

## COMMISSIONE XIII

## AGRICOLTURA

50.

## SEDUTA DI MARTEDÌ 19 NOVEMBRE 1991

PRESIDENZA DEL VICEPRESIDENTE GIAN CARLO BINELLI

## INDICE

	PAG.
<b>Disegno e proposta di legge</b> (Discussione e rinvio):	
Norme sulla produzione e la commercializzazione delle paste alimentari (Approvato dalla X Commissione permanente del Senato) (5386);	
Galante ed altri: Norme sul commercio delle paste alimentari (3818) ...	3
Binelli Gian Carlo, <i>Presidente</i> .....	3, 4, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 17, 18
Bruni Francesco (gruppo DC) .....	18
Campagnoli Mario (gruppo DC) .....	17
D'Amato Carlo (gruppo PSI) .....	16, 18
Felissari Lino Osvaldo (gruppo comunista-PDS) .....	16
Montecchi Elena (gruppo comunista-PDS) .....	6, 15, 18
Noci Maurizio, <i>Sottosegretario di Stato per l'agricoltura e le foreste</i> .....	5, 7, 8, 11 12, 13, 16, 17
Pellizzari Gianmario (gruppo DC) .....	17
Rabino Giovanni Battista (gruppo DC), <i>Relatore</i> .....	4, 5, 7, 8, 11 12, 13, 15, 16, 18
Ricciuti Romeo (gruppo DC) .....	17

PAGINA BIANCA

**La seduta comincia alle 18.**

CARMINE NARDONE, *Segretario*, legge il processo verbale della seduta precedente.

(È approvato).

**Discussione del disegno di legge: Norme sulla produzione e la commercializzazione delle paste alimentari (Approvato dalla X Commissione permanente del Senato) (5386); e della proposta di legge Galante ed altri: Norme sul commercio delle paste alimentari (3818).**

PRESIDENTE. L'ordine del giorno reca la discussione abbinata del disegno di legge: « Norme sulla produzione e la commercializzazione delle paste alimentari », già approvato dalla X Commissione permanente del Senato nella seduta pomeridiana del 9 gennaio 1991, e della proposta di legge d'iniziativa dei deputati Galante, Stefanini, Benevelli, Barzanti, Binelli, Brescia, Cannelonga, Civita, Felisari, Grilli, Mannino Antonino, Nardone, Lauricella, Toma e Prandini: « Norme sul commercio delle paste alimentari ».

Comunico che la I Commissione affari costituzionali ha espresso parere favorevole al nuovo testo del disegno di legge n. 5386 con le seguenti condizioni: « che all'articolo 11 si assicuri la parità di trattamento e comunque la trasparenza e la pubblicità delle caratteristiche del prodotto, tra le paste di produzione italiana e quelle di produzione degli altri paesi della Comunità economica europea, in modo che quella italiane, ad esempio le paste fresche di cui all'articolo 9, non risultino svantaggiate ed i consumatori

italiani possano essere nella piena conoscenza del significato dei marchi e della qualità dei prodotti; che si riformuli l'articolo 12 in coerenza con quanto previsto dall'articolo 17 della legge 23 agosto 1988, n. 400, prevedendo che le norme regolamentari siano emanate con decreto del Presidente della Repubblica, previa deliberazione del Consiglio dei ministri, sentito il parere del Consiglio di Stato ».

La Commissione ha altresì espresso le seguenti osservazioni: « che si preveda che le sanzioni amministrative si applicano a tutte le violazioni anche se le relative fattispecie non costituiscono reato; che all'articolo 10, comma 4, si preveda una più chiara struttura del consorzio soprattutto in ordine alla determinazione dei soggetti che concorrono alla sua costituzione ».

Comunico altresì che la X Commissione attività produttive ha adottato la seguente decisione:

**PARERE FAVOREVOLE**

a condizione che l'articolo 9 sia sostituito dal seguente:

**ART. 9.**

1. L'articolo 33 della legge 4 luglio 1967, n. 580, è sostituito dal seguente:

« ART. 33. — 1. È consentita la produzione di paste alimentari fresche. »

2. Nella produzione delle paste di cui al comma 1 devono essere osservate le prescrizioni stabilite per le paste alimentari secche, salvo che per l'umidità. Per le paste alimentari fresche poste in vendita in confezioni sigillate il limite minimo di umidità è fissato nel 20 per cento ed il limite massimo nel 30 per cento.

3. L'acidità non deve superare il limite di gradi 6. Per le paste alimentari fresche con l'aggiunta di carne il limite massimo di acidità è stabilito in gradi 7.

4. Il limite massimo delle ceneri della sfoglia delle paste speciali alimentari fresche farcite è elevato di 0,15 su cento parti di sostanza secca, non dovendosi comprendere nel calcolo dello stesso le ceneri apportate dai sali minerali degli ingredienti aggiunti alla sfoglia.

5. La pasta fresca all'uovo deve essere prodotta esclusivamente con uova fresche o uova fresche pastorizzate.

6. È consentito l'uso delle farine di grano tenero.

7. Le paste alimentari fresche destinate al consumatore finale devono riportare sui cartelli di esposizione e sulle confezioni, oltre alle diciture stabilite dall'articolo 35, tutte le altre indicazioni previste dalle vigenti disposizioni in materia di etichettatura dei prodotti alimentari.

8. Le paste alimentari fresche possono essere commercializzate sfuse. In tal caso, durante il trasporto dal luogo di produzione ai diversi punti vendita, debbono essere collocate in contenitori chiusi per alimenti idonei ad assicurare alle medesime un'adeguata protezione da agenti esterni e da fattori ambientali recanti, oltre alle indicazioni previste dalle vigenti disposizioni in materia di etichettatura dei prodotti alimentari, anche la data di produzione e la dicitura "paste alimentari fresche da vendersi sfuse";

a condizione che l'articolo 1 il comma 2 sia sostituito dal seguente:

« 2. Il Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato con proprio decreto, emanato di concerto con il Ministro dell'agricoltura e delle foreste, determina, sulla base delle proposte avanzate dalle associazioni di categoria dei pastai maggiormente rappresentative, il marchio di cui al comma 1 e le relative caratteristiche, sentite le organizzazioni professionali agricole maggiormente rappresentative », sopprimendo al medesimo articolo i commi 3, 4 e 5;

e con la seguente osservazione:

« valuti la Commissione Agricoltura l'opportunità di procedere all'articolo 4 ad una puntuale disciplina della pasta di tipo integrale prevedendo una definizione del prodotto e fissandone le relative caratteristiche ».

L'onorevole Rabino ha facoltà di svolgere la relazione.

GIOVANNI BATTISTA RABINO, *Relatore*. Signor presidente, desidero rivolgere un sincero ringraziamento a tutti i colleghi che negli ultimi mesi hanno concorso all'elaborazione di un testo rispondente alle esigenze del settore delle paste alimentari. Da quando è iniziato l'iter di questo provvedimento sono trascorsi sette mesi durante i quali abbiamo avuto numerosi incontri con gli operatori del settore proprio al fine di conoscerne tutte le caratteristiche.

È inutile che qui ripeta considerazioni già espresse nel corso dell'esame in sede referente, mi preme ricordare però che il Comitato ristretto ha elaborato un nuovo testo del disegno di legge n. 5486 che proporrò come testo base della discussione. Preannuncio inoltre la presentazione di emendamenti volti a recepire le condizioni poste nei pareri della I e della X Commissione e ad apportare alcune modifiche di coordinamento.

Infine, nell'invitare la Commissione ad esprimersi favorevolmente sul testo mi auguro che il Senato faccia altrettanto in modo che la legge possa entrare in vigore entro l'anno 1991.

PRESIDENTE. Dichiaro aperta la discussione sulle linee generali. Nessuno chiedendo di parlare, la dichiaro chiusa.

GIOVANNI BATTISTA RABINO, *Relatore*. Propongo che sia scelto come testo base per la discussione il nuovo testo del disegno di legge n. 5386 approvato dalla Commissione l'11 giugno 1991.

PRESIDENTE. Pongo in votazione la proposta del relatore, onorevole Rabino. (È approvata).

Passiamo all'esame degli articoli del nuovo testo del disegno di legge n. 5386. Do lettura del primo articolo:

ART. 1.

*(Marchio di qualità della pasta di semola di grano duro).*

1. Le confezioni di pasta di semola di grano duro, prodotta in Italia, devono essere contraddistinte con un marchio di qualità del prodotto.

2. Il marchio è prescelto, fra le proposte avanzate dall'associazione di categoria dei pastai maggiormente rappresentativa, da una commissione così composta:

a) un dirigente generale del Ministero dell'industria, del commercio e dell'artigianato, con funzioni di presidente;

b) un dirigente del Ministero dell'agricoltura e delle foreste;

c) un rappresentante dell'associazione di categoria dei pastai maggiormente rappresentativa;

d) un rappresentante a rotazione delle organizzazioni nazionali agricole maggiormente rappresentative.

3. Le funzioni di segretario della commissione sono svolte da un dirigente del Ministero dell'industria, del commercio e dell'artigianato.

4. La commissione è costituita con decreto del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato entro un mese dalla data di entrata in vigore della presente legge.

5. Il modello del marchio stabilito dalla commissione è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* con l'indicazione delle dimensioni e delle altre caratteristiche prescritte.

A tale articolo sono stati presentati i seguenti emendamenti:

*All'articolo 1, comma 1, sostituire la parola qualità con la seguente identificazione.*

1. 1.

Il Governo.

*All'articolo 1, sostituire il comma 2 con il seguente:*

2. Il Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato con proprio decreto, emanato di concerto con il Ministro dell'agricoltura e delle foreste e con il Ministro del commercio con l'estero determina, sulla base delle proposte avanzate dalle associazioni di categoria dei pastai maggiormente rappresentative, il marchio di cui al comma 1 e le relative caratteristiche, sentite le organizzazioni professionali agricole maggiormente rappresentative.

*Conseguentemente, sopprimere i commi 3, 4 e 5.*

1. 2.

Il Relatore.

*All'articolo 1, comma 2, dopo la lettera b), inserire la seguente:*

b-bis) un dirigente del Ministero del commercio con l'estero.

1. 3.

Il Governo.

*All'articolo 1, comma 2, lettera d), dopo le parole un rappresentante sopprimere le seguenti a rotazione.*

1. 4.

Il Governo.

GIOVANNI BATTISTA RABINO, *Relatore*. Raccomando l'approvazione del mio emendamento 1.2 che, in caso di approvazione, assorbirebbe gli emendamenti 1.3 e 1.4 del Governo. Infine invito il Governo a ritirare il proprio emendamento 1.1.

MAURIZIO NOCI, *Sottosegretario di Stato per l'agricoltura e le foreste*. Desidero fare presente che l'emendamento 1.1 deriva dall'esigenza di adeguare la terminologia del provvedimento alla normativa comunitaria; pertanto mi rimetto alla Commissione. Circa gli altri emendamenti, concordo con il relatore.

ELENA MONTECCHI. Annuncio il voto contrario del gruppo comunista-PDS all'emendamento 1.1 del Governo in quanto la normativa comunitaria richiamata dall'onorevole Noci non è stata ancora approvata.

PRESIDENTE. Pongo in votazione l'emendamento 1.1 del Governo.

*(È respinto).*

Pongo in votazione l'emendamento 1.2 del relatore accettato dal Governo.

*(È approvato).*

A seguito dell'approvazione dell'emendamento 1.2 del relatore, l'emendamento 1.3 del Governo risulta assorbito. Inoltre, l'emendamento 1.4 del Governo risulta precluso dalla votazione testé effettuata.

Pongo in votazione l'articolo 1 con le modifiche testé apportate.

*(È approvato).*

Do lettura dell'articolo successivo:

ART. 2.

*(Sanzioni).*

1. Fatta salva la concorrente applicazione di eventuali sanzioni penali, a decorrere dal primo giorno del sesto mese successivo alla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* del marchio previsto dall'articolo 1, chi confeziona o fa confezionare pasta di semola di grano duro prodotta in Italia priva del marchio di cui all'articolo 1 è punito con una sanzione amministrativa non inferiore a lire 1.000.000 e non superiore a lire 5.000.000 ed il prodotto è ritirato dal mercato a cura e spese del produttore.

2. Fatta salva la concorrente applicazione di eventuali sanzioni penali, a decorrere dal primo giorno del dodicesimo mese successivo alla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* del marchio previsto dall'articolo 1, la sanzione di cui al comma 1 si applica a chi vende o detiene per vendere pasta di semola di grano duro prodotta in Italia priva del

marchio di cui all'articolo 1 ed il prodotto è ritirato dal mercato a cura e spese del produttore.

3. Fatta salva la concorrente applicazione di eventuali sanzioni penali, chi confeziona o fa confezionare prodotti alimentari diversi dalla pasta di semola di grano duro prodotta in Italia, apponendo il marchio previsto dall'articolo 1, è punito con una sanzione amministrativa non inferiore a lire 4.000.000 e non superiore a lire 20.000.000 ed il prodotto è ritirato dal mercato a cura e spese del produttore.

A tale articolo sono stati presentati i seguenti emendamenti:

*All'articolo 2, commi 1 e 2, sostituire le parole del marchio previsto dall'articolo 1 con le seguenti del decreto ministeriale di cui all'articolo 1.*

2. 1.

Il Relatore.

*Inserire ai commi 1, 2, 3 dell'articolo 2, dopo le parole a cura e spese del produttore, le seguenti entro dieci giorni dalla contestazione immediata o dalla notifica degli estremi della violazione. In caso di inottemperanza, l'autorità competente all'imposizione delle sanzioni procede in ogni caso al sequestro cautelare ed alla successiva confisca dei prodotti.*

2. 2.

Il Governo.

*All'articolo 2, comma 1, sostituire le parole a decorrere dal primo giorno del sesto mese successivo alla con le seguenti decorsi sei mesi dalla.*

2. 3.

Il Relatore.

*All'articolo 2, comma 1, sostituire le parole a decorrere dal primo giorno del dodicesimo mese successivo alla con le parole decorsi dodici mesi dalla.*

2. 4.

Il Relatore.

All'articolo 2, comma 1, sostituire le parole la sanzione di cui al comma 1 si applica a chi vendè o detiene per vendere pasta di semola di grano duro prodotta in Italia priva del marchio di cui all'articolo 1 con le seguenti a chi vende o detiene per vendere pasta di semola di grano duro prodotta in Italia in confezioni prive del marchio di cui all'articolo 1, si applica la sanzione amministrativa di cui al comma 1.

2. 5.

Il Relatore.

GIOVANNI BATTISTA RABINO, *Relatore*. Raccomando l'approvazione degli emendamenti 2.1, 2.2, 2.3, 2.4 e 2.5 da me presentati ed esprimo parere favorevole sull'emendamento 2: 2 del Governo.

MAURIZIO NOCI, *Sottosegretario di Stato per l'agricoltura e le foreste*. Il Governo è favorevole agli emendamenti presentati dal relatore.

PRESIDENTE. Pongo in votazione l'emendamento 2.1 del relatore, accettato dal Governo.

(È approvato)

Pongo in votazione l'emendamento 2.2 del Governo, accettato dal relatore.

(È approvato).

Pongo in votazione l'emendamento 2.3, accettato dal Governo.

(È approvato).

Pongo in votazione l'emendamento 2.4, accettato dal Governo.

(È approvato).

Pongo in votazione l'emendamento 2.5, accettato dal Governo.

(È approvato).

Pongo in votazione l'articolo 2 con le modifiche testé apportate.

(È approvato).

Do lettura dell'articolo successivo:

ART. 3.

(Composizione delle paste alimentari).

1. Le paste alimentari diverse dalle paste di cui all'articolo 4 della presente legge, prodotte negli altri paesi membri della Comunità economica europea e introdotte nel territorio nazionale, devono indicare la esatta composizione del prodotto commercializzato. In particolare devono recare sulle confezioni le seguenti indicazioni:

a) « pasta di semola di grano duro » qualora essa sia prodotta solo con grano duro;

b) « pasta di semola di grano duro e sfarinati di grano tenero », qualora il primo componente prevalga sul secondo;

c) « pasta di sfarinati di grano tenero e semola di grano duro », qualora il primo componente prevalga sul secondo;

d) « pasta di sfarinati di grano tenero », qualora essa sia prodotta solo con grano tenero.

2. Fermo restando il divieto di produzione in Italia delle paste di cui al comma 1, lettere b), c) e d), le denominazioni di cui al medesimo comma, o altra denominazione equivalente compatibile con le norme di etichettatura del paese di destinazione, sono obbligatorie per le paste alimentari prodotte in Italia ai sensi della deroga di cui all'articolo 50 della legge 4 luglio 1967, n. 580.

3. Le denominazioni complementari, quali spaghetti, penne, fusilli o altre, devono comparire sulla confezione del rotto con collocazione e caratteri tipografici di minor risalto rispetto a quelli utilizzati per le denominazioni previste nel comma 1.

4. Fatta salva la concorrente applicazione di eventuali sanzioni penali, a decorrere dal primo giorno del dodicesimo mese successivo alla data di pubblicazione della presente legge nella *Gazzetta Ufficiale*, chi vende, o detiene per vendere, le paste alimentari indicate al

comma 1, confezionate in violazione delle disposizioni del presente articolo, è punito con una sanzione amministrativa non inferiore a lire 1.000.000 e non superiore a lire 10.000.000.

5. Fatta salva la concorrente applicazione di eventuali sanzioni penali e ferme restando le disposizioni di cui all'articolo 50, primo comma, della legge 4 luglio 1967, n. 580, chi produce in Italia paste alimentari diverse dalle paste di cui al titolo IV della citata legge n. 580 del 1967, come modificato dalla presente legge, e all'articolo 4 della presente legge, è punito con una sanzione amministrativa non inferiore a lire 2.000.000 e non superiore a lire 20.000.000 e il prodotto è confiscato.

Il relatore ha presentato il seguente emendamento:

*All'articolo 3, comma 2, dopo le parole all'articolo 50 aggiungere le seguenti primo comma.*

3. 1.

GIOVANNI BATTISTA RABINO, *Relatore*. Invito la Commissione ad approvare l'emendamento da me presentato.

MAURIZIO NOCI, *Sottosegretario di Stato per l'agricoltura e le foreste*. Il Governo concorda con il relatore.

PRESIDENTE. Pongo in votazione l'emendamento 3.1 del relatore, accettato dal Governo.

*(È approvato).*

Pongo in votazione l'articolo 3, con la modifica testé apportata.

*(È approvato).*

Do lettura dell'articolo successivo:

ART. 4.

*(Pasta di tipo integrale).*

1. E consentita la produzione di pasta di tipo integrale con farina integrale di grano duro.

2. La farina integrale per poter essere impiegata nella produzione di paste alimentari deve possedere i requisiti igienico-sanitari previsti dalle disposizioni vigenti per le semenze destinate all'alimentazione umana e in particolare dall'articolo 5 della legge 30 aprile 1962, n. 283, come modificato dall'articolo 3 della legge 26 febbraio 1963, n. 441, nonché le caratteristiche organolettiche proprie dei prodotti con assenza di odori e sapori estranei.

3. Le paste alimentari speciali di cui al presente articolo, destinate al commercio, devono presentare le seguenti caratteristiche analitiche:

a) fibra alimentare: minimo 6,5 per cento — massimo 8,5 per cento, calcolata su sostanza secca;

b) umidità massima: 12,5 per cento;

c) sostanze azotate (N = 5.70): minimo 12,5 per cento;

d) acidità espressa in gradi: massimo 5, calcolata su sostanza secca.

4. La pasta speciale di farina integrale deve essere posta in commercio con la denominazione: « Pasta di tipo integrale di farina integrale di grano duro ».

5. Nella produzione in Italia di paste alimentari speciali secche è consentito aggiungere all'impasto crusca e cruschelle provenienti esclusivamente da frumento duro. Tali paste speciali devono essere poste in commercio con le denominazioni: « Pasta speciale di semola di grano duro con crusca » o « Pasta speciale di semola di grano duro con cruschetto » o « Pasta speciale di semola di grano duro con crusca e cruschetto ».

6. Ai fini della presente legge la crusca ed il cruschetto — di frumento devono avere un contenuto minimo di fibra alimentare del 30 per cento calcolato su sostanza secca, un valore granulometrico alla prova di stacciatura compreso tra 0,4 e 1,2 millimetri e un'acidità massima di 7,5 gradi calcolata su sostanza secca.



7. Alle paste speciali di cui al comma 5 si applicano le disposizioni previste ai commi 2 e 3 del presente articolo.

8. La violazione delle norme del presente articolo è punita con la sanzione amministrativa non inferiore a lire 1.000.000 e non superiore a lire 10.000.000.

9. Il metodo ufficiale di analisi relativo alla determinazione della fibra alimentare è approvato con decreto del Ministro della sanità, ai sensi dell'articolo 22 della legge 30 aprile 1962, n. 283.

A tale articolo è stato presentato il seguente emendamento:

*Sostituire l'articolo 4 con il seguente:*

ART. 4.

1. Dopo l'articolo 29 della legge 4 luglio 1967, n. 580, è aggiunto il seguente:

« ART. 29-bis — 1. La farina integrale per poter essere impiegata nella produzione di pasta alimentari può essere prodotta anche con mulini a pietra e deve possedere i requisiti igienico-sanitari previsti dall'articolo 5 della legge 30 aprile 1962, n. 283, come modificato dall'articolo 3 della legge 26 febbraio 1963, n. 441, e dalle altre disposizioni vigenti per le sostanze destinate all'alimentazione umana, nonché le caratteristiche organolettiche proprie dei prodotti con assenza di odori e sapori estranei.

2. Le paste integrali di grano duro destinate al commercio devono presentare, oltre alle caratteristiche analitiche di cui all'articolo 29, una percentuale di fibra alimentare minima del 6,5 e massima del 10, calcolata su sostanza secca. Il metodo ufficiale di analisi relativo alla determinazione della fibra alimentare è stabilito con decreto dal Ministro della sanità, ai sensi dell'articolo 22 della legge 30 aprile 1962, n. 283.

3. La pasta integrale di grano duro deve essere posta in commercio con la denominazione "Pasta di farina integrale di grano duro".

4. La violazione delle norme del presente articolo è punita con la sanzione amministrativa non inferiore a lire 1.000.000 e non superiore a lire 10.000.000 ».

4. 1.

Il Relatore.

È stato inoltre presentato il seguente subemendamento:

*All'emendamento 4. 1 del relatore, comma 1, secondo capoverso, dopo le parole su sostanza secca aggiungere le seguenti ed un contenuto di ceneri minimo dell'1,30 per cento e massimo del 1,60 per cento.*

0. 4. 1. 1.

Il Governo.

Sono stati anche presentati i seguenti emendamenti ed articoli aggiuntivi:

*All'articolo 4, comma 2, dopo le parole di paste alimentari aggiungere le seguenti può essere prodotta anche con mulini a pietra e.*

4. 2.

Angeloni, Felissari, Montecchi.

*All'articolo 4, comma 2 sostituire la parola semenze con la seguente sostanze.*

4. 4.

Il Governo.

*All'articolo 4, comma 3, lettera a), sostituire le parole 8,5 per cento con le seguenti 10 per cento.*

4. 3.

Angeloni, Montecchi, Felissari.

*All'articolo 4, comma 5, sostituire la parola cruschelle con la seguente cruschello.*

4. 5.

Il Governo.

*Dopo l'articolo 4, aggiungere il seguente:*

ART. 4-bis.

1. L'articolo 30 della legge 4 luglio 1967, n. 580, è sostituito dal seguente:

« ART. 30. — 1. È consentita la produzione di paste speciali contenenti vari ingredienti in quantità totale non superiore al 20 per cento del peso. L'impiego di tali ingredienti è autorizzato con appositi decreti del Ministro della sanità, di concerto con i Ministri dell'agricoltura e delle foreste e dell'industria, del commercio e dell'artigianato. I decreti stabiliscono le norme e le modalità per l'impiego e, nel caso, per la produzione, il commercio, la conservazione e, ove necessario, la prescrizione della data di fabbricazione e la durata di conservabilità degli ingredienti autorizzati.

2. Le paste speciali devono essere prodotte esclusivamente con semola, con semolato o con farina integrale di grano duro; tali paste devono essere poste in commercio con la denominazione di "pasta speciale di semola di grano duro" o "pasta speciale di semolato di grano duro" o "pasta speciale di farina integrale di grano duro" seguita dalla specificazione degli ingredienti aggiunti.

3. Sulle confezioni delle paste speciali devono essere indicati gli ingredienti in ordine decrescente di quantità presente riferita al peso e gli estremi del decreto di autorizzazione degli ingredienti stessi.

4. Per le paste con l'aggiunta di carne devono essere indicate, nell'involucro o recipiente che le contiene, anche la data di fabbricazione, il termine e le modalità di conservazione.

5. Nella produzione in Italia di paste alimentari speciali secche è consentito aggiungere all'impasto crusca e cruschetto provenienti esclusivamente da frumento duro. Tali paste speciali devono essere poste in commercio con le denominazioni: "Pasta speciale di semola di grano duro con crusca" o "Pasta speciale di semola di grano duro con cruschetto" o "Pasta speciale di semola di grano duro con crusca e cruschetto".

6. Ai fini della presente legge la crusca ed il cruschetto di frumento devono avere un contenuto minimo di fibra alimentare del 30 per cento calcolato su sostanza secca, un valore granulometrico alla prova di stacciatura compreso tra 0,4 e 1,2 millimetri e un'acidità massima di 75 gradi calcolata su sostanza secca.

7. Alle paste speciali di cui al comma 5 si applicano le disposizioni di cui all'articolo 29-bis, comma 1 e 2.

8. La violazione delle disposizioni di cui ai commi 5, 6 e 7 è punita con la sanzione amministrativa non inferiore a lire 1.000.000 e non superiore a lire 10.000.000 ».

4. 01.

Il Relatore.

*Dopo l'articolo 4, aggiungere il seguente:*

ART. 4-bis.

1. L'articolo 30 della legge 4 luglio 1967, n. 580, è sostituito dal seguente:

« ART. 30. — È consentita la produzione di paste speciali contenenti vari ingredienti in quantità totale non superiore al 20 per cento del peso. Tali ingredienti debbono essere autorizzati con appositi decreti del ministero della sanità, di concerto con i ministri dell'agricoltura e foreste e dell'industria, del commercio e dell'artigianato. I decreti stabiliscono le norme e le modalità per l'impiego e, nel caso, per la produzione, il commercio, la conservazione e, ove necessario, la prescrizione della data di fabbricazione e la durata di conservabilità degli ingredienti autorizzati.

Le paste speciali devono essere prodotte esclusivamente con semola, o con semolato o con farina integrale di grano duro: tali paste devono essere poste in commercio con la denominazione di "pasta speciale di semola di grano duro" o "pasta speciale di semolato di grano duro" o "pasta speciale di farina integrale di grano duro" seguita dalla specificazione degli ingredienti aggiunti.

Sulle confezioni devono essere indicati gli ingredienti in ordine decrescente di quantità presente riferita al peso e gli estremi del decreto di autorizzazione degli ingredienti stessi.

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

4. 02.

Angeloni, Montecchi, Felissari.

GIOVANNI BATTISTA RABINO, *Relatore*. Sono favorevole al subemendamento del Governo al mio emendamento 4.1. Invito la Commissione ad approvare quest'ultimo e l'articolo aggiuntivo 4.01, precisando che in sede di coordinamento dovranno essere collocati dopo l'articolo 7. A mio avviso gli emendamenti Angeloni ed altri 4.2 e 4.3 e, l'articolo aggiuntivo 4.02 nonché gli emendamenti 4.4 e 4.5 presentati dal Governo risultano assorbiti dall'emendamento e dall'articolo aggiuntivo da me presentati.

MAURIZIO NOCI, *Sottosegretario di Stato per l'agricoltura e le foreste*. Concordo con il relatore.

PRESIDENTE. Pongo in votazione il subemendamento 0.4.1.1 del Governo, accettato dal relatore.

(È approvato).

Pongo in votazione l'emendamento 4.1 del relatore; interamente sostitutivo dell'articolo 4, accettato dal Governo, con la modifica testé apportata.

(È approvato).

A seguito dell'approvazione di tale emendamento risultano, pertanto, assorbiti gli emendamenti Angeloni ed altri 4.2, 4.3 e 4.4 del Governo.

MAURIZIO NOCI, *Sottosegretario di Stato per l'agricoltura e le foreste*. Ritiro

l'emendamento 4.5, assorbito dall'articolo aggiuntivo 4.01 del relatore.

PRESIDENTE. Pongo in votazione l'articolo aggiuntivo 4.01 del relatore, accettato dal Governo.

(È approvato).

Risulta pertanto assorbito l'articolo aggiuntivo Angeloni ed altri 4.02.

Do lettura dell'articolo successivo:

#### ART. 5.

1. L'articolo 9 della legge 4 luglio 1967, n. 580, è sostituito dal seguente:

« ART. 9. — 1. 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				Sostanze azotate (azoto x 5,70) minimo
		Ceneri		Cellulosa		
		minimo	massimo	minimo	massimo	
Semola .....	14,50	—	0,90	—	0,45	10,50
Semolato .....	14,50	1,00	1,35	—	1,00	11,50

2. È consentita la produzione di semola e semolato rimacinati da destinare esclusivamente alla panificazione.

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

4. È tollerata l'immissione 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 maggior grado di umidità, rispetto al limite massimo del 14,50 per cento stabilito nella tabella di cui al comma 1, risulti indicato sul cartellino o sugli involucri di cui all'articolo 13 ».

A tale articolo sono stati presentati i seguenti emendamenti:

All'articolo 5, comma 1, primo capoverso, sostituire la tabella con la seguente:

TIPO E DENOMINAZIONE	Umidità massima per cento	Su cento parti di sostanza secca				Sostanze azotate (azoto x 5,70) minimo
		Ceneri		Cellulosa		
		minimo	massimo	minimo	massimo	
Semola .....	14,50	—	0,90	—	0,45	10,50
Semolato .....	14,50	1,00	1,35	—	1,00	11,50
Farina integrale .....	14,50	1,35	1,80	—	1,50	12,50

Conseguentemente, sopprimere il terzo capoverso.

5. 1.

Il Relatore.

All'articolo 5, comma 1, nel prospetto aggiungere le parole: farina integrale: umidità massima 14,50 per cento, ceneri: minimo 1,35, massimo 1,80; cellulosa: massimo 1,50; sostanze azotate: 12,50.

Conseguentemente sopprimere il terzo capoverso.

5. 2.

Angeloni, Fesssari, Montecchi.

All'articolo 5, quarto capoverso, dopo le parole 15,50 per cento, sopprimere le seguenti con diminuzione proporzionale del prezzo.

5. 3.

Il Governo.

GIOVANNI BATTISTA RABINO, *Relatore*. Raccomando l'approvazione del mio emendamento 5. 1. In tal caso, l'emendamento Angeloni ed altri 5.2 a mio avviso dovrebbe ritenersi assorbito. Invito infine il Governo a ritirare l'emendamento 5.3.

MAURIZIO NOCI, *Sottosegretario di Stato per l'agricoltura e le foreste*. Insisto per la votazione dell'emendamento 5.3.

GIOVANNI BATTISTA RABINO, *Relatore*. Esprimo in tal caso parere contrario su tale emendamento.

PRESIDENTE. Pongo in votazione l'emendamento 5.1 del relatore, accettato dal Governo.

(È approvato).

Dichiaro pertanto assorbito l'emendamento Angeloni ed altri 5.2.

Pongo in votazione l'emendamento 5.3 del Governo.

(È approvato).

Pongo in votazione l'articolo 5, con le modifiche testé apportate.

(È approvato).

Poiché all'articolo successivo non sono stati presentati emendamenti, lo porrò direttamente in votazione dopo averne dato lettura:

#### ART. 6.

1. L'articolo 28 della legge 4 luglio 1967, n. 580, è sostituito dal seguente:

« ART. 28. — 1. Sono denominati "pasta di semola di grano duro" e "pasta di semolato di grano duro" i prodotti ottenuti dalla trafilazione, laminazione ed essiccazione di impasti preparati rispettivamente ed esclusivamente:

a) con semola di grano duro ed acqua;

X LEGISLATURA — TREDICESIMA COMMISSIONE — SEDUTA DEL 19 NOVEMBRE 1991

b) con semolato di grano duro ed acqua.

2. Nella produzione della "asta di semola di grano duro" e della "pasta di semolato di grano duro" è ammesso il reimpiego, nell'ambito dello stesso stabilimento di produzione, degli sfridi di lavorazione "normali" ed "eccezionali", previa rimacina degli stessi secondo i limiti, le modalità e le Procedure da stabilire con decreto del Ministro della sanità, di concerto con il Ministro dell'agricoltura e delle foreste e con il Ministro dell'industria, dal commercio e dell'artigianato ».

2. Il decreto di cui al conima 2 dell'articolo 28 della legge 4 luglio 1967, n. 580, come modificato dalla presente legge, è emanato entro sessanta giorni dalla data di entrata in vigore della presente legge.

(È approvato).

Do lettura dell'articolo successivo:

#### ART. 7.

1. L'articolo 29 della legge 4 luglio 1967, n. 580, è sostituito dal seguente:

« ART. 29. — 1. La pasta destinata al commercio può essere prodotta soltanto nei tipi e con le caratteristiche seguenti:

TIPO E DENOMINAZIONE	Umidità massima per cento	Su cento parti di sostanza secca					Sostanze azotate (azoto x 5,70) minimo	Acidità massima espressa in gradi (*)
		Ceneri		Cellulosa				
		minimo	massimo	minimo	massimo			
Pasta di semola di grano duro	12,50	—	0,92	—	0,45	10,50	4	
Pasta di semolato di grano duro	12,50	1,00	1,37	—	1,00	11,50	5	

(\*) Il grado di acidità è espresso dal numero di centimetri cubici di soluzione alcalina normale occorrente per neutralizzare grammi 100 di sostanza secca.

A tale articolo sono stati presentati i seguenti emendamenti:

Sostituire l'articolo 7 con il seguente:

#### ART. 7.

1. Dopo l'articolo 29 della legge 4 luglio 1967, n. 580, è inserito il seguente:

« ART. 29. — 1. La pasta destinata al commercio può essere prodotta soltanto nei tipi e con le caratteristiche seguenti:

TIPO E DENOMINAZIONE	Umidità massima per cento	Su cento parti di sostanza secca					Sostanze azotate (azoto x 5,70) minimo	Acidità massima espressa in gradi (*)
		Ceneri		Cellulosa				
		minimo	massimo	minimo	massimo			
Pasta di semola di grano duro	12,50	—	0,92	—	0,45	10,50	4	
Pasta di semolato di grano duro	12,50	1,00	1,37	—	1,00	11,50	5	
Pasta integrale di grano duro	12,50	1,37	1,80	—	1,50	11,50	5	

(\*) Il grado di acidità è espresso dal numero di centimetri cubici di soluzione alcalina normale occorrente per neutra-

7. 1.

Il Relatore.

All'articolo 7, comma 1, nella tabella aggiungere le parole: pasta integrale di grano duro: umidità 12,50; cenere: minimo 1,37, massimo 1,80; cellulosa: massimo 1,50; sostanze azotate: 1 1,50; acidità massima 5.

7. 2.

Angeloni, Montecchi, Felissari.

GIOVANNI BATTISTA RABINO, Relatore. Raccomando l'approvazione dell'emendamento 7.1 da me presentato che assorbe l'emendamento Angeloni 7.2.

MAURIZIO NOCI, Sottosegretario di Stato per l'agricoltura e le foreste. Concordo con il relatore.

X LEGISLATURA — TREDICESIMA COMMISSIONE — SEDUTA DEL 19 NOVEMBRE 1991

**PRESIDENTE.** Pongo in votazione l'emendamento 7.1 del relatore, accettato dal Governo.

(È approvato).

Risulta pertanto assorbito l'emendamento Angeloni 7.2.

Poiché all'articolo successivo non sono stati presentati emendamenti, lo porrò direttamente in votazione dopo averne dato lettura:

**ART. 8.**

1. L'articolo 31 della legge 4 luglio 1967, n. 580, è sostituito dal seguente:

« ART. 31. — 1. La pasta con l'impiego di uova deve essere prodotta esclusivamente con semola e con l'aggiunta di almeno quattro uova intere di gallina, prive di guscio, per un peso complessivo non inferiore a grammi 200 di uova per ogni chilogrammo di semola.

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

Umidità massima per cento	Su cento parti di sostanza secca					Sostanze azotate (azoto x 5,70) minimo	Acidità massima espressa in gradi (*)
	Ceneri		Cellulosa				
	minimo	massimo	minimo	massimo			
12,50	—	1,20	—	0,50	12,50	5	

(\*) Il grado di acidità è espresso dal numero di centimetri cubici di soluzione alcalina normale occorrente per neutralizzare grammi 100 di sostanza secca.

3. L'estratto etereo non deve risultare inferiore a grammi 2,80 riferiti a cento parti di sostanza secca. Il contenuto degli steroli non deve risultare, inferiore a grammi 0,145 riferiti a cento parti di sostanza secca.

4. Il limite massimo delle ceneri per la pasta all'uovo con più di quattro uova è elevato in misura pari allo 0,05 su cento parti di sostanza secca per ciascun uovo aggiuntivo, rispetto al minimo di quattro ».

(È approvato).

Do lettura dell'articolo successivo:

**ART. 9.**

1. L'articolo 33 della legge 4 luglio 1967, n. 580 è sostituito dal seguente:

« ART. 33. — 1. È consentita la produzione di paste alimentari fresche.

2. Nella produzione di tali paste devono essere osservate le prescrizioni stabilite per le paste alimentari secche, salvo che per l'umidità, il cui limite minimo non deve essere inferiore al 20 per cento e il cui limite massimo è stabilito nel 30 per cento per le paste alimentari fresche poste in vendita in confezioni sigillate.

3. L'acidità non deve superare il limite di gradi 6. Per le paste alimentari fresche con l'aggiunta di carne, il limite massimo di acidità è stabilito in gradi 7.

4. Il limite massimo delle ceneri della sfoglia delle paste speciali alimentari fresche farcite è, elevato di 0,15 su cento parti di sostanza secca, non dovendosi comprendere nel calcolo dello stesso le ceneri apportate dai sali minerali degli ingredienti aggiunti alla sfoglia.

5. La pasta fresca all'uovo deve essere prodotta esclusivamente con uova fresche o uova fresche pastorizzate.

6. È consentito l'uso delle farine di grano tenero.

7. Le paste alimentari fresche destinate al consumatore finale, devono riportare sui cartelli di esposizione, e sulle confezioni, oltre alle diciture stabilite dall'articolo 35, tutte le altre indicazioni previste dalle vigenti disposizioni in materia di etichettatura dei prodotti alimentari.

8. Le paste alimentari fresche prodotte dai laboratori artigianali per essere vendute direttamente al dettaglio devono rientrare nei limiti di umidità di cui al comma 1 e possono essere commercializzate anche sfuse. Durante il trasporto dal luogo di produzione al luogo di vendita, le paste alimentari fresche da commercializzare sfuse debbono essere collocate in

contenitori chiusi per alimenti, idonei ad assicurare alle medesime una adeguata protezione da agenti esterni e da fattori ambientali, recanti, oltre alle indicazioni previste dalle disposizioni vigenti in materia di etichettatura, anche la dicitura "paste alimentari fresche allo stato sfuso".

A tale articolo sono stati presentati i seguenti emendamenti:

*Sostituire l'articolo 9 con il seguente:*

ART. 9.

1. L'articolo 33 della legge 4 luglio 1967, n. 580, è sostituito dal seguente:

« ART. 33. — 1. È consentita la produzione di paste alimentari fresche.

2. Nella produzione delle paste di cui al comma 1 devono essere osservate le prescrizioni stabilite per le paste alimentari secche, salvo che per l'umidità e l'acidità. Per le paste alimentari fresche poste in vendita in confezioni sigillate il limite minimo di umidità è fissato nel 20 per cento ed il limite massimo nel 30 per cento.

3. Per le paste alimentari fresche l'acidità non deve superare il limite di gradi 6. Per le paste alimentari fresche con l'aggiunta di carne il limite massimo di acidità è stabilito in gradi 7.

4. Il limite massimo delle ceneri della sfoglia delle paste speciali alimentari fresche farcite è elevato di 0,15 su cento parti di sostanza secca, non dovendosi comprendere nel calcolo dello stesso le ceneri apportate dai sali minerali degli ingredienti aggiunti alla sfoglia.

5. La pasta fresca all'uovo deve essere prodotta esclusivamente con uova fresche o uova fresche pastorizzate.

6. Nella produzione di paste alimentari fresche è consentito l'uso delle farine di grano tenero.

7. Le paste alimentari fresche destinate al consumatore finale devono riportare sui cartelli di esposizione e sulle confezioni, oltre alle diciture stabilite dal-

l'articolo 35, tutte le altre indicazioni previste dalle vigenti disposizioni in materia di etichettatura dei prodotti alimentari.

8. Le paste alimentari fresche possono essere commercializzate sfuse. In tal caso, durante il trasporto dal luogo di produzione ai diversi punti vendita, esse debbono essere collocate in contenitori chiusi per alimenti idonei ad assicurare alle medesime una adeguata protezione da agenti esterni e da fattori ambientali recanti, oltre alle indicazioni previste dalle vigenti disposizioni in materia di etichettatura dei prodotti alimentari, anche la data di produzione e la dicitura "paste alimentari fresche da vendersi sfuse".

9. 1.

Il Relatore.

*All'articolo 9, comma 2 dopo le parole inferiore al 20 per cento la aggiungere le seguenti e quello massimo non deve essere superiore al 30 per cento.*

9. 2.

Il Governo.

GIOVANNI BATTISTA RABINO, *Relatore*. Ricordo che il mio emendamento 9.1, interamente sostitutivo dell'articolo 9, è dettato dall'esigenza di accogliere il parere vincolante della X Commissione. Tale nuova formulazione inoltre viene incontro ai rilievi formulati nel parere espresso dalla Commissione affari costituzionali.

ELENA MONTECCHI. Come il collega Rabino ha ricordato, la Commissione ha svolto un intenso lavoro prima di giungere alla formulazione del testo unificato. In particolare era stato raggiunto un accordo ben preciso sull'articolo 9, accordo che oggi viene meno in conseguenza del parere espresso dalla X Commissione. Infatti, le soglie di umidità indicate si riveleranno piuttosto problematiche soprattutto in riferimento alle paste alimentari fresche di produzione non industriale.

Inoltre, per quanto riguarda le modalità di confezionamento e di trasporto dei prodotti freschi da vendere sfusi, ed in particolare le etichettature, non avevamo mai posto in discussione l'obbligo — di carattere tipicamente industriale — di indicare sulla confezione la data di produzione.

Poiché si tratta di due aspetti significativi del provvedimento che mettono in difficoltà una parte del settore, il gruppo comunista-PDS voterà contro l'emendamento del relatore.

CARLO D'AMATO. Mi meraviglia molto il fatto che il relatore abbia presentato un emendamento così formulato dopo che al riguardo erano stati raggiunti taluni accordi in seno al Comitato ristretto. Il limite minimo di umidità indicato nella proposta del relatore di fatto non salvaguarda i 14 mila produttori artigianali di paste fresche che operano nel nostro paese, ma offre un regalo alla grande industria. A tali condizioni il gruppo socialista non è disposto a dare il proprio voto favorevole.

GIOVANNI BATTISTA RABINO, *Relatore*. Come ho già detto in precedenza, l'emendamento 9.1 accoglie il parere vincolante della X Commissione. La differenza sostanziale tra la stesura originaria del testo e quella formulata dalla Commissione attività produttive riguarda proprio il tasso di umidità che è stato elevato al 30 per cento.

Vorrei precisare che nel corso del nostro lavoro abbiamo sempre operato la distinzione fra paste fresche di tipo industriale e paste fresche di tipo artigianale, anche se vi sono aziende di quest'ultimo tipo che hanno dimensioni industriali, ma in questo caso la nostra intenzione è stata quella di tutelare ulteriormente i consumatori prevedendo anche l'indicazione della data di produzione.

Posso condividere le preoccupazioni espresse dalla collega Montecchi perché, se le paste fresche confezionate devono soggiacere ai limiti di umidità, queste in realtà diventano del tutto uguali alle pa-

ste secche. Mi dispiace che, dopo aver faticosamente raggiunto l'unanimità dei consensi sul provvedimento in generale, non si riesca a trovare l'accordo sull'articolo 9.

LINO OSVALDO FELISSARI. Con l'individuazione della soglia minima di umidità — in un primo tempo non riconosciuta valida dalla Commissione industria — viene eliminata la possibilità di confusione tra pasta fresca e secca e quindi la concorrenza tra i produttori dei due tipi di pasta.

Attualmente, quindi, ci troviamo di fronte ad una norma che tutela gli interessi dei piccoli produttori di pasta fresca ma non altri settori importanti — forse non prevalenti — quale quello della pasta con ripieno, che non può essere certo salvaguardato da una norma che prevede che il contenuto massimo di umidità non possa superare il 30 per cento. D'altronde con la denominazione "pasta fresca", si intende anche la pasta ripiena di carne, di vegetali, di ricotta, tutti prodotti artigianali che variano in base ai gusti, alle abitudini e alle tradizioni regionali.

Abbiamo svolto un ottimo lavoro indicando la soglia minima di umidità, perché in tal modo, come dicevo, è stata eliminata la concorrenza tra produttori di pasta fresca e secca, però indicare anche la soglia massima può portare all'uscita dal mercato delle produzioni di pasta ripiena, caratteristiche dell'Emilia Romagna, della Campania e della Lombardia.

Si tratta di una questione delicata che non so indicare in termini percentuali ma, in ogni caso, non possiamo sottovalutare l'importanza economica e culturale della produzione che rischiamo di danneggiare.

MAURIZIO NOCI, *Sottosegretario di Stato per l'agricoltura e le foreste*. Il Governo non può non concordare con il relatore. La condizione posta dalla Commissione attività produttive rappresenta pur sempre un limite. D'altronde le argomentazioni dei colleghi dimostrano che la norma può creare problemi alla commer-



cializzazione di alcuni prodotti, anche di buona qualità, che valorizzano il settore della pasta fresca.

Per ovviare a tale inconveniente si potrebbe specificare nel testo che le paste ripiene si intendono escluse.

**PRESIDENTE.** Ci troviamo di fronte ad un problema reale. Proceduralmente l'accoglimento del suggerimento del sottosegretario, o di un eventuale subemendamento che preveda un innalzamento della soglia di umidità per la pasta ripiena, richiederebbe comunque un ulteriore passaggio in Commissione attività produttive. Ciò precluderebbe la possibilità di approvare definitivamente il testo entro la giornata odierna. Il presidente comunque può inviare immediatamente le modifiche alla Commissione attività produttive, sollecitando l'espressione del parere.

**GIANMARIO PELLIZZARI.** A me pare che volontà del legislatore e di questa Commissione sia quella ricordata dalla collega Montecchi e che lo sforzo compiuto dal relatore e dal presidente sia encomiabile.

Probabilmente potremmo risolvere il problema che si è posto eliminando dal comma 8 dell'articolo 9 la parola « etichetta ». D'altronde il parere espresso dalla Commissione attività produttive è vincolante e l'approvazione di un subemendamento potrebbe bloccare l'iter del provvedimento.

**MARIO CAMPAGNOLI.** Ricordo che sull'argomento si è svolto un incontro presso il presidente della Commissione attività produttive e in tale occasione la discussione è stata abbastanza animata, seppure cordiale. Mi sembrava che in quella sede fosse stato trovato un accordo su una proposta da me formulata a proposito dei caratteri distintivi della pasta fresca o meno. A me sembrava, seppure da profano, che il carattere distintivo principale non fosse tanto l'umidità, quanto la data di produzione. Ricordo,

infatti, che quando mia nonna faceva la pasta in casa, questa dopo un'ora era già secca.

**GIANMARIO PELLIZZARI.** Questo non è valido per la pasta ripiena.

**MARIO CAMPAGNOLI.** Rimane questo il problema, di cui per la verità in quell'incontro non si è discusso e che sento per la prima volta: proprio per questo, nulla vieta che si introduca una specificazione ulteriore.

Ripeto, in quella riunione non si discusse di pasta ripiena, tanto è vero che fu accolta la mia tesi, vale a dire che l'umidità poteva rappresentare un carattere secondario per l'indicazione della pasta fresca, mentre la data di produzione toglieva ogni dubbio in proposito.

Per uscire dall'*impasse*, a meno che non si sia discusso della questione in altri momenti, non mi pare che prevedendo una norma specifica relativa alla pasta ripiena si possano incontrare difficoltà dal punto di vista del parere vincolante della Commissione attività produttive.

**MAURIZIO NOCI,** *Sottosegretario di Stato per l'agricoltura e le foreste.* Concordo con l'onorevole Campagnoli.

**PRESIDENTE.** Siamo di fronte a una proposta del presidente Campagnoli. Egli sostiene che, siccome non si è discusso della questione nell'incontro svolto con la Commissione attività produttive, possiamo accoglierne il parere nella sostanza, specificando la norma relativa alla pasta ripiena.

**ROMEO RICCIUTI.** Vorrei richiamare l'attenzione su una osservazione che potrebbe venirci dalla Commissione attività produttive. Questa, fissando una percentuale massima di umidità, ha inteso tutelare anche il consumatore, perché una quantità eccessiva di acqua potrebbe costituire una frode alimentare nel senso che un produttore potrebbe aggiungere dell'acqua e guadagnare molto, essendo questa notoriamente poco costosa.

Per rispondere positivamente all'osservazione della X Commissione, noi dovremmo accertare la percentuale di acqua contenuta nella normale pasta che si vende nei negozi. Mi sembra che il parere vincolante di quest'ultima, che il relatore ha dovuto tradurre in un emendamento, tuteli esclusivamente la pasta di origine industriale, perché soltanto un'industria può dosare con precisione l'acqua contenuta nella pasta. Su questo occorre riflettere perché, se il fine che si intende perseguire con l'emendamento è la tutela degli artigiani della pasta, le proposte formulate sono totalmente insufficienti da questo punto di vista, né risolverebbe il problema di specificare se si tratti di pasta ripiena oppure no.

In questo senso suggerisco di elevare la soglia massima di umidità dal 30 per cento ad un grado ritenuto tecnicamente soddisfacente.

FRANCESCO BRUNI. A mio avviso, la Commissione attività produttive ha espresso parere favorevole a condizione che l'articolo 9 sia sostituito da quello proposto dal relatore. Mi domando se una modifica di quest'ultimo sia conforme al rispetto del regolamento; diversamente, dobbiamo cercare una formula diversa.

PRESIDENTE. Modificando l'emendamento del relatore, presentato in conformità del parere della X Commissione, dobbiamo chiedere un nuovo parere a quest'ultima.

FRANCESCO BRUNI. In tale situazione, possiamo annullare il tetto massimo del 30 per cento e chiedere un nuovo parere oppure sospendere la discussione dell'articolo 9 e chiedere sempre un nuovo parere, ma sulla base del dibattito che si è svolto in questa sede, facendo presenti alla Commissione attività produttive le posizioni esposte.

Se quest'ultima rivedesse la propria posizione, potremmo proseguire l'iter del provvedimento, altrimenti incontreremmo le difficoltà indicate dal relatore.

GIOVANNI BATTISTA RABINO, *Relatore*. Quella formulata dall'onorevole Bruni coincide esattamente con la prima delle mie proposte, quando ho indicato la necessità di approvare un emendamento in linea di principio e inviarlo per il parere alla Commissione attività produttive. Siccome il presidente Campagnoli afferma che di questo argomento non si è parlato nell'incontro a cui ha fatto riferimento, è opportuno sospendere la seduta per verificare le possibilità di accoglimento di una modifica siffatta. Se queste fossero inesistenti e noi insistessimo per modificare l'articolo in una parte qualificante, sarebbe indispensabile chiedere formalmente un nuovo parere.

ELENA MONTECCHI. L'ipotesi suggerita dal sottosegretario Noci può essere valutata. Occorre verificare informalmente o formalmente con il presidente della X Commissione la possibilità di modificare il parere che ci è stato fornito. Se la risposta fosse positiva, saremmo nelle condizioni di arrivare, eventualmente entro domani, all'approvazione definitiva del testo. Non ritengo però che la proposta debba essere formulata in maniera specifica e quindi non condivido l'indicazione dell'onorevole Pellizzari a proposito del comma 8, anche se ne capisco l'intento. Secondo noi è preferibile introdurre un'eccezione per le paste ripiene.

CARLO D'AMATO. Debbo innanzitutto chiedere scusa al relatore per la veemenza del mio intervento precedente. C'è stato un malinteso da parte mia, perché egli si riferiva ad un articolo proposto dalla Commissione attività produttive. Faccio ammenda di quanto ho detto, anche alla luce di quanto affermato dal Presidente.

Credo che la preoccupazione di fondo nasca dal fatto che l'articolo 9 prende in considerazione le paste fresche senza occuparsi minimamente di quelle ripiene. Inoltre, il fatto che le paste fresche deb-

bano essere vendute in contenitori di un certo tipo di fatto le assimila a quelle industriali. Forse la questione potrebbe essere risolta specificando nel comma 2 dell'articolo 9 che il limite massimo del 30 per cento non si applica alla pasta ripiena.

MARIO CAMPAGNOLI. Forse a questo punto sarebbe opportuna una breve sospensione della seduta per chiarire meglio i termini della questione.

LINO OSVALDO FELISSARI. Desidero richiamare l'attenzione dei colleghi sul comma 2 che così recita: « Nella produzione delle paste fresche di cui al comma 1 devono essere osservate le prescrizioni stabilite per le paste alimentari secche, salvo che per l'umidità e l'acidità. Per le paste alimentari fresche poste in vendita in confezioni sigillate il limite minimo di umidità è fissato nel 20 per cento ed il limite massimo nel 30 per cento ». Ciò significa che il limite riguarda solo le

paste messe in vendita in confezione sigillata.

CARLO D'AMATO. Il comma 8 comprende in maniera surrettizia le paste ripiene.

PRESIDENTE. Poiché la questione sollevata dai colleghi merita un maggiore approfondimento, rinvio il seguito della discussione a domani mattina alle ore 9.

**La seduta termina alle 18,50.**

---

IL CONSIGLIERE CAPO DEL SERVIZIO  
STENOGRAFIA

DOTT. VINCENZO ARISTA

---

IL CONSIGLIERE CAPO DEL SERVIZIO  
DELLE COMMISSIONI PARLAMENTARI

DOTT. PAOLO DE STEFANO

---

*Licenziato per la composizione e la stampa  
dal Servizio Stenografia il 6 dicembre 1991.*

---

STABILIMENTI TIPOGRAFICI CARLO COLOMBO