

SENATO DELLA REPUBBLICA

IV LEGISLATURA

COMMISSIONI RIUNITE

8^a (Agricoltura e foreste)

e

11^a (Igiene e sanità)

MARTEDÌ 15 NOVEMBRE 1966

(2^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 ed altri) (Approvato dalla Camera dei deputati) (Seguito della discussione e rinvio):

PRESIDENTE	Pag. 14, 18, 22
CATALDO	15
GOMEZ D'AYALA	16, 22
MILITERNI, relatore	16, 18
SCHIETROMA, Sottosegretario di Stato per l'agricoltura e le foreste	22
VOLPE, Sottosegretario di Stato per la sanità	22
ZACCARI	14
ZONCA	18

La seduta è aperta alle ore 11,45.

Sono presenti:

della 8^a Commissione i senatori: Bolettieri, Canziani, Carelli, Cataldo, Di Rocco, Gomez D'Ayala, Masciale, Militerni, Moretti, Murdaca, Rovere, Tiberi e Tortora.

A norma dell'articolo 18, ultimo comma, del Regolamento, i senatori Asaro, Bertola, Medici, Sibille e Tedeschi sono sostituiti, rispettivamente, dai senatori Banfi, Zaccari, Ajroldi, Monni e Morino;

della 11^a Commissione, i senatori: Alberti, Bonadies, Caroli, Cassese, Di Grazia, Perrino, Pignatelli, Samek Lodovici, Sellitti, Simonucci, Zanardi, Zelioli Lanzini e Zonca.

8^a e 11^a COMMISSIONI RIUNITE2^a SEDUTA (15 novembre 1966)

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

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

B O N A F I N I , Segretario, legge il processo verbale della seduta precedente, che è approvato.

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

P R E S I D E N T E . L'ordine del giorno reca il seguito della discussione del disegno di legge d'iniziativa dei deputati Bartole, De Marzi Fernando, Berloffia, De Leonardis, Urso, Agosta, Laforgia e Tambroni, già approvato dalla Camera dei deputati.

Riprendiamo la discussione generale sul disegno di legge.

Z A C C A R I . Signor Presidente, la ringrazio per avermi dato la parola, pure non essendo membro delle Commissioni qui riunite, e dichiaro innanzitutto che non abuserò della pazienza degli onorevoli colleghi con un lungo intervento.

Sul disegno di legge al nostro esame ha già espresso il suo parere e le sue perplessità il relatore, senatore Militerni con competenza e precisione, com'è suo costume, ed hanno espresso le loro perplessità anche i senatori Carelli, Lombardi e Tortora, che sono intervenuti precedentemente.

Desidero richiamare l'attenzione su due aspetti che mi sembrano degni di considerazione. È giusto e doveroso che lo Stato intervenga con il suo alto controllo sulla disciplina per la lavorazione e il commercio dei cereali, degli sfarinati, del pane e delle paste alimentari, quale vuole essere il fine del presente provvedimento, ma non oltre certi limiti, con divieti che, a mio mode-

sto parere, non hanno assolutamente ragione di essere.

Il relatore, ad esempio, ha posto in evidenza l'inopportunità della proibizione di confezionare paste con semolati di grano duro: infatti, si ricava prima la semola, poi il semolato, qualche cosa di intermedio tra la semola e la farina, e infine la farina. Tutti questi prodotti attualmente sono inclusi nella pasta, variamente mescolati con farina di grano tenero. Macinando il grano duro, si ottengono — secondo quanto mi è stato precisato da uno dei rappresentanti più seri dell'industria molitoria italiana, l'ingegner Vincenzo Agnesi —, a partire dal chicco — esclusa la estrema periferia, cioè la crusca — la semola, il semolato e la farina, sempre meno chiari e con maggiori ceneri — elementi minerali — ma parallelamente con maggiore glutine (proteine), vitamine ed enzimi, prodotti progressivamente di minor valore commerciale, ma di maggior valore dal punto di vista igienico-alimentare, cioè dal punto di vista nutritivo. Di conseguenza, col semolato della moderna produzione si può avere una pasta migliore della media delle paste attualmente dichiarate di semola, e con la sola farina è possibile avere una pasta un po' scuretta, ma saporita, pari alla cosiddetta pasta avvantaggiata, tanto pregiata dai buongustai, che viene prodotta in Liguria. La pasta risultante di solo semolato o farina di duro è d'uso tradizionale, ripeto, in Liguria, dove si preparano oggi, illegalmente, le «celebrate trenette avvantaggiate da condire col pesto». Se quanto ho precisato risponde a verità, come penso tutti possono convenire, perchè con il disegno di legge al nostro esame si vuole escludere anche la produzione di pasta di semolato di duro?

In secondo luogo, si afferma e si ripete da parte di tutti che è necessario sostenere il turismo. Ora, è in preparazione, se già non è stata pubblicata e diffusa, la carta gastronomica d'Italia, dato che è stato accertato che uno degli elementi che più attirano i turisti, soprattutto nordici, in Italia, è la buona cucina con le sue caratteristiche regionali e locali.

Il collega, senatore Tortora, nella precedente seduta ha fatto presente che col divieto di cui al secondo comma dell'articolo 20, non potrà più essere prodotto il pane di Ferrara, giustamente considerato come uno dei migliori pani d'Italia. Oggi io mi permetto di far presente che in Liguria, come ho già affermato, non potranno più essere confezionate le trenette con « pasta avvantaggiata », che sono una delle caratteristiche locali. Ora, mi domando se tutto ciò può essere conveniente anche sotto l'aspetto turistico. La risposta è negativa. Se vogliamo appiattire tutto con una regolamentazione quanto mai restrittiva, apportiamo danno sia sotto l'aspetto igienico-dietetico, sia sotto l'aspetto turistico.

La soluzione migliore sarebbe in questo caso di modificare l'articolo 29, aggiungendo oltre alla « pasta di semola » anche la « pasta di semolato », con le caratteristiche che i tecnici potranno precisare.

Penso che anche la soluzione proposta dal senatore Carelli con l'emendamento aggiuntivo all'articolo 32 possa rispondere alle esigenze che mi sono permesso di prospettare, perchè è vero che all'articolo 51 si dice che « sino al 31 dicembre 1967 è consentita la produzione di " pasta comune " confezionata con semolato oppure con semolato miscelato con sfarinati di grano tenero » ecc., però nello stesso articolo, all'ultimo comma, si precisa che « la vendita dei due tipi di pasta comune è consentita sino al 30 giugno 1968 ».

È necessario, quindi, a mio modesto parere, inserire nel disegno di legge una norma che autorizzi, pur con tutte le garanzie e cautele che il Ministero vorrà porre, anche la produzione della pasta di semolato di grano duro. A tal fine, ripeto, risponde perfettamente l'emendamento aggiuntivo all'articolo 32, proposto dal senatore Carelli, così formulato:

« La produzione di pasta con caratteristiche diverse da quelle indicate dalla legge deve essere autorizzata a norma del precedente articolo 30 ».

CATALDO. Questo disegno di legge per noi meridionali ha un'importanza par-

ticolare, appunto perchè riguarda tutto il complesso del problema del grano duro. Siamo comunque per il tipo di pasta di prima qualità e di seconda qualità; indubbiamente, non per un tipo unico, anche per lasciare al consumatore la possibilità di scegliere quello che ritiene più opportuno.

Per quanto concerne i singoli articoli, le osservazioni che ci permettiamo di fare sono le seguenti:

Art. 2. — per noi va bene; la penale prevista all'articolo 44 ci sembra sproporzionata, anche perchè non sempre tutto il loglio e tutta la trigonella possono essere tolti.

Art. 9. — uniformarsi per la violazione dell'ultimo comma dell'articolo stesso alle sanzioni previste per l'ultimo comma dell'articolo 7.

Art. 29. — ridurre possibilmente le sanzioni per le violazioni a lire 200.000, come per i prodotti della macinazione previsti all'articolo 7.

Art. 33. — per la pasta fresca stabilire l'umidità massima al 30 per cento e quella minima al 20 per cento.

Art. 35. — prevedere un limite di tolleranza peso, però riferito al 12,50 per cento di umidità all'origine.

Art. 40. — ridurre le sanzioni a lire 200.000.

Art. 42. — va bene comprendere l'arresto nel caso di frode tossica.

Art. 44. — per tutte le sanzioni, di qualunque natura, devono essere ammessi i ricorsi e al Ministero della sanità ed agli organi giudiziari. Nel caso di sanzioni che prevedono il ritiro della licenza, i provvedimenti devono essere accettati e convalidati dalla Camera di commercio.

Art. 46. — va bene, salvo armonizzarlo con l'articolo 44. Il cumulo delle ammende che porta al ritiro della licenza appare gravoso e non dovrebbe essere previsto, o tutto al più, il cumulo dovrebbe essere riferito a violazioni ricadenti in diversi cicli di lavorazione ed entro il limite di tempo di un anno.

Art. 48. — la pubblicazione della sentenza dovrebbe essere prevista solo per le sentenze passate in giudicato, e ciò per l'evidente danno che causa alle ditte.

Art. 51. — la produzione dei due tipi di pasta non dovrebbe essere limitata al 31 dicembre 1967, e ciò per una serie di motivi; quello più importante è che tale produzione dovrebbe essere mantenuta sino a quando la produzione nazionale del grano duro raggiunga la sufficienza per una totale produzione di pasta alimentare di pura semola, così come è chiaramente detto nell'articolo 29.

Per concludere, comunque, pur rilevando talune imperfezioni nella formulazione attuale del disegno di legge — che per altro, tra un anno, dovremo rivedere per inserirlo in tutti i provvedimenti che la CEE riterrà necessario adottare —, io sostengo l'opportunità di vararlo senza modificazioni, sia perchè, in pratica, esso è già funzionante in campo nazionale attraverso le circolari che sono state emanate dai Ministeri della sanità, dell'agricoltura e dell'industria e commercio, sia perchè, a mio avviso, è idoneo a raggiungere gli scopi che si prefigge, cioè la salvaguardia dei consumatori e una più chiara disciplina normativa del settore dell'industria molitoria italiana.

G O M E Z D ' A Y A L A . Nonostante i rilievi che sono stati fatti e che si possono fare, le preoccupazioni che sono state espresse per il pane di Ferrara e che noi potremmo esprimere per i famosi « taralli », che si producono nel Mezzogiorno col grasso, col pepe e via dicendo, riteniamo che sia opportuno approvare intanto il disegno di legge senza modificazioni, rinviando a tempi successivi gli eventuali perfezionamenti che l'esperienza stessa ci consiglierà di apportare.

M I L I T E R N I , *relatore*. Signor Presidente, onorevoli colleghi, in verità ho poco da dire, ed in ordine ad un argomento specifico che è stato sollevato dal senatore Carelli.

All'inizio della discussione del presente disegno di legge, mi preoccupai, quale relatore, di porre in evidenza una esigenza pregiudiziale di metodo. Dissi allora: dobbiamo esaminare questo disegno di legge con il solo metodo dell'indagine concettuale, tecnologica, scientifica, merceologica, oppure anche con il metodo della considerazione economico-sociale degli interessi che andrà a regolare? E sintetizzai questa mia duplice preoccupazione metodologica con due formule di una scuola giuridica tedesca! Dobbiamo cioè attenerci al sistema dell'*Interessenjurisprudenz*, ossia di una legge che si preoccupi in modo particolare di armonizzare gli interessi molteplici che sono al fondo di questo disegno di legge, oppure dobbiamo farci prendere la mano dall'altro metodo della *Begriffjurisprudenz*, ossia dell'indagine concettuale pura delle molteplici realtà tecnico-scientifiche che si agitano in questa legge?

Dissi — e ripeto — che noi dobbiamo temperare i due metodi: dobbiamo indubbiamente preoccuparci delle caratteristiche tecniche, dei principi tecnico-scientifici, e non a caso è qui presente l'11ª Commissione, ma dobbiamo preoccuparci anche degli interessi complessi che sono al fondo di questo disegno di legge.

Se noi veramente volessimo dare — come vogliamo dare — un giudizio globale su tutto il disegno di legge, tenendo presenti i due metodi, per primo, arriverei alla conclusione alla quale sono giunti poc'anzi i senatori Cataldo, Gomez D'Ayala e Masciale. Del resto, anch'io, nella relazione, pur avendo posto in risalto alcune notevoli perplessità, concludevo che non sarebbe crollato il mondo se avessimo, per intanto, approvato il disegno di legge così com'è formulato, salvo poi rivederlo, al traguardo dell'esperienza, tra qualche anno. Però, io sento il dovere di richiamare ancora una volta l'attenzione della Commissione su due aspetti, e sono i due unici punti sui quali mi soffermerò rapidamente: il primo economico, il secondo tecnico. Purtroppo, e l'uno e l'altro aspetto inseriscono in questa nostra serena e distaccata indagine di valutazione normativa

un gioco di interessi e un conflitto di aree geografiche: Nord e Sud.

Primo aspetto: esclusione del grano duro.

Io vi parlo con molta sincerità e con molta lealtà. Mi ha impressionato l'esclusione di-
sposta dall'altro ramo del Parlamento del se-
molato nella pastificazione. Il fatto di steri-
lizzare buona parte dello sfarinato, cioè
il semolato, per l'impiego nella pastificazio-
ne, secondo me è un errore economico che
noi dobbiamo serenamente valutare. Mi si
disse — e qui scopro le carte del gioco, che
del resto sono state scoperte dagli altri —
che questo disegno di legge è stato così con-
gegnato dall'altro ramo del Parlamento
proprio nel tentativo generoso di tutte le
parti politiche — infatti è stato approvato
all'unanimità — di apprestare anche attra-
verso questo strumento legislativo un'altra
arma di difesa e di sostegno dell'agricoltura
meridionale, specializzata nella produzione
di grani duri. Qui il mio discorso diventa
ancora, non dico più perplesso, ma preoccupato:
nella mia relazione, mi sono sforzato,
prima io stesso, di capire, e poi di far ca-
pire, nel tentativo di illustrarla agli altri
colleghi, che la posizione esclusivista del-
l'altro ramo del Parlamento in prospettiva
— ed io sono convinto di questo giudizio —
danneggia la stessa agricoltura meridionale.
E ciò perchè, nel momento in cui noi steri-
lizziamo gran parte dello sfarinato di duro,
in un contesto di legislazione internazio-
nale e comunitaria che non fa altrettanto, che
cioè consente l'utilizzo del semolato di du-
ro, noi, ponendo le nostre paste alimentari
in una condizione di svantaggiosissima com-
petitività con le altre nazioni del mondo e
dell'Europa, a lungo andare, provocheremo
gravi contrazioni nelle esportazioni delle
nostre paste alimentari, e quindi il minore
impiego di quei grani duri italiani meridio-
nali che vogliamo sostenere! Avrei capito
questa preoccupazione dell'altro ramo del
Parlamento se noi avessimo sul tappeto un
surplus di grani duri, e non ne importassi-
mo tre milioni di quintali! Ora, nel momento
in cui importiamo tre milioni di quintali
di grano duro, nel momento in cui è costan-
te ormai la tendenza — basta leggere le sta-
tistiche e le più autentiche distaccate inter-

pretazioni di esse per vedere che aumenta
il consumo del pane e della pasta, e non
come fatto congiunturale di un periodo di
depressione economica, ma come tendenza
generalizzata di tutte le categorie dei consu-
matori meno abbienti e non abbienti al-
l'utilizzo dei cibi tradizionali, tra cui pane e
pasta —, nel momento, dicevo, in cui
siamo costretti ad importare grano duro
ed aumenta il consumo di questi generi, noi
vogliamo porre in atto una causa di maggiore
importazione?

Adesso dobbiamo tenere conto di un al-
tro elemento che non esisteva 15 giorni fa:
dopo quello che è successo in Italia, ci pos-
siamo veramente permettere il lusso di but-
tare a mare, per usi mangimistici, il 78 per
cento della farina semolata che oggi si uti-
lizza per il pane e la pasta, quando abbia-
mo intere regioni d'Italia disastrose dalle
alluvioni che forse, non so se per una sta-
gione o per molte stagioni, non potranno
dare quel contributo che davano al proces-
so produttivo?

Quindi, mentre nella mia relazione (per-
chè anch'io sono convinto della necessità
di fare presto nel dare uno strumento legi-
slativo definitivo a questo settore) dicevo
che, in qualche modo, le mie perplessità
potevano essere superate dal fatto che c'è
l'articolo 51 che prevede un periodo transi-
torio sino al quale è consentita la produ-
zione delle paste con il semolato di duro,
queste considerazioni erano da me fatte in
una situazione molto più tranquilla! Non
so se per voler fare presto e per voler asso-
lutamente varare *illico et immediate* il pre-
sente disegno di legge, non si finisca per
compromettere ulteriormente l'economia ge-
nerale del Paese ed in un momento vera-
mente delicato!

Per quanto concerne la rapidità, di cui
io stesso mi rendo conto, qui stiamo lavo-
rando in sede deliberante; anche nell'altro
ramo del Parlamento si può lavorare e si
è lavorato in sede deliberante. Io sono
pronto anche a prendere contatti con l'al-
tro ramo del Parlamento, visto che certa-
mente nè in due, nè in tre, nè in quattro
giorni qui la discussione potrà avere termi-
ne, e ciò al fine di preordinare una intesa

8ª e 11ª COMMISSIONI RIUNITE

2ª SEDUTA (15 novembre 1966)

con la Camera e giungere rapidamente al traguardo.

A prescindere dalle preoccupazioni di cui giustamente qui si è fatto portatore il collega carissimo Zaccari, le specialità regionali non debbono essere sacrificate: a me preoccupa la questione di fondo! Noi non possiamo assolutamente sterilizzare, cioè a dire, non possiamo non usare per la pastificazione circa il 70 per cento degli sfarinati di duro quando importiamo grano duro. E ciò facendo — dobbiamo pure aver presente questo altro aspetto — non si rischia di portare alle stelle il prezzo della semola e quindi di compromettere ancora di più la competitività delle paste italiane?

Il relatore aveva il dovere di dire tutto ciò. È un argomento, secondo me, di notevole portata economica, sia per i suoi riflessi verso il consumo, sia per i suoi riflessi indubbi nei confronti e dell'agricoltura italiana e della stessa industria della molitoria e della pastificazione...

Z O N C A . Nella bilancia dei pagamenti l'importazione dei prodotti agricoli è stata di 600 miliardi!

M I L I T E R N I , *relatore*. È una situazione veramente grave che il relatore sente il dovere di sottolineare.

P R E S I D E N T E . Chiedo scusa se mi permetto di interromperla a questo punto, ma gradirei, se ne avesse il modo, che ella chiarisse se per caso (a parte il fatto che chi si è mossa di più in questa faccenda è stata l'industria, mentre da parte della agricoltura mi pare che non ci siano stati interventi, tanto che bisognerebbe pensare con questo che l'agricoltura sia soddisfatta del disegno di legge anche per quanto riguarda questo problema del grano duro) la Camera non sia stata mossa a comportarsi come ha fatto temendo che l'uso del semolato favorisca l'impiego del grano tenero e quindi danneggi — come pare abbia già danneggiato — la produzione del grano duro.

M I L I T E R N I , *relatore*. È un problema di grande importanza. Mi dispiace

di doverlo affrontare con la sola, modesta competenza di modestissimo e piccolo agricoltore meridionale e nello stesso tempo di chi ha solo qualche reminiscenza tecnica per averlo studiato — lo dicevo anche nella prima seduta — quale ufficiale di Commissariato di complemento dell'Esercito e il Sottosegretario Schietroma è mio collega in questa esperienza...

Onorevole Presidente, lei ha toccato veramente, da competente qual'è, sia politicamente che tecnicamente, un argomento di grande importanza. Alla base però delle valutazioni che noi dobbiamo effettuare non sono soltanto delle preoccupazioni di carattere tecnico, ma anche preoccupazioni di carattere economico e, starei per dire, anche preoccupazioni di mentalità. Sino ad alcuni decenni fa, infatti, era veramente difficile distinguere, specie quando non vi erano le specialità di grani teneri e grani duri oggi esistenti, tra sfarinati del tenero e semolato del duro; ma, essendo state oggi esaltate al massimo le sementi specializzate di grano duro, io ritengo di poter tranquillamente affermare che tra frattura vitrea nel grano duro e frattura non vitrea dei grani teneri, una prima indagine è tecnicamente possibile per evitare che l'industria molitoria si serva del provvedimento per far passare per semolato di duro anche il tenero. Le attuali possibilità dell'indagine tecnica organolettica, infatti, dovrebbero assolutamente impedire, all'industria molitoria e della pastificazione, la frode.

È verissimo che a preoccuparsi essenzialmente dell'esclusione del semolato è appunto la suddetta industria. Chi vi parla ha ricevuto, come del resto tutti voi, lettere e messaggi da quella parte, mentre nulla del genere ci è pervenuto da parte dell'agricoltura. Io ho qui tutto un *dossier* di relazioni di pastai, panificatori e via dicendo, che insistono appunto sulla questione; invece, dal canto suo, l'agricoltura meridionale tace, e qui il discorso diventa ancor più delicato.

Indubbiamente, noi abbiamo il dovere di sostenere l'agricoltura tipica meridionale; ma non dobbiamo dimenticare di essere, da anni, tutti d'accordo sull'opportunità di sostenere, incentivare, stimolare l'agricoltu-

ra nel suo grandioso sforzo di riconversione e di specializzazione colturali. È vero che vi sono dei terreni che per molti decenni ancora resteranno ad esclusiva vocazione e coltivazione cerealicola; ma è anche vero che in questi ultimi tempi molti di essi, che fino a 40 anni fa sembravano destinati fatalmente a quella destinazione, oggi sono oggetto di altre colture specializzate. Vi sono, ad esempio, quei frutteti che ci servono ad equilibrare la bilancia commerciale: io ho visitato, proprio in questi giorni, una grande azienda della Calabria, forse una delle migliori aziende agricole meridionali — l'Azienda Toscano — che prima produceva esclusivamente cereali; ebbene, oggi, essendo ormai stata raggiunta dall'irrigazione, ha prati d'erba medica e produce non più cereali, ma anche sementi specializzate ed ortofrutticoli. Questo deve essere tenuto presente, nell'esaminare il disegno di legge; perchè io, senza voler aderire all'impostazione dell'opposizione di sinistra (e del resto quando un concetto è giusto è nostro compito tenerlo in doverosa considerazione), vorrei dire che non possiamo all'infinito confinare la agricoltura meridionale in un tipo di monocoltura cerealicola! Se l'agricoltura meridionale si vede protetta dal provvedimento, bisogna vedere di quale tipo di agricoltura si tratti; se sia cioè quella d'avanguardia, che vuole rafforzarsi ed attuare le sue riconversioni colturali, oppure quella pigra, assenteista, che si acquieta nella sola possibilità di coltivare i grani duri.

Con ciò io non intendo dare una risposta conclusiva al dubbio che l'onorevole Presidente ha fatto molto bene ad avanzare. E siccome noi oggi concluderemo la discussione generale per iniziare in seguito l'esame degli articoli, prego vivamente tutti i membri delle due Commissioni di approfondire il problema, perchè non vorrei che proprio da due Commissioni riunite venissero compiute omissioni che potrebbero avere gravi conseguenze sull'economia del Paese.

L'ultimo punto è il seguente. L'onorevole Presidente della 11ª Commissione mi è testimone che io, nel preparare la mia relazione, non avevo trascurato nessun aspetto della questione; ma, per quanto riguardava

alcuni punti di carattere squisitamente tecnico, avevo ritenuto inopportuno affrontarli nella relazione stessa, perchè ciò avrebbe potuto apparire anche come una presunzione tecnica di dare un certo indirizzo alla discussione. Parlo, ad esempio, delle paste speciali all'aleurone.

Anche qui, onorevoli colleghi, ci troviamo di fronte ad una scelta non solo di metodo, ma di valutazione globale. Ancora una volta, infatti, riaffiora il contrasto settentrione-meridione: a me sono pervenute delle lettere che non vi leggo perchè, come hanno amareggiato profondamente me, amareggerebbero anche voi; comunque vorrei che nessuno pensasse che chi è ...contrario all'aleurone, lo è per difendere alcune paste speciali del Settentrione, e chi invece è ad esso favorevole, lo è in difesa di alcune paste speciali del Mezzogiorno.

Si afferma da molti, addirittura, che lo aleurone non esiste! Il relatore si è preoccupato inizialmente di ragguagliarsi sull'argomento, consultando tutto il materiale a sua disposizione — materiale che del resto è stato fornito a tutti i colleghi in gran copia — e desidera ora riferire alle Commissioni riunite quanto è emerso da queste indagini, citando alcuni testi ed alcuni documenti.

Il Bot, illustrando l'aleurometro di Bolland per la misurazione dell'elasticità del glutine, rinvia, implicitamente, all'aleurone ed all'aleuronato.

L'aleurone è così definito del Pey (vedi Dizionario enciclopedico UTET volume I - pag. 337; ed inoltre Enciclopedia Treccani): « Sostanza che si trova abbondantemente nelle cariossidi del grano e di altre graminacee. È di valore alimentare molto elevato ».

« Aleuronato », invece, secondo la definizione dello stesso Pey, è « polvere giallognola ottenuta dal glutine di frumento, contenente l'82-86 per cento di glutine, il 6-7 per cento di amido, e l'1 per cento di lecitina: si aggiunge alla farina per preparare pani ricchi di glutine destinati all'alimentazione dei diabetici ».

« Aleurone », secondo la Treccani, è « materiale di riserva detto pure " glutine ", in prevalenza di natura proteica, che si trova

nei semi maturi e si può estrarre in forma di polvere bianca farinosa, donde il nome attribuitogli per la prima volta dal Hartig, nel 1855. Al microscopio si mostra in granuli di dimensioni e struttura variabili. I granuli di aleurone più voluminosi e complessi sono quelli dei semi oleosi; quelli invece dei semi ricchi di amido sono ordinariamente molto più piccoli e di struttura più semplice. Per esempio, i granuli di aleurone del ricino misurano fino a 25 *micron* e constano di una tenue membrana periferica e di una fondamentale amorfa, in cui sono immersi uno o più "cristalli di proteina" e uno o più corpicciuoli sferici, i "globoidi". In casi piuttosto rari si trovano inclusi cristalli di ossalato di calcio isolati o in druse (semi di vite). Nello strato del glutine dei chicchi dei cereali (grano, avena), nei cotiledoni di pisello, eccetera i piccoli granuli di aleurone non contengono inclusi di sorta. La sostanza proteica, sia amorfa sia in pasta cristallizzata, dei granuli di aleurone, risulta essenzialmente di globuline; nei globoidi prevale la "fitina", sale organico fosforato di calcio e di magnesio ».

Recentemente, abbiamo tutti ricevuto una documentazione dell'Università degli studi di Napoli, Istituto di chimica biologica, del Direttore Prof. Francesco Cedrangolo. Prima di intrattenerci brevemente ma doverosamente sui risultati finali di tale studio, il relatore ha per altro il dovere di ricordare ai colleghi che, sin dal 26 maggio 1954, l'Istituto superiore di sanità, con foglio n. 8234/Ch. 22, scriveva: « Con riferimento al quesito proposto da cotesta Società » la Società VITALZURON di Milano « si comunica che questo Istituto è d'avviso che gli alimenti (pane, pasta, biscotti e simili) confezionati con l'aggiunta di estratto aleuronico non siano da considerare prodotti dietetici, ma soltanto prodotti speciali, assimilabili, data l'origine dell'aggiunta, alle paste glutinate ».

Successivamente, con lettera 6 agosto 1954, l'Istituto superiore di sanità, facendo riferimento al foglio 2564 in data 3 agosto, così si esprimeva: « L'Istituto superiore di sanità con suo foglio n. 8234/Ch. 22 ha espresso il seguente parere nei riguardi della pasta confezionata con l'aggiunta di aleu-

rone di frumento... », e ripeteva il contenuto della lettera succitata; dopo di che così proseguiva: « Pertanto, per la immissione in commercio della pasta confezionata con l'aggiunta di aleuroni di frumento, come pure di quella confezionata utilizzando sfarinati di grano ai quali siano stati preventivamente aggiunti tali aleuroni, dovranno essere particolarmente osservate le disposizioni previste per le "paste speciali" di cui all'articolo 4 della legge 22 giugno 1933 n. 974 (pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* 22 luglio 1933, n. 172) avente per oggetto "Disciplina della vendita delle paste alimentari". Si ritiene opportuno far presente che sui prescritti cartellini portanti le indicazioni previste dalle vigenti disposizioni in materia, dovrà altresì essere precisata la percentuale di aleuroni in frumento contenuta nella pasta ».

E qui cominciano le complicazioni, perchè tutti i colleghi i quali hanno espresso delle perplessità in materia si basavano sul fatto che la presenza dell'aleurone e non solo la sua percentuale, sarebbe di difficile accertamento chimico.

Ad ogni modo, sempre l'Istituto superiore di sanità, in data 30 aprile 1966, ha inviato al Ministero della sanità un parere sul disegno di legge in cui tra l'altro è detto: « Art. 30: Si nota che è prevista la produzione di paste con "aleurone di frumento". Si fa rilevare in proposito che tale questione, come è ben a conoscenza di cotesto Ministero, è stata oggetto di precedente corrispondenza.

« Questo Istituto conferma che non esiste alcuna sostanza identificabile alla quale si possa attribuire la denominazione di aleurone di frumento. I prodotti posti in commercio con tale denominazione altro non sono che estratti di crusca fermentata in vari modi. Si ritiene quindi che l'aggiunta di aleurone di frumento debba essere tassativamente depennata ».

Quanto l'Istituto superiore di sanità affermava il 30 aprile 1966 è in evidente contrasto con la posizione dallo stesso assunta il 6 agosto 1954, come prima ricordato.

Prima di esaminare il parere del professor Francesco Cedrangolo, ho il dovere di informare la Commissione su alcuni studi che so-

no stati determinati per la scoperta dell'aleurone. L'aleurone è stato scoperto in Italia nel 1953 dal dottor Perini che rese noto di avere estratto dalla crusca di frumento, mediante uno speciale procedimento di distillazione che escludeva l'aggiunta di qualsiasi reagente chimico, un prodotto contenente una particolare sostanza denominata aleurina. Il Perini nel 1956 pubblicò una rivista sintetica sull'argomento esponendo tutte le ricerche effettuate di carattere chimico, farmacologico, clinico ed alimentare. Per quanto riguarda quest'ultimo campo, questa sostanza è stata utilizzata come integratore delle farine e della semola per la preparazione del pane e delle paste alimentari, nel senso di migliorarne il valore alimentare, la digeribilità e l'assorbimento. Nel 1956 il professor Fabriani ed i collaboratori dell'Istituto nazionale della nutrizione di Roma pubblicarono una nota sull'argomento in cui si dimostra che il cosiddetto principio attivo dell'aleurone non è altro che furfurolo, una sostanza che può essere ottenuta per distillazione dal legno. La nota così concludeva: « È stato studiato il prodotto denominato aleurina estratto con un particolare procedimento dalla crusca di frumento allo scopo di identificare una sostanza in esso contenuta, cui vengono attribuite particolari proprietà terapeutiche e biologiche. Quest'ultima, isolata sotto forma di semicarbazone, in base all'analisi elementare, si identifica col furfurolo. Tale identità è confermata dallo spettro di assorbimento, dalle reazioni caratteristiche e dal punto di fusione del semicarbazone ».

Ritorniamo ora all'argomento che preoccupa molti colleghi circa l'impossibilità di accertare specificatamente la presenza di questo aleurone nelle paste alimentari. Del problema si sono occupati studiosi americani precisamente i professori Shetlar, Rankin e Lignan e France W. G., i quali, dopo aver proposto vari metodi di accertamento, così scrivono nella rivista « Cereal Chem »: « Lo strato aleuronico dimostra essere di capitale importanza dal punto di vista nutritivo ».

Il professor Cedrangolo propone un semplicissimo metodo per il riconoscimento del-

le paste con aggiunta di aleurone. Esso si basa sull'estrazione con acetone o con acido acetico, a temperatura ambiente per sette ore, della polvere ottenuta per triturazione della pasta. « L'estratto acetico o acido della polvere di pasta all'aleurone presenta una caratteristica colorazione giallina con un massimo di assorbimento allo spettrofotometro uguale a 420 *millimicron*. In alcune prove preliminari da noi effettuate su campioni di pasta normale e di pasta addizionata con aleurone all'uno per cento, è stato osservato che dalla pasta all'aleurone si otteneva un estratto acetico o acido notevolmente più colorato del corrispondente ottenuto dalla pasta senza aggiunta di aleurone. Da ciò sembra evidente poter stabilire un valore di estimazione minimo al di là del quale si deve parlare di aggiunta di aleurone alle paste ». (v. F. Cedrangolo, *L'Aleurone di frumento*, pag. 13, Napoli, 1966).

Tutto questo ci dovrebbe tranquillizzare per quanto riguarda l'accertamento della presenza dell'aleurone nelle paste alimentari. Quello che invece mi meraviglia (e che a mio avviso merita una più approfondita indagine) è questo contrasto che notiamo nei pareri espressi, in tempi successivi, dall'Istituto superiore di sanità sulla possibilità di accertare la presenza dell'aleurone nelle paste alimentari.

La scienza, al riguardo, sia all'estero che in Italia ha posto l'accento sempre di più sulla presenza dell'aleurone. Gli americani sin dal 1947, non hanno alcun dubbio in merito: definiscono in modo certo l'aleurone, ne analizzano la composizione cellulare, ne specificano i vari metodi di accertamento e lo considerano come un elemento di alto valore nutritivo. Gli italiani, dal 1953, proseguirono tali studi e lo stesso Alto commissariato dell'igiene e sanità si pronunciò favorevolmente. Le paste all'aleurone sono prodotte per la maggior parte da pastifici meridionali ed hanno ormai il loro ingresso nel Mercato comune.

Concludo: in considerazione del fatto che i più recenti studi scientifici consentono l'accertabilità della presenza dell'aleurone, il relatore, pur auspicando un ulteriore approfondimento del problema, ritiene di po-

ter accettare il testo del provvedimento pervenuto dalla Camera, il quale consente la immissione delle paste all'aleurone nel mercato nazionale ed internazionale, raccomandandone pertanto l'approvazione.

V O L P E , *Sottosegretario di Stato per la sanità*. Durante il corso di questa discussione abbiamo potuto ascoltare cose di alto interesse scientifico. È stato posto l'accento sul conflitto e sulla discordanza di opinioni circa l'accertamento della presenza dell'aleurone. Concordo con le osservazioni del relatore sugli aspetti tecnici del problema, ma sono costretto a chiedere un rinvio della discussione per consultare i competenti organi del mio Dicastero.

G O M E Z D ' A Y A L A . A mio avviso è opportuno chiudere la discussione generale, passare agli articoli e rimandare la questione dell'aleurone al momento in cui prenderemo in esame il relativo articolo.

S C H I E T R O M A , *Sottosegretario di Stato per l'agricoltura e le foreste*. Non credo opportuno proseguire la discussione perchè, come è evidente, il problema si è ormai incentrato sulla questione dell'aleurone, questione che merita di essere approfondita e risolta.

Sono sensibile ai rilievi del relatore ed è per questo che avanzo formale richiesta di rinvio, per rendere possibile una pronunzia del mio Ministero sul complesso problema.

P R E S I D E N T E . Faccio presente al Sottosegretario che il problema del semolato si porrà soltanto dall'articolo 20 in poi e che pertanto si potrebbe chiudere la discussione generale e passare all'esame degli articoli.

S C H I E T R O M A , *Sottosegretario di Stato per l'agricoltura e le foreste*. Insisto sulla richiesta di rinvio, perchè ritengo che sia utile per la Commissione, ancor prima di chiudere la discussione generale, avere cognizione delle eventuali dichiarazioni del Governo.

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

(Così rimane stabilito).

Dott. MARIO CARONI

Direttore generale dell'Ufficio delle Commissioni parlamentari