

# SENATO DELLA REPUBBLICA

VIII LEGISLATURA

## 10<sup>a</sup> COMMISSIONE PERMANENTE

(Industria, commercio, turismo)

### 13° RESOCONTO STENOGRAFICO

SEDUTA DI MERCOLEDÌ 6 AGOSTO 1980

Presidenza del Presidente GUALTIERI

#### INDICE

##### Disegni di legge in sede deliberante

« Modifiche della legge 31 luglio 1956, n. 1002, concernente nuove norme sulla panificazione » (1024), d'iniziativa dei deputati Giura Longo e Olivi; Carlotto ed altri, approvato dalla Camera dei deputati  
(Discussione e approvazione)

PRESIDENTE . . . . .	pag. 117, 119, 120 e <i>passim</i>
BALDI (DC), relatore alla Commissione	118, 120
BONDI (PCI) . . . . .	119, 120
de' COCCI (DC) . . . . .	119
FORMA (DC) . . . . .	119
MAZZOLI, sottosegretario di Stato per l'industria, il commercio e l'artigianato . . . . .	121
URBANI (PCI) . . . . .	120, 121
VETTORI (DC) . . . . .	121

*I lavori hanno inizio alle ore 10,30.*

#### DISEGNI DI LEGGE IN SEDE DELIBERANTE

« Modifiche della legge 31 luglio 1956, n. 1002, concernente nuove norme sulla panificazione » (1024), d'iniziativa dei deputati Giura Longo e Olivi; Carlotto ed altri, approvato dalla Camera dei deputati  
(Discussione e approvazione)

PRESIDENTE. L'ordine del giorno reca la discussione del disegno di legge: « Modifiche della legge 31 luglio 1956, numero 1002, concernente nuove norme sulla panificazione », d'iniziativa dei deputati Giura Longo e Olivi; Carlotto, Andreoni, Balzardi, Bambi, Bortolani, Bruni, Cavigliasso Paola, Cristofori, Contu, Ferrari Silvestro, Fioret, Piccoli Maria Santa, Urso Salvatore, Manfredi Manfredo, Scajola, Sobrero, Pellizzari, Zambon e Zuech, già approvato dalla Camera dei deputati.

10ª COMMISSIONE

13º RESOCONTO STGN. (6 agosto 1980)

Prego il senatore Baldi di riferire alla Commissione sul disegno di legge.

B A L D I , *relatore alla Commissione.* Signor Presidente, onorevoli senatori, alla fine degli anni '50 si fece più evidente il tentativo di indurre centinaia, per non dire migliaia, di panificatori a trasformare i loro forni dal riscaldamento diretto a quello indiretto. Il costo dell'operazione sarebbe andato a totale beneficio di poche industrie produttrici ed installatrici. Per contro, migliaia di forni si sarebbero certamente chiusi, non avendo i proprietari le possibilità finanziarie per sottostare ad un così alto onere. Vennero così dilazionati nel tempo ed in rapporto alla popolazione i termini perentori di trasformazione.

Il motivo addotto per la trasformazione era la non igienicità, o meglio, la nocività della panificazione attuata con il riscaldamento diretto. Ciò è vero in minima parte perchè la stragrande maggioranza dei forni veniva riscaldata con legna allo stato naturale.

L'assurdo del disposto di precedenti leggi era l'esclusione dalla citata trasformazione dei piccoli forni per la cottura della pizza, quando proprio in questi casi più forte è la tentazione di bruciare legna colorata o altro materiale combustibile trattato con sostanze di possibile nocività.

Positivo è stato l'intervento di diverse leggi per rendere i locali di lavorazione igienicamente tranquillizzanti; infatti i maggiori casi di non igienicità si verificavano più nei locali dell'avanforno che non nel forno, perchè il calore a così alta temperatura toglieva qualsiasi possibilità di nocività.

In via generale desidero far presente che, negli anni trascorsi, i panificatori che ebbero possibilità finanziarie non aspettarono certamente l'imposizione della legge per passare dal riscaldamento diretto a quello indiretto, e ciò per due motivi fondamentali. Il primo motivo, consiste nel fatto che con il riscaldamento indiretto vi era un enorme risparmio di tempo e quindi di manodopera: basti pensare che con il riscaldamento diretto, cioè mettendo la legna nel forno, bisogna fare tale operazione con un anticipo

di circa quattro ore rispetto al momento in cui si può infornare il pane; poi bisogna spazzare il forno. Inoltre, al massimo, si possono fare due cotture; ma non si fanno mai bene perchè nella prima il pane rimane un po' troppo bruciato e nella seconda rimane, invece, un po' crudo. Pertanto, è saggio fare una sola infornata.

Ma vi è di più: la panificazione con il riscaldamento diretto è estremamente difficile; infatti con il riscaldamento indiretto si può mantenere costante la temperatura del forno e quindi infornare pane quando e come si vuole, mentre con il riscaldamento diretto bisogna far andare d'accordo la lievitazione del pane con la temperatura che vi è dentro il forno. Questo vi spiega perchè con il riscaldamento indiretto abbiamo del pane con molto lievito di birra, il quale serve, sì, per la giornata in cui è stato cotto, ma se lo si mangia il giorno dopo ci si accorge che è diventato come una gomma ed ha un forte odore di lievito. Viceversa, il pane cotto con il riscaldamento diretto, dato che vi debbono mettere il lievito naturale più una piccola aggiunta di lievito di birra, anche dopo due, tre giorni è buono.

Non vi era bisogno, quindi, di inventare l'igienicità o meno o il ritorno ai vecchi tempi. La verità è che sotto vi era un'operazione di carattere industriale per vendere alcune migliaia di forni a riscaldamento indiretto.

Ritengo, inoltre, che dare la possibilità di una cottura del pane in forni a riscaldamento diretto sia anche dare un prodotto più sano e migliore al consumatore.

Il dramma si stava verificando nei piccoli centri nei quali vi erano migliaia di forni al di sotto di un quintale di cottura di pane. Come potevano i rispettivi proprietari spendere alcuni milioni per trasformare i forni solo cuocendo 20-30 chili di pane? Si rischiava, perciò, che molti piccoli comuni dovessero andare a comprare il pane nei grossi panifici e venderlo, magari, il giorno dopo, con gli inconvenienti cui ho prima accennato.

Oggi il problema viene sentito con molta sensibilità per il desiderio, per non dire la necessità, di ritornare ad una vita più semplice e naturale; e ciò, naturalmente, a maggior ragione nel settore dell'alimentazione.

10<sup>a</sup> COMMISSIONE

13° RESOCONTO STEN. (6 agosto 1980)

Ed io vorrei che maggior posto venisse fatto a tale esigenza per garantire ai consumatori alimenti più genuini; cosa che, purtroppo, non sempre si verifica: la nostra cosiddetta società dei consumi registra, dal punto di vista igienico, primati negativi ed alcuni addirittura dolorosi, che vanno dall'alimentazione all'ambiente.

Il presente disegno di legge pone una regolamentazione definitiva riconoscendo la validità e la bontà del riscaldamento diretto dei forni purchè effettuato con legna naturale, cioè priva di qualsiasi trattamento.

Raccomando, quindi, l'approvazione di questo provvedimento già approvato dalla Camera dei deputati. Il testo non è molto preciso e molto chiaro. Nell'articolo unico si dice: « I panifici abilitati a produrre pane possono ricorrere alla lavorazione manuale e all'uso dell'impastatrice meccanica e debbono essere dotati di forno di cottura... ». Ora, a me pare che se un panificio non ha il forno, chiaramente non può fare il pane! Questa frase, quindi, dovrebbe essere tolta e si dovrebbe semmai dire: « ... forni di cottura a riscaldamento indiretto (energia elettrica, solare, eccetera) e a riscaldamento diretto con legna allo stato naturale ». Ad ogni modo, il senso mi pare che si comprenda ugualmente e mi astengo dal presentare emendamenti perchè non possiamo rimandare il provvedimento all'altro ramo del Parlamento.

**P R E S I D E N T E .** Dichiaro aperta la discussione generale.

**d e' C O C C I .** Signor Presidente, mi sembra che la norma contenuta nell'articolo unico del disegno di legge in discussione, a parte la formulazione (condivido in proposito i rilievi del relatore), sia una norma saggia perchè la legge 31 luglio 1956, n. 1002, per voler anticipare troppo i tempi, finiva per escludere i forni a legna. Per alcuni anni siamo andati avanti facendo delle leggine che prorogavano i termini. Ricordo che di qualcuna di queste leggine sono stato io stesso promotore e di altre il relatore. Questa volta, con la convergenza dei due provvedimenti di iniziativa degli onorevoli Giura Longo e Carlotto, viene modificato invece definitivamente il testo della legge stessa, dando di-

ritto di cittadinanza a tutte le forme di cottura e quindi lasciando piena disponibilità di esistere e piena dignità anche alla cottura a legna tradizionale, che fa i prodotti di più alta qualità.

Quindi, che sia stata imboccata la via della modifica sostanziale della norma, anzichè la via di una proroga effimera ed inutile, mi sembra estremamente saggio. Concordo, perciò, pienamente sull'opportunità di approvare il disegno di legge.

**F O R M A .** Prendo la parola, signor Presidente, certamente non per far perdere tempo su un disegno di legge, che mi pare siamo tutti d'accordo di approvare.

Desidero soltanto ricordare un episodio. Quando nella VI legislatura un provvedimento che era stato proposto ha tentato di fare abolire del tutto i forni a legna per quei motivi che ha illustrato il relatore così chiaramente, senza mezzi termini, è intervenuto su quest'argomento un illustre senatore di quell'epoca, Carlo Levi, il quale è venuto in questa Commissione, alla quale non apparteneva, e, invece di fare un discorso, ha letto una pagina d'un libro che aveva scritto in gioventù, in cui descriveva il pane fragrante che veniva sfornato in campagna.

Nonostante la pressione industriale che aveva quasi indotto la Commissione ad andare avanti su quel provvedimento, ha convinto la stessa a fermarsi e ad ammettere che si potesse ancora mangiare questo vecchio pane cotto nei forni a legna.

È un episodio che non ha alcun valore, ma che vi ho voluto citare per ricordare anche quell'uomo che è passato non senza traccia nel nostro Senato.

**B O N D I .** Per le considerazioni fatte dall'onorevole relatore e contenute anche in parte nella relazione che accompagna il disegno di legge della Camera n. 1755 d'iniziativa dei deputati Giura Longo e Olivi anch'io esprimo parere favorevole al disegno di legge che ci proviene dalla Camera, dal momento che questo ritorno al « casereccio », al genuino, pane che fosse impedito da una legge, come di fatto è accaduto con l'apertura dei forni a riscaldamento indiretto; mentre i forni a legna e le impastatrici a mano

direi che sono proprio l'espressione più genuina del modo di fare il pane.

A parte, quindi, la formulazione dell'articolo unico del presente disegno di legge, che pare anche a me un po' farraginoso, la cosa più importante è che con l'approvazione dello stesso si possa fare il pane a mano e cuocerlo nei forni a legna, come normalmente veniva fatto e, in qualche caso, viene ancora fatto dai nostri contadini o, comunque, nelle piccole località di montagna e di campagna, dove, fra l'altro, questo è l'unico modo per fare il pane.

Per queste considerazioni, pertanto, esprimo parere favorevole all'approvazione del disegno di legge.

U R B A N I . Signor Presidente, trattandosi di pane, che dovrebbe essere « più buono », sono del parere che dobbiamo in ogni modo cercare di favorire l'approvazione di questo disegno di legge, però facendolo bene, senza possibilità di equivoci.

Desidero, quindi, capire meglio il testo del provvedimento. Siccome il secondo comma dell'articolo 3 della legge attuale dice che i panifici debbono essere dotati di impastatrice meccanica, escludendo, quindi, il forno a legna, se non erro...

B A L D I , *relatore alla Commissione*. Mi scusi, senatore Urbani, ma qui occorre spiegare una cosa: l'impastare è un conto, il forno a legna è un altro. Si può anche impastare meccanicamente e cuocere nel forno a legna, come si può eventualmente impastare manualmente e cuocere nel forno a riscaldamento indiretto.

U R B A N I . L'attuale normativa stabilisce che i panifici debbono essere dotati di impastatrice meccanica e di forno di cottura a riscaldamento elettrico. Nell'articolo unico del disegno di legge al nostro esame si afferma, invece, che i panifici possono anche ricorrere a lavorazioni manuali e all'uso dell'impastatrice, e che debbono essere dotati di forno di cottura a riscaldamento con legna.

B A L D I , *relatore alla Commissione*. Si specifica che i panifici debbono essere dota-

ti di forno di cottura — è logico che per cuocere il pane sia necessario il forno — a riscaldamento con legna allo stato naturale, energia solare, energia elettrica o forma indiretta. Ecco perchè ho evidenziato che i forni sono di due tipi.

U R B A N I . Involontariamente imponiamo l'obbligo di avere il forno a legna. Bisognerebbe mettere una virgola o aggiungere qualcosa.

B A L D I , *relatore alla Commissione*. I panifici debbono essere dotati di « forno di cottura a riscaldamento con legna allo stato naturale, energia solare, energia elettrica o forma indiretta ».

U R B A N I . In ogni modo il testo non mi sembra chiaro.

P R E S I D E N T E . Effettivamente il testo è abbastanza infelice sia nella prima che nella seconda parte. Ritengo però che sarebbe opportuno approvare l'articolo unico, per evitare un riesame, dovuto a correzioni formali, da parte dell'altro ramo del Parlamento.

B O N D I . Sarebbe più corretto affermare che i panifici abilitati a produrre pane possono ricorrere alla lavorazione manuale o all'uso dell'impastatrice meccanica. Si deve permettere a chi non ha l'impastatrice meccanica di fare il pane.

P R E S I D E N T E . Ho notato anch'io questa imperfezione, senatore Bondi. Qualora decidessimo di modificare la prima parte dell'articolo, potremmo correggere anche la seconda; propongo però di non modificare il disegno di legge.

Non credo che si possa introdurre il ritorno puro e semplice alla lavorazione manuale, cui i panifici possono ricorrere senza escludere del resto anche le impastatrici meccaniche. Mi sembra eccessivo pensare ad un ritorno all'antico per consentire ai nuovi panifici di ricorrere anche alla lavorazione manuale.

10ª COMMISSIONE

13º RESOCONTO STEN. (6 agosto 1980)

U R B A N I . Siamo d'accordo con lei, signor Presidente.

P R E S I D E N T E . Poichè nessun altro domanda di parlare, dichiaro chiusa la discussione generale

M A Z Z O L I , *sottosegretario di Stato per l'industria, il commercio e l'artigianato*. Il Governo è favorevole per le ragioni esposte dal relatore e da diversi commissari intervenuti nel dibattito.

Il testo al nostro esame è il risultato dell'unificazione di due disegni di legge. L'attenzione della Camera dei deputati è stata rivolta particolarmente alla possibilità di fare il pane anche con il forno a legna. Per il Ministro dell'industria ciò ha un significato, sia pure modesto, di risparmio di energia pur facendo buon pane: tanto di guadagnato!

P R E S I D E N T E . Passiamo all'esame e alla votazione dell'articolo unico. Ne do lettura:

*Articolo unico.*

Il secondo comma dell'articolo 3 della legge 31 luglio 1956, n. 1002, è sostituito dal seguente:

« I panifici abilitati a produrre pane possono ricorrere alla lavorazione manuale e all'uso dell'impastatrice meccanica e debbono essere dotati di forno di cottura a riscaldamento con legna allo stato naturale, energia solare, energia elettrica o forma indiretta ».

V E T T O R I . Desidero dichiarare, a nome del Gruppo democratico cristiano, che voterò a favore di questa modifica dell'articolo 3 della legge 31 luglio 1956, n. 1002, per le ragioni abbondantemente esposte dal relatore, senatore Baldi, che ringrazio, e che vorrei interpretare con queste tre notazioni

La prima è che si è attenuato un concetto squisitamente avveniristico o tecnocratico: nel 1956 si riteneva che il pane — in quel momento si brevettavano anche pani a lunga conservazione — fosse destinato ad essere

prodotto solo meccanicamente e cotto con il forno elettrico. Oggi si constata come la ripresa di certe attività artigiane sia indispensabile di fronte a delusioni qualitative di panifici industriali e di produttori di forni di panificazione.

La seconda notazione riguarda l'accettazione di un sistema tradizionale di panificazione e su questo si è già espresso qualche collega.

Mi premerebbe infine cogliere qualcosa che forse ci è sfuggito della relazione del senatore Baldi che ha parlato di legna colorata. Questo è un aspetto squisitamente igienico e di garanzia di buona cottura per coloro che usano ancora o vorrebbero o potranno usare, se approviamo il disegno di legge, i forni a riscaldamento diretto con legna: deve essere legna allo stato naturale, non legna proveniente, ad esempio, da imballaggi, che sia stata colorata, macchiata, incollata o comunque inquinata.

Nulla vieta poi, evidentemente, che si continui ad andare avanti con forni moderni per produrre pane modernamente e, direi, con quella particolare attenzione all'orario di lavoro e al disagio dei lavoratori dell'arte bianca che hanno anche bisogno di un certo riposo; è stata proprio questa necessità che ha fatto arrivare all'attuale legislazione e alla commissione di panificazione esistente in tutte le province.

Per queste motivazioni, con le quali ho inteso interpretare la relazione e la discussione che si è aperta su un problema apparentemente di secondo piano ma che invece riguarda la nostra alimentazione di tutti i giorni, confermo il voto favorevole del Gruppo democratico cristiano.

P R E S I D E N T E . Poichè nessun altro domanda di parlare per dichiarazione di voto, metto ai voti il disegno di legge nel suo articolo unico.

**E approvato.**

*I lavori terminano alle ore 11,05.*