

SENATO DELLA REPUBBLICA

8^a COMMISSIONE

(Agricoltura e alimentazione)

VENERDÌ 12 MARZO 1954

(6^a Seduta in sede deliberante)

Presidenza del Presidente MENGHI

I N D I C E

Disegno di legge:

« Tutela delle denominazioni di origine e tipiche dei formaggi » (165) (Seguito della discussione e approvazione):

PRESIDENTE	Pag. 37, 40, 45, 47, 48
BOSI	39
BOSIA	45
CARELLI	39, 45, 49
DE GIOVINE, <i>relatore</i>	38, 45
DI ROCCO	45
FANTUZZI	40
FERRARI	47
MEDICI, <i>Ministro dell'agricoltura e delle foreste</i>	39, 40
MONNI	48
PAGE	45
PETTI	48
SALOMONE	45, 48
SPEZZANO	48

La seduta è aperta alle ore 9,20.

Sono presenti i senatori: Bosia, Braschi, Carelli, De Giovine, Di Rocco, Fabbri, Fantuzzi, Ferrari, Grammatico, Liberali, Menghi, Monni,

Petti, Ristori, Rogadeo, Salari, Salomone, Spezzano e Stagno.

A norma dell'articolo 25, ultimo comma, del Regolamento è presente il senatore Page.

Interviene il Ministro dell'agricoltura e delle foreste Medici.

Seguito della discussione e approvazione del disegno di legge: « Tutela delle denominazioni di origine e tipiche dei formaggi » (165).

PRESIDENTE. L'ordine del giorno reca il seguito della discussione del disegno di legge: « Tutela delle denominazioni di origine e tipiche dei formaggi ».

I colleghi sanno che per questo disegno di legge dalla Commissione fu nominata una sottocommissione per vedere se era possibile trovare un punto di accordo tra l'opposizione della sinistra ed il resto della Commissione.

Riunitasi la sottocommissione, l'onorevole Bosi fece una proposta di stralcio; propose cioè che si tutelassero alcuni formaggi tipici, rinviando il resto della legge ad un tempo migliore. Il Ministro dell'agricoltura, che allora era il collega Salomone, al quale fu sottoposta la questione, fece sapere che lo stralcio non era assolutamente possibile, per ragioni tecniche e politiche.

Ho detto ragioni politiche perchè noi siamo vincolati dalla convenzione di Stresa, il cui termine scade il 31 maggio prossimo. Se noi lasciassimo trascorrere tale termine senza approvare il disegno di legge perderemmo il diritto alla tutela dei formaggi tipici in campo internazionale.

La questione è ora di nuovo dinanzi alla Commissione.

Leggo il parere della seconda Commissione: « Ritenendo le sanzioni penali previste nel progetto di legge adeguate alle infrazioni per le quali sono comminate, la Commissione di giustizia dà parere favorevole al disegno di legge ».

DE GIOVINE, *relatore*. Questo disegno di legge, già presentato al Senato nella passata legislatura, fu da questa approvato e successivamente modificato dalla Camera dei deputati nella seduta del 25 febbraio 1953; ritornato quindi al Senato, decadde in seguito allo scioglimento delle Camere. Ora è stato nuovamente presentato al Senato nel testo modificato dalla Camera nella passata legislatura.

È noto ormai come la legge proposta tragga la sua ragione di essere dalla indilazionabile necessità di difendere sui mercati nazionali e specialmente su quelli internazionali i prodotti tipici della nostra agricoltura, tanto più che sono intervenuti al riguardo accordi con altre nazioni alcune delle quali, come la Francia, hanno già provveduto alla tutela legislativa dei più tipici prodotti. In Italia si è provveduto finora con le sole leggi del 4 novembre 1950, nn. 1068 e 1069, che recano norme determinanti le caratteristiche ed il territorio di produzione del moscato di Pantelleria e del Marsala, mentre è all'esame anche il disegno di legge relativo alla tutela delle denominazioni di origine e di provenienza dei vini.

L'urgenza di provvedere alla tutela legislativa delle denominazioni e dei metodi di produzione dei vari formaggi deriva dall'importanza assunta nella nostra economia agricola dal settore lattiero-caseario e quindi dall'urgenza di migliorare e difendere la nostra produzione di fronte alla pressante concorrenza estera soprattutto sui mercati di esportazione.

Nella conferenza di Stresa del giugno 1951 veniva sottoscritta fra otto Paesi (Austria, Danimarca, Francia, Italia, Norvegia, Paesi Bassi, Svezia e Svizzera) una convenzione internazionale sull'impiego delle denominazioni di origine e dei nomi dei formaggi nei mercati interni e negli scambi internazionali. Si stabiliva che le denominazioni di origine fossero « riservate esclusivamente ai formaggi fabbricati e stagionati in regioni tradizionali in virtù

di usi locali leali e costanti ». In conseguenza la denominazione di origine può essere adottata solo dal Paese di origine mentre le denominazioni comuni riservate a formaggi con caratteristiche definite possono essere usate anche da altri Paesi, oltre a quello che ne ha fatto oggetto di regolamento, a condizione che la denominazione sia seguita dal nome del Paese di fabbricazione.

Ma finchè non avremo provveduto alla tutela legislativa della denominazione di origine, tutti indistintamente i nostri formaggi possono trovare facile imitazione sia nelle caratteristiche di presentazione esteriore che nel nome della zona tipica di produzione italiana.

La stessa conferenza di Stresa riservava alla sola produzione italiana la denominazione di origine dei formaggi parmigiano-reggiano, gorgonzola e pecorino romano, ma evidentemente la denominazione di origine dev'essere estesa anche ad altri formaggi italiani, come è desiderio delle categorie produttrici, e, appunto per questo, è necessario, ai sensi dello stesso protocollo di Stresa, che vi sia una regolamentazione nazionale, ed in conseguenza una rispondente legislazione.

Così anche gli altri formaggi: fontina, fiore sardo, asiago, provolone, caciocavallo, che ottenevano nella suddetta conferenza un riconoscimento soltanto parziale nel senso che, se prodotti da altro Paese, l'uso della denominazione deve essere seguito dal nome del Paese produttore, dovrebbero trovare la stessa protezione integrale, nel senso cioè che le loro denominazioni debbano essere usate solo dalle zone di fabbricazione italiana.

È evidente però che non bisogna fermarsi neppure a quei formaggi che ottenevano un parziale riconoscimento a Stresa. Altri ve ne sono, come il grana, per i quali la nostra delegazione si era riservata di svolgere tutti i passi necessari per ottenere l'integrale riconoscimento.

Nè sembra opportuno, come da varie parti si desidera, comprendere nella legge un certo numero di tipi di formaggio, sia pure quelli già riconosciuti a Stresa, perchè ciò varrebbe soltanto a restringere a nostro danno la portata dell'accordo di Stresa e metterebbe il nostro Paese in condizioni di inferiorità nei

confronti degli altri Paesi firmatari degli accordi. Inutili resterebbero poi segnalazioni di tipi per i quali non è stata ancora espletata la speciale procedura di riconoscimento e per i quali non è possibile fissare le caratteristiche merceologiche in questa sede.

Si è ravvisata la necessità, col disegno di legge in esame, di compiere un primo passo verso una legislazione che metta il nostro Paese in condizioni di migliorare, standardizzare e difendere la sua produzione casearia; e così, mentre si sono fissate le condizioni necessarie per il riconoscimento dei tipi, se ne è lasciata la determinazione al Governo creando, per coadiuvarne l'opera, uno speciale Comitato la cui composizione dà ogni affidamento alle categorie interessate. Molto opportuna si rivela infine la disposizione concernente la creazione di Consorzi che, sebbene a carattere volontario, rappresentano indubbiamente la migliore garanzia per la tutela degli interessi dei produttori.

CARELLI. Sono convinto dell'opportunità di approvare questo disegno di legge perchè è necessario che la convenzione di Stresa diventi operante. La convenzione di Stresa risale al 1º giugno 1951; siamo nel 1954 ed il 31 maggio di quest'anno scade il termine per rendere operante tale Accordo: se lo lasciasse passare perderemmo tutto quel che faticosamente è stato ottenuto in questo convegno internazionale.

Dirò di più; da più parti, ed anche da alcuni deputati, mi è stato fatto rilevare che per l'articolo 5 del provvedimento le deliberazioni del Comitato per la tutela delle denominazioni dovranno esser pubblicate sulla *Gazzetta Ufficiale* ed attendere trenta giorni per le eventuali obiezioni degli interessati. Evidentemente questo non sarebbe possibile entro il 31 maggio. Appare quindi indispensabile che per almeno due tipi di formaggio, il parmigiano reggiano ed il gorgonzola, siano presi provvedimenti radicali.

Presenterò un emendamento aggiuntivo all'articolo 3 così formulato: « Sono riconosciute fin d'ora, agli effetti della presente legge, le seguenti denominazioni di origine di formaggi tradizionalmente prodotti osservando usi locali leali e costanti, nelle zone per ciascuno

di essi indicate: parmigiano reggiano, prodotto nelle province di Parma, Reggio Emilia, Modena, Mantova alla destra del Po, Bologna alla sinistra del Reno; gorgonzola, prodotto nelle province di Milano, Novara, Bergamo, Pavia, Vercelli, Cremona ».

Questo emendamento ha appunto lo scopo di evitare quel ritardo che potrebbe farci perdere quanto abbiamo ottenuto al congresso di Stresa.

BOSI. Premesso che dobbiamo rendere operante la convenzione di Stresa e che non possiamo andare oltre i limiti in essa fissati, faccio osservare questo: si dice che si vuol fare una legge che tuteli tutti i formaggi tipici; ma quali e quanti sono questi formaggi tipici? Ogni provincia ha il suo formaggio da tutelare.

Ora, poichè a noi oggi interessa tutelare quelli che sono effettivamente i grandi formaggi tipici di esportazione, che sono quelli che tutti conosciamo e che sono già stati riconosciuti a Stresa, credo sarebbe opportuno fare una legge che prenda atto dei risultati che sono già stati raggiunti. Modifichiamo dunque il disegno di legge in questo senso come suggeriva l'emendamento del senatore Carelli; se poi si riterrà utile tutelare altri formaggi tipici anche in campo internazionale, ciò potrà farsi in un secondo momento.

MEDICI, *Ministro dell'agricoltura e delle foreste*. In merito a questo disegno di legge ci troviamo di fronte ad un problema generale ed a un problema contingente. Il problema generale, senatore Bosi, è quello di dare al nostro Paese una legge la quale permetta di combattere le frodi e di tutelare produttori e consumatori, rendendo operante, per mezzo di una nostra legge, l'accordo raggiunto a Stresa ben tre anni fa. A questo fine fu proposto dal Governo un disegno di legge, sul quale Senato e Camera furono di diverso avviso; io ebbi l'onore di essere tre anni fa relatore su quel disegno di legge. Il Senato ritenne opportuno specificare nel provvedimento i nomi dei formaggi da tutelare. La Camera dei deputati, per una serie di considerazioni, stabili di demandare ad un comitato regolato dall'articolo 4 il compito di provvedere all'elencazione dei formaggi. Essendo

sopravvenuto lo scioglimento delle Camere, quel disegno di legge decadde ed il Governo lo ha ripresentato al Senato nel testo approvato dalla Camera dei deputati. Poichè, come è stato detto, con il 31 maggio prossimo scade il termine per rendere operante l'accordo di Stresa, sorge il problema di carattere contingente che bene è stato valutato dai colleghi Carelli e Bosi. Infatti, se entro breve tempo non provvedessimo all'emanazione della legge, noi perderemmo i diritti acquisiti a Stresa e questa sarebbe una colpa che il Paese non ci perdonerebbe.

Quindi mi permetto di suggerire anch'io che si approvi il disegno di legge nel testo governativo, introducendo un emendamento, che potremo chiamare Carelli-Bosi, che, come norma transitoria, classifichi fin d'ora quei formaggi di cui è urgente il riconoscimento come formaggi tipici onde non perdere i vantaggi conquistati a Stresa.

A questo proposito avevo preparato una disposizione finale che affido al Presidente perchè a suo tempo ne dia lettura.

FANTUZZI. Sono d'accordo sull'opportunità di procedere ad una rapida approvazione del disegno di legge per rendere operante l'accordo di Stresa, ma credo che per questo non dobbiamo rinunciare a perfezionarlo nei punti dove è manchevole. Quindi io proporrei di fare uno stralcio del disegno di legge elencando un numero limitatissimo di formaggi i quali, agli effetti della convenzione di Stresa, sarebbero subito protetti, salvo a regolare tutto il resto in un secondo tempo.

MEDICI, *Ministro dell'agricoltura e delle foreste*. Vorrei che i colleghi si rendessero conto dell'impazienza dei produttori che da tre anni attendono questa legge. Frodi in questo campo ne avvengono continuamente, tanto che giorni fa il Ministero dell'agricoltura è stato costretto a rendere noto che viene messo in commercio burro con il 90 per cento di margarina. È quanto mai urgente, quindi, una legge per combattere le frodi, e non dimentichiamoci che il meglio è nemico del bene!

PRESIDENTE. La disposizione transitoria dell'onorevole Ministro, che in effetti è comprensiva di quanto il senatore Carelli propone con un emendamento aggiuntivo allo articolo 3, è così formulata:

« Agli effetti degli accordi internazionali, resi esecutivi con il decreto del Presidente della Repubblica 18 novembre 1953, n. 1099, e fino a quando sarà emanato il decreto previsto dall'articolo 3 della presente legge, l'uso dei nominativi di origine « gorgonzola », « parmigiano reggiano », « pecorino romano », impiegati soli od in parte o congiunti o combinati con altre parole, è riservato ai formaggi prodotti e stagionati nelle zone indicate per ognuno di essi nell'allegato A della presente legge ed aventi le caratteristiche specificate nell'allegato stesso, mentre l'uso delle denominazioni « asiago », « caciocavallo », « fiore sardo », « fontina », « provolone », impiegate sole od in parte o combinate con altre parole, è riservato ai formaggi aventi le caratteristiche specificate per ognuno di essi nell'allegato B della presente legge ».

Do ora lettura dei due allegati menzionati nell'articolo:

ALLEGATO A.

CARATTERISTICHE E ZONE DI PRODUZIONE DEI FORMAGGI
PER I QUALI È RISERVATO L'USO DEI NOMINATIVI D'ORIGINE

GORGONZOLA.

Caratteristiche: Formaggio grasso a pasta cruda, prodotto esclusivamente con latte di vacca intero, fresco, di due mungiture od anche di una sola mungitura, e talvolta con aggiunta di fermenti e di muffe selezionati. Prende il nome dal comune di Gorgonzola, nel quale in passato svernavano le mandrie transumanti provenienti dalla Bergamasca e dal Comasco.

Forma cilindrica, a scalzo alto e diritto con facce piane.

Peso medio di una forma: Kg. 6-12, con variazioni in più o in meno in rapporto alle condizioni tecniche di produzione.

Dimensioni: altezza cm. 16-20, diametro cm. 25-30, con variazioni, per entrambi, in più o in meno, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione.

Crosta ruvida, rossiccia, normalmente rivestita di fogli di stagno o di alluminio.

Pasta unita, di colore bianco o paglierino, screziata per sviluppo di muffe (erborinatura).

Sapore leggermente piccante, caratteristico.

Maturazione: circa 2-4 mesi.

Uso: formaggio da tavola.

Grasso sulla sostanza secca: minimo 48 per cento.

Zona di produzione o di stagionatura: territorio delle provincie di Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Cuneo, Milano, Novara, Pavia, Vercelli.

PARMIGIANO REGGIANO.

Caratteristiche: Formaggio semigrasso a pasta dura, cotta ed a lenta maturazione, prodotto con coagulo ad acidità di fermentazione, dal latte di vacca proveniente da animali in genere a periodo di lattazione stagionale e la cui alimentazione base è costituita da foraggi di prato polifita o di medicaio. Viene impiegato il latte delle mungiture della sera e del mattino, riposato e parzialmente scremato per affioramento. Si fabbrica nel periodo compreso tra il 15 aprile e l'11 novembre.

Forma cilindrica, scalzo leggermente convesso o quasi diritto, facce piane leggermente orlate.

Dimensioni: diametro da 35 a 45 cm., altezza dello scalzo da 18 a 24 cm., con variazioni, per entrambi, in più o in meno, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione.

Peso medio: per forma e per partita, Kg. 30, con variazioni in più o in meno, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione.

Nessuna forma deve avere peso inferiore a Kg. 24.

Confezione esterna: tinta scura ed oleatura.

Colore della pasta: paglierino inalterabile.
Aroma e sapore della pasta caratteristici: fragrante, delicato non piccante.
Struttura della pasta: finemente granulosa, frattura radiale a scaglia, fondente al palato.
Occhiatura appena visibile.
Spessore della crosta: circa mm. 6.
Maturazione naturale per un periodo comprendente almeno due estati di stagionatura.
Resistenza alla maturazione: da 3 a 4 anni.
Uso: formaggio da tavola o da grattugia.
Grasso sulla sostanza secca: minimo 32 per cento.

Zona di produzione: territori delle provincie di Bologna alla sinistra del fiume Reno, Mantova alla destra del fiume Po, Modena, Parma, Reggio nell'Emilia.

PECORINO ROMANO.

Caratteristiche: Formaggio a pasta dura, cotto, prodotto esclusivamente con latte di pecora intero, fresco e coagulato con caglio di agnello. Si fabbrica nel periodo compreso fra il novembre ed il giugno.

Forma cilindrica a facce piane.
Dimensione e peso: forme da 6 a 22 Kg., altezza da 14 a 22 cm., con variazioni, per entrambi, in più o in meno, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione.
Crosta bianca, liscia, pulita, poi cappata con olio, sego, morchia d'olio d'oliva e terra gialla.
Pasta compatta, bianca o leggermente paglierina.
Sapore piccante, caratteristico.
Uso: formaggio da tavola o da grattugia.
Maturazione: minimo otto mesi.
Grasso sulla sostanza secca: minimo 36 per cento.

Zona di produzione: territori delle provincie di Cagliari, Frosinone, Grosseto, Latina, Nuoro, Roma, Sassari, Viterbo.

ALLEGATO B.

CARATTERISTICHE DEI FORMAGGI PER I QUALI È RISERVATO
L'USO DELLE DENOMINAZIONI

ASIAGO.

Caratteristiche: Formaggio semigrasso a pasta dura semicotta, prodotto esclusivamente con latte di vacca di due mungiture, di cui una scremata o di una sola mungitura parzialmente scremata (scrematura per affioramento).

Forma cilindrica a scalzo basso, diritto o quasi diritto, con facce piane o quasi piane.

Peso medio di una forma: da 9 a 14 Kg., con variazioni in più o in meno, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione.

Dimensioni: altezza cm. 9-12, diametro cm. 32-45, con variazioni, per entrambi, in più o in meno, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione.

Crosta liscia, regolare, elastica.

Pasta granulosa di colore naturale o leggermente paglierino, con occhiatura di piccola o media grandezza distribuita in modo quasi uniforme: spaccatura concoide.

Sapore leggermente piccante, gradevolissimo.

Maturazione: per uso da tavola 6 mesi al massimo, per la grattugia, almeno 12 mesi.

Grasso sulla sostanza secca: minimo 30 per cento.

CACIOCAVALLO.

Caratteristiche: Formaggio a pasta filata dura, ad acidità di fermentazione e maturazione media, prodotto con latte intero di vacca.

Forma a pera oblunga o tondeggiante, sormontata da un breve collo o strozzatura e da ingrossamento a forma di palla in alto.

Peso: le forme hanno in genere il peso di 2 Kg., possono però raggiungere anche i 3 Kg. o scendere al disotto dei 2 Kg.

Crosta sottile, liscia, di colore che va dal giallo dorato al paglierino, fino al marrone chiaro; presenta in superficie delle sfaldature che ricordano la filatura. Le forme sono riunite a coppie con funi.

Pasta color bianco o giallo paglierino, compatta, unita.

È tollerata una scarsa occhiatura.

Sapore dolce e delicato nel tipo da tavola, piccante e saporoso nel tipo da grattugia.

Grasso sulla sostanza secca: minimo 44 per cento.

FIORE SARDO.

Caratteristiche: Formaggio a pasta dura, cruda, prodotto esclusivamente con latte di pecora intero, fresco, coagulato con caglio di capretto o di agnello.

Forma costituita da due tronchi di cono molto schiacciati a basi orizzontali, unite fra loro rispettivamente per la base maggiore e conferenti quindi allo scalzo la forma « a schiena di mulo ».

Peso di una forma: da Kg. 1,500 a Kg. 4, con variazioni in più o in meno, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione.

Crosta color giallo carico.

Pasta giallo paglierino o bianca.

Sapore piccante, caratteristico.

Uso: formaggio da tavola o da grattugia.

Grasso sulla sostanza secca: minimo 40 per cento.

Maturazione: minimo 6 mesi per il tipo da grattugia.

FONTINA.

Caratteristiche: Formaggio grasso a pasta morbida, cotta, fabbricato con latte intero di vacca, proveniente da una sola mungitura, ad acidità naturale e maturazione media.

Forma cilindrica a scalzo basso leggermente concavo o diritto, con facce piane o quasi piane.

Peso di una forma: da 8 a 18 Kg., con variazioni in più o in meno in rapporto alle condizioni tecniche di produzione.

Dimensioni: altezza cm. 7-10; diametro cm. 30-45, con variazioni, per entrambi, in più o in meno, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione.

Crosta compatta, sottile, dello spessore di circa mm. 2.

Pasta leggermente paglierina, elastica e piuttosto molle, con scarsa occhiatura, morbida in bocca.

Sapore dolce, assai delicato, caratteristico.

Uso: formaggio da tavola.

Grasso sulla sostanza secca: minimo 45 per cento.

PROVOLONE.

Caratteristiche: Formaggio a pasta filata dura ad acidità di fermentazione e maturazione media, prodotto con latte di vacca intero.

Si usa il caglio di vitello, per il formaggio detto a caglio dolce, oppure il caglio di capretto per il formaggio detto a caglio forte.

La forma tipica è tronco-conica, ma si hanno anche forme a pera, a mellone, a salame, cilindriche. La forma comune è quella a pera tronco-conica, alta cm. 36-45, con leggere insenature longitudinali per il passaggio delle funi di sostegno, con base a calotta sferica appiattita.

Peso: da 1 a 6 Kg. (più generalmente contenuto fra i 4 ed i 5 Kg.) con variazioni in più o in meno, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione, nonché alle richieste del mercato che possono determinare pesi notevolmente superiori.

Crosta liscia, sottile, lucida, di color giallo dorato, talvolta giallo bruno.

Pasta compatta al taglio, color bianco crema o giallo paglierino, mantecata, pastosa, priva di occhi (è tollerata soltanto una scarsa occhiatura), morbida.

Sapore delicato, dolce, butirroso, alla media stagionatura di 2-3 mesi, pronunciato verso il piccante quando il cacio è vecchio, o quando si è fatto uso del caglio di capretto per la coagulazione del latte.

Presentazione: ogni forma viene legata con funi.

Le forme sono riunite a coppie dalle funi.

Grasso sulla sostanza secca: minimo 44 per cento.

CARELLI. Sono d'accordo su questa formulazione e rinuncio quindi al mio emendamento all'articolo 3.

SALOMONE. Mi pare che al punto in cui è la discussione, si possa giungere a conclusioni positive come è nella tradizione della nostra Commissione.

Che cosa si chiedeva? Si chiedeva uno stralcio del disegno di legge. Con la norma transitoria si ottiene lo stralcio, ma nel tempo stesso in cui provvediamo alla parte più urgente non dimentichiamo la legge nel suo complesso. Dunque approviamo senza indugio il disegno di legge, e approviamo la disposizione transitoria. Per guadagnare tempo presenterò anzi un emendamento perchè la legge entri in vigore lo stesso giorno della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale*.

DI ROCCO. I formaggi che saranno oggetto della disposizione transitoria sono esattamente quelli riconosciuti a Stresa o ne abbiamo aggiunto qualche altro?

DE GIOVINE, *relatore*. Sono quelli previsti nell'Accordo di Stresa.

BOSIA. Sono d'accordo sulla approvazione immediata del disegno di legge con l'aggiunta della disposizione transitoria. Vorrei però che fosse chiarito che in questo modo non si esclude che domani si possa provvedere a proteggere anche altri formaggi in campo internazionale.

DE GIOVINE, *relatore*. Credo che non ci sia dubbio, senatore Bosia.

PAGE. Approvo *toto corde* le dichiarazioni fatte dal Ministro sull'urgenza di approvare questo disegno di legge, per un motivo particolare che riguarda la mia regione. C'è infatti oggi sul mercato della fontina danese che ha invaso tutti i negozi di generi alimentari facendo una concorrenza spietata al nostro prodotto. Data quindi l'urgenza di eliminare questa concorrenza, sono pienamente d'accordo sull'approvazione immediata del provvedimento.

PRESIDENTE. Nessun altro chiedendo di parlare, dichiaro chiusa la discussione generale.

Passiamo all'esame degli articoli, di cui do lettura:

CAPO I

DELLE DENOMINAZIONI DI ORIGINE E TIPICHE DEI FORMAGGI

Art. 1.

L'uso delle denominazioni di origine e tipiche dei formaggi è consentito e tutelato secondo le disposizioni della presente legge.
(È approvato).

Art. 2.

Sono riconosciute agli effetti della presente legge come «denominazioni di origine», le denominazioni relative ai formaggi prodotti in zone geograficamente delimitate osservando usi locali leali e costanti e le cui caratteristiche merceologiche derivano prevalentemente dalle condizioni proprie dell'ambiente di produzione.

Sono riconosciute come «denominazioni tipiche» quelle relative a formaggi prodotti nel territorio nazionale, osservando usi leali e costanti, le cui caratteristiche merceologiche derivano da particolari metodi della tecnica di produzione.

(È approvato).

Art. 3.

Con decreto del Presidente della Repubblica, emesso nel termine di sei mesi dall'entrata in vigore della presente legge, su proposta del Ministro dell'agricoltura e delle foreste, di concerto con il Ministro dell'industria e del commercio, sentito il Comitato previsto dal successivo articolo 4, saranno riconosciute le denominazioni di origine e relative zone di produzione, nonché le denominazioni tipiche dei formaggi che verranno assoggettati alle norme della presente legge.

Nel decreto verranno fissati la data di applicazione della tutela delle singole denominazioni prevista dalla presente legge, nonché le caratteristiche merceologiche dei singoli formaggi con denominazione di origine e tipica riconosciuta e tutelata, ed i relativi metodi di lavorazione in uso per la produzione dei formaggi medesimi.

La revisione degli elenchi delle denominazioni si effettuerà ogni 5 anni, con le modalità stabilite nel primo comma del presente articolo.

(È approvato).

CAPO II

DEL COMITATO NAZIONALE E DEI CONSORZI VOLONTARI PER LA TUTELA DELLE DENOMINAZIONI DI ORIGINE E TIPICHE DEI FORMAGGI

Art. 4.

È costituito presso il Ministero dell'agricoltura e delle foreste il Comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine e tipiche dei formaggi.

Il Comitato è composto di due funzionari nominati dal Ministro dell'agricoltura e delle foreste, di un funzionario nominato dal Ministro dell'industria e commercio e di un funzionario nominato dal Ministro del commercio con l'estero, di otto esperti in materia di produzione, confezione e commercio dei formaggi, nominati dal Ministro dell'agricoltura e delle foreste, sentite, per tre di essi, le organizzazioni dei produttori dell'agricoltura, per altri tre le organizzazioni cooperative di produzione e per gli ultimi due altre organizzazioni interessate.

Il Presidente del Comitato è nominato con decreto del Ministro dell'agricoltura e delle foreste, di concerto col Ministro dell'industria e del commercio.

(È approvato).

Art. 5.

Spetta al Comitato nazionale di:

a) esprimere il proprio parere ai sensi dell'articolo 3;

b) promuovere il riconoscimento delle denominazioni di origine e tipiche secondo le norme della presente legge;

c) collaborare con i competenti organi e uffici dello Stato per il controllo dell'osservanza

della presente legge e dei regolamenti di produzione per la repressione delle frodi in materia di produzione e commercio dei formaggi a denominazione riconosciuta e per quanto altro possa occorrere ai fini della difesa degli interessi di detta produzione, sia all'interno che all'estero;

d) esercitare, se richiesto dalle parti, funzioni di arbitrato nelle eventuali contestazioni in materia di denominazioni di origine o tipiche dei formaggi;

e) assumere e svolgere ogni altra funzione o incarico che dalle competenti Autorità venga ad esso affidato nel campo delle sue attività istituzionali, per la efficace attuazione della presente legge.

Le deliberazioni del Comitato di cui alle lettere a) e b) del presente articolo dovranno essere pubblicate sulla *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica, per le eventuali istanze e controdeduzioni degli interessati, singoli od associati, che devono essere presentate al Ministro dell'agricoltura e delle foreste entro 30 giorni dalla data di pubblicazione.

(È approvato).

Art. 6.

Il Comitato nazionale ha facoltà di far eseguire perizie, sopralluoghi e indagini, di esperire tutte le prove che riterrà opportune e di sentire oralmente le parti interessate, anche assistite dai rispettivi consulenti tecnici e patrocinatori legali, per accertare la sussistenza ed utilità, agli effetti qualitativi, degli usi locali, leali e costanti, che possono interessare la produzione e il commercio dei formaggi a denominazione riconosciuta.

(È approvato).

Art. 7.

La vigilanza per l'applicazione delle disposizioni contenute nella presente legge è svolta dal Ministero dell'agricoltura e delle foreste e da quello dell'industria e commercio.

I Ministeri suddetti, di concerto fra loro e previo il parere del Comitato previsto dall'articolo 5, con decreto da pubblicarsi nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica, possono affidare l'incarico della vigilanza sulla produ-

zione e sul commercio dei formaggi con denominazione di origine o tipica riconosciuta a Consorzi volontari di produzione.

(È approvato).

Art. 8.

L'incarico previsto dall'articolo precedente può essere affidato, per ciascun tipo di formaggio, ad un solo Consorzio di produttori del formaggio stesso, purchè esso:

1) comprenda tra i propri soci almeno dieci produttori, singoli o associati, che da oltre tre anni abbiano raggiunto sul mercato per la produzione del formaggio medesimo, notoria competenza;

2) sia retto da uno statuto che consenta l'ammissione nel Consorzio, a parità di diritti, di qualsiasi produttore del formaggio di cui trattasi;

3) garantisca per la sua costituzione ed organizzazione e per i mezzi finanziari di cui dispone, un efficace ed imparziale svolgimento della vigilanza affidatagli.

I Consorzi a cui viene affidato l'incarico sono sottoposti alla vigilanza del Ministero dell'agricoltura e delle foreste, che la esercita d'intesa col Ministero dell'industria e commercio.

Qualsiasi modificazione dello statuto deve essere preventivamente approvata dal Ministero stesso, di concerto con quello dell'industria e commercio.

(È approvato).

CAPO III

DISPOSIZIONI CONTRO LE FRODI E LA SLEALE CONCORRENZA - SANZIONI - DISPOSIZIONI PER LE PROCEDURE GIUDIZIARIE

Art. 9.

Chiunque produce, pone in vendita o comunque offre al consumo quali formaggi con denominazioni di origine o tipiche riconosciute, formaggi che non hanno i requisiti

prescritti per l'uso di tali denominazioni, è punito con la reclusione sino ad un anno e con la multa sino a lire 100.000.

Se il colpevole abbia fatto abuso, allo scopo di compiere la frode, di marchi individuali e commerciali o del Comitato nazionale, veri o contraffatti od in qualsiasi modo alterati o modificati, le pene come sopra comminate sono aumentate fino ad un terzo.

Se i formaggi considerati nella prima parte del presente articolo sono destinati alla vendita, o comunque, alla esportazione in Paese straniero, e come tali venduti, le pene sono aumentate fino alla metà.

Se il fatto è commesso da un produttore di formaggi con denominazione di origine riconosciuta, le pene sono aumentate fino ad un terzo.

FERRARI. Nel secondo comma, dove è detto: « Se il colpevole abbia fatto abuso, allo scopo di compiere la frode... » riterrei opportuno sostituire alla parola « abuso » l'altra « uso ».

PRESIDENTE. Metto ai voti l'emendamento proposto dal senatore Ferrari. Chi l'approva è pregato di alzarsi.

(È approvato).

Metto ai voti l'articolo 9 con questa modificazione. Chi l'approva è pregato di alzarsi.

(È approvato).

Art. 10.

Chiunque usi le denominazioni di origine o tipiche riconosciute alterandole oppure parzialmente modificandole con aggiunte anche indirettamente con termini rettificativi, come « tipo », « uso », « gusto », o simili, è punito con la reclusione sino a sei mesi e con la multa sino a lire 50.000.

Le stesse pene si applicano anche quando le denominazioni alterate come sopra sono poste sugli involucri, sugli imballaggi, sulle carte di commercio e in genere sui mezzi pubblicitari.

(È approvato).

Art. 11.

Chiunque adotti le denominazioni di origine o tipiche riconosciute ai sensi della presente legge come ragione sociale o come ditta e ne fa uso è punito con l'ammenda da lire 20.000 a lire 200.000.

(È approvato).

Art. 12.

Le pene comminate nella presente legge si applicano, salvo che il fatto non costituisca un più grave reato.

PETTI. Non vorrei che la disposizione contenuta in questo articolo rendesse inefficienti le pene stabilite dall'articolo 9.

SALOMONE. Questa dell'articolo 12 è una dizione di uso corrente. In tutte le leggi speciali, nelle quali sono previste delle infrazioni punite da apposite sanzioni, si mette per maggior cautela questa disposizione, che del resto è completamente superflua, perchè è chiaro che se c'è un reato più grave si applicano le pene maggiori.

MONNI. Non sono d'accordo sulla formulazione di questo articolo. Riterrei più opportuno dire: «Le pene comminate nella presente legge non si applicano quando il fatto costituisce più grave reato».

PETTI. Io debbo insistere su quanto ho osservato. Il collega Salomone ha esattamente ricordato che questa è una disposizione che ricorre in tutte le leggi speciali. Però il modo come si esprime l'articolo 12 non è conseguente; infatti le pene contemplate nelle leggi speciali non escludono l'applicazione delle pene per i reati concorrenti, nè i reati previsti dalla legge speciale scompaiono di fronte ad un altro reato.

MONNI. Io vorrei sapere qual'è il parere della Commissione e cioè se le pene previste in questa legge siano cumulate a quelle previste in altre norme oppure no. Questo non risulta chiaro dall'attuale dizione dell'articolo 12.

SPEZZANO. La dizione dell'articolo 12 vuol significare che si applicano le pene previste in questa legge qualora non se ne applichino altre più gravi.

MONNI. Ma se il concetto è questo la dizione deve essere diversa. A me non interessa che la dizione usata nell'articolo 12 sia stata già adottata altre volte; a mio parere la dizione esatta deve essere questa: «Le pene comminate nella presente legge non si applicano quando il fatto costituisce più grave reato».

PRESIDENTE. Nessun altro chiedendo di parlare, metto ai voti il testo sostitutivo dell'articolo 12 proposto dal senatore Monni, di cui do lettura:

«Le pene comminate nella presente legge non si applicano quando il fatto costituisce più grave reato».

Chi lo approva è pregato di alzarsi.

(È approvato).

Art. 13.

In caso di condanna il giudice dovrà sempre ordinare la pubblicazione della parte dispositiva della sentenza su almeno due giornali, di cui uno quotidiano scelto fra quelli che trattino prevalentemente argomenti attinenti alla attività agricola e lattiero-casearia o agli interessi delle rispettive categorie di produttori.

(È approvato).

Art. 14.

Chiunque produce, vende o comunque fa commercio dei prodotti di cui alla presente legge, è tenuto a fornire, dovunque i prodotti si trovino, campioni a richiesta degli ufficiali ed agenti delegati dal Ministero dell'agricoltura e delle foreste, dal Ministero delle finanze (Direzione generale delle dogane e delle imposte indirette) o dall'Alto Commissariato per l'igiene e la sanità pubblica.

Detti campioni saranno prelevati dagli ufficiali ed agenti sopra indicati in numero almeno di tre per ogni controllo, di cui uno sarà consegnato al produttore o commerciante.

I campioni stessi regolarmente suggellati o assicurati con sigilli atti a garantire l'iden-

tità e il contenuto saranno pagati a prezzo corrente di vendita.

(È approvato).

Passiamo ora all'esame del Capo IV.

Come gli onorevoli colleghi ricordano, è stato proposto dall'onorevole Ministro un articolo aggiuntivo, del quale ho già dato lettura; detto articolo diverrà il nuovo articolo 15 ed il Capo IV assumerà la seguente intitolazione: « Disposizioni transitorie e finali ».

Metto ai voti l'articolo 15. Con l'approvazione dell'articolo si intenderanno approvati anche i due allegati.

Chi li approva è pregato di alzarsi.

(Sono approvati).

Passiamo all'esame dell'articolo 15 del testo originario, che diventa articolo 16, in seguito all'approvazione dell'articolo aggiuntivo proposto dal Ministro:

« Con decreto del Presidente della Repubblica, su proposta del Ministro dell'agricoltura e delle foreste, di concerto con i Ministri di grazia e giustizia, del tesoro, delle finanze e dell'industria e commercio, saranno emanate le norme per la esecuzione della presente legge ».

Chi l'approva è pregato di alzarsi.

(È approvato).

Come aveva annunciato, il senatore Salomone propone un articolo aggiuntivo che, se approvato, diventerà l'articolo 17. Ne do lettura:

« La presente legge entrerà in vigore nel giorno della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* ».

Chi lo approva è pregato di alzarsi.

(È approvato).

CARELLI. Onorevoli colleghi, prima di passare alla votazione finale, voglio richiamare la vostra attenzione sul fatto che, per la repressione delle frodi in questo campo noi ci troviamo oggi in una situazione penosa. Gli Ispettorati provinciali dell'agricoltura dovrebbero far capo a particolari gabinetti universitari di analisi per aver modo di rimediare a tale situazione. Sarebbe quindi opportuno che un rappresentante degli organi periferici venisse incaricato presso gli Uffici provinciali d'igiene per rendere più agevoli i rapporti fra gli organi competenti, al fine di prendere i provvedimenti più idonei per la repressione di ogni frode.

PRESIDENTE. Metto ai voti il disegno di legge nel suo complesso. Chi l'approva è pregato di alzarsi.

(È approvato).

La seduta termina alle ore 10,25.

Dott. MARIO CARONI

Direttore dell'Ufficio delle Commissioni parlamentari.