

SENATO DELLA REPUBBLICA

IV LEGISLATURA

COMMISSIONI RIUNITE

8^a (Agricoltura e foreste)

e

11^a (Igiene e sanità)

GIOVEDÌ 13 OTTOBRE 1966

(1^a seduta, in sede deliberante)

Presidenza del Presidente della 8^a Commissione DI ROCCO

INDICE

DISEGNO DI LEGGE

« Disciplina per la lavorazione e commercio dei cereali, degli sfarinati, del pane e delle paste alimentari » (1553) (D'iniziativa dei deputati Bartole; De Marzi Fernando ed altri) (Approvato dalla Camera dei deputati) (Discussione e rinvio):

PRESIDENTE	Pag.	2, 9
CARELLI		7, 8
GRIMALDI		5
LOMBARI		8
MILITERNI, <i>relatore</i>		2, 5
TORTORA		8

La seduta è aperta alle ore 18,15.

Sono presenti:

della 8^a Commissione i senatori: Asaro, Attaguile, Bertola, Bolettieri, Canziani, Ca-

relli, Cataldo, Cittante, Compagnoni, Conte, Di Rocco, Grimaldi, Marullo, Medici, Milillo, Militerni, Moretti, Santarelli, Sibille, Tedeschi, Tiberi, Tortora e Valmarana.

A norma dell'articolo 18, ultimo comma, del Regolamento, il senatore Rovere è sostituito dal senatore Trimarchi;

della 11^a Commissione i senatori: Alberti, Caroli, Cassese, Cassini, Cremisini, Criscuoli, Di Grazia, Di Paolantonio, Ferroni, Lombari, Lorenzi, Orlandi, Perrino, Picardo, Pignatelli, Samek Lodovici, Sellitti, Simonucci e Zelioli Lanzini.

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

Intervengono i Sottosegretari di Stato per l'agricoltura e le foreste Schietroma e per la sanità Volpe.

Discussione e rinvio del disegno di legge d'iniziativa dei deputati Bartole; De Marzi Fernando ed altri: « Disciplina per la lavorazione e commercio dei cereali, degli sfarinati, del pane e delle paste alimentari » (1553) (Approvato dalla Camera dei deputati)

PRESIDENTE. L'ordine del giorno reca la discussione del disegno di legge di iniziativa dei deputati Bartole; De Marzi Fernando, Berloffia, De Leonardis, Urso, Agosta, Laforgia e Tambroni: « Disciplina per la lavorazione e commercio dei cereali, degli sfarinati, del pane e delle paste alimentari », già approvato dalla Camera dei deputati.

Dichiaro aperta la discussione generale.

MILITERNI, *relatore*. Onorevole Presidente, onorevoli senatori, onorevoli Sottosegretari, abbiamo concluso i lavori parlamentari, nel periodo estivo, con la discussione del Piano verde; iniziamo i lavori autunnali con l'esame di un disegno di legge che potremmo definire il « Piano bianco alimentare »: riguarda, infatti, la disciplina per la lavorazione ed il commercio dei cereali, degli sfarinati e delle paste alimentari.

Tale provvedimento è vivamente atteso ed andrà a colmare una grave lacuna della nostra legislazione. Le leggi attualmente vigenti in questo settore rimontano al 1932 e sono state completamente superate dal progresso scientifico degli ultimi 30 anni, dal progresso delle indagini analitiche, dalle nuove esigenze e prospettive del Mercato comune europeo nonchè dai nostri obblighi comunitari, nell'ambito di tale organizzazione, ai fini dell'armonizzazione legislativa nell'area della CEE.

L'iter del disegno di legge si ricollega ad una iniziativa parlamentare che fa capo ad un progetto presentato alla Camera dei deputati dall'onorevole Bartole il 16 ottobre 1963 e ad un altro testo presentato dagli onorevoli De Marzi ed altri il 31 ottobre 1963.

Nella relazione che accompagna il primo di questi due disegni di legge, atto della Camera dei deputati n. 594, si dice:

« Essendo stato nella precedente legislatura relatore per la XIV Commissione delle proposte di legge De Marzi ed altri: " Disciplina per la lavorazione e il commercio dei cereali, degli sfarinati e delle paste alimentari " (Stampato n. 2714) e Borin: " Disciplina della pastificazione e del commercio delle paste alimentari " (Stampato numero 3042), nonchè compilatore di un testo alternativo dettato da particolari esigenze di tecnica laboratoristica, ho ritenuto, nel comune interesse, doveroso ritornare ora sull'argomento, ripresentando alla Camera le stesse conclusioni cui erano sulla complessa materia, unanimemente pervenute, in sede deliberante, le Commissioni riunite sanità, agricoltura e industria e commercio nella seduta dell'8 febbraio ultimo scorso, conclusioni recepite, in data 13 pari mese, dall'altro ramo del Parlamento (Stampato n. 2601 del Senato della Repubblica).

Le anzidette Commissioni legislative approfondirono prima, discussero, emendarono e rielaborarono poi, tutta la complessa materia avvalendosi soprattutto dell'assidua collaborazione dei più qualificati tecnici dei Dicasteri interessati, nonchè dell'illuminato parere del professor Arnaldo Foschini, Direttore dell'Istituto di merceologia dell'Università di Roma che, su espresso invito, costantemente parteciparono ai loro lavori.

Determinante quindi è stata per noi commissari codesta collaborazione, che valse al raggiungimento di conclusioni unanimi, facilitate anche dallo schema di legge sugli sfarinati, frattanto elaborato da una apposita Commissione istituita dal Ministero dell'agricoltura e delle foreste, presieduta dal professor Sabato Visco, Direttore dell'Istituto nazionale della nutrizione ».

Nella relazione al disegno di legge di iniziativa dei deputati De Marzi ed altri si legge:

« Nei primi mesi ancora del lontano 1953, fu nominata una Commissione interministeriale per lo studio di un provvedi-

mento legislativo di una nuova disciplina per la lavorazione e commercio dei cereali, sfarinati pane e paste. Tale Commissione approntò, dopo largo e profondo studio, un testo che, nel luglio 1958, ebbe anche l'approvazione del Consiglio superiore di sanità.

Dai lavori della Commissione interministeriale e dall'esame del Consiglio superiore di sanità, sono passati anni senza che un testo definitivo venisse presentato al Parlamento.

Fu a tal fine da noi presentata ai colleghi della terza legislatura la proposta di legge n. 2714; questa venne discussa ed approvata, con emendamenti, l'8 febbraio 1963.

Il Senato non fece in tempo ad esaminarla per cessata legislatura ».

I disegni di legge di iniziativa dell'onorevole Bartole e dei deputati De Marzi ed altri sono stati poi unificati in un testo unico che è pervenuto al Senato unanimemente approvato dall'altro ramo del Parlamento.

La domanda che viene spontaneo porsi esaminando le presenti norme, domanda suggerita al relatore anche dalla reminiscenza scolastica della più recente storia dell'evoluzione del diritto, è se dobbiamo esaminare questo disegno di legge con il metodo che i tedeschi chiamerebbero della « *Begriff Jurisprudenz* », della giurisprudenza concettuale, o con quello della « *Interessen Jurisprudenz* », della giurisprudenza dell'interesse.

Dobbiamo, cioè, avvertire, principalmente, la preoccupazione della tecnica concettuale, analitica e merceologica o dobbiamo tener conto, soprattutto, degli interessi molteplici che questo disegno di legge coinvolge?

Personalmente, ritengo che le Commissioni riunite debbano conciliare i due metodi ed esaminare il testo che ci sta dinanzi sforzandosi di armonizzare e contemperare le due istanze: i valori scientifici e concettuali della tecnica analitica e merceologica e gli interessi sostanziali che, indubbiamente, sono pure alla base dell'articolazione normativa del disegno di legge.

Dobbiamo cioè preoccuparci della bontà del prodotto e, prima di tutto, della salute

dei cittadini ma, nel contempo, non dobbiamo sottovalutare una triplice dialettica di interessi: quelli dei produttori della materia prima (Agricoltura); dei produttori della materia lavorata e trasformata (Industria) e in ultimo, in ordine cronologico ma non certo in ordine logico-giuridico, dei consumatori, in quanto categoria titolare sia del diritto alla sanità degli alimenti sia del diritto alla economicità degli alimenti fondamentali.

Certo per l'esame di questo disegno di legge il relatore dovrebbe possedere nozioni non soltanto economiche, sociologiche e giuridiche, ma anche tecniche, analitiche e scientifiche. Il relatore vi dichiara in umiltà di non possedere al livello ottimale le seconde, per cui fa vivo appello a quanti in queste Commissioni riunite possono dare il loro prezioso contributo sotto l'aspetto tecnico, scientifico, analitico, di esprimere il proprio giudizio.

Il titolo I ed il titolo II del disegno di legge disciplinano la macinazione dei cereali e gli sfarinati. Il relatore non ha emendamenti da proporre a questa parte del disegno di legge. Rileva soltanto che il disegno di legge non affronta il pur vitale problema della degerminazione del grano. La nuova tecnica molitoria, l'impiego di macchine smerigliatrici-spuntatrici in tutto il mondo, come è noto, purtroppo, porta alla degerminazione del grano, cioè a sottrarre al grano uno degli elementi base del suo potere nutritivo. Il disegno di legge non affronta questo problema. Il relatore lo rileva per debito di completezza, constatando che, se è vero che alcune industrie italiane ed europee si sono ammodernate in modo da evitare la degerminazione del grano, è anche vero che la maggior parte delle industrie italiane ed europee tale ammodernamento non l'ha ancora effettuato. Il problema resta. Chi parla se ne occupò circa trent'anni fa, allorchè nella sua qualità di ufficiale di complemento del Commissariato militare ebbe a studiare, alla scuola di Spoleto, questo argomento e ad approfondire quale danno per la salute pubblica derivi dalla degerminazione del grano. Ho

voluta soltanto accennare alla questione per segnalare una lacuna del disegno di legge.

Il titolo III del disegno di legge regola la panificazione. Anche questo titolo è stato approvato all'unanimità dalla Camera. Da molti colleghi, in questo ramo del Parlamento, sono state manifestate alcune perplessità per quanto concerne la produzione di alcuni tipi di pane speciale, che conferiscono talvolta rinomanza a città, a regioni del nostro Paese. Io debbo rilevare che all'articolo 20 del disegno di legge, là dove è articolata la normativa per la produzione dei pani speciali, c'è un comma che a mio modesto avviso forse consentirebbe di superare queste perplessità. È vero, infatti, che l'articolo 20 regola in maniera rigida e schematica la confezione dei pani speciali, ma è anche vero che nell'ultimo comma esso prevede: « L'impiego di ingredienti diversi da quelli indicati nel presente articolo deve essere autorizzato con decreto del Ministro per la sanità, di concerto con i Ministri per l'agricoltura e foreste e per l'industria e commercio; nel decreto sono stabilite le norme e le modalità per l'impiego e, al caso, per la produzione ed il commercio degli ingredienti autorizzati ».

Ora, se noi in un disegno di legge generale volessimo affrontare la casistica di tutti i pani speciali confezionati in Italia, credo che andremmo molto per le lunghe. Questo comma dell'articolo 20 (ne parleremo con maggiore profondità quando passeremo all'esame dei singoli articoli) consente alle varie zone interessate alla produzione di pani speciali di legittimare tali produzioni con singoli decreti del Ministro della sanità, di concerto con i Ministri dell'agricoltura, dell'industria e commercio.

Il titolo IV concerne la pastificazione. È, indubbiamente, il titolo più importante del disegno di legge. L'esame di questo titolo ci ripropone, innanzitutto, la considerazione di un problema fondamentale e pregiudiziale, sulle cui componenti ed incognite il relatore sollecita tutta l'attenzione delle Commissioni riunite, cioè quello relativo all'uso della sola semola di duro o anche del semolato di duro. Onorevoli colleghi, entriamo in un campo in cui non è facile

conciliare le istanze teoriche della tecnica con gli interessi economici delle varie categorie interessate: agricoltura, industria trasformatrice, consumatori, Mercato comune europeo e, nella specie, equilibrio economico, finanziario e legislativo nell'ambito del Mercato comune europeo.

Come è noto, sia la legislazione francese che quella italiana vogliono che le paste alimentari siano fabbricate esclusivamente con l'impiego di grano duro. Ma il legislatore francese utilizza 78 parti delle 100 molite, prevedendo due categorie di paste: una di qualità superiore ed una di qualità corrente. Infatti, il decreto francese n. 55-1175 del 31 agosto 1955, all'articolo 2 prevede: semola superiore di grano duro e semola di grano duro (il nostro semolato). Con il presente disegno di legge, il legislatore italiano considera, invece, l'utilizzo di sole 63 parti delle 100 molite; ammette cioè la sola fabbricazione di paste con semole di qualità superiore, escludendo dalla fabbricazione e dal mercato le paste realizzate con l'impiego di semole di grano duro correnti, cioè del semolato.

Questa sostanziale differenza dell'articolazione normativa ripropone alcuni problemi, che debbono da noi essere attentamente e realisticamente valutati. Accenno ai principali.

In primo luogo, insorge un problema giuridico. Come è noto, il Trattato di Roma sottopone ai sei Paesi della CEE il problema dell'armonizzazione della legislazione. Ora, sarà molto difficile, nella specie, perseguire la finalità comunitaria se il legislatore italiano adotterà una linea così esclusiva ed estremista rispetto alla legislazione francese. Ripeto: la Francia prevede il confezionamento della pasta con semola e semolato di grano duro, l'Italia solo con semola di grano duro.

Vi è poi un problema economico. Da qualche tempo, negli altri cinque Paesi membri della CEE si manifesta la tendenza ad utilizzare i grani teneri nella pastificazione, tendenza che si è, peraltro, rafforzata da quando il Consiglio dei ministri della CEE, nel dicembre del 1964, ha deciso di fissare il prezzo — che l'industriale fabbricante di

paste dovrà pagare per il grano duro in rapporto al tenero — sul parametro differenziale di 118 a 100. Ma, a prescindere da tutto ciò — il che, peraltro, solo in linea teorica è possibile — conviene all'Italia (questo è il punto), all'agricoltura italiana nel suo insieme, all'economia di tutto il settore — considerata nella globalità degli interessi correlati della produzione e del consumo — conviene davvero l'adozione di tale linea esclusivista? Il relatore ha il dovere di sottoporre al vostro esame e alla vostra valutazione alcune perplessità. Lo stesso relatore si permetterà peraltro, in conclusione di accennare ad alcune norme che, nello stesso disegno di legge, sia pure in linea transitoria, danno la possibilità di superare alcune delle perplessità più notevoli.

Innanzitutto, sotto il profilo economico, il problema dell'impiego della sola semola di duro, con esclusione del semolato di duro, implica tutta una serie di reazioni e di riflessi. Il relatore compie il dovere di segnalare alcuni — i più rilevanti — all'attenzione ed alla valutazione dei Commissari.

Sul piano del commercio con l'estero, e più specificamente degli scambi nell'area del MEC, le paste con semolati di grani duri o addirittura con l'impiego di tenero, prodotte in Francia o in Belgio, e quindi a costi di produzione più bassi, rispetto a quelle italiane, non rischieranno di diventare più competitive nell'area del MEC?

È vero che l'articolo 36 del disegno di legge recita: « È vietato vendere o detenere per vendere pasta avente caratteristiche diverse da quelle stabilite dalla presente legge »; ma ciò — a prescindere dal contrasto con lo spirito e con la lettera della regolamentazione del MEC — non impedirà alle paste francesi o belghe, di essere più competitive nell'area del MEC ed oltre, rispetto a quelle italiane.

Un secondo problema, conseguente dall'impostazione del disegno di legge, è rappresentato dall'altra serie di riflessi economici che interessa direttamente la produzione e il consumo, l'agricoltura, l'industria trasformatrice ed i consumatori, e quindi l'economia generale del settore.

Il presente disegno di legge sterilizza, per così dire, ed inutilizza — ai fini della pastificazione — 15 parti delle 100 molite (cioè tutto il semolato); e ciò senza alcuna ragione dietetica ed alimentaristica vera e propria. Prima conseguenza inevitabile: il semolato che non troverebbe collocamento nell'industria pastaria dovrebbe essere destinato all'alimentazione del bestiame, e sarebbe quindi venduto a prezzi molto inferiori. La semola aumenterebbe di prezzo, dato che dallo stesso quintale di grano duro si ricaverebbe un quantitativo minore di materia prima utilizzabile per la pastificazione, e l'utilizzazione del grano duro nazionale finirebbe con l'essere, non solo proporzionalmente, inferiore, anche se, a prima vista, potrà sembrare il contrario. Ed è qui che a me pare necessaria la massima attenzione: su questa serie di riflessi economici, i quali vanno messi in luce con la massima chiarezza possibile.

Se, col disegno di legge in esame, sterilizziamo, come dicevo, quindici o venti parti di sfarinato duro molito, per fabbricare pasta di sola semola dobbiamo macinare più grano duro. Il 15 o 20 per cento di semolato inutilizzabile, a prima vista, sembrerebbe infatti corrispondere ad un 15 o 20 per cento di grano duro in più da impiegare nella pastificazione. Perciò ho detto che la specifica normativa del disegno di legge sembrerebbe, a prima vista, determinare un maggiore impiego immediato di grani duri. Ma le parti inutilizzate di semolato che non possono più essere usate nella pastificazione, chi le pagherà all'agricoltura?

G R I M A L D I . Ne è previsto l'impiego nella panificazione.

M I L I T E R N I , *relatore*. E, se per estrarre la sola semola utilizzabile per la fabbricazione di un quintale di pasta occorrerà una maggiore quantità di grano duro, la conseguente forte maggiorazione di prezzo della semola non finirà col gravare sul consumatore, rendendo quindi meno competitive le paste alimentari italiane nel MEC ed in tutti i mercati esteri? E tutto ciò non

finirà col risolversi, a medio termine, in una riduzione dell'impiego del grano duro?

Il disegno di legge in esame, diciamolo con estrema franchezza, nella legittima prospettiva di proteggere i grani duri italiani, e quelli meridionali in particolare, non rischia invece di danneggiarli arrecando anche grave danno all'industria trasformatrice e — in ultima analisi ma in prima istanza — al consumatore?

Ipotizziamo, per un istante, il fenomeno inverso; cioè che il disegno di legge determini invece, come sembra a prima vista, un aumento nell'impiego di grano duro. Anche questa ipotesi, che per altro a me sembra molto aleatoria, deve essere attentamente valutata dal legislatore nei suoi molteplici riflessi. Il suo verificarsi, ad esempio, non rischierebbe di determinare, sul medio termine, un *deficit* di grano duro? E tale *deficit* appare tanto più probabile se si tiene conto della rivoluzionaria alterazione cui il mercato italiano sarà sottoposto a partire dal 1º luglio 1967, allorchè il prezzo che l'industria italiana delle paste alimentari pagherà per il grano duro passerà dalle lire 10.000 alle lire 7.500. Con questo nuovo prezzo, infatti, i 4 milioni di quintali di sfarinati di tenero che oggi sono consumati dall'industria pastaria saranno sostituiti da sfarinati di duro; il che, all'ingrosso, richiederà un ulteriore impiego di grano duro di circa 7 milioni di quintali.

Un'altra considerazione da fare è la seguente. Nel momento in cui anche nel Mezzogiorno, con la diffusione dell'irrigazione, con la problematica delle riconversioni colturali, l'agricoltura italiana percepisce, finalmente, la necessità e l'utilità delle colture intensive e specializzate, nel momento in cui all'Italia, ed al Mezzogiorno in particolare, si apre la prospettiva economica di un maggiore reddito, con la potenzialità già in atto di divenire davvero il grande giardino mediterraneo dell'ortofrutticoltura europea, il *deficit* di grano duro, derivante anche dalla parziale utilizzazione di grano duro nella pastificazione, non diventerà — nel medio termine — una grave componente negativa per tutta l'economia del Paese?

Esaminiamo ora brevemente come stanno le cose oggi e qual'è la tendenza in atto.

Da circa tre anni, è in atto la tendenza all'aumento del consumo del pane e della pasta. Vi risparmio la lettura di alcuni documenti statistici e di alcune autorevoli interpretazioni di questa tendenza; comunque il mercato interno, questo è un dato indiscutibile, resta oggi scoperto per circa 3 milioni di quintali di grano. Conviene all'Italia aumentare tale scoperto anche col presente disegno di legge, sterilizzando il 15-20 per cento del suo grano duro?

Sono tutte queste considerazioni che inducono il relatore a perplessità sull'attuale formulazione degli articoli 29 e 51 del provvedimento.

Fermo restando il criterio del disegno di legge che le paste alimentari si fabbrichino, per l'avvenire, solo con sfarinati di grano duro, sembrerebbe prudente al relatore mantenere pure ferma, per ora, senza limitazioni di tempo, la fabbricazione di pasta comune confezionata con semolato ed avente le caratteristiche di cui all'articolo 51 del disegno di legge.

Il relatore propone altresì alle Commissioni riunite di approvare, senza modificazione alcuna, il titolo V del disegno di legge, che regola l'uso dei lieviti, il titolo VI, che detta norma per i locali di produzione, ed il titolo VII, che disciplina il prelevamento dei campioni ed i controlli. Per il titolo VIII « Vigilanza e sanzioni », il relatore si riserva di proporre, se prevarrà la tesi di modificare il testo al nostro esame, lievissime integrazioni per estendere, nella certezza del diritto, l'area di una sempre più vigile repressione penale delle infrazioni in un settore così delicato, connesso vitalmente com'è all'alimentazione-base del popolo italiano. Altre precisazioni sono state suggerite, per il titolo medesimo, dal senatore Cuzari. Le esamineremo al momento opportuno.

Dell'ultimo titolo del disegno di legge, il IX, « Disposizioni transitorie e finali », ho già indicato ciò che a me pare essenziale: l'eventuale soppressione dell'articolo 51, in relazione alla proposta modifica dell'articolo 29.

Non presumo certo, onorevoli colleghi, di avere così esaurito l'esame del disegno di legge. Ho soltanto tentato di prospettare alle Commissioni riunite un panorama dei punti nodali della normativa, che peraltro all'altro ramo del Parlamento, ritengo dovere di obiettività il ripeterlo, è stata approvata all'unanimità; il che mi ha reso e mi rende ancor perplesso — per quanto personalmente convinto — nel chiedere alle Commissioni riunite l'approvazione del disegno di legge con le poche modifiche ed integrazioni cui ho rapidamente accennato. Le perplessità che in me sono sorte, circa la utilizzazione della sola semola, come le perplessità sorte in alcuni colleghi per quanto concerne l'esclusione del semolato di grano duro, e la produzione di pane e paste speciali sono, infatti, in parte, considerate e, sia pure provvisoriamente, superate dalla norma transitoria di cui all'articolo 51, dalle norme dell'articolo 20 ultimo comma e dell'articolo 30 ultimo comma.

Il disegno di legge consente, infatti, con l'articolo 51 la produzione di pasta comune confezionata con semolato fino al 31 dicembre 1967 e prevede, per il pane e le paste speciali, i relativi decreti, (art. 20 - pane) (art. 30 - pasta) di concerto tra i ministri dell'industria, dell'agricoltura e della sanità.

Considerando la portata di queste norme, il fatto che il disegno di legge è stato approvato all'unanimità, in riunione comune, dalla XI e dalla XIV Commissione permanente della Camera, tenendo altresì presente la viva attesa delle categorie interessate, soprattutto dei consumatori, che riceveranno, senza dubbio, dei benefici dalla regolamentazione di così delicato settore, il relatore si dichiara disposto a rinunciare alla presentazione degli emendamenti ai quali prima ha accennato, ove le Commissioni volessero approvare il provvedimento nel testo pervenuto dalla Camera.

CARELLI. Ho ascoltato con interesse la relazione del senatore Militerni e credo che le sue considerazioni meritino la nostra attenzione.

L'iter di questo provvedimento è conosciuto da noi tutti e sappiamo come il settore dei cereali attenda da lunghi anni una nuova disciplina che ne dia una sicura e definitiva sistemazione.

Vorrei però fare alcune considerazioni, richiamando l'attenzione sul suggerimento, che a suo tempo fu dato, della autolimitazione legislativa del Parlamento. Infatti legiferare su materia che costituisce oggetto di regolamentazione, spesso significa introdurre ostacoli alla chiarezza della norma legislativa e creare anche un'indebita interferenza in attribuzioni che competono all'Esecutivo.

Ritengo dunque che, nel caso in esame, non avrebbe dovuto essere il Parlamento a provvedere, trattandosi di una materia di tipo regolamentare, mentre sarebbe stato utile ed opportuno far uso della potestà di delega prevista dall'articolo 76 della Costituzione. Si sarebbero dovute stabilire pertanto nella fattispecie le grandi linee di indirizzo autorizzando l'Esecutivo a modificare, se necessario, alcune norme espressamente richiamate, attraverso disposizioni normative regolamentari. A sostegno di questa mia tesi faccio osservare il tecnicismo delle disposizioni contenute nel disegno di legge. Si veda, ad esempio, quanto si riferisce ai cereali idonei all'alimentazione umana, alle loro caratteristiche, al tipo di sfarinati, a come deve essere la semola di grano duro, e così via.

Ora, il nostro compito non è quello di addentrarci in discussioni di carattere strettamente tecnico ma di dare gli indirizzi da seguire per salvaguardare l'economia nazionale, la salute pubblica e la genuinità dei prodotti.

A parte questa considerazione devo poi muovere una critica specifica all'articolo 30. Detto articolo infatti dispone nel primo periodo: « È consentita la produzione di paste speciali, contenenti ingredienti alimentari quali: malto, spinaci, pomodoro, germe di grano, aleurone di frumento e carni di bue, di maiale o di gallinacci e con l'aggiunta di condimenti, spezie e droghe ».

Ora, è noto che vi sono carni assai migliori di quella di gallina; perchè quindi non aggiungere la carne del fagiano, dello storno, del tordo (che è ritenuta una delle mi-

glieri)? Perchè non aggiungere anche i palmipedi, i passeracei?

Si parla poi in questo articolo dell'aleurone di frumento. Faccio presente alla Commissione che il defunto direttore della Stazione di chimica agraria di Roma, attraverso i suoi studi creò un composto per poter arricchire il pane e la pasta di una determinata sostanza; non si trattò però dell'aleurone, ma di un composto in cui erano presenti protidi, glucidi, lipidi e vitamine (A, B, C).

Concludendo, onorevoli colleghi, ritengo che il disegno di legge, pur richiedendo qualche modifica (e spiaceci che non siano stati sentiti, a quanto sembra, l'Istituto superiore di sanità e quello della nutrizione), nel complesso possa essere accettato in quanto rappresenta il risultato di un lungo dibattito svoltosi alla Camera dei deputati.

Per parte mia annuncio fin d'ora la presentazione di due emendamenti.

Il primo riguarda l'articolo 30 e tende, fra l'altro, a sopprimere nel primo comma l'elenco degli ingredienti contenuti nelle paste speciali. In proposito, infatti, ritengo che sarebbe più utile che i Ministeri interessati, sanità, agricoltura, industria, dessero — di volta in volta — la propria autorizzazione previo parere, naturalmente, dell'Istituto superiore della sanità e di quello nazionale della nutrizione.

Il secondo emendamento, che è costituito dall'inserimento di un comma tendente a prescrivere l'autorizzazione, nel caso di produzione di pasta con caratteristiche diverse da quelle indicate dalla presente legge, riguarda l'articolo 32 il quale, per materia, si ricollega all'articolo 30.

Comunque, l'obiettivo che dobbiamo avere sempre presente, come ha giustamente sottolineato il relatore, senatore Militerni, è che i prodotti devono essere genuini e che, nel campo delle paste alimentari, noi dobbiamo curare in modo particolare quelle di grano duro. Bisognerà utilizzare tutti gli elementi contenuti in questo grano adeguando, a tale scopo, le attrezzature industriali.

Su tale orientamento credo che potremo trovarci tutti consenzienti. Detto questo rinnovo le congratulazioni al relatore, nella speranza che le modeste modifiche cui ho

accennato, e che non turbano l'armonia del provvedimento, permettano all'Italia di giungere a quella risoluzione del problema che è così vivamente attesa non solo da noi ma anche all'estero.

L O M B A R I . L'articolo 30 indica, tra gli ingredienti per le paste speciali, anche l'aleurone di frumento e il germe del grano. Ora, noi sappiamo che l'aleurone di frumento altro non è che uno strato del chicco di grano sottostante alla crusca, ricca di vitamina B, tanto che lo si somministra ai neuritici.

C A R E L L I . Quella di cui lei parla è la aneurina, della quale non esiste il principio attivo. Quando qualche studioso ha cercato di trovare un unico composto non vi è riuscito; ha trovato invece diversi composti, compreso quello cui lei ha accennato; ha trovato la vitamina A, la vitamina B e la E.

L O M B A R I . È la scienza medica che si occupa di questi fenomeni, più che quella botanica; e noi medici prescriviamo appunto il pane integrale per somministrare vitamina B a quel particolare tipo di ammalati.

Comunque, poichè il germe di grano e l'aleurone di frumento sono già componenti essenziali del grano, ne riterrei superflua la indicazione nell'articolo 30. L'autorizzazione esplicita deve riguardare cioè solo gli altri ingredienti che veramente si aggiungono alle paste speciali, e cioè il malto, gli spinaci ed il pomodoro. Piuttosto aggiungerei alle parole « tali paste devono essere poste in commercio con la denominazione " pasta di semola " » le altre « e pasta integrale di semola ».

T O R T O R A . Non voglio fare considerazioni di carattere generale, ma solo riferirmi ad un problema particolare. Il secondo comma dell'articolo 20 vieta di usare contemporaneamente, nella produzione del pane speciale, due o più grassi. Ora io ritengo che nel formulare tale norma non si sia tenuto conto, non dico delle... tradizioni più illustri del nostro Paese relativamente alla confe-

zione del pane, ma dei criteri, elementari ormai per tutti, seguiti nella confezione del pane speciale.

A Ferrara, ad esempio, si confeziona il miglior pane d'Italia, tanto è vero che sono i panificatori ferraresi ad esser chiamati all'estero. Orbene, secondo la mia modesta opinione, la norma non tiene conto di certi tipi di panificazione che sono tra i migliori. E mi permetto di fare questa osservazione, tenendo presente una realtà che nessuno può discutere. Perchè dunque si vuole impedire che questo tipo di pane venga confezionato?

Contrariamente a quella che è la credenza comune, non è possibile confezionare del pane con l'impiego, quale unico grasso, dell'olio di oliva, se non per pani in forme estremamente ridotte. Questo non vale solo per Ferrara, ma anche per tutte le altre zone dove si confeziona pane speciale. L'olio di oliva, infatti, non consente la lievitazione, per cui se lo si impiega quale unico grasso, si ha un pane non gradevole al gusto o per lo meno gradevole soltanto finchè rimane croccante, cioè per pochissimo tempo. Anche nella fabbricazione dei grissini, del resto, si potrebbero fare osservazioni analoghe.

Per questa ragione chiedo la soppressione del secondo periodo del secondo comma dell'articolo; e anche se in alcune zone sono state perpetrate delle frodi attraverso l'impiego di due o più grassi, ciò non ci esime dal rispetto di quelle consuetudini e di quelle tradizioni che forniscono al nostro Paese il pane migliore. Poichè siamo certi che a suo tempo il Ministro ratificherebbe con propri decreti queste situazioni, tanto vale che la norma sia modificata.

P R E S I D E N T E . Essendo stati annunciati numerosi emendamenti, ritengo opportuno rinviare il seguito della discussione del disegno di legge ad altra seduta anche per consentire un ulteriore approfondimento della materia da parte di ciascuno dei colleghi.

Poichè non si fanno osservazioni, il seguito della discussione del disegno di legge è rinviato ad altra seduta.

La seduta termina alle ore 19,20.

Dott. MARIO CARONI

Direttore generale dell'Ufficio delle Commissioni parlamentari