commissione al riguardo.

Sappiamo anche che le norme sanitarie indicate nel disegno di legge e relative a nuovi metodi di lavorazione e di trattamento della birra, come il lavaggio e l'imbottigliamento, hanno validità nella misura in cui esistano degli organismi di controllo in grado di esercitare la vigilanza in ordine al rispetto di queste norme sanitarie che troppo spesso non vengono osservate nell'attività produttiva, specie per quanto riguarda i prodotti alimentari del nostro paese.

Mi ricordo che a suo tempo il ministro Gaspari disse che gli organici erano insufficienti per effettuare un controllo adeguato in tutti i settori produttivi ed alimentari del nostro paese. Pertanto, in ordine alla vigilanza sanitaria, non possiamo limitarci a stabilire l'obbligo per legge di adottare certi metodi produttivi, ma credo sia estremamente necessario assicurare l'opera di vigilanza sanitaria da parte degli organi del Ministero della sanità preposti a questo compito. In questo modo si colmerebbe un vuoto registrato spesso in passato.

Noi quindi esprimiamo un giudizio favorevole sul provvedimento, però la serie di domande che abbiamo posto richiede una risposta. Non so se sia il caso di apportare delle modifiche al disegno di legge, e specificatamente all'articolo 5 che non stabilisce il termine entro cui si deve emanare il regolamento di esecuzione (forse perché le precedenti esperienze hanno dimostrato che questo tipo di termini in genere non viene osservato). Sarebbe molto utile almeno che il Governo prendesse l'impegno, sia pure verbale, di stabilire il termine entro cui emanare il regolamento.

GASPARI. Sono d'accordo con i colleghi che hanno sostenuto la necessità di emanare al più presto il regolamento. Desidero rilevare che quando assunsi l'incarico di ministro della sanità fui molto sorpreso di constatare che dopo circa dieci anni dall'entrata in vigore della legge il regolamento non era stato fatto. Misi al lavoro i miei collaboratori ed elaborammo il testo del regolamento che, con molte difficoltà, fu concordato anche con gli altri organi interessati e fu trasmesso al Consiglio di Stato per il parere. Credevo che fosse già stato pubblicato e penso che se ciò non è avvenuto si verificherà a brevissima scadenza, perché era stato compiuto un ottimo lavoro. La verità è che questo provvedimento incontra delle resistenze, perché disciplina settori che prima non lo erano; ma nell'interesse del consumatore è necessario che il regolamento venga emanato al più presto.

In merito al problema della produzione della birra desidero rilevare che questo fu uno degli argomenti di cui ebbi modo di occuparmi e che ha trovato la naturale conclusione nel disegno di legge poi presentato dal ministro Gui.

Ritengo che occorra chiarire alcune cose che mi sembrano importanti. La parte relativa ai procedimenti per la produzione della birra è collegata alle tecniche che in questo settore si seguono in tutti i paesi produttori di birra. L'Italia ha interesse ad aggiornarsi ai sistemi produttivi degli altri paesi, per ragioni di concorrenza. Il nostro paese costituiva un mercato di esportazione per gli altri paesi e lo è tuttora in parte notevole, per cui la nostra industria deve essere messa in condizione di equilibrare questa situazione tanto più che si tratta di una partita passiva per la nostra bilancia commerciale.

Da qui emerge la necessità dell'aggiornamento tecnologico della produzione in questo settore; anzi occorre spingere quanto più è possibile l'industria nazionale perché nel tempo si tenti di rovesciare la situazione, arrivando cioè a diventare esportatori oltre che importatori di birra. Ciò è quanto ci dobbiamo augurare.

Se operiamo bene nel settore, che è in espansione, dovremmo trarre vantaggio da più progredite e perfezionate tecnologie che ci potrebbero, in un certo senso, mettere in una condizione di relativo favore.

Le procedure previste nel disegno di legge fanno riferimento proprio al miglioramento delle tecnologie di produzione, e l'uso delle

componenti di produzione primaria non è che viene differenziato rispetto al passato, ma viene soltanto consentito in certi limiti che in base alle nuove tecnologie danno vantaggi maggiori sul piano della lavorazione. Però ciò non influisce sul quantitativo di quelle sostanze che viene prelevato dall'agricoltura: soltanto per le nuove tecnologie di lavorazione esso viene prelevato in forme diverse.

Desidero dire anche che è vero che dobbiamo tener conto del fatto che noi siamo anche grandi produttori di vino, e specialmente quest'anno ci troviamo in difficoltà, se è vero che il Governo ha dovuto adottare recentemente dei provvedimenti per fronteggiare la crisi in questo settore, destinando alla distillazione ingenti quantitativi di vino prodotto e giacente soprattutto nelle cantine sociali dell'Italia meridionale.

In considerazione di ciò bisognerebbe trovare la possibilità di favorire un maggiore consumo di vino — è una vecchia idea che ho sostenuto in più occasioni — tanto più che ormai l'alcolismo non è più il flagello che rappresentava invece nel secolo scorso, specialmente per gli strati più umili della popolazione. Infatti il consumatore ha trovato un proprio equilibrio in materia, che fa ritenere superate molte delle preoccupazioni esistenti sessanta, settanta e cento anni fa. Si potrebbe allora seguire una linea per favorire il consumo del vino. Io credo che per favorire questo consumo vi sia un solo mezzo, che non riguarda però la Commissione sanità, ma le Commissioni finanziarie: cioè tassare la birra e le acque minerali in modo più marcato. Infatti è assurdo che oggi una bottiglia di acqua minerale costi più di una bottiglia di vino. Nel quadro delle misure fiscali che il Governo dovrà adottare per reperire nuovi mezzi sul mercato, forse una tassazione più marcata della birra e dell'acqua minerale potrebbe costituire un correttivo alla crisi che vi è in questo momento nel settore del vino.

Per quanto riguarda l'articolo 10 dobbiamo renderci conto di questo aspetto: quando il ministro della sanità predispose questa norma, la crisi del risparmio non era così marcata come è in questo periodo; per cui credo che a maggior ragione ora il termine di cinque anni previsto nell'articolo in questione vada mantenuto, anche perché i nuovi investimenti incontrano grosse difficoltà in quanto le banche e gli istituti di credito non hanno a disposizione i necessari mezzi finanziari. È chiaro quindi che indirizzare massicci investi-

menti anche ad un settore importante come quello della birra in questo momento, data la situazione generale della nostra economia, non è molto opportuno.

Per quanto riguarda il testo dei pareri resi dal Consiglio superiore di sanità e dall'Istituto superiore di sanità, vorrei chiarire ai colleghi che in generale il Consiglio superiore di sanità quando si tratta di ampliare l'impiego di certe materie per prodotti alimentari svolge un esame molto analitico delle proposte avanzate; quando si tratta invece di vincolare (come avviene con questa legge) il settore, esprime solo un generico parere favorevole. Quindi nella delibera del Consiglio superiore di sanità è riportato solo il parere favorevole al testo del disegno di legge, predisposto dalla direzione generale dell'alimentazione. Per quanto riguarda invece l'Istituto superiore di sanità, vorrei chiarire che esso è l'organo tecnico di cui si avvale il Ministero della sanità e come tale non dà un parere ma collabora alla formazione di tutti gli atti. Quindi la direzione generale dell'alimentazione e l'Istituto superiore di sanità marciano in questi casi di pari passo, cioè esaminano tutti i quesiti tecnici relativi alle nuove norme da adottare.

Per quanto riguarda il controllo, debbo dire ai colleghi che hanno accennato a un mio precedente impegno che per quanto concerne il potenziamento del nucleo antisofisticazioni si è riusciti ad ottenere il raddoppio degli organici.

Ma il nucleo antisofisticazioni tuttora non sarebbe in grado di operare efficacemente se dovesse contare sui soli suoi organici, formati di specialisti che vengono continuamente aggiornati, ma che non sono personale dell'arma dei carabinieri. Pongo l'accento sul continuo aggiornamento di questo personale, perché esso deve far fronte a produttori che in materia di frodi alimentari seguono tecnologie molto avanzate. Tutti gli appartenenti al nucleo antisofisticazioni sono specialisti al massimo livello possibile e seguono continuamente corsi di specializzazione, che vengono svolti dal Ministero della sanità e dall'Istituto superiore di sanità, per essere in grado di svolgere direttamente tutte le analisi che non abbiano particolare complessità, mentre nei casi più complessi si ricorre a delle *équipes*: abbiamo a livello nazionale l'Istituto superiore di sanità e a livello locale gli uffici provinciali di igiene della cui opera il nucleo antisofisticazioni si avvale spesso e che dovrebbero essere notevolmente potenziati nelle loro strutture per poter rispondere sempre meglio a

questa richiesta di assistenza tecnica alla vigilanza igienico-sanitaria.

L'azione del nucleo antisofisticazioni tende a guidare le operazioni; non si tratta di una polizia del Ministero della sanità, ma di specialisti in condizioni di avvalersi dell'apporto dell'arma dei carabinieri. Ricordo il caso dell'idrato di sodio ai castelli romani, in cui le operazioni furono svolte con successo dai carabinieri di Roma alle dipendenze tecniche degli specialisti del nucleo antisofisticazioni. È un nucleo di tecnici che guidano l'azione della polizia ordinaria, appoggiandosi alle autorità locali sia per quanto concerne la parte tecnica di analisi e rilievo, sia per quanto concerne la parte operativa.

Questo è il sistema di controllo che deve essere portato avanti nel nostro paese e che richiede un ulteriore ampliamento degli organici del nucleo antisofisticazioni e continue forme di aggiornamento tecnologico da parte del personale che vigila in questo settore, per realizzare la repressione dei tentativi di frode in modo da assicurare il massimo di tutela della salute.

GASCO. Ho seguito con molto interesse l'intervento dell'onorevole Venturoli che ha richiamato la mia attenzione su un articolo di questo provvedimento, e precisamente sull'ultimo capoverso dell'articolo 1, con il quale si ammette ufficialmente una specie di sofisticazione della birra; perché da che mondo è mondo la birra si è sempre considerata il prodotto del malto d'orzo, mentre ora si dice che per il 25 per cento essa può anche essere composta di altri cereali, che nella fattispecie mi sembrano meno pregiati dell'orzo per fare la birra.

Se pensiamo, facendo il parallelo con i vini, che la legislazione italiana, unica in Europa, considera sofisticazione lo zuccheraggio del vino, che è invece considerato normale in Francia e in altri paesi produttori in annate particolari, dobbiamo concludere che praticamente per legge autorizzeremmo la sofisticazione della birra ammettendo che essa può essere fatta con qualsiasi prodotto fermentato, che abbia quella certa gradazione alcolica, anche se non proviene da orzo ma da altri cereali.

Domando allora se non sia il caso di dichiarare sull'etichetta l'eventuale aggiunta di grano e riso che costituisce una specie di sofisticazione. Indubbiamente ciò potrebbe servire sia a valorizzare il vino le cui bottiglie hanno l'indicazione « denominazione di ori-

gine controllata », sia a garantire il consumatore di birra non solo sul grado alcolico, ma anche sull'impiego del malto d'orzo e del luppolo, che viene utilizzato per dare il caratteristico sapore alla birra.

Il *whisky*, per esempio, è il prodotto della fermentazione del granturco che poi viene distillato. Ne consegue che tutte le bevande alcoliche hanno alla loro base una fermentazione alcolica che ha come materie prime delle sostanze zuccherine, perché sono sempre i polisaccaridi ad essere intaccati e ridotti a glucosio; poi fermentano e producono alcole.

Ora, se non ho capito male, con questo provvedimento, ripeto, si finirebbe con l'autorizzare una sofisticazione del 25 per cento della birra. A mia giustificazione desidero rilevare che non conosco la precedente legislazione sulla birra, ma ho colto questa osservazione che ritengo meriterebbe una maggiore attenzione. Ciò perché il consumatore di birra è giusto che sappia se questa è fatta con solo orzo o con tre quarti di orzo e un quarto di altri cereali.

LA BELLA. Desidero riferirmi alle considerazioni svolte dall'onorevole Gasco, perché concordo con lui. Il secondo comma dell'articolo 1 stabilisce che il luppolo può essere utilizzato anche in polvere, sotto forma di estratti o di concentrati. Il successivo comma prevede che il ministro della sanità, con proprio decreto, stabilisce le caratteristiche di purezza dei prodotti. Il quarto comma, come ha rilevato l'onorevole Gasco, permette la sostituzione del malto d'orzo con malto di frumento, con riso o con altri cereali fino alla percentuale massima del 25 per cento.

Ora, alle considerazioni che sono state fatte, desidero aggiungerne un'altra: questa possibilità che viene concessa al produttore influisce anche sul costo, cioè in questo modo si può produrre a minor costo e fare quindi concorrenza alla birra prodotta con le materie originarie non in polvere, sotto forma di estratti o con la sostituzione del malto d'orzo con quello di frumento, con riso o con altri cereali.

Pertanto in Italia i produttori di birra saranno portati a spendere di meno: sarebbero degli ingenui se utilizzassero prodotti più genuini rispetto ad altri che non li utilizzano. Così tutti si avvarranno del secondo e del quarto comma per produrre birra che costa di meno, reggendo in questo modo la concorrenza della birra straniera.

SPIGAROLI, *Sottosegretario di Stato per la sanità*. Questo è lo scopo del provvedimento.

LA BELLA. Il consumatore di birra però deve sapere quale tipo di birra beve: se è stato utilizzato del luppolo non in polvere o se il malto d'orzo è stato sostituito con altri cereali; ciò vale anche per altri prodotti. Così chi vuole bere del vino fatto con l'uva e non con le carline compra la bottiglia con il marchio « denominazione di origine controllata ».

Il gruppo comunista non vuole ritardare l'iter del disegno di legge; ma io domando se non sia opportuno indicare sull'etichetta che il luppolo è stato utilizzato in polvere, sotto forma di estratti o di concentrati e che il malto d'orzo è stato sostituito con malto di frumento, con riso o con altri cereali fino alla percentuale massima del 25 per cento. In questo modo il consumatore sa che se paga la birra di più è perché si tratta di birra fatta con materie prime che valgono di più.

CORTESE. A prescindere dal fatto di ritardare o no l'approvazione del disegno di legge, vorrei far rilevare, in base a quello che ha affermato l'onorevole Gasco, che la definizione che si dà della birra al primo comma dell'articolo 1, nei commi successivi cambia. Si può anche apportare un miglioramento al prodotto dal punto di vista organologico-igienico, ma il fatto è che nei commi successivi non si parla più della fermentazione alcolica, con ceppi di *saccharomyces carlsbergensis* o di *saccharomyces cerevisiae*, dei mosti preparati con malto d'orzo anche torrefatto ed acqua, amaricati con luppolo.

Sono d'accordo che il consumatore deve sapere come è composta la birra e da quale fermentazione è ottenuta. Il problema di indicare quanto luppolo si utilizza non si pone. I farmacisti sanno che i medici quando usano certe sostanze per correggere un sapore sgradevole di un prodotto scrivono q.b., che sta per « quanto basta ». Si tratta, in sostanza, di un carattere organolettico che ogni produttore può dare alla birra: così il consumatore può preferire una birra piuttosto che un'altra perché è più dolce o più amara.

Si pone, però, la questione della sostituzione, sia pur parziale, del malto d'orzo con altri prodotti. Non entro nel merito della questione economica, però bisognerebbe vedere su basi scientifiche se l'introduzione di nuovi prodotti, messi a fermentare insieme con il malto d'orzo nella proporzione del 25 per cento, sia nociva o se invece rappresenti magari un miglioramento del prodotto.

Una concorrenza fra la birra ed il vino mi sembra che non sia da temere. Infatti chi ama la birra, berrà questa e chi ama il vino, berrà vino. Né, come ha affermato l'onorevole Gaspari, esiste il problema dell'alcolismo. Gli alcolici hanno un loro valore curativo, tant'è vero che i malati alle coronarie, quando si sentono stringere al cuore, prendono un po' di *cognac*, perché è un vasodilatatore. Naturalmente gli alcolici hanno delle controindicazioni, comunque la medicina oggi non conosce più quella che un tempo era nota come cirrosi di Laënnec o cirrosi alcolica.

Per quanto riguarda il regolamento che dovrà essere emanato, esso non potrebbe non adeguarsi comunque alle norme imperative di igiene in materia di fabbricazione di un qualsiasi prodotto alimentare. C'è un testo unico delle norme sanitarie che bisogna applicare sul piano della fabbricazione di questo tipo di prodotti. Certo chi fabbrica birra non è un igienista, è solo un produttore, un industriale. Quindi il problema igienico è una cosa, il problema merceologico un'altra e un terzo problema è quello organolettico.

Per quanto riguarda la fabbricazione, sono d'accordo che si dovrebbero indicare le materie usate per produrre una certa birra.

Per quanto riguarda l'articolo 10, ritengo che nuove tecnologie e nuovi impianti richiedano del tempo per essere innovati o rivoluzionati al fine di rispondere ad esigenze tecniche più moderne.

MESSENI NEMAGNA. Ritengo, dato che vi sono paesi che hanno una grande esperienza in questo settore e sono produttori di birra già da molto tempo, che sarebbe opportuno vedere come essi si regolano in merito alla legislazione sulla produzione della birra, anche in considerazione del fatto che noi aspiriamo ad esportare birra e dobbiamo metterci in condizioni di poter fare veramente concorrenza alle altre nazioni che producono birra da molto tempo. Sarebbe quindi necessario uno studio comparato delle legislazioni dei vari paesi sull'argomento. Perché effettivamente ritengo che se la birra può essere prodotta con vari malti, è necessario si sappia con quale malto una certa birra viene prodotta, perché vi possono essere differenze di costo e di prezzo e la concorrenza quindi sarebbe sleale.

PRESIDENTE. Nessun altro chiedendo di parlare, dichiaro chiusa la discussione sulle linee generali.

DEL DUCA, *Relatore*. Il provvedimento in esame non intende parlare di surrogati della birra, ma di integrazione. Potremmo anche aggiornarci per acquisire ulteriori dati riguardanti il consumo della birra straniera in Italia, però rimane il fatto che nella legislazione straniera il malto di altri cereali è regolarmente previsto. Noi non facciamo quindi che adeguarci. Del resto questo provvedimento ha lo scopo di rendere competitivo sul mercato straniero un prodotto nazionale, senza scapito della qualità.

Non entrerei nemmeno nel merito della questione se l'incentivazione del consumo della birra vada a scapito del consumo di vino, in quanto si tratta di due bevande completamente differenti, sia per sapore sia per gradazione.

Il fatto di inserire nella birra altri cereali al posto del malto d'orzo, non significa alterare il grado della birra: ciò è garantito.

VENTUROLI. Tutti sanno che non è mai la gradazione alcolica che dà la qualità ad un liquore o ad un vino. Non è questo il discorso che dobbiamo fare per la birra.

Il problema riguarda le componenti della birra. Non vi è dubbio che in base all'articolo 1 si introducono elementi di dequalificazione rispetto alla caratteristica fondamentale che ha sempre avuto questo prodotto; ed evidentemente questi elementi si introducono perché consentono un maggior profitto: questo è indubitabile. Ma ciò ha delle implicazioni igieniche e specialmente finanziarie non solo per il consumatore, ma anche per lo Stato, che vanno valutate.

DEL DUCA, *Relatore*. Lei parte da un presupposto errato. Il riso ed altri cereali vengono già utilizzati nella produzione della birra, solo che con l'articolo 1 si prevede l'utilizzo di cereali macinati che non si possono usare in altre produzioni; per esempio il riso che si trova in commercio per le minestre deve essere intero e non macinato. Naturalmente non si tratta di usare materiale di scarto, ma materiale di risulta che oggi viene utilizzato per mangimi o cose di questo genere. Il prodotto è sano e non c'è niente da dire sul piano della purezza.

Comunque per potermi documentare più ampiamente sulle richieste formulate dalle varie parti politiche, ed anche dalla mia circa questo ed altri punti, ritengo che si possa rinviare la discussione e mi impegno a fornire i

VI LEGISLATURA — QUATTORDICESIMA COMMISSIONE — SEDUTA DEL 6 GIUGNO 1974

chiarimenti nella prossima seduta. Al riguardo desidererei conoscere anche il pensiero del Governo

SPIGAROLI, *Sottosegretario di Stato per la sanità*. Il Governo era orientato verso una sollecita approvazione del disegno di legge; ma se il relatore ritiene di dover approfondire determinati aspetti in ordine alle richieste di chiarimento che sono state avanzate nel corso del dibattito, non si oppone e pertanto esprime parere favorevole al rinvio della discussione.

PRESIDENTE. Se non vi sono obiezioni può rimanere stabilito che il seguito della discussione è rinviato ad altra seduta.

(Così rimane stabilito).

La seduta termina alle 11,15.

*IL CONSIGLIERE CAPO SERVIZIO
DELLE COMMISSIONI PARLAMENTARI*

Dott. GIORGIO SPADOLINI

STABILIMENTI TIPOGRAFICI CARLO COLOMBO