SENATO DELLA REPUBBLICA

IV LEGISLATURA

9ª COMMISSIONE

(Industria, commercio interno ed estero, turismo)

MERCOLEDÌ 13 DICEMBRE 1967

(71ª seduta in sede deliberante)

Presidenza del Presidente BUSSI

INDICE

DISEGNO DI LEGGE

« Norme per la vendita al pubblico degli alimenti surgelati » **(2260)** (*D'iniziativa dei deputati Cervone e Lettieri*) (*Approvato dalla Camera dei deputati*) **(Seguito della discussione e rinvio):**

PRESIDENTE . . *Pag.* 857, 863, 864, 865, 868, 869 870, 871
BANFI 868
BERNARDINETTI, *relatore* . . . 860, 861, 863, 867
BONAFINI 859, 861, 862, 864, 865, 866, 867, 868, 869
CERRETI 861, 862, 865, 867
FRANCAVILLA 858, 860, 861, 865, 867, 869, 870, 871
MALFATTI, *Sottosegretario di Stato per l'industria, il commercio e l'artigianato* . 858, 864 865, 866, 867, 868, 869, 870, 871
SECCI 858, 863, 864
TRABUCCHI 867, 868, 870
VACCHETTA 859, 862, 865
VERONESI 859, 860, 863

La seduta è aperta alle ore 11,10.

Sono presenti i senatori: Banfi, Berlanda, Bernardinetti, Bonafini, Bussi, Cerreti, Francavilla, Mammucari, Passoni, Perugini, Secci, Trabucchi, Vacchetta, Vecellio e Veronesi.

Interviene il Sottosegretario di Stato per l'industria, il commercio e l'artigianato Malfatti.

VACCHETTA, *Segretario, legge il processo verbale della seduta precedente, che è approvato.*

Seguito della discussione e rinvio del disegno di legge d'iniziativa dei deputati Cervone e Lettieri: « Norme per la vendita al pubblico degli alimenti surgelati » (2260) (*Approvato dalla Camera dei deputati*)

PRESIDENTE. L'ordine del giorno reca il seguito della discussione del disegno di legge, d'iniziativa dei deputati Cervone e Lettieri: « Norme per la vendita al pubblico degli alimenti surgelati », già approvato dalla Camera dei deputati.

Do la parola al rappresentante del Governo che comunicherà la formulazione definitiva degli emendamenti preannunciati nella seduta di ieri.

M A L F A T T I , *Sottosegretario di Stato per l'industria, il commercio e l'artigianato.* Un emendamento sostanziale riguarda la definizione dei prodotti surgelati di cui all'articolo 2. Il Governo propone la seguente, nuova formulazione di tale articolo:

« La licenza di vendita è concessa per l'unica voce " alimenti surgelati ", comprendente gli alimenti di cui all'elenco previsto nell'articolo 4.

Per alimenti surgelati si intendono i prodotti alimentari in confezioni originali che siano stati sottoposti ad un trattamento frigorifico tale da abbassare rapidamente la temperatura, anche interna, a non meno di 18 gradi centigradi e mantenuti a tale temperatura fino al momento della vendita al consumatore ».

Come ho detto già in precedenza, si tratta di un criterio che l'Istituto superiore di sanità ha ritenuto essere di massima garanzia.

All'articolo 4 la lettera *c*) dovrebbe divenire lettera *d*) per consentire l'aggiunta di una nuova lettera *c*) del seguente tenore:

« la determinazione dei tempi da impiegare per la surgelazione di singoli alimenti o gruppi di essi ».

Tale emendamento aggiuntivo tiene conto delle considerazioni fatte nel corso della discussione, e cioè che non sia possibile stabilire per legge una casistica e che pertanto la determinazione dei tempi di surgelazione, diversi a seconda dei prodotti, debba essere demandata al regolamento.

Vi sono poi alcuni emendamenti formali. All'articolo 1, in luogo di « L'esercizio per la vendita al pubblico », si propone la dizione: « La vendita al pubblico degli alimenti surgelati è consentita », eccetera.

All'articolo 3 si propone di sostituire le parole: « Per ottenere tale licenza » con le altre: « per ottenere la licenza ».

All'articolo 5 la dizione: « a disporre una apparecchiatura frigorifera » dovrebbe essere sostituita dall'altra: « a mettere in opera un'apparecchiatura frigorifera ».

Infine, all'articolo 7, per evidente coordinamento con quanto si è proposto all'articolo 4, bisognerebbe aggiungere dopo le parole: « dell'articolo 4 », le altre: « ultimo punto, contenente l'elenco degli alimenti surgelati ».

S E C C I . Manca la precisazione relativa alla temperatura durante il trasporto dei prodotti.

M A L F A T T I , *Sottosegretario di Stato per l'industria, il commercio e l'artigianato.* È compresa nella nuova formulazione dell'articolo 4, dove è detto: « saranno sottoposti a un trattamente frigorifico tale da abbassare rapidamente la temperatura, anche interna ... e mantenuti a tale temperatura fino al momento della vendita al consumatore ».

S E C C I . Poteva sembrare, da quello che è stato detto ieri, che vi fosse una certa tolleranza, nel senso che la temperatura non dovesse salire oltre i meno tre o meno quattro gradi.

M A L F A T T I , *Sottosegretario di Stato per l'industria, il commercio e l'artigianato.* Questo non era previsto neanche nel testo originario. Gli alimenti surgelati debbono essere conservati ad una temperatura di meno 18 gradi, fino a quando non vengono acquistati dal consumatore.

F R A N C A V I L L A . Do atto al Governo di essere venuto incontro all'esigenza, da noi qui manifestata, di una definizione della surgelazione. Tuttavia, vorrei far presente che si tratta ora di trovare la formula più adeguata. Pertanto do lettura di un emendamento da me predisposto, nel quale si prevede la seguente definizione di alimento surgelato: « Per alimento surgelato si intende il prodotto che, rispondendo alle condizioni sotto precisate, è stato sottoposto ad un processo di congelazione caratterizzato da una velocità di raffreddamento adatta a tale prodotto per mezzo di un'apparecchiatura appropriata, ad esclusione (questo vorrei che fosse messo in evidenza) delle normali celle e vetrine e pozzetti, concepita ed utilizzata in modo tale che la temperatura in ogni punto del pro-

dotto sia a meno 18 gradi o al di sotto e che quindi venga permanentemente mantenuta a tale valore fino al momento della commercializzazione finale ». E qui vi è un altro aspetto che vorremmo affrontare: « Quando un prodotto o un gruppo di prodotti richiedano una velocità di raffreddamento specifica, la durata di questo raffreddamento e la temperatura da raggiungere e da mantenere sino alla commercializzazione finale vengono precisate nella norma specifica prevista per il prodotto ». In sostanza vorremmo che già nella legge fosse fissato questo criterio, piuttosto che affidare, *sic et simpliciter*, al regolamento la determinazione dei tempi e modi della surgelazione.

Questo è l'emendamento che ho predisposto e che sottopongo al vaglio della Commissione e soprattutto del relatore e del Governo.

V A C C H E T T A . Propongo di apportare una modifica all'articolo 1 per consentire la vendita delle carni surgelate agli spacci abilitati alla vendita di carni fresche e congelate.

Ricorderete, perchè proprio in questa Commissione ne abbiamo discusso a lungo, la legge 4 aprile 1964, n. 171, che faceva divieto di vendere, negli spacci abilitati alla vendita di carni fresche, anche le carni congelate.

Ora, è evidente che quando nell'articolo 1, alla fine del primo comma, si precisa che la vendita dei prodotti surgelati è consentita « con l'osservanza della presente legge e nei limiti posti da altre leggi a tutela dell'igiene e della sanità pubblica » si richiama anche la legge del 1964. Per cui se approvassimo l'articolo 1 così com'è, ci troveremmo di fronte alla assurdità che, mentre negozi abilitati alla vendita di prodotti conservati, come ad esempio le drogherie, possono vendere anche i prodotti surgelati, quindi anche la carne, nelle macellerie ciò non sarebbe possibile: la qual cosa contrasterebbe con l'orientamento di allargare la gamma dei prodotti relativi alla carne da vendersi nella bottega della carne.

Sono pertanto d'avviso che occorra senz'altro modificare l'articolo 1. Avevo formulato, in un primo momento, un emendamento da inserire alla fine del primo comma, del seguente tenore: « In parziale deroga alla legge 4 aprile 1964, n. 171, la vendita di carne surgelata è consentita agli esercizi abilitati alla vendita di carni congelate ». Ma penserei, ora, di correggere questa formulazione con un'altra, che renda in modo più chiaro il concetto che vogliamo fissare, e cioè: « La vendita di carni surgelate è consentita negli esercizi abilitati alla vendita di carni fresche o congelate e regolati dalla legge 4 aprile 1964, n. 171 ».

B O N A F I N I . In questo modo buttiamo all'aria la legge che distingue i due tipi di vendita.

V A C C H E T T A . Qui parliamo di prodotti surgelati e non congelati. Ferma restando la distinzione per cui nello spaccio abilitato alla vendita di carni fresche non si vendono carni congelate, nello spaccio abilitato alla vendita di carni congelate si vendono anche le carni surgelate, secondo quanto stabilisce la legge. Nel disegno di legge si prevedono modalità precise per la vendita del prodotto surgelato: esso non può essere venduto sfuso, proprio perchè deve essere mantenuto ad una determinata temperatura fino al momento dell'acquisto. Quindi, il pericolo di eventuali frodi da parte del rivenditore, che si è voluto giustamente evitare distinguendo tra carni fresche e congelate, non sussisterebbe oggi nel modo più assoluto stante la maniera con cui la vendita dei prodotti surgelati viene regolata dal disegno di legge in esame.

Per concludere, che si scelga l'una o l'altra formulazione, raccomando l'introduzione dell'emendamento.

V E R O N E S I . Sugli emendamenti che sono stati presentati dal Governo riterrei di non avere nulla da osservare. L'unico punto che mi trova un poco perplesso è la nuova lettera *c*) dell'articolo 4. Non vorrei che, entrando troppo nel dettaglio (anche in considerazione dell'emendamento proposto dal senatore Francavilla), cioè per volere la perfezione, non varassimo

più questo disegno di legge che indubbiamento deve regolamentare un settore nel quale dobbiamo fare delle esperienze, nel quale stiamo muovendo i primi passi, laddove tutti gli altri Paesi sono molto avanti. Su questo terreno penso che solo i frutti dell'esperienza ci potranno indicare gli eventuali miglioramenti da farsi, anche perchè questa vendita di prodotti surgelati deve essere di quantità per certi settori della popolazione che hanno bisogno di rifornirsi di buoni prodotti a prezzi minori e più accessibili.

Se noi andiamo, specialmente con i regolamenti, oltre un certo limite di cautele o altro, arriviamo a determinati costi che forse finiscono per impedire lo sviluppo del settore. Non voglio certo creare un altro motivo di discussione, ma ricordo che nel provvedimento si dice: « per prodotti ad una temperatura costante a meno 18° C ». Ora, cerchiamo di avere una visione umana delle cose: voi sapete che ogni tanto, per vari motivi, vi sono delle carenze di energia per cui questa perfezione dei meno 18° C è molto difficile averla. Quindi, in astratto, se volessimo essere rigoristi, in ogni locale di vendita dovrebbe esserci un gruppo elettrogeno che garantisca l'energia nei momenti in cui questa viene a mancare.

F R A N C A V I L L A . Altrimenti non si tratta più di alimenti surgelati!

V E R O N E S I . Nè si vuole modificare questa situazione. Il quadro è giusto, però non dobbiamo fondarci su di un rigorismo eccessivo e non prevedere l'uno per mille di imponderabile, altrimenti — ripeto — pregiudicheremmo lo sviluppo del settore.

Pur non avendo modo di valutare a fondo la portata di questo disegno di legge, sono favorevole agli emendamenti proposti dal Governo, però non oltrepasserei un certo limite onde evitare di rendere sterile il provvedimento stesso.

B E R N A R D I N E T T I , *relatore*. Debbo dare atto, e lo faccio con intima soddisfazione, che a distanza di sei mesi si è ritornati sulle posizioni che ebbi ad assumere in Commissione quando riferii per la prima volta in merito al presente disegno di legge.

Fatta questa brevissima considerazione, dichiaro che concordo con gli emendamenti presentati dal Governo, che riflettono e risolvono i dubbi e le perplessità che io stesso prospettai a suo tempo.

Per quanto riguarda l'emendamento presentato dal senatore Francavilla, debbo invece dichiarare che non sono d'accordo. A mio avviso, questo emendamento vuole tenere particolarmente presenti due aspetti: anzitutto la cosiddetta regolamentazione delle attrezzature frigorifere e poi una certa regolamentazione della temperatura necessaria per prodotti specifici o gruppi di prodotti specifici. Ora, se nella legge cominciamo ad inserire troppe specificazioni, indubbiamente corriamo il rischio di fare, invece di una legge, un regolamento. Nella legge dobbiamo limitarci solo ad enunciare i principi sui quali il legislatore desidera che siano indirizzate le attività sociali e, nel caso specifico, quest'attività commerciale. Lasciamo, pertanto, al regolamento la sistemazione ed anche la completa visuale dell'organizzazione di certi determinati aspetti. Penso altresì che se dovessimo attardarci in questi minuti particolari della legge, potremmo domani, nel corso della sua attuazione, trovarci di fronte a qualche limite o a qualche remora che potrebbe indubbiamente risultare nociva per un'attività commerciale come questa di cui ci stiamo occupando.

D'altra parte, se in questa seduta approveremo l'emendamento presentato dal Governo su tale argomento precipuo, potremo essere perfettamente tranquilli. La preoccupazione espressa nella precedente seduta dal senatore Francavilla era, se non erro, che fosse chiaramente stabilito nella norma legislativa che il processo per ottenere il surgelato fosse tale che il primo periodo di raffreddamento avvenisse in maniera celere, al fine di offrire le garanzie necessarie per poter considerare prodotto surgelato quello che viene acquistato dal consumatore come tale.

Per tali considerazioni, oltre a dichiarare il mio dissenso dall'emendamento presenta-

to dal senatore Francavilla, pregherei lo stesso senatore Francavilla di non insistervi perchè, peraltro, questa materia potrebbe essere oculatamente disciplinata dal regolamento di cui si parla nell'articolo 4 del disegno di legge in esame.

Anche per quanto riguarda l'emendamento proposto dal senatore Vacchetta, debbo ricordare ai colleghi della Commissione che esso riflette uno dei dubbi che io stesso prospettai quando ebbi l'onore di riferire su questo disegno di legge. Ricordo, infatti, di avere, in quella circostanza, sottolineato l'aspetto delicato della questione. Ritengo perciò ora che non vi possano essere dubbi sull'opportunità di accogliere l'emendamento Vacchetta. Quando discutemmo la legge n. 171 cui fa riferimento il senatore Vacchetta, molti membri di questa Commissione espressero la preoccupazione di tutelare gli interessi del consumatore: trattandosi di carni congelate, infatti, il consumatore non era del tutto tutelato nella distinzione tra carne fresca e carne congelata Ora, però, si parla di prodotti surgelati che debbono essere confezionati in pacchetti e che debbono essere sottoposti ad un primo, rapido raffreddamento e poi mantenuti ad una temperatura costante fino alla vendita. È evidente che non ci può essere nella maniera più assoluta motivo di confusione, nè può essere adombrata frode per il consumatore. Si deve riconoscere, inoltre, che, ove attraverso questa legge si abbia la possibilità di liberalizzare la vendita di questi prodotti in negozi di vario tipo (nella precedente seduta abbiamo fatto persino l'esempio di negozi di frutta e via di seguito), è chiaro che non possiamo escludere che la carne surgelata venga venduta anche in un negozio abilitato alla vendita di carne fresca.

B O N A F I N I . Mi compiaccio con gli onorevoli Cervone e Lettieri per avere preso l'iniziativa di dare col presente disegno di legge una licenza *ad hoc* che risponde a termini tecnici di garanzia per il consumatore di carni congelate. È evidente che al momento in cui fu varata la legge n. 171 si era ancora agli albori della tecnica di distinzione tra alimenti freschi e alimenti conservati, tanto più che eravamo agli inizi in materia di prodotti surgelati. Fu allora necessario, quindi, che il legislatore ponesse delle condizioni di massima garanzia per il consumatore, tali da rendere possibile la distinzione tra i due prodotti che potevano essere presentati simultaneamente. Poteva verificarsi, infatti, che il prodotto surgelato, sottoposto ad un certo procedimento, venisse venduto come prodotto fresco. È questo, onorevole relatore, il problema che ci interessa.

Siamo d'accordo che oggi la tecnica della confezione può far distinguere i prodotti surgelati da quelli freschi, ma gli onorevoli Cervone e Lettieri, quando, nel loro disegno di legge, all'articolo 2 parlano di licenza di vendita concessa per l'unica voce « alimenti surgelati », intendono mantenere quella preoccupazione che era evidente quando fu approvata la legge n. 171.

Oggi ci troviamo di fronte ad un disegno di legge che precisa che la licenza di vendita può essere concessa per l'unica voce « alimenti surgelati ». Non comprendo come il relatore non si renda conto che accogliendo l'emendamento del senatore Vacchetta ci si possa trovare di fronte allo stesso pericolo già evidenziato quando fu discussa la legge n. 171 e cioè che per motivi di maggiore profitto si arrivi a far passare come prodotto fresco il prodotto surgelato.

C E R R E T I . È impossibile!

B O N A F I N I . L'argomento è molto interessante ed è strano che ella, senatore Cerreti, mostri sorpresa. Io le dico che nessuno può vietarmi di vendere per fresco il prodotto surgelato acquistato come grossista, dopo averlo sottoposto ad un determinato procedimento.

B E R N A R D I N E T T I , *relatore*. Allora lo vende ridotto in poltiglia!

F R A N C A V I L L A . Non dobbiamo fare confusione tra prodotto congelato e prodotto surgelato; sono due cose diverse.

Il prodotto surgelato non può tornare fresco!

B O N A F I N I . Ed invece sì, e ben lo sa il senatore Veronesi.

Sono d'accordo che questo disegno di legge qualifica e garantisce il prodotto surgelato, ma non capisco perchè si voglia ritornare all'abbinamento di alimenti freschi e surgelati proposto dal collega Vacchetta, il quale, d'altra parte, ha una sua proposta di legge firmata anche dai senatori Bitossi, Maier e Fabiani, che è molto più chiara.

A mio parere, senatore Bernardinetti, l'emendamento Vacchetta, che lei ha accettato, fa riemergere delle perplessità ai fini della garanzia per il consumatore. Io penso che dovremmo limitarci alle proposte che sono state formulate prima di quella del collega Vacchetta; diversamente svaluteremmo la portata dell'articolo 2.

Circa l'altro emendamento, mi pare che occorra una caratterizzazione in base alle possibilità tecniche per garantire il consumatore.

C E R R E T I . Osservo, innanzitutto, che il surgelato è un prodotto che, avendo subìto uno speciale trattamento, giunge al consumatore nelle stesse condizioni nelle quali si trova al momento in cui è stato raccolto o lavorato. La surgelazione è una delle più grandi conquiste nel campo della scienza. Perciò è assolutamente da respingere l'ipotesi che vi sia una violazione del pensiero del legislatore, il quale ha previsto una determinata distinzione quando si è occupato della bottega della carne. Non vi è contraddizione con quanto è già stato disposto, anzi l'emendamento dovrebbe tendere ad una concessione della licenza per affinità merceologica.

Il pericolo principale in questo campo (si tratta per l'Italia quasi di un'innovazione, quantunque già da alcuni anni si siano istituiti dei centri per la catena del freddo) è che si costituisca un monopolio della vendita dei prodotti surgelati, nel senso che, occorrendo complicate attrezzature, complicate organizzazioni per il trasporto e la sistemazione del prodotto, eccetera, solo grosse aziende (e un certo tipo di grosse aziende, quindi solo il capitale finanziario) possano creare speciali negozi per la vendita dei surgelati. Invece ha perfettamente ragione il relatore quando dice che pure il venditore di noccioline, se ha dei legumi, della frutta surgelata, deve poter vendere anche la carne surgelata. Non v'è dubbio che le cose stanno così. Altrimenti, anzichè mettere alla portata di tutti un prodotto che si caratterizza per il mantenimento dei requisiti di freschezza e per il prezzo, arriveremmo a rendere impossibile l'assorbimento del nuovo prodotto attraverso l'attuale rete di vendita.

Quindi io dico: stiamo attenti che per introdurre criteri troppo rigorosi non si favorisca la formazione di concentrazioni monopolistiche, come si è tentato di fare da parte degli svedesi circa tre anni e mezzo fa.

A me pare che gli emendamenti proposti dal Governo siano sufficienti a garantire la presenza dei requisiti necessari per la conservazione del prodotto, previa precisazione in sede di regolamento. D'altra parte, si deve poter consentire la vendita dei prodotti surgelati senza limitazioni. Anzi, a questo punto direi: nè semplificazioni, nè complicazioni. Chi vende un determinato prodotto deve poterlo vendere anche surgelato. L'attrezzatura è cosa secondarissima.

V A C C H E T T A . Vorrei, se possibile, tranquillizzare il collega Bonafini. Non esiste la possibilità di frode in relazione alla vendita di un prodotto surgelato.

Dovrei pensare che il collega Bonafini non ha letto bene il testo del disegno di legge. Ma egli stesso cita l'articolo 2 nel quale è detto esplicitamente: « La licenza di vendita è concessa per l'unica voce "alimenti surgelati" comprendente gli alimenti di cui all'elenco previsto nell'articolo 4 che siano confezionati all'origine... ».

B O N A F I N I . « Unica voce: alimenti surgelati ». È su questo che ho messo l'accento!

V A C C H E T T A . Quando diciamo « confezionati all'origine e conservati in regime di freddo . . . », dobbiamo pensare che

la carne surgelata di cui consentiamo la vendita nelle macellerie non può essere manomessa dal rivenditore, il quale deve vendere la merce come l'ha ricevuta. Di questo si tratta, non di altro. La legge fa esplicito divieto di vendere la carne surgelata sfusa, anche perchè in quel momento cessano le condizioni della surgelazione.

S E C C I . Mi pongo una domanda, e cioè se possa esservi un tentativo di frode per vicinanza di merci dello stesso tipo, per equivalenza, diciamo così, di merci.

Mi pare che il collega Bonafini volesse dire questo: io vendo il prodotto fresco però ho anche il prodotto surgelato. Prendiamo il caso del pesce. Ad un certo momento il fatto che vi sia la confezione non impedisce al commerciante di togliere il pesce surgelato dalla confezione stessa e di metterlo in mezzo a quello fresco dopo averlo fatto disgelare, vendendolo come fresco e avendone certamente un vantaggio economico. D'altro canto potrebbe contrapporsi un'obiezione: colui che vende il prodotto fresco se vuole frodare compera il prodotto surgelato e lo vende come fresco.

Ma la domanda che io pongo è questa: in ogni caso è possibile conoscere la caratteristica di provenienza del prodotto una volta che sia stata manomessa la confezione? Cioè un prodotto surgelato, abusivamente venduto per fresco, può essere riconosciuto come prodotto a cui s'è cambiata la caratteristica originaria?

V E R O N E S I . Al pesce si tolgono in genere le parti di scarto: teste, code, interiora. Uno dei grandi vantaggi della surgelazione è appunto questo, perchè non c'è interesse a far subire il processo di surgelazione anche alle parti di rifiuto.

B E R N A R D I N E T T I , *relatore*. Penso che il commerciante si ponga anche un altro problema: che fare del prodotto disgelato per venderlo fresco nel caso che non riesca a smerciarlo?

P R E S I D E N T E Penso che la discussione generale possa considerarsi esaurita, essendo stati toccati ampiamente i vari punti.

Poichè non si fanno osservazioni, la dichiaro chiusa.

Passiamo ora all'esame e alla votazione degli articoli.

Art. 1.

L'esercizio per la vendita al pubblico degli alimenti surgelati è consentito a tutti gli esercizi commerciali di qualsiasi tipo e specializzazione merceologica che esercitano la vendita al pubblico di prodotti agricoli ed alimentari, comunque conservati, senza alcuna limitazione in rapporto alla gamma merceologica per la quale è stata loro concessa licenza di vendita, con la osservanza della presente legge, e nei limiti posti da altre leggi a tutela dell'igiene e della sanità pubblica.

Il titolare di un esercizio commreciale abilitato alla vendita di prodotti agricoli ed alimentari con licenza non conforme a quanto prescritto dal comma precedente potrà ottenere la licenza per la vendita degli alimenti surgelati come aggiunta di nuova voce alla licenza preesistente.

È stato presentato dal Governo un emendamento tendente a sostituire, nel primo comma, le parole: « L'esercizio per la vendita al pubblico degli alimenti surgelati è consentito » con le altre: « La vendita al pubblico degli alimenti surgelati è consentita ».

Lo metto ai voti.

(*È approvato*).

È stato presentato dal senatore Vacchetta un emendamento tendente ad inserire, dopo il primo comma, un comma del seguente tenore:

« La vendita di carni surgelate è pure consentita negli esercizi abilitati alla vendita di carni fresche o congelate e regolati dalla legge 4 aprile 1964, n. 171 ».

M A L F A T T I , *Sottosegretario di Stato per l'industria, il commercio e l'artigianato.* Per certi versi si potrebbe considerare l'emendamento proposto dal senatore Vacchetta una esplicitazione di quanto previsto dal disegno di legge in esame: cioè esso nulla aggiunge nè modifica. Difatti risulta dal resoconto stenografico della discussione che ha avuto luogo alla Camera che questo punto di vista, espresso esplicitamente nell'emendamento Vacchetta, è condiviso dalla Commissione industria della Camera e la conferma di questo l'abbiamo nell'ordine del giorno che fu approvato all'unanimità dalla predetta Commissione e accettato dal Governo. Ne do lettura:

« La XII Commissione industria, commercio e artigianato della Camera, riunita per discutere le proposta di legge n. 3052, invita il Governo a voler, in sede di approvazione del regolamento di esecuzione della legge stessa, esaminare l'opportunità di introdurre norme idonee ad impedire frodi a danno dei consumatori acquirenti di pesce e carni fresche, prevedendo il divieto della concessione della licenza di vendita di questi prodotti ai rivenditori di prodotti freschi della stessa specie o, ove ciò non si rendesse indispensabile, a prevedere l'obbligo dell'apposizione di particolari timbri indelebili su tali prodotti surgelati ».

A parte alcune perplessità che possono sorgere su un ordine del giorno così formulato, risulta evidente come la XII Commissione della Camera si pose il problema che preoccupa il senatore Bonafini, ma lasciò sostanzialmente arbitro il Governo sui modi di risolverlo.

Ora, dal momento che si può considerare la proposta del senatore Vacchetta come una esplicitazione di quanto è contenuto nel disegno di legge, qual'è, a mio avviso, l'elemento fondamentale di garanzia che si ha nei confronti del consumatore?

L'elemento di garanzia è determinato da due aspetti: primo, che non si deve fare confusione tra alimento surgelato e alimento congelato (del che non è stato tenuto sufficientemente conto nella discussione che finora si è svolta); secondo, che qui ci troviamo in presenza, in base a quanto prevede il provvedimento, di alimenti che sono presentati al pubblico in confezioni originali e pertanto non è possibile immaginare una frode che consista nello spacchettare la bistecca e portarla dallo stato surgelato allo stato originale. Non è immaginabile un'operazione siffatta, perchè tra l'altro non è neppure conveniente dal punto di vista commerciale. Ci troviamo di fronte ad una fattispecie di natura fantastica...

B O N A F I N I . Addirittura! Come, si colorano perfino le branchie dei pesci per dare ad intendere che sono freschi!

M A L F A T T I , *Sottosegretario di Stato per l'industria, il commercio e l'artigianato.* Credo che qui si torni a fare confusione tra prodotto congelato e prodotto surgelato. Ora, se non si ha chiara questa differenza è evidente che si può fare confusione.

Per i motivi esposti, il Governo è favorevole all'accoglimento dell'emendamento proposto dal senatore Vacchetta.

B O N A F I N I . Dichiaro di votare contro.

P R E S I D E N T E . Poichè nessun altro domanda di parlare, metto ai voti l'emendamento presentato dal senatore Vacchetta, di cui ho già dato lettura.

(*È approvato*).

M A L F A T T I , *Sottosegretario di Stato per l'industria, il commercio e l'artigianato.* Tanto per completezza, informo che questa preoccupazione del senatore Vacchetta fu avanzata alla Camera dei deputati dall'onorevole De Marchi, il quale propose che le carni surgelate non potessero essere vendute nei negozi di carni fresche. L'emendamento dell'onorevole De Marchi non fu accolto dalla XII Commissione della Camera. Questo lo dico per riequilibrare la situazione dal punto di vista politico.

P R E S I D E N T E . Poichè nessun altro domanda di parlare, metto ai voti l'arti-

colo 1, quale risulta con gli emendamenti testè approvati.

(*È approvato*).

Art. 2.

La licenza di vendita è concessa per la unica voce « alimenti surgelati », comprendente gli alimenti di cui all'elenco previsto all'articolo 4, che siano confezionati all'origine e conservati in regime di freddo, ad una temperatura costante uguale od inferiore ai meno 18° C., mantenuta fino al momento della vendita al consumatore.

A questo articolo è stato presentato dal Governo un emendamento sostitutivo dell'intero articolo:

« La licenza di vendita è concessa per l'unica voce "alimenti surgelati" comprendente gli alimenti in confezioni originali di cui all'elenco previsto all'articolo 4.

Per alimenti surgelati si intendono i prodotti alimentari in confezioni chiuse all'origine, che siano stati sottoposti ad un trattamento frigorifico tale da abbassare rapidamente la temperatura anche interna a non meno di 18 gradi centigradi sotto zero e che siano stati mantenuti a tale temperatura fino al momento della vendita al consumatore ».

B O N A F I N I . È chiaro che con l'Associazione dei macellai non ho niente da dividere!

V A C C H E T T A . Neanche quando si è discusso della legge delle cooperative il senatore Bonafini aveva niente da dividere con la lega delle cooperative!

B O N A F I N I . Chiedo che quest'affermazione sia messa a verbale.

C E R R E T I . E certo che noi dell'Associazione dei macellai non conosciamo neppure l'indirizzo!

B O N A F I N I . Non confonda il sacro con il profano.

M A L F A T T I , *Sottosegretario di Stato per l'industria, il commercio e l'artigianato*. Vorrei precisare che, dopo la prima parte: « La licenza di vendita è concessa per l'unica voce "alimenti surgelati" comprendente gli alimenti in confezioni originali di cui all'elenco previsto all'articolo 4 », l'emendamento proposto dal Governo è il seguente: « Per alimenti surgelati si intendono i prodotti alimentari in confezioni originali che siano stati sottoposti ad un trattamento frigorifico tale da abbassare rapidamente la temperatura, anche interna, a non meno di 18 gradi centigradi e mantenuti a tale temperatura fino al momento della vendita al consumatore ».

F R A N C A V I L L A . Io avevo proposto una diversa formulazione. Non chiedo che il mio emendamento venga messo in votazione in questo momento, ma, per la regolarità della discussione, lo ricordo alla Commissione.

P R E S I D E N T E . Ho richiamato l'attenzione di tutti sul fatto che il relatore aveva già espresso il suo pensiero e aveva concluso di non poter accettare l'emendamento del senatore Francavilla. Pensavo che a questo punto il senatore Francavilla non insistesse. Se insiste, gli do la parola.

F R A N C A V I L L A . Non è che io abbia formulato l'emendamento in maniera categorica. L'ho formulato anche tenendo presente l'indicazione contenuta in un documento cui ho fatto già riferimento in una precedente seduta. È un documento del Gruppo misto della CEE per il Codice alimentare formulato dagli esperti per la regolamentazione dei prodotti surgelati, che reca la data del 18-22 settembre 1967. In questo documento viene data la seguente definizione di prodotto surgelato (la traduco dal francese): « I prodotti surgelati sono degli alimenti che, rispondendo alle condizioni appresso elencate, sono stati assoggettati ad un procedimento di congelazione regolato ad una rapidità conveniente per i prodotti così trattati, con l'aiuto di un'apparecchiatura appropriata, con l'esclusione del-

le cosiddette camere fredde o celle frigorifere e in modo che la temperatura al centro del prodotto sia abbassata a meno diciotto gradi o a misura inferiore dopo la stabilizzazione termica, essendo i prodotti in seguito mantenuti in permanenza a tale temperatura fino al momento della loro vendita finale. Quando un prodotto o un gruppo di prodotti richiede una rapidità di raffreddamento specifica, la durata di tale raffreddamento e la temperatura da ottenersi sono precisate nella norma particolare prevista per il prodotto ».

Il mio emendamento ricalca quindi questa definizione. Mi chiedo perchè, facendo noi parte di un organismo internazionale e avendo dato il nostro consenso alla definizione di un certo criterio, dovremmo, nelle norme che andiamo ad emanare, adottare un criterio diverso.

Ora, è essenziale indicare in modo preciso che cosa si intende per prodotto surgelato, perchè al momento in cui si dovranno valutare le singole questioni si dovrà fare riferimento alla definizione che è stata stabilita. Ci si chiede di lasciare un certo margine al regolamento. Ma se così facciamo, non c'è dubbio che non avremo indicato con precisione che cos'è il prodotto surgelato. Questo è il motivo per cui ho proposto l'emendamento ed è il motivo per cui vorrei insistervi.

M A L F A T T I , *Sottosegretario di Stato per l'industria, il commercio e l'artigianato.* Sono contrario, perchè noi eravamo partiti dalla considerazione che la stessa definizione di prodotto surgelato data dal provvedimento in esame fosse sufficiente, in quanto sostanzialmente ripeteva alla lettera quanto era stato già recepito dal nostro ordinamento interno secondo una convenzione internazionale accettata dal Governo.

Di fronte alle preoccupazioni manifestate dal relatore, dal senatore Francavilla e da altri partecipanti alla discussione fu convenuto di studiare una formulazione più adeguata, tenendo conto delle osservazioni che al riguardo sarebbero state fatte dall'Istituto superiore di sanità. Questo è quanto abbiamo fatto: la formulazione che è stata proposta dal Governo come emendamento all'articolo 2 tiene conto della richiesta avanzata. E tale formulazione sembra a noi di assoluta garanzia, tanto più che, avendo accolto il principio che non sia la legge a stabilire la casistica relativamente ai tempi di surgelazione, si demanda al regolamento la determinazione di tali elementi che potrebbero ancora essere motivo di qualche preoccupazione.

Mi permetto, pertanto, di non accogliere la proposta del senatore Francavilla. Penso che la formulazione proposta dal Governo sia efficace, chiara e precisa, mentre mi pare che quella suggerita dal senatore Francavilla, nonostante la buona volontà del proponente, non sia altrettanto chiara e precisa. D'altra parte, il fatto che il senatore Francavilla si sia riferito ad un documento dell'ambito comunitario non è un elemento che mi commuova in modo particolare, in quanto la definizione data dal Gruppo misto di lavoro della CEE nelle riunioni che si svolsero a Roma nel settembre del 1967 non può ancora considerarsi ufficiale.

Si tratta di una serie di discussioni che sono state fatte fino a questo momento tra i sei Paesi e che non trovano consenziente, tra l'altro, l'Istituto superiore di sanità; la materia deve essere quindi ulteriormente approfondita. L'Istituto superiore di sanità, invece, è consenziente sulla formulazione proposta dal Governo. Ora, per quale motivo dobbiamo scegliere una strada che non si presenta definita e sulla quale l'Istituto superiore di sanità è incerto?

Per questi motivi dichiaro di essere contrario all'emendamento proposto dal senatore Francavilla, anzi lo invito a ritirarlo, e insisto perchè venga invece posto in votazione l'emendamento presentato dal Governo.

Per un'ulteriore garanzia del consumatore si potrebbero eventualmente aggiungere le parole: « prodotti alimentari in confezioni originali chiuse ».

B O N A F I N I . Come se il *cellophane* potesse impedire la frode!

F R A N C A V I L L A . Quindi ritiene che non sia necessario inserire precisazioni?

B E R N A R D I N E T T I , *relatore*. Lasciamolo al regolamento.

F R A N C A V I L L A . Anche il Governo ritiene che la norma vada rinviata al regolamento?

M A L F A T T I , *Sottosegretario di Stato per l'industria, il commercio e l'artigianato*. Se sarà necessario, si potrà inserire nel regolamento.

T R A B U C C H I . Direi piuttosto: « confezioni chiuse originali » e non « confezioni originali chiuse ».

F R A N C A V I L L A . Il mio emendamento comprende anche una parte relativa all'articolo 4; in tale articolo il Governo ha proposto, dopo la lettera *b*) di aggiungere la seguente lettera *c*): « la determinazione dei tempi da impiegare per la surgelazione di singoli alimenti o di gruppi di essi », la qual cosa sta a significare che il Governo lascia in sospeso il criterio dei tempi da seguire per la surgelazione.

C E R R E T I . Lo lascia al regolamento.

F R A N C A V I L L A . Lascia in sospeso non solo il criterio dei tempi da seguire per la surgelazione, ma anche la questione relativa alla formulazione specialmente per quanto riguarda le celle frigorifere e i pozzetti, ritenendo che questi elementi possano essere inseriti nel regolamento, anche sulla base delle discussioni che ancora proseguono nei consessi internazionali e che dovranno dare in proposito una indicazione più precisa.

Se questo è il criterio che si vuole seguire, poichè sono d'accordo sul fatto che ancora non siamo in grado di dare una formulazione precisa in sede comunitaria e neppure in sede di consessi internazionali, ritengo che si possa aderire alla soluzione proposta. Tuttavia è necessario dare mandato al Governo perchè nel regolamento inserisca disposizioni le quali garantiscano che il prodotto surgelato sia veramente tale e che rassicuri il consumatore che non possano avvenire gli inconvenienti denunciati dal senatore Veronesi perchè, a mio avviso, queste norme lasciano eccessivi margini e non caratterizzano il prodotto surgelato, il quale deve essere tale e come tale deve essere posto in vendita.

In questo senso accetto di ritirare il mio emendamento, tenendo conto che talune preoccupazioni che esso riflette sono già state considerate nell'emendamento del Governo e tenendo conto, altresì, che vi è l'impegno da parte del Governo di risolvere questi problemi nel regolamento in termini tali che il prodotto surgelato posto in vendita sia veramente prodotto surgelato non soltanto secondo la definizione che ne abbiamo dato nell'articolo 2 del disegno di legge e nell'emendamento proposto dal Governo, ma anche secondo la definizione che i consessi internazionali stabiliranno.

B O N A F I N I . Anzichè dire: « a non meno di 18 gradi centigradi sotto zero », propongo la seguente dizione: « a non meno di 18 gradi sotto zero ».

Desidero, inoltre, chiedere un chiarimento al Governo in merito al primo comma dell'articolo 2, dove è detto:

« La licenza di vendita è concessa per l'unica voce " alimenti surgelati " ».

Ora, dato che un momento fa è stato accettato l'emendamento che consente la vendita contemporanea di alimenti freschi e surgelati, mi pare logico che si modifichi anche questa parte dell'articolo 2.

M A L F A T T I , *Sottosegretario di Stato per l'industria, il commercio e l'artigianato*. Nel momento in cui si stabilisce che in una macelleria dove si vende carne fresca si può vendere anche carne surgelata, si stabilisce pure che cosa si deve fare per ottenere una licenza per la vendita di alimenti surgelati, licenza che evidentemente si affianca a quella originale: chi ven-

de la pasta aggiungerà alla licenza che già possiede quella per vendere alimenti surgelati; chi vende carne fresca aggiungerà la licenza per vendere carne surgelata. Ho chiarito il suo dubbio, senatore Bonafini?

B O N A F I N I . Lei praticamente ha accettato un emendamento che snatura la volontà del legislatore.

T R A B U C C H I . Mi spiace non aver potuto partecipare a tutta la discussione. Ma vorrei fare due raccomandazioni.

La prima è che quando si dice: « confezione chiusa all'origine » si precisi che la confezione stessa deve essere effettuata in modo da non permettere successive manomissioni. Bisogna chiarire che la manomissione in qualunque modo effettuata porta all'infrazione.

La seconda riguarda il problema considerato dal Ministero della sanità e cioè che la quantità contenuta in ciascun involucro debba essere non superiore a quella comunemente venduta al minuto, specialmente per quanto riguarda la carne e gli altri prodotti deperibili. Per esempio, non si può vendere un coscio intero surgelato neanche di capretto; bisogna vendere la bistecca, il mezzo chilo, il chilo, secondo l'uso comune nella vendita al minuto. Penso che si potrebbe dire così: « . . . confezione chiusa all'origine, in quantità non superiori a quelle consuetudinarie per la vendita al minuto, effettuata in modo da non permettere manomissione senza infrazione ».

Comunque, i due concetti da fissare dovrebbero essere quello della vendita in quantità limitata (e non vedo in questo momento altra possibilità di riferimento che quello della quantità consuetudinariamente venduta al minuto, che dipende da luogo a luogo, da merce a merce) e quello della confezione chiusa in modo da non consentire manomissioni. Cioè, non basta una chiusura con la colla; bisogna che vi sia quel tipo di chiusura mi pare detta « a caldo », per cui l'involucro non si può aprire senza commettere un'infrazione.

B A N F I . Si potrebbe dire « sigillata ».

T R A B U C C H I . Non c'è sigillo in questo tipo di chiusura.

M A L F A T T I , *Sottosegretario di Stato per l'industria, il commercio e l'artigianato.* Senatore Trabucchi, la mia preoccupazione era di tener conto delle considerazioni del Ministero della sanità. A me sembra che il problema si risolva nel momento in cui nel testo proposto si precisa: « in confezioni chiuse all'origine ». Tutto il resto e cioè il tipo di chiusura, la quantità da mettere in vendita, mi pare che trovi la sua naturale sede di definizione nel regolamento, come d'altra parte è previsto nella lettera *c*) dell'articolo 4, dove è detto: « le norme relative al controllo da istituire alla produzione e alla vendita per il consumo dei prodotti surgelati, nonchè le modalità da osservare per il confezionamento, l'etichettatura e le istruzioni da iscrivere sulla confezione per la conservazione, l'eventuale cottura e somministrazione ».

T R A B U C C H I . Sono d'accordo.

P R E S I D E N T E . Poichè nessun altro domanda di parlare, pongo ai voti l'articolo 2 nel nuovo testo proposto dal Governo, del quale do lettura:

« La licenza di vendita è concessa per l'unica voce " alimenti surgelati ", comprendente gli alimenti in confezioni originali di cui all'elenco previsto all'articolo 4.

Per alimenti surgelati si intendono i prodotti alimentari in confezioni chiuse all'origine che siano stati sottoposti ad un trattamento frigorifico tale da abbassare rapidamente la temperatura, anche interna, a non meno di 18 gradi centigradi sotto zero e che siano stati mantenuti a tale temperatura fino al momento della vendita al consumatore ».

(*È approvato*).

Art. 3.

Per ottenere tale licenza di vendita per la voce « alimenti surgelati » il titolare dell'esercizio richiedente dovrà dimostrare, median-

te attestato rilasciato dalle competenti autorità sanitarie comunali, di disporre di un locale di vendita che risponda ai requisiti igienico-sanitari necessari per il commercio degli alimenti surgelati.

A questo articolo il Governo propone un emendamento tendente a sostituire le parole: « Per ottenere tale licenza » con le altre: « Per ottenere la licenza ».

Lo mette ai voti.

(*È approvato*).

Metto ai voti l'articolo 3 quale risulta dopo l'emendamento testè approvato.

(*È approvato*).

Art. 4.

Con apposito regolamento, da emanarsi entro 180 giorni dall'entrata in vigore della presente legge con decreto del Ministro dell'industria, commercio e artigianato di concerto con il Ministro della sanità, saranno stabiliti:

a) l'elenco degli alimenti surgelati di cui all'articolo 2 della presente legge;

b) i requisiti igienico-sanitari dei locali nei quali si svolge la vendita di alimenti surgelati;

c) le norme relative al controllo da istituire alla produzione e alla vendita per il consumo dei prodotti surgelati, nonchè le modalità da osservare per il confezionamento, l'etichettatura e le istruzioni da iscrivere sulla confezione per la conservazione, la eventuale cottura e somministrazione.

A questo articolo è stato proposto dal Governo un emendamento tendente a far diventare *d*) la lettera *c*) e a inserire la seguente nuova lettera:

« *c*) la determinazione dei tempi da impiegare per la surgelazione di singoli alimenti o di gruppi di essi ».

F R A N C A V I L L A . Vorrei che il Governo ci dicesse qual è il significato di questo emendamento.

M A L F A T T I , *Sottosegretario di Stato per l'industria, il commercio e l'artigianato.* Il senatore Francavilla ricorderà che il senatore Bernardinetti, nella sua relazione, manifestando perplessità sulla definizione che era stata data di alimenti surgelati, pose soprattutto l'accento su un elemento che, a suo avviso, mancava e cioè sull'elemento tempo di surgelazione che non è uniforme, ma varia da prodotto a prodotto. Per conseguenza si può ritenere una forma ulteriore di garanzia per il consumatore, ai fini della individuazione del prodotto che sia effettivamente surgelato, il fare in modo che in sede di regolamento vengano fissati i tempi diversi di surgelazione necessari a seconda dei prodotti. Questi tempi diversi non sono altro che il modo di tradurre, caso per caso, a seconda delle necessità tecniche, quel concetto che abbiamo già introdotto nella definizione di cui all'articolo 2.

B O N A F I N I . Considerando giuste le disposizioni che regolano in Italia il surgelamento dei prodotti, quando questo avviene in Paesi esteri, particolarmente per quanto riguarda le carni, quali garanzie avrà il consumatore sul sistema di surgelazione, sulla pezzatura e sulla confezione del prodotto? Non è opportuno prendere delle precauzioni in questo senso?

F R A N C A V I L L A . Desidero chiarire che non tutti i prodotti esigono quella regolamentazione di cui parliamo. Così come è formulato l'emendamento proposto dal Governo, è evidente che fa riferimento a tutti i prodotti. Noi, quindi, dobbiamo dire chiaramente quando un prodotto esige questo tipo di regolamentazione. In sostanza, dobbiamo approvare la definizione così come è stata data, ma quando un prodotto particolare esige una diversa regolamentazione, dobbiamo farla. Ritengo, signor Presidente, che ciò vada chiaramente inserito nella legge.

P R E S I D E N T E . Quando nella legge si dice: « la determinazione dei tempi da impiegare per la surgelazione di singoli ali-

menti o di gruppi di essi », significa che vi possono essere dei prodotti che hanno bisogno di un diverso tempo di surgelazione.

F R A N C A V I L L A . Infatti noi stabiliamo la norma: « meno 18°C ».

P R E S I D E N T E . Questa è l'intensità di gelo, non il tempo!

F R A N C A V I L L A . Stabiliamo l'intensità di gelo e poi diciamo che ci debbono essere determinati tempi di raffreddamento per alcuni prodotti e che per fare questo rinviamo tutto al regolamento. Ed infatti, che cosa si dice nella definizione? Che quando un prodotto, o un gruppo di prodotti, esige una rapidità di raffreddamento specifica, allora la durata del raffreddamento deve essere stabilita. Bisogna quindi fare attenzione.

M A L F A T T I , *Sottosegretario di Stato per l'industria, il commercio e l'artigianato.* A me sembra che si debba guardare alla materia generale, che è quella dei surgelati, cioè di quei prodotti che con processo rapido sono portati ad una temperatura non superiore ai 18 gradi sotto zero e vi sono mantenuti durante i successivi passaggi: questa è la definizione di prodotto « surgelato ». Ora, poichè si dà il caso che esistono dei prodotti surgelati i quali hanno tempi di surgelazione diversi, per offrire ogni garanzia al consumatore, piuttosto che inserire una casistica nel provvedimento — cosa tra l'altro tecnicamente difficile — si concorda sul fatto che la via migliore è quella del regolamento nel quale possono essere previsti vari casi di prodotti particolari che hanno tempi di surgelazione diversi.

Naturalmente bisogna indicare quale materia debba essere disciplinata dal regolamento. Quindi l'emendamento da noi proposto consiste nell'aggiungere, dopo la lettera *b*) dell'articolo 4, la seguente nuova lettera *c*): « la determinazione dei tempi da impiegare per la surgelazione di singoli alimenti o gruppi di essi... ». Cioè, occorre precisare non « dei singoli », ma « di singoli », il che significa che vi sono alcuni alimenti per i quali è necessaria la regolamentazione ed altri per i quali non è necessaria.

F R A N C A V I L L A . Lei sa meglio di me, onorevole Sottosegretario, che tutta la discussione si è sviluppata sulla questione delle tre ore richieste per il raffreddamento, che hanno costituito il metro di misura. Ora noi, anche senza dirlo esplicitamente nel provvedimento, accettiamo tale misura come criterio di massima, dando la definizione che abbiamo data; dopodichè diciamo che vi sono prodotti i quali hanno bisogno di un tempo specifico diverso: non tra loro, onorevole Malfatti, ma rispetto a quello suddetto di tre ore che, più o meno, è stato stabilito come *plafond.* Bisogna quindi specificare chiaramente che si tratta solo di quei prodotti per i quali occorre un tempo di raffreddamento specifico.

P R E S I D E N T E . Se il senatore Francavilla insiste sulla sua proposta, lo invito a presentare formale emendamento.

T R A B U C C H I . Desidero anzitutto osservare che mi sembra inutile dire all'inizio dell'articolo « con apposito regolamento »: il termine « apposito » è del tutto pleonastico. In secondo luogo mi pare inopportuno stabilire il doppio rinvio all'articolo 2 e all'articolo 4. All'articolo 2, infatti, è detto che « la licenza di vendita è concessa per l'unica voce... comprendente gli alimenti di cui all'elenco previsto all'articolo 4 », mentre quest'ultimo recita poi: « l'elenco degli alimenti surgelati di cui all'articolo 2 della presente legge ». Propongo pertanto che la lettera *a*) dell'articolo 4 sia così modificata: « l'elenco degli alimenti surgelati per i quali può essere concessa licenza di vendita con unica voce ».

Infine, accogliendo le osservazioni del senatore Bonafini, ritengo che la lettera *c*) dello stesso articolo possa essere suddivisa in tre parti e cioè: 1) le norme relative al controllo da istituire alla produzione e alla vendita per il consumo dei prodotti surgelati; 2) le modalità che devono essere osservate nel raffreddamento, nella confe-

zione, nella etichettatura e nella chiusura perchè i singoli prodotti possano essere messi in vendita; 3) le norme per le iscrizioni e le istruzioni che debbono essere iscritte sulla confezione.

Propongo pertanto che la lettera *c*) sia così modificata:

« *c*) le norme relative al controllo da istituire alla produzione e alla vendita per il consumo dei prodotti surgelati, le modalità che devono essere state osservate nel raffreddamento, confezionamento e chiusura perchè i singoli prodotti surgelati possano essere ammessi alla vendita, le norme per l'etichettatura, le iscrizioni e le istruzioni che devono essere iscritte sulla confezione per la conservazione, l'eventuale cottura e la somministrazione dei prodotti stessi ».

P R E S I D E N T E . Ritengo che sia opportuno risolvere prima il problema posto dal senatore Francavilla, il quale ha presentato il seguente emendamento:

« Quando un prodotto o un gruppo di prodotti richiede una velocità di raffreddamento specifica, la durata di questo raffreddamento e la temperatura finale vengono precisate nella norma specifica che sarà prevista per il prodotto ».

M A L F A T T I , *Sottosegretario di Stato per l'industria, il commercio e l'artigianato.* Il Governo non ritiene accettabile l'emendamento proposto dal senatore Francavilla e insiste per il mantenimento del testo originario.

F R A N C A V I L L A . Ho già illustrato il grave pericolo che la vendita correrebbe di rimanere bloccata. Pertanto, se le nostre argomentazioni non saranno ritenute valide, chiederemo la remissione in Aula del disegno di legge.

M A L F A T T I , *Sottosegretario di Stato per l'industria, il commercio e l'artigianato.* Il senatore Francavilla aveva presentato un emendamento all'articolo 2, che aveva successivamente ritirato, convinto che la definizione governativa potesse essere sufficiente e tenendo conto dei poteri che il Governo si riservava di esercitare attraverso il regolamento.

Giunti a questo punto, il senatore Francavilla presenta un altro emendamento il quale — mi sia consentito dirlo — è anche brutto. Ripeto, le preoccupazioni e gli scrupoli sono già stati ampiamente superati nella sostanza quando il presentatore ha dato il suo voto favorevole all'articolo 2. Ciononostante, piuttosto che giungere alla soluzione drastica preannunciata dal senatore Francavilla mi sembra preferibile sospendere la discussione e rinviarla onde approfondire gli argomenti dibattuti. In caso contrario correremmo il rischio di non approvare il disegno di legge entro la corrente legislatura.

P R E S I D E N T E . Poichè non si fanno osservazioni, il seguito della discussione del disegno di legge è rinviato ad una prossima seduta.

La seduta termina alle ore 13.

Dott MARIO CARONI
Direttore gen dell Ufficio delle Commissioni parlamentari