

SENATO DELLA REPUBBLICA

IV LEGISLATURA

9^a COMMISSIONE

(Industria, Commercio interno ed estero, Turismo)

MERCOLEDÌ 6 LUGLIO 1966

(42^a seduta, in sede deliberante)

Presidenza del Presidente **BUSI**

INDICE

DISEGNO DI LEGGE

« Nuove disposizioni concernenti l'adeguamento delle attrezzature dei panifici » (1490-B) (D'iniziativa del senatore Levi) (Approvato dal Senato e modificato dalla Camera dei deputati) (Seguito della discussione ed approvazione con modificazioni):

PRESIDENTE	Pag. 465, 466, 467, 468
LEVI	466, 467
PICARDI, Sottosegretario di Stato per l'industria ed il commercio	466, 467
ROTTA	467, 468
VECELLIO	467

La seduta è aperta alle ore 10,30.

Sono presenti i senatori: Audisio, Banfi, Berlanda, Bernardi, Bernardinetti, Bonafini, Bussi, Francavilla, Mammucari, Merloni, Molinari, Mongelli, Secci, Trabucchi, Vacchetta, e Vecellio.

A norma dell'articolo 18, ultimo comma, del Regolamento, il senatore Veronesi è sostituito dal senatore Rotta.

A norma dell'articolo 25, ultimo comma, del Regolamento, sono presenti i senatori Levi e Vallauri.

Interviene il Sottosegretario di Stato per l'industria ed il commercio Picardi.

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

Seguito della discussione e approvazione, con modificazioni, del disegno di legge d'iniziativa del senatore Levi: « Nuove disposizioni concernenti l'adeguamento delle attrezzature dei panifici » (1490-B) (Approvato dal Senato e modificato dalla Camera dei deputati)

PRESIDENTE. L'ordine del giorno reca il seguito della discussione del disegno di legge, di iniziativa del senatore Levi: « Nuove disposizioni concernenti l'adeguamento delle attrezzature dei panifici », già approvato dal Senato e modificato dalla Camera dei deputati.

Come si ricorderà, alla proposta fatta dal senatore Veronesi nella precedente seduta

ha fatto seguito la presentazione di un emendamento, a firma dello stesso e dei senatori Audisio e Vacchetta, del seguente tenore: « Le norme di cui alla legge 31 luglio 1956, n. 1002, e successive modificazioni e di cui agli articoli che precedono, non si applicano ai forni a cottura a legna ». Si tratta, quindi, di un emendamento aggiuntivo.

Il rappresentante del Governo conosce già i termini della questione. Ascoltiamo pertanto il suo pensiero in merito all'emendamento.

P I C A R D I, *Sottosegretario di Stato per l'industria ed il commercio*. In linea generale non sarei contrario all'emendamento. In effetti, se si riuscisse ad ottenere attraverso questi forni a legna un pane buono come auspicano coloro che propongono l'emendamento, saremmo tutti favorevoli al mantenimento di tali forni. Tra l'altro, è risaputo che anche i turisti preferiscono questo pane di tipo casareccio, che possono acquistare in molti luoghi, percorrendo le nostre strade, anche di grande comunicazione. Ma v'è un pericolo, che già è stato fatto presente dal Ministero della sanità. Il Ministero della sanità originariamente era anzi assolutamente contrario anche alla concessione di proroghe. Però, dinanzi all'impossibilità di ottenere in breve lasso di tempo l'ammodernamento degli 8.000 forni circa, tuttora non rispondenti alle prescrizioni di legge, ha fatto, per così dire, un po' macchina indietro e in una recente lettera ha osservato quanto segue: « . . . per quanto riguarda i forni da pane a legna, sotto il profilo sanitario, questa Amministrazione non avrebbe obiezioni da formulare ad una eventuale proposta per la prosecuzione in via permanente dell'attività dei forni a legna in questione, a condizione però che i forni stessi siano riscaldati con legna allo stato naturale, con l'esclusione quindi di quella impregnata, colorata, o dipinta, o trattata in modo analogo, e la cui combustione, comunque, non possa rappresentare alcun rischio per la salute umana derivante dal consumo del pane cotto nei forni con essa riscaldati ».

Ma come si fa a controllare che questi forni vengano alimentati esclusivamente con

legna allo stato naturale? Per questa difficoltà, vorrei pregare la Commissione di approvare il disegno di legge così com'è. Subordinatamente, qualora la Commissione decidesse di accogliere l'emendamento Veronesi, chiederei di modificare l'emendamento stesso aggiungendo alle parole « a legna » le altre « allo stato naturale ». Questo proprio per evitare gli inconvenienti messi in luce dal Ministero della sanità.

P R E S I D E N T E. D'accordo. Quando si parla di forni tradizionali a legna si usa una dizione un po' generica. Il concetto è reso invece meglio se viene fatto riferimento alla legna che deve essere allo stato naturale, cioè quelle famose fascine dalle quali poi, come si diceva, veniva la carbonella.

L E V I. Anche io sono d'accordo. Avevamo deciso con il collega Veronesi di fare una cosa di questo genere. Io pensavo però di lasciare solo le parole « forni a legna », aggiungendo poi che la panificazione, la cottura del pane e la vendita sono libere, salvo i normali controlli igienici e sanitari. In questo modo mi sembra, cadrebbero le preoccupazioni espresse dal Ministero della sanità. Mi pare però che la preoccupazione, anche se giusta, sia un po' eccessiva. Anche in un forno elettrico, infatti, può succedere che venga introdotto un corpo estraneo, che naturalmente non dovrebbe entrarci.

P R E S I D E N T E. Si deve precisare che la legna non deve aver subito trattamenti particolari.

L E V I. Si può adoperare della carbonella, che è un prodotto della combustione della legna naturale, e che va benissimo, ma che non è certo legna allo stato naturale.

P R E S I D E N T E. I forni a legna vengono accesi con le fascine, che poi diventano carbonella, e la carbonella non è più utilizzata nel forno.

L E V I. Ma ci può rimanere. Se scendiamo in queste minuzie, dobbiamo prevedere tutto. A me pare che dicendo: « forni a

legna » si intende che si esclude la legna verniciata, eccetera.

V E C E L L I O . Io vorrei osservare che tutto il pane che si vende è soggetto a determinate norme igieniche. Non vedo perchè lo si debba precisare proprio qui in particolare. Diciamo: « legna allo stato naturale » e basta.

R O T T A . Dal punto di vista igienico, faccio un po' mie le preoccupazioni espresse dal rappresentante del Governo.

C'è anzitutto la questione della cottura. In molti paesi il forno a legna è stato abbandonato e si mantiene solo là dove esiste una forte tradizione. La cottura del pane, infatti, deve avvenire con temperature prima basse e poi più elevate. Ora, questo non è possibile nel forno a legna, ma solo in quelli a riscaldamento indiretto.

La legge, fin dal 1938, mi pare, è venuta imponendo a mano a mano una confezione del pane diversa da quella tradizionale. Che in questo campo in Italia ci si attenga ad una forte tradizione e che si voglia anche mantenerla, è una cosa che può trovare una sua giustificazione. Io credo però che, nonostante ogni buona volontà, questi forni a legna scompariranno rapidamente, anche perchè non si troveranno più le persone che siano disposte a restare davanti alla bocca del forno per tanto tempo, con le conseguenze che, poi, noi medici riscontriamo. Nelle persone addette alla panificazione in questi forni la tubercolosi, almeno una volta, era abbastanza diffusa.

Per tornare ora alla modifica dell'emendamento nel senso indicato dal Governo, cioè di precisare « legna allo stato naturale », dirò che sono senz'altro d'accordo. Altrimenti rimarrebbe la preoccupazione che con il forno a legna si verificano quegli inconvenienti che noi abbiamo inteso eliminare vietando il riscaldamento diretto a nafta, eccetera. Preciso che l'emendamento, dal punto di vista igienico, non è completamente di mio gradimento. Mi sembra necessario che si precisino almeno che deve trattarsi di legna allo stato naturale. È certo che il controllo igienico di questi forni dovrebbe essere

fatto con molta accuratezza, in modo cioè da poter garantire la bontà del prodotto.

P I C A R D I , *Sottosegretario di Stato per l'industria ed il commercio*. Vorrei aggiungere che in effetti questi forni a legna non danno garanzia di una perfetta cottura del pane. Il pane che contiene una maggiore percentuale di acqua è proprio quello che si confeziona nei forni a legna. Questa è una realtà ormai accertata.

Comunque, ho detto preliminarmente che sarei stato favorevole all'approvazione del disegno di legge così come ci è pervenuto dalla Camera. In via subordinata, ove la Commissione si orientasse per l'approvazione dell'emendamento presentato dai senatori Veronesi ed altri, pregherei di aggiungere, alla fine dell'emendamento stesso, le parole: « allo stato naturale ».

L E V I . Vorrei chiedere al Presidente se non ritenga opportuno aggiungere dopo le parole « forni a legna allo stato naturale » il seguente periodo: « Per essi la panificazione, la cottura e la vendita del pane sono libere, salvo i normali controlli sanitari ».

P R E S I D E N T E . I controlli sono impliciti. Rientrano nelle norme generali. Poichè nessun altro domanda di parlare, dichiaro chiusa la discussione generale.

Do ora lettura dell'articolo 1 nel testo modificato dalla Camera dei deputati:

Art. 1.

I termini di cui alla legge 16 aprile 1962, n. 186, per l'adeguamento dell'attrezzatura dei panifici ai requisiti richiesti dall'articolo 3 della legge 31 luglio 1956, n. 1002, sono ulteriormente prorogati come segue:

al 31 dicembre 1967, per i panifici situati in Comuni con popolazione superiore a 20.000 abitanti;

al 31 dicembre 1968, per i panifici situati in Comuni con popolazione da 5.001 a 20.000 abitanti;

al 31 dicembre 1969, per i panifici situati in Comuni con popolazione da 2.001 a 5.000 abitanti;

al 31 dicembre 1970, per i panifici situati in Comuni con popolazione inferiore a 2.001 abitanti.

Poichè nessun altro domanda di parlare, lo metto ai voti.

(È approvato).

Do lettura dell'articolo 2 nel nuovo testo introdotto dalla Camera dei deputati.

Art. 2.

Dopo la scadenza dei termini stabiliti nel precedente articolo, le imprese che non abbiano adeguato l'attrezzatura dei panifici ai requisiti tecnici prescritti dall'articolo 3 della legge 31 luglio 1956, n. 1002, non potranno più esercitare la loro attività.

L'inosservanza della disposizione del comma precedente è punita con l'ammenda nella misura e con le modalità di cui all'articolo 14 della legge 31 luglio 1956, n. 1002. Le imprese inadempienti sono altresì soggette alla revoca della licenza.

Poichè nessuno domanda di parlare, lo metto ai voti.

(È approvato).

Do lettura dell'articolo 3 nel nuovo testo introdotto dalla Camera dei deputati.

Art. 3.

I benefici di cui alla legge 30 luglio 1959, n. 623, e successive modificazioni, e di cui all'articolo 8 della legge 25 luglio 1961, numero 649, sono estesi alle trasformazioni dei forni da pane e delle attrezzature tecniche dei panifici a norma della presente legge.

Poichè nessun altro domanda di parlare, lo metto ai voti.

(È approvato).

Dopo l'articolo 3, i senatori Veronesi, Vacchetta e Audisio propongono di aggiungere il seguente articolo 3-bis:

« Le norme di cui alla legge 31 luglio 1956, n. 1002 e successive modificazioni e di cui agli articoli che precedono, non si applicano ai forni di cottura a legna ».

Il sottosegretario Picardi propone di aggiungere dopo le parole: « ai forni di cottura a legna », le altre: « allo stato naturale ».

R O T T A . Aderisco alla proposta del Sottosegretario.

P R E S I D E N T E . Do lettura dell'emendamento aggiuntivo presentato dai senatori Veronesi ed altri con la modifica proposta dal sottosegretario Picardi.

« Le norme di cui alla legge 31 luglio 1956, n. 1002 e successive modificazioni e di cui agli articoli che precedono, non si applicano ai forni di cottura a legna allo stato naturale ». La metto ai voti

(È approvato).

La Camera dei deputati ha soppresso l'articolo 2 del testo approvato dal Senato così formulato:

La presente legge entra in vigore il giorno stesso della sua pubblicazione sulla *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica.

Metto ai voti la soppressione.

(È approvata).

Metto ora ai voti il disegno di legge nel suo complesso.

(È approvato).

La seduta termina alle ore 11,10.

Dott MARIO CARONI

Direttore generale dell'Ufficio delle Commissioni parlamentari