SENATO DELLA REPUBBLICA

IV LEGISLATURA

COMMISSIONI RIUNITE

8^a (Agricoltura)

e

11ª (Igiene e sanità)

GIOVEDÌ 26 GENNAIO 1967

(5ª seduta, in sede deliberante)

Presidenza del Presidente della 8ª 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	. 58,	59, 60,	64, 65,	67,	68,	71, 72
			73,	74, 76,	77,	78,	79, 80
ALBERTI .						67,	68, 70
BOLETTIERI						64,	65, 67
CARELLT .	. 59,	66,	69, 70,	72, 75,	76,	77,	79, 80
Di Grazia				. 65,	71,	72,	73, 74
FERRONI .			, 60,	71, 72,	74,	75,	76, 80
GRIMALDI.							63, 67
MARULLO .							64, 65
MILITERNI, A	relatoi	re .	60, 67,	70, 73,	74,	77,	79, 80
MURDACA .							73, 76

SANTARELLI	Ε				P	ag.	6	6,	67,	7€	i,	77,	78,	79,	80
Tedeschi													62,	73,	79
Tortora													75,	78,	79
VOLPE, Sot	to	seg	gre	tai	rio	di	St	at	ор	er	la	sa	nità		67
												68,	74,	75,	79
ZACCARI							•	•							60

La seduta è aperta alle ore 17,30.

Sono presenti:

della 8^a Commissione i senatori: Bertola, Bolettieri, Canziani, Carelli, Cataldo, Cittante, Compagnoni, Conte, Di Rocco, Grimaldi, Masciale, Marullo, Militerni, Murdaca, Rovere, Santarelli, Tedeschi, Tiberi e Tortora;

5^a SEDUTA (26 gennaio 1967)

della 11^a Commissione i senatori: Alberti, Caroli, Cassese, Cassini, Criscuoli, Di Grazia, Ferroni, Lorenzi, Perrino, Samek Lodovici, Sellitti, Simonucci e Zonca.

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

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

Interviene il Sottosegretario di Stato per la sanità Volpe.

BOLETTIERI, 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; 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 il seguito della discussione del disegno di legge d'iniziativa dei deputati Bartole; De Marzi Fernando, Berloffa, De Leonardis, Urso, Agosta, Laforgia e Tambroni: « Disciplina per la lavorazione e il commercio dei cereali, degli sfarinati, del pane e delle paste alimentari », già approvato dalla Camera dei deputati.

Come i colleghi ricordano, nelle precedenti sedute sono stati esaminati i primi 27 articoli del disegno di legge, con una riserva relativa all'articolo 9.

Procediamo ora nell'esame degli articoli successivi.

TITOLO IV PASTA

Art. 28.

E denominato « pasta di semola » il prodotto ottenuto dalla trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento di impasti preparati esclusivamente con semola di grano duro ed acqua.

(È approvato).

Art. 29.

La pasta destinata al commercio può essere prodotta soltanto nel tipo e con le caratteristiche seguenti:

	Umidità massima per cento	Su	Acidità				
		Cer	eri	Cellı	ulosa	Sostanze azotate	espressa in gradi
		minimo	massimo	minimo	massimo	(azoto x 5,70) minimo	massimo (*)
Pasta di semola	12,50	0,65	0,85	0,20	0,45	10,50	4

^(*) Il grado di acidità è espresso dal numero di centimetri cubici di soluzione alcalina normale occorrente per neutralizzare grammi 100 di sostanza secca.

8ª e 11° Commissioni Riunite

5° SEDUTA (26 gennaio 1967)

È stato presentato dal Ministero della sanità un emendamento, sul quale richiamo la attenzione della Commissione, dato che investe una questione di fondo. Esso tende a sostituire l'articolo stesso con il seguente:

« La pasta destinata al commercio può essere prodotta soltanto nei tipi e con le caratteristiche seguenti:

	Umidità massima per cento		Acidità					
		Cei	neri	Cell	ulosa	Sostanze azotate	espressa in gradi	
		minimo	massimo	minimo	massimo	(azoto x 5,70) minimo	massimo (*)	
Pasta di semola	12,50	0,70	0,85	0,20	0,45	10,50	4	

^(*) Il grado di acidità è espresso dal numero di centimetri cubici di soluzione alcalina normale occorrente per neutralizzare grammi 100 di sostanza secca.

Pasta comune confezionata con semolato oppure con semolato miscelato con sfarinati di grano tenero:

	Umidità massima per cento	S	Acidità					
TIPO E DENOMINAZIONE		Cer	neri	Cell	ulosa	Sostanze azotate		
		minimo	massimo	minimo	massimo		massimo (*)	
Pasta tipo I	12,50		0,64		0,20	10	4	
Pasta tipo II	12,50	0,86	1		0,80	11	5	

^(*) Il grado di acidità è espresso dal numero di centimetri cubici di soluzione alcalina normale, occorrente per neutralizzare grammi 100 di sostanza secca.

CARELLI. Concordo sull'elevazione a 0,70 del contenuto minimo di ceneri, anche per ragioni di coordinamento.

Osservo poi che l'emendamento coincide in parte col punto di vista espresso in una delle precedenti sedute dal collega Zaccari. In esso rientrano infatti le caratteristiche che il senatore Zaccari ricordava a proposito delle paste speciali nella sua zona il cui consumo potrebbe diventare, se già non lo è, una tradizione del nostro Paese. Ritengo in conclusione che l'emendamento possa essere approvato, anche perchè la pasta di esportazione sarà limitata a quella prodotta con pura semola, secondo l'indirizzo seguito dal M.E.C.

PRESIDENTE. Il problema è meno semplice di come appare, tanto è vero che alla Camera la discussione ha avuto uno svolgimento piuttosto ampio. Esso è strettamente legato, infatti, ad interessi di natura

5ª SEDUTA (26 gennaio 1967)

economica e agricola oltre che commerciale e di alimentazione, ponendo un'alternativa tra la pasta confezionata con solo grano duro oppure confezionata con grano duro miscelato con grano tenero.

Affinchè la Commissione sia messa nella condizione di decidere con cognizione di causa e con la massima obiettività, pregherei l'onorevole relatore, così come egli ha fatto spontaneamente nella seduta precedente a proposito dell'umidità del pane, di dare lettura di quella parte del resoconto stenografico della seduta delle Commissioni riunite della Camera del 15 dicembre 1965, pagine 37, 38 e 39, in cui si tratta l'argomento in questione.

FERRONI. A me pare che qui si tratti di un conflitto tra il Ministero dell'agricoltura, che vede il problema sotto l'aspetto produttivistico, di consumo e degli interessi economici, e il Ministero della sanità, che lo vede invece sotto l'aspetto di un perfezionamento qualitativo del prodotto. Credo che per avere una visione più precisa della questione, oltre che le autorevoli parole del relatore e la presenza del Sottosegretario alla sanità, sarebbe necessaria anche la presenza dell'altro interlocutore, cioè del rappresentante del Ministero dell'agricoltura. Noi siamo qui per collaborare, ma vorremmo sentire le due voci. Non tutti si intendono di agricoltura, come non tutti si intendono di problemi sanitari.

Si potrebbe, pertanto, accantonare forse per un momento l'articolo e sollecitare la presenza, almeno prima della fine della seduta, del Sottosegretario all'agricoltura.

PRESIDENTE. Le sue osservazioni non potrebbero essere più pertinenti. Però la posso informare subito che il Sottosegretario Schietroma, il quale mi aveva detto che non sarebbe stato forse presente a questa seduta per suoi particolari impegni, mi ha anche riferito che sulla questione non vi sarebbe stato nulla da dire, da parte del Ministero dell'agricoltura, più di quanto non fosse stato detto alla Camera.

Io mi sono fatto carico di andare a vedere che cosa era stato detto alla Camera. In quel ramo del Parlamento il Sottosegretario presente alla discussione, onorevole Cattani, aveva ritirato un suo emendamento tendente precisamente a far sì che si producessero due tipi di pasta, uno dei quali confezionato non integralmente con semola di grano duro. Il Sottosegretario alla sanità, sentite le ragioni addotte da coloro che erano intervenuti nella discussione, si era rimesso alla Commissione. Le cose storicamente stanno così, quindi credo che la presenza del sottosegretario Schietroma non potrebbe portare alcun lume.

F E R R O N I . La ringrazio di questa informazione.

ZACCARI. Poichè il senatore Carelli si è riferito ad un mio intervento in sede di discussione generale, nel quale avevo chiesto che accanto alla pasta di semola fosse introdotta anche la pasta di semolato, sia per motivi dietetici che per motivi di tradizione legati, ad esempio, all'uso nella mia Liguria, desidero precisare che si potrebbe eventualmente limitare l'emendamento alla pasta di semolato sempre di grano duro, evitando cioè assolutamente di introdurre l'uso del grano tenero. Questo è il mio pensiero. In effetti io ho sempre sostenuto, pur nella mia incompetenza, ma attraverso la poca esperienza che posso avere, che se si vuole una pasta buona bisogna che si usi sempre il grano duro e non ci sia commistione di grano tenero. Pertanto, l'emendamento potrebbe suonare così: « pasta di tipo comune, confezionata con semola di grano duro », e basta.

PRESIDENTE. Prego allora il senatore Militerni di leggere la parte del resoconto della Camera cui ho accennato.

MILITERNI, relatore. Così si è espresso alla Camera il relatore Gasco:

« Su questo articolo 27 noi abbiamo emendamenti tanto dal Ministero della sanità quanto dal Ministero dell'agricoltura e delle foreste intesi a consentire la produzione di pasta comune, ottenuta con l'impiego del grano tenero e a modificare le percentuali relative alle ceneri.

5^a SEDUTA (26 gennaio 1967)

Debbo confessare che i due emendamenti suscitano in me notevoli perplessità soprattutto per quanto concerne il problema delle ceneri. I membri del comitato ristretto ricordano la lunga discussione svoltasi a questo proposito e le conclusioni cui lo stesso comitato è pervenuto e che sono state condivise dai tecnici che hanno partecipato al dibattito. Il comitato ristretto ha ritenuto di non poter rinunciare ad un elemento importantissimo di differenziazione della pasta comune dalla pasta di semola quale appunto quello delle ceneri. Infatti il "metodo Brogioni", pur essendo un metodo molto interessante, non può garantirci in modo tale da poter con sicurezza rinunciare ad ogni altro elemento. Per quanto riguarda, invece, la produzione di pasta comune ritengo doveroso ricordare brevemente le ragioni per le quali i due Ministeri, quello dell'agricoltura per un lato e quello per la sanità per l'altro, sostengono la necessità di consentire, in via permanente, la produzione di pasta comune che il comitato ristretto ha invece ritenuto opportuno limitare nel tempo.

In sede di comitato ristretto fu osservato dai tecnici interpellati che l'Italia non poteva avere sufficienti disponibilità di grano duro all'interno e sul mercato internazionale, donde la necessità di consentire nella pastificazione anche l'impiego di grano tenero ».

Questa considerazione, però, ci porta a pensare che, se bisogna consentire l'impiego di grano tenero per insufficienza di grano duro, a maggior ragione quest'ultimo non basterà quando adopereremo semola e non semolato.

Comunque, il resoconto della discussione all'altro ramo del Parlamento così prosegue:

« Nel caso le Commissioni riunite ritenessero di condividere questo giudizio ed accettare quindi gli emendamenti governativi, si dovrebbe dare una definizione della pasta comune, così come la si è data per la pasta di semola.

DE LEONARDIS, relatore per la XI Commissione. Noi abbiamo dibattuto questa questione ampiamente in sede di comitato ristretto, dove sono stati dati tutti i chiarimenti necessari e dove abbiamo ascoltato i tecnici interpellati dal Ministero dell'agricoltura. Uno di questi tecnici ha affermato che quanto viene detto sulla mancanza di disponibilità di grano duro è artificioso. A parte il fatto che vi sono stati residui per il passato, il professor Carrante ha affermato che la produzione in Italia di grano duro è aumentata sensibilmente ed aumen terà nel futuro per l'impiego di nuove sementi fornite dalla genetica e per i maggiori impieghi di concimi azotati, e che le statistiche ufficiali non sono a questo riguardo ancora aggiornate ».

A questo punto sento il dovere di precisare che la mancanza di grano duro non è un artificio ma una realtà. Ho letto infatti alcune statistiche da cui si rileva che l'anno scorso abbiamo importato 3 milioni di quintali di tale grano.

Continua il relatore onorevole De Leonardis:

« Ciò premesso, debbo ricordare che il testo dell'articolo 28 è stato approvato all'unanimità dal comitato ristretto e mi dispiace che il collega onorevole Gasco non abbia ritenuto necessario sostenere il mantenimento di una formulazione che ha raccolto la unanimità dei consensi.

Gasco, relatore per la XIV Commissione. Non è che sia contro il testo del comitato ristretto, ma ho voluto far presente che qui ci sono due proposte dei Ministeri che vogliono reinserire la pasta comune.

DE LEONARDIS, relatore per la XI Commissione. Sono proposte governative, le cui motivazioni sono state ampiamente confutate in sede di comitato ristretto. Abbiamo fatto presente che gli altri Paesi dell'area comunitaria, pur non producendo grano duro e disponendo di notevoli surplus annuali di grano tenero, escludono in modo tassativo l'impiego di grano tenero in pastificazione, importando dall'estero tutto il grano duro occorrente ».

Questa è una tesi giusta, dato che in tutto il mondo la pasta viene fabbricata con grano

5^a SEDUTA (26 gennaio 1967)

duro. Però nell'area del MEC essa viene prodotta utilizzando sia la semola che il semolato.

Prosegue il relatore:

« Il che significa che avendo noi preso quella soluzione, ci siamo adeguati alla legislazione del MEC, nell'interesse dei pastificatori e degli agricoltori italiani. Infatti se non avessimo adottato tale soluzione, non avremmo armonizzato la nostra legislazione con quella comunitaria e avremmo posto le paste italiane in una condizione di inferiorità rispetto a quelle francesi e tedesche che adoperano esclusivamente il grano duro ».

Qui, però, debbo completare il pensiero dell'onorevole De Leonardis ricordando che la legislazione francese (non conosco quella tedesca) prevede, è vero, il solo impiego di grano duro, per la pasta; ma questa può essere di prima e di seconda qualità, a seconda che sia impiegato o meno il semolato di duro. Inoltre l'Associazione europea dei pastificatori, recentemente, ha riaffermato il principio dell'utilizzazione completa del grano duro, cioè della semola e del semolato di esso.

È sempre l'onorevole De Leonardis che parla:

« La soluzione adottata è stata unanimemente presa dal comitato ristretto non solo per poter adeguare la nostra legislazione a quella comunitaria, ma anche per poter perseguire la politica agraria del Governo nella sua impostazione recente, che si risolve nello scoraggiare la produzione di pasta di tenero e nell'esaltare la produzione di pasta di duro. Noi abbiamo ottenuto dal Mercato comune che i produttori di grano duro abbiano il premio FEOGA.

La questione è stata esaminata, approfondita e gli emendamenti di quei determinati funzionari sono stati presi in considerazione in quella sede, per cui il testo adottato risponde a tutte le esigenze obiettive di questo momento.

CATTANI, Sottosegretario di Stato per la agricoltura. Credo sia possibile sciogliere la riserva fatta nella riunione scorsa e accettare la proposta del comitato ristretto. Ritiro pertanto l'emendamento da me presentato.

Volpe, Sottosegretario di Stato per la sanità. A mio avviso non si tratta di problema strettamente sanitario, ma invece di problema preminentemente tecnico e scientifico. Per queste ragioni mi rimetto alle Commissioni ».

Se i colleghi desiderano altri elementi, sono pronto a fornirli.

T E D E S C H I . A mio avviso, pur prevedendosi la possibilità di fabbricare due qualità di pasta, una di tipo speciale ed una altra di tipo comune, è necessario stabilire che comunque si deve ricorrere sempre all'impiego di grano duro. Per questo motivo sono contrario alla parte dell'emendamento tendente a permettere anche l'uso di grano tenero nella produzione delle paste; e, a questo riguardo, desidero leggere un appunto preparato a sostegno della mia tesi:

- « A favore della fabbricazione delle paste alimentari con sfarinati di grano duro, e di una legge che stabilisca che le pasti alimentari debbono essere prodotte esclusivamente con tali sfarinati valgono le seguenti ragioni:
- 1) Indubbio miglioramento delle caratteristiche qualitative della pasta, alimento base nella dieta degli italiani e per effetto della riduzione del prezzo del grano duro per l'industria al 1º luglio 1967 livelli di prezzo al consumo inferiori agli attuali, o almeno non superiori agli attuali per quanto riguarda la pasta comune.

Il divieto di impiegare sfarinati di tenero nella fabbricazione delle paste consentirà di destinare alla panificazione i graniti di tenero oggi impiegati nella pastificazione: ed oltre al miglioramento della qualità delle paste si realizzerà nel contempo il miglioramento del pane.

2) L'industria italiana delle paste alimentari potrà finalmente operare sul mercato nazionale sottoposta ad una regola unica e comune. Sicuramente anche grazie a tale regola sarà possibile riportare ordine sul mercato e stabilire fra tutti gli operatori una concorrenza normale e leale.

In più, fissare la norma di pastificare esclusivamente con sfarinati di duro anche al livello comunitario, significa assicurare alla industria italiana — che di grano duro di-

5ª SEDUTA (26 gennaio 1967)

spone in Italia più e meglio delle industrie degli altri Paesi europei — un vantaggio innegabile nella competizione intracomunitaria.

Per converso una norma che ammettesse il grano tenero nella pastificazione si tradurrebbe in breve tempo in un vantaggio delle altre industrie europee, ed in particolare di quella francese — che dispone di grani teneri di forza quali il "Florence" e l' "Aurore" — a svantaggio dell'industria italiana.

3) Benchè noti, conviene evocare i benefici che verrebbero all'agricoltura del nostro Paese dal fatto di utilizzare grano duro esclusivamente nella fabbricazione delle paste.

La politica agricola comune ha assegnato un vero e proprio premio di produzione ai coltivatori di grano duro; questo premio è del 30 per cento, essendo 100 il prezzo del grano tenero. È questa una situazione dalla quale trarranno particolare beneficio molte regioni italiane, soprattutto quelle meridionali dell'Italia continentale: oltre al Lazio, alla Toscana e al Molise, la Puglia e la Lucania, ove è da attendersi una diffusione della coltivazione del grano duro nei prossimi anni.

4) I dubbi che si avanzano da qualche parte circa la possibilità di disporre, venuto il momento, dei quantitativi di grano duro necessario a fabbricare i 14 milioni di quintali di pasta che gli italiani attualmente consumano, non sono fondati.

Allo scopo sono richiesti 18 milioni di quintali di duro, supponendosi un tasso di estrazione del 78 per cento. Negli anni decorsi, tra grano raccolto in Italia e grano importato dall'estero, sono stati reperiti, e reperiti senza difficoltà, 13-14 milioni di quintali. Si tratta in definitiva di aumentare tale disponibilità di 3-4 milioni di quintali l'anno. Ora:

sul breve termine non sarà certo difficile trovare all'estero i 3 milioni di quintali che mancano, tanto più che una riserva di approvvigionamento per l'Italia è costituita dal duro indigeno avviato oggi alla panificazione. In effetti è da prevedere il trasferimento di una certa quota di grano duro nostrano dalla panificazione (autoconsumo) alla pastificazione, in considerazione del diverso prezzo alla produzione e al consumo che per questo cereale si stabilirà al 1º luglio 1967;

sul medio termine, la richiesta costante e consolidata di 6-7 milioni di quintali di grano duro annuo, in aggiunta al raccolto nazionale, potrà trovare soddisfazione tanto grazie all'importazione, quanto grazie ad uno sviluppo della coltivazione del grano duro nell'Italia continentale. E si prescinde qui dagli incrementi che sicuramente si verificheranno nelle coltivazioni del duro nel prossimo tempo in Francia ».

GRIMALDI. Sono contrario alla possibilità di usare per la pastificazione grani diversi da quello duro. Vi è tutta una tradizione sulla bontà delle paste napoletane, che hanno invaso il mondo nel momento in cui si facevano effettivamente di solo grano duro. Le paste napoletane vengono esportate in America e in tutti gli altri Paesi che ancora amano mangiare la buona pasta.

Indubbiamente la pasta di grano tenero ha qualità peggiori di quelle rilevabili nella pasta di grano duro, per la stessa formazione del chicco di grano, per le sostanze diverse che esso presenta, per la natura delle farine o delle semole che da esso si traggono. Mentre in un tipo di grano vi è tanta quantità di glutine da consentire un amalgama maggiore, più robusto, più resistente alla cottura, quindi un prodotto migliore, nell'altro si presentano requisiti completamente contrapposti a quelli indicati. Che cosa può sopperire a tutto questo? Il processo chimico. Noi dovremmo ammettere che nell'impiego di farine di grano tenero la scienza chimica intervenga a correggere queste minori qualità. Allora avremmo una pasta non più di solo grano duro, ma fatta di farina di grano tenero corretta chimicamente perchè abbia la stessa capacità di resistenza alla cottura. Ma è questo ciò che noi vogliamo fare? Io credo di no. Noi dobbiamo preoccuparci di ottenere un prodotto veramente di qualità: la nostra pasta deve essere pasta di semola di grano duro, così come sempre è stata. Questo commercio,

questa attività industriale di pastificazione di grano duro ha, diciamo così, una tradizione che non va alterata attraverso una legge fatta per accontentare alcune istanze.

Nella malaugurata ipotesi in cui si approvasse la presenza del grano tenero, dovrebbe prevedersi una indicazione speciale nella confezione per cui non possa sorgere confusione, e chi vuole possa acquistare quel tipo di pasta perchè la gradisce o per la convenienza del prezzo.

È da considerare, però, che esiste anche un problema di natura agricola. Noi abbiamo larghe zone dove si produce grano duro e vediamo che in queste zone (nella Puglia, nella Sicilia) si vanno intensificando queste colture per ottenere il maggiore reddito che la produzione di grano duro può dare. Abbiamo terreni che possiamo destinare solo a colture granarie. Il grano tenero si coltiva, invece, in terreni che possono essere destinati anche a produzioni diverse. Ouindi, se una azione di tutela viene fatta dalla Commissione agricoltura sostenendo l'esclusione del grano tenero dalla pastificazione, credo che assolveremmo anche in questo campo ad una funzione che è nostra e alla quale da parte nostra è doveroso assolvere.

Questi sono i due argomenti che mi hanno indotto ad intervenire, principalmente quello che riguarda la produzione agricola che ne sarebbe seriamente danneggiata.

Ove vi fosse oggi, così come pare vi sia, necessità di importare grano duro, noi siamo in grado di aumentarne la produzione attraverso quel potenziamento che il Ministero dell'agricoltura va attuando attraverso i piani verdi, che pure ho criticato.

PRESIDENTE. Dalla discussione fin qui svolta, appare evidente che la Commissione è contraria alla presenza del grano tenero nelle paste.

M A R U L L O . Sarebbe un colpo mortale all'economia del Mezzogiorno.

PRESIDENTE. Vorrei, però, che la Commissione esaminasse anche l'opportunità di prevedere due tipi di paste, introducendo la pasta di semolato, sempre di grano duro.

Quindi, i problemi sono: lasciare la pasta di sola semola; oppure autorizzare anche la pasta di semolato, ma sempre di grano duro; o, infine, consentire ufficialmente la presenza di grano tenero nelle paste (cosa questa sulla quale, dagli interventi finora svolti, si può concludere preventivamente che la Commissione non sia d'accordo).

Quanto all'ipotesi del semolato, mentre con la semola è facilissimo ovviare a qualsiasi frode, con il semolato è possibile introdurre farina di grano tenero pur affermandosi che si tratta di semolato di grano duro.

Quindi, qualora dovessimo orientarci verso i due tipi di pasta, sarebbe opportuno vedere anche quali norme sia il caso di introdurre nella legge per poter essere certi che, facendo due tipi di pasta, sia sempre impiegato solo il grano duro.

BOLETTIERI. Non avendo seguito tutta la discussione, non volevo prendere la parola. Poichè, però, ho sentito sollevare un problema che in qualche modo conosco e mi interessa, ho chiesto di intervenire.

Anche se la questione concernente la presenza del grano tenero nelle paste sembra ormai superata, siccome dobbiamo dire una parola definitiva in merito, non posso non rilevare, anche per concordare con l'interruzione del collega Marullo, che sulla volontà dimostrata dalla Commissione per quanto riguarda l'uso del grano tenero nella pasta non dovrebbero esservi ulteriori discussioni, sia sotto l'aspetto alimentare che sotto quello agricolo. Per l'aspetto dietetico, è evidente che si tratta di volere nella pasta una maggiore presenza di proteine. La pasta fatta di grano duro ha un'altra consistenza alimentare, un altro valore biologico che non quella fatta con grano tenero.

All'obiezione che potrebbe venire mossa dal settore dell'agricoltura e non artificiosamente — come rilevava il relatore — in quanto, in effetti, in qualche anno, o forse normalmente, noi importiamo qualche milione di quintali di grano duro (tre o quattro milioni di quintali, comunque, non di più),

si può rispondere che non ci sono mai state difficoltà di approvvigionamento, tranne che in un anno, per deficienza di grano duro nel Canadà.

Ad ogni modo, è vera l'osservazione, che ho sentito fare nell'altro ramo del Parlamento, che noi andiamo verso l'estensione della coltura di grano duro. Non solo, ma ci sono in atto studi approfonditi e seri che stanno per avere, anzi che hanno già avuto, dei risultati. Si tratta ora solo di perfezionarne qualche aspetto dal punto di vista merceologico, ma dal punto di vista del contenuto proteico e della produttività si sono già avuti risultati positivi, e almeno due tipi di pasta di quelli sperimentati potrebbero già essere prodotti e immessi sul mercato. Comunque sta di fatto che, se dobbiamo incoraggiare una produzione, è proprio quella del grano duro, appunto come dicevano il collega Grimaldi e il collega Marullo. Il grano duro si produce in terreni dove non si può produrre che grano duro, con una produzione unitaria inferiore a quella del grano tenero, per cui deve trovarsi un compenso in un aumento di valore, che del resto è riconosciuto al grano duro. Però, se facciamo confusione e usiamo il grano duro e tenero nella pastificazione e il grano duro anche nella panificazione, è evidente che manca il sostrato economico per il maggiore valore e il maggiore prezzo che vogliamo dare al grano duro, che è una produzione essenzialmente meridionale, ottenuta soprattutto in quei terreni difficili di collina dove non può praticarsi che l'aridocoltura. Mi pare, quindi, che gli interessi dell'agricoltura e della alimentazione coincidano nel non volere la presenza del grano tenero nella pastificazione.

La difficoltà delle tecniche per accertare la quantità di grano tenero presente nella pasta, sia pure in percentuale minima, esiste effettivamente. Comunque la tecnica francese è riuscita in qualche modo ad accertare questa presenza. In Italia, però, non abbiamo ancora tecniche veramente perfette; ma se vi sono difficoltà per dimostrare la quantità di grano tenero nelle paste, non

ve ne sono per dimostrarne la presenza. Le mie informazioni sono queste: si può benissimo dimostrare che una certa pasta è fatta di semolato di grano duro senza la presenza del grano tenero; per cui non avrei alcuna difficoltà, una volta esclusa la presenza del grano tenero nella pastificazione, a consentire un altro tipo di pasta, sempre di grano duro, ove si ravvisino i motivi che lo giustificano. D'altra parte altri Paesi l'hanno consentito: nel MEC si consente la fabbricazione di pasta con semolato di grano duro. Credo, quindi, che non ci sia motivo di non consentirlo in Italia.

PRESIDENTE. Quindi lei ha informazioni secondo cui, se si introducesse in un tipo di pasta del grano tenero, sarebbe facile poterlo scoprire.

BOLETTIERI. Sarebbe possibile, se aggiornassimo le nostre tecniche così come è stato fatto in Francia. Però non mi sentirei, allo stato attuale della nostra tecnica, di affermare che si può stabilire con esattezza la percentuale del grano tenero.

MARULLO. Vorrei presentare un ordine del giorno che, se fosse accettato, farebbe cadere ogni discussione, sulla preclusione del grano tenero nella pastificazione.

PRESIDENTE. Debbo dare prima la parola ai senatori Di Grazia e Santarelli, che hanno chiesto di intervenire.

DI GRAZIA. Onorevoli colleghi, prima di tutto mi permetto di prospettare il problema dal lato igienico.

La presenza di grano tenero assieme al grano duro nella pastificazione non porta alcuna difficoltà sotto l'aspetto igienico; non ne deriva alcun disturbo, neppure di carattere digestivo. Si tratta semmai di valutare il carattere nutritivo della pasta prodotta anche con grano tenero, poichè questo tipo di grano contiene una minore quantità di sostanze proteiche. Tutti sappiamo però che i pasti si completano con tanti altri alimenti e nei diversi alimenti si trova sempre l'in-

5^a SEDUTA (26 gennaio 1967)

tegrazione delle proteine necessarie. Quindi, dal punto di vista igienico, non ci sarebbe niente che si opponga alla pastificazione con farine a carattere misto. Ci sono però altri problemi importanti che dobbiamo considerare, che interessano l'agricoltura.

È chiaro che noi dobbiamo proteggere un importante prodotto, quale è il grano duro, che soltanto una parte della nostra Penisola produce. Pochissime altre nazioni sono in condizione di gareggiare con noi nella coltivazione del frumento duro. Nasce quindi l'interrogativo: è più conveniente per noi italiani impiegare nella fabbricazione della pasta esclusivamente semola di grano duro, che dà in effetti la pasta migliore, oppure non conviene impiegare anche il semolato, chiamando in questo caso la pasta prodotta, pasta comune o pasta di seconda qualità? Io penso che dobbiamo impiegare soltanto il grano duro nella fabbricazione della pasta, però non trovo la ragione per escludere la pasta prodotta con semolato. Non dimentichiamo che una certa categoria di cittadini ha interesse a spendere un po' meno per l'acquisto della pasta. E la pasta di semolato sarà in ogni modo indiscutibilmente più nutriente di quella mista a grano tenero.

S A N T A R E L L I . Vorrei pregare il Sottosegretario di Stato Volpe di dirci sommariamente le ragioni per le quali il Ministero della sanità vorrebbe che si includesse una parte di grano tenero nella pastificazione.

CARELLI. Soltanto per mio convincimento, voglio rielaborare un quadro che potrebbe rappresentare la situazione reale del problema. Un competente in biologia, qual è il senatore Di Grazia, forse potrà darmi ragione. Egli parla di semolato; ma le sue considerazioni possono valere anche per il grano tenero, perchè dal grano tenero noi otteniamo il glutine, che è contenuto in maggiore quantità nel grano duro. Ci sono, è vero, differenze di cristallizzazione nei riguardi del glutine di grano tenero rispetto al glutine di grano duro; ma sono

in fondo differenze di carattere merceologico. La pasta prodotta con glutine di grano tenero subisce una reazione diversa nella cottura della pasta prodotta con glutine di grano duro. Allora, l'unica questione è quella di ordine economico. Il relatore ha parlato di tre milioni di quintali di grano duro in meno, evidentemente considerando anche il consumo di semolato. Nonostante l'uso del semolato, noi ci troviamo carenti di 3 milioni di quintali di grano duro, che dovremmo importare dall'estero.

Il senatore Bolettieri ha ricordato un importante studio genetico dal quale derivano conclusioni pratiche molto interessanti ed effettuato ibridando un grano turgido (che è un grano con le caratteristiche del grano tenero) con grano duro dell'Italia meridionale, specialmente della Sicilia; si è usato addirittura un grano tipico, il grano « Cappelli » ottenendo risultati positivi, tanto che la Francia si è interessata al problema ai fini della coltura di questo grano nella vallata del Rodano.

Giustamente però ha osservato il collega Murdaca che si tratta soltanto di una fase sperimentale: per ottenere il quantitativo dei tre milioni che si importano, bisogna attendere qualche anno.

Vorrei allora chiedere ai colleghi se non sembra loro il caso di considerare — come consigliava il collega Grimaldi — l'opportunità di utilizzare glutine di grano tenero, indicando però chiaramente che si è fatto tale uso; e ciò ai fini del mantenimento dei complessi industriali dell'Italia settentrionale e centrale, nonchè del completamento di quei quantitativi carenti di grano duro che dovrebbero essere altrimenti integrati da acquisti all'estero.

Del resto il suddetto utilizzo potrebbe essere anche soltanto temporaneo, così come l'uso del semolato e degli sfarinati di grano tenero: vi si dovrebbe ricorrere, cioè, in attesa di produrre nel nostro Paese grano duro in quantità sufficienti.

Non intendo proporre un emendamento in tal senso. Chiedo solo ai colleghi di voler accettare l'emendamento del Governo inte-

5ª SEDUTA (26 gennaio 1967)

grandolo con la proposta del collega Grimaldi.

GRIMALDI. Desidero chiarire che io non sono favorevole all'utilizzazione del semolato di grano tenero. Ho solo detto che, laddove la tesi che io sostengo dovesse venire sopraffatta da forze che non riuscirei ad identificare, allora si potrebbe ripiegare su una posizione più arretrata: quella, appunto, dell'utilizzo del glutine.

La mia non è stata quindi una vera e propria proposta, bensì un ripiegamento.

SANTARELLI. Amerei sentire l'onorevole Sottosegretario di Stato per la sanità, per sapere qual è il punto di vista del suo Dicastero e suo personale sulla questione.

VOLPE, Sottosegretario di Stato per la sanità. A titolo personale, e nella mia qualità professionale, posso dire di non nutrire alcun timore circa eventuali complicazioni e turbative dal lato igienico-sanitario. Ad ogni modo, poichè vi sono molti colleghi più provetti di me in materia, li prego di contraddirmi se ritengono che io abbia torto-

A L B E R T I . Si potrebbero semmai presentare degli inconvenienti dal punto di vista nutritivo, in quanto il potere energetico della pasta prodotta con grano tenero sarebbe inferiore.

S A N T A R E L L I . Il rappresentante del Governo ha espresso il suo parere personale. Gradirei però anche sapere quali siano i motivi che hanno indotto il Ministro della sanità a proporre l'emendamento.

VOLPE, Sottosegretario di Stato per la sanità. I motivi potrebbero essere rappresentati anche da preoccupazioni di carattere commerciale, cioè di approvvigionamento di mercato.

A tale proposito però, pur non intendendomi di problemi agricoli, debbo dire che da quanto sento parlando con agricoltori e produttori di grano, sembra che la produzione per ettaro vada aumentando, grazie alle nuove sementi che permettono una maggiore resa, nonchè all'introduzione di nuovi sistemi quali la motoaratura, la concimazione chimica e via dicendo. Quindi l'attuale situazione di carenza può considerarsi transitoria.

BOLETTIERI. Ho l'impressione che la Commissione, dopo aver manifestato un indirizzo quasi unanime sulla questione, stia per tornare sulle sue decisioni ed esprimersi in senso diverso.

PRESIDENTE. Prima di passare alla votazione delle varie proposte, vorrei sentire ancora l'opinione dell'onorevole relatore.

MILITERNI, relatore. A mio modesto avviso, motivi giuridici, economici e tecnici consigliano l'adozione di un solo tipo di pasta, quella di grano duro, però fabbricata sia con la semola che col semolato. I motivi giuridici sono rappresentati dalla legislazione vigente nell'ambito del MEC. Per quanto riguarda i motivi economici, ipotizzando l'impiego della sola semola, determineremmo per forza di cose un aumento del costo della pasta; ed essendo questa un genere di consumo popolare, non possiamo permetterci questi rischi. Oltre a ciò bisogna tener presente che in Italia produciamo 16 milioni di quintali di grano duro all'anno, 7 milioni dei quali provengono dalla Sicilia, regione che più deve essere presente alla nostra responsabile considerazione (è anche vero, però, che vi è la tendenza a diminuire ulteriormente, nell'area comunitaria, il prezzo del grano).

Facciamo quindi attenzione a non commettere passi falsi, anche in questa prospettiva. Io, anzi, avevo dimenticato di leggere un passo del resoconto stenografico (pagina 20) della discussione avvenuta alla Camera, relativo alla possibilità, cui accennava

5ª SEDUTA (26 gennaio 1967)

il collega Bolettieri, di accertare attraverso le ceneri la presenza della semola e del semolato. Ne do lettura ora:

« MORELLI. Io non ho fatto parte del comitato ristretto, e quindi non conosco questa materia che superficialmente.

Però mi ha colpito un dato, che è quello della cenere della semola, per cui il testo del comitato ristretto propone lo 0,65 per cento, mentre il Ministero della sanità propone lo 0,70 per cento.

Credo che questo quantitativo di ceneri si verifichi soprattutto per i grani duri, mentre i grani teneri avrebbero una percentuale di ceneri più bassa. Allora, portando il livello a 0,70, abbiamo una maggiore tranquillità che si tratti effettivamente di ceneri di grani duri, per quanto anche a questo proposito ci sia una osservazione da fare: che cioè fino ad oggi nessun laboratorio in Italia, o per lo meno pochi di essi, ha la possibilità di distinguere se si tratti di cenere di grano duro o di cenere di grano tenero.

Credo che ci sia un solo metodo, anche se ancora non ufficiale, ma di cui si dovrà tener conto quando si farà il regolamento, e cioè il « metodo Brogioni ». Io so, per essermene accertato, che il metodo Brogioni entrerà sicuramente a far parte del regolamento, o per lo meno i chimici lo adotteranno perchè, per quanto mi risulta, è il più valido di tutti.

Se manteniamo il limite allo 0,70, in conclusione, come proposto dal Ministero della sanità, abbiamo una maggiore sicurezza che si tratti di ceneri di grano duro, e che i pastificatori non lo mescolino con grano tenero.

BARTOLE. L'entità della semola è evidentemente in relazione a quel che passa attraverso lo staccio, poichè abbiamo ridotto lo staccio a 0,187, dobbiamo in conseguenza ridurre le ceneri. Anch'io avevo proposto per le ceneri 0,70, ma con lo staccio più grande.

Pertanto mi sembra che il criterio del comitato ristretto sia senz'altro da mantenere». Per i suddetti motivi accetto l'emendamento del Governo, senza però le parole « oppure con semolato miscelato con sfarinati di grano tenero ».

Per quanto concerne la preoccupazione del senatore Carelli, c'è l'articolo 51 i cui termini potremmo rivedere quando lo esamineremo.

PRESIDENTE. Quindi il relatore non è contrario all'emendamento proposto dal Ministero della sanità, sempre, però, con il presupposto che si debba trattare di sfarinati di grano duro. Non accetta, invece, la possibilità di ottenere la pasta con semolato miscelato con sfarinati di grano tenero.

VOLPE, Sottosegretario di Stato per la sanità. Mi rimetto alla Commissione.

A L B E R T I . Chiedo la parola per dichiarazione di voto. Mi sento obbligato ad intervenire, poichè ho studiato dal punto di vista biologico la convenienza di trarre il glutine dal grano duro e dal grano tenero.

La proposta del relatore mi persuade, poichè comporta anche una possibilità pratica di distinzione tra la pasta di pura semola e la pasta derivante da semolato. Mi limiterei, quindi, ad una raccomandazione pratica: poichè la pasta è uno dei piatti base per molte province italiane, sarebbe oltremodo opportuno, se si accettasse il principio della confezione di ogni tipo di pasta - questo comporterebbe un lieve aumento di prezzo, ma garantirebbe il consumatore sulla qualità della pasta che acquista che sulle confezioni, all'esterno, risultasse chiara la distinzione, cioè che si tratta di pasta confezionata con pura semola o derivante da semolato.

PRESIDENTE. Passiamo ora alla votazione dell'emendamento sostitutivo dell'articolo 29, presentato dal Governo. Ne do lettura in un testo privo del riferimento al semolato miscelato con sfarinati di grano

5ª SEDUTA (26 gennaio 1967)

tenero e integrato dalle percentuali dell'articolo 9 per quanto riguarda la pasta di semolato di grano duro:

« La pasta destinata al commercio può essere prodotta soltanto nei tipi e con le caratteristiche seguenti:

	Umidità massima per cento		Acidità					
		Cer	ıeri	Cell	ulosa	Sostanze azotate	espressa in gradi	
		minimo	massimo	minimo	massimo	(azoto x 5,70) minimo	massimo (*)	
Pasta di semola	12,50	0,70	0,85	0,20	0,45	10,50	4	
Pasta di semolato di grano duro .	12,50	0,90	1,20		0,85	11,50	4	

(*) Il grado di acidità è espresso dal numero di centimetri cubici di soluzione alcalina normale occorrente per neutralizzare grammi 100 di sostanza secca.

Poichè nessuno domanda di parlare, lo metto ai voti. (È approvato).

Art. 30.

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 gallinacei e con l'aggiunta di condimenti, spezie e droghe. Le paste speciali devono essere prodotte esclusivamente con semola; tali paste devono essere poste in commercio con la denominazione « pasta di semola », seguita dalla specificazione degli ingredienti aggiunti.

Sulle confezioni devono essere indicati gli ingredienti in ordine decrescente di quantità presente riferita al peso.

Per le paste con l'aggiunta di carne devono essere indicate sull'involucro o recipiente che le contiene anche la data di fabbricazione, la durata di conservabilità e le modalità di conservazione.

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 normercio.

me e le modalità per l'impiego e, al caso, per la produzione ed il commercio degli ingredienti autorizzati.

È stato presentato dal senatore Carelli un emendamento tendente a sostituire il testo dell'articolo con il seguente:

« È consentita la produzione di paste speciali, contenenti ingredienti alimentari.

L'impiego di detti ingredienti deve essere autorizzato con decreto del Ministro per la sanità, di concerto con i Ministri per l'agricoltura e le foreste e per l'industria e il commercio, previo parere dell'Istituto superiore di sanità e dell'Istituto nazionale della nutrizione; nel decreto sono stabilite le norme e le modalità per l'impiego e, al caso, per la produzione ed il commercio degli ingredienti autorizzati ».

È stato altresì presentato dal Governo un emendamento tendente a sopprimere, nel primo comma, le parole « aleurone di frumento ».

CARELLI. È inutile che ripeta quanto dissi a suo tempo in merito alla singolari-

tà dell'elencazione contenuta nell'articolo: malto, spinaci, pomodoro, germe di grano, aleurone di frumento e carni di bue, di maiale o di gallinacei. Mi chiesi in altra occasione e mi chiedo adesso: perchè mai « di gallinacei » e non anche di palmipedi, per esempio, o di passeracei? A me sembra, onorevoli colleghi, che noi ci allontaniamo completamente da un indirizzo tecnico obiettivo che dovrebbe formare oggetto di studio da parte di persone competenti. Ho fatto presente molte volte che il nostro compito di legislatori è quello di elaborare un disegno di legge non di carattere tecnico, e siccome si tratta qui di materia tecnica, sarebbe più opportuno che fosse demandata all'organo competente.

Onde eliminare qualsiasi discussione, ho proposto pertanto con il mio emendamento la soppressione della specificazione di tutti gli ingredienti delle paste speciali, il cui impiego dovrà essere autorizzato, di volta in volta, con decreto del Ministro della sanità, di concerto con i Ministri dell'agricoltura e delle foreste e dell'industria, del commercio e dell'artigianato previo parere degli Istituti interessati e tecnicamente attrezzati: Istituto superiore di sanità e Istituto nazionale della nutrizione.

Eliminando l'inciso in questione e demandando a questi organi il compito di definire la materia, evidentemente non facciamo altro che evitare di prendere una decisione che potrebbe creare turbamenti nell'economia generale della pastificazione e dare adito a considerazioni poco corrette sui Ministeri interessati e sulle stesse Commissioni 8^a e 11^a.

A L B E R T I . Sono pienamente d'accordo con questa impostazione.

M I L I T E R N I , relatore. Signor Presidente, onorevoli colleghi, ho già detto in sede di relazione generale che questo argomento di cui all'articolo 30, sebbene limitato, avrebbe dovuto peraltro impegnare la Commissione in un sereno e approfondito esame, anche perchè sulla specifica questione dell'aleurone è stata recentemente condotta una campagna di stampa tendente a

prospettare dubbi sulla identificazione di tale sostanza.

Ho anche detto, molto lealmente, che questo argomento, come gli altri che abbiamo serenamente valutato, coinvolgeva una regolamentazione di interessi, talvolta anche geograficamente localizzati. Non è un mistero per nessuno, infatti, che la pasta all'aleurone è un tipo nuovo di pasta speciale scoperto dai pastai meridionali.

Ora, la proposta formulata dal senatore Carelli io l'avrei senz'altro accettata, se alle spalle di questa nostra discussione non ci fosse stata tutta una polemica dibattuta, e sulla stampa e a livello scientifico, circa la reale esistenza dell'aleurone.

Gli onorevoli colleghi ricorderanno che in sede di discussione generale lessi un estratto dei « Quaderni » dell'Istituto nazionale della nutrizione, che sollevava dubbi sulla esistenza dell'aleurone; lessi poi uno studio di un eminente professore dell'Università di Roma che dimostrava la sussistenza dell'aleurone, i metodi di accertamento della presenza di tale materia nelle paste alimentari. Feci un rapido cenno alla pubblicistica scientifica americana che fin dal 1940 dà per scontata la possibilità di descrivere scientificamente l'aleurone e di accertarne la sua presenza nelle paste alimentari. Ho qui sottocchio una pagina di una rivista americana del 1964, nella quale è persino descritta la cellula aleuronica.

Se non avessimo alle spalle questa polemica, ripeto, direi che la proposta del senatore Carelli sarebbe la più saggia, nel senso di lasciare ai Ministeri competenti la facoltà di stabilire, caso per caso, il da farsi; ma data la situazione, mi sembra che il sopprimere quanto prevede l'articolo 30, significhi da parte nostra riconoscere che avevano ragione coloro i quali ponevano in dubbio l'esistenza dell'aleurone.

CARELLI. Questo, qualora togliessimo soltanto quella indicazione!

MILITERNI, relatore. D'altra parte, io debbo fare un'ultima considerazione e poi una proposta concreta, per la mia responsabilità di relatore.

La proposta del senatore Carelli, che io ho definito « saggia », solleva inoltre delle perplessità, perchè non possiamo ignorare il fatto che gli stessi Dicasteri che hanno concesso il brevetto a questo tipo di pasta ora ne mettono in dubbio l'autenticità. E questo è molto grave! Ma la cosa più grave è questa: io avrei ammesso che 14-15 anni fa il Ministero della sanità si fosse espresso in senso negativo; ma quando ci si dimostra che in Italia, in America, dappertutto, la sostanza « aleurone » ha una cittadinanza, diciamo, legittima, scientifica, allora veramente ci meraviglia che gli organi tecnici del Ministero cambino parere.

Debbo dire che ho ricevuto nei mesi scorsi alcune lettere, una delle quali - la più amara - è stata indirizzata a me e per conoscenza al senatore Samek Lodovici; non la leggo, perchè offende gravemente il Parlamento della Repubblica italiana. Di fronte però alla potenziata, chiara dialettica delle concorrenze e tra due possibilità di difesa di questo o quel mo nopolio, dichiaro che non mi sento di potere esprimere un parere a favore o contro l'aleurone. Io sono personalmente convinto che la pasta all'aleurone meriti riconoscimento, ma se dovesse prevalere in questa Commissione la tendenza contraria, formulo in questo momento la precisa proposta che la questione della pasta all'aleurone sia affidata all'esame del Consiglio nazionale delle ricerche. Esiste questo grande organismo scientificamente qualificato: se vi sono dubbi, prima di decidere chiediamo il suo parere, ma non offriamo il fianco all'accusa che abbiamo voluto proteggere i pastai del Nord o quelli del Sud.

PRESIDENTE. Nella proposta del relatore è implicita la conclusione di accantonare l'articolo 30 e di sottoporre il problema all'esame del Consiglio nazionale delle ricerche: quindi è necessario che la Commissione dica se è d'accordo in questo senso.

FERRONI. Sempre animato dall'intenzione, signor Presidente, di non ritardare l'iter del presente disegno di legge, io sono contrario ad un rinvio e mi pare che

si potrebbe trovare una formula conciliativa tra la richiesta del senatore Carelli e quella del relatore.

Chiedo scusa perchè, forse, tra tutti sono il meno competente in questa materia, ma la proposta che in via conciliativa vorrei fare è quella di non definire nel primo comma dell'articolo gli ingredienti speciali e di lasciare al Ministero della sanità, di concerto con gli altri Ministeri competenti — come è detto nell'ultimo capoverso — la facoltà di autorizzare di volta in volta la produzione di paste contenenti i detti ingrendienti, anche se non previsti nel primo comma dell'articolo.

In questo senso, verremmo incontro al collega Carelli e, nello stesso tempo, al relatore, perchè lasceremmo aperta la possibilità di interpellare il Consiglio nazionale delle ricerche, al quale ci si può sempre rivolgere per l'identificazione del valore di determinati ingredienti, rimettendo però al Ministero della sanità la facoltà di autorizzare caso per caso l'impiego di speciali ingredienti, senza basarci su quelli che qui vengono indicati.

D I G R A Z I A . Desidero riferire ai colleghi la spiegazione che un dizionario scientifico pubblicato qualche mese fa attribuisce alla parola « aleurone ». « Dal greco Aleuron (farina). È un incluso cellulare proteico in massima parte. Nelle cariossidi di frumento le cellule più esterne sono ricche di granuli di aleurone, da dove si ricava il glutine. Si può trovare in molti semi, spesso sotto forma di granuli; questi sono costituiti dal cristalloide proteico, che è una pseudo cristallina proteica e da uno o più corpiciattoli cosidetti globoidi, costituiti da sostanza organica fosforata non proteica detta fitina ».

Questo significato è ricavato da una fonte prettamente scientifica. Quindi penso che l'esistenza dell'aleurone non debba essere più messa da noi in discussione. D'altra parte, non vedo perchè dovremmo declinare le nostre responsabilità.

Io accetterei senz'altro l'articolo così com'è formulato, senza alcuna preoccupazione, in tutta coscienza e tranquillità.

- 72 --

FERRONI. Vorrei cercare di essere un po' più chiaro di quanto non lo sia stato poco fa.

Proporrei la seguente formulazione del primo periodo dell'articolo, che mi pare potrebbe conciliare le varie esigenze: « È consentita la produzione di paste speciali contenenti ingredienti alimentari e con la aggiunta di condimenti, spezie o droghe », cioè sopprimerei qualsiasi indicazione degli ingredienti. Il resto do lascerei immutato, salvo la prima parte dell'ultimo comma, nel quale si potrebbe dire che l'impiego degli ingredienti di cui sopra dev'essere autorizzato con decreto del Ministro della sanità.

Come ripeto, mi pare che in questo modo si lascerebbe la porta aperta per tutti i prodotti di cui parlava il collega Carelli, senza escludere nessuno di quelli indicati dagli altri colleghi. Sono comunque disposto a non insistere se questa proposta non fosse ritenuta soddisfacente.

DI GRAZIA. Si potrebbe approvare l'articolo così come è, aggiungendo semmai alla fine che per l'uso di altri ingredienti occorre l'autorizzazione del Ministero.

PRESIDENTE. Con questa proposta il senatore Ferroni praticamente va verso la formulazione suggerita dal senatore Carelli, che non contiene alcuna indicazione precisa; e vorrebbe, naturalmente, lasciare ai Ministeri interessati la facoltà di permettere l'uso di uno o di un altro ingrediente.

Io interpreterei invece l'elencazione contenuta nel testo approvato dalla Camera come un niconoscimento di usi che, nella confezione delle paste speciali, sono già correnti in Italia.

Premesso questo, osservo che il deferire tutto al Ministero significa praticamente danneggiare le industrie che fino adesso hanno prodotto le paste speciali, le quali si vedrebbero costrette a chiedere alle autorità competenti una preventiva autorizzazione. Questa è una prima questione, che dovrebbe far riflettere molto sulla proposta. Ci sarebbe, poi, anche qui da fare un po' la

storia di quello che è avvenuto presso l'altro ramo del Parlamento. Praticamente i deputati sono partiti dallo stesso concetto dal quale è partito il relatore quando ha detto: esiste un brevetto per riconoscere l'aleurone.

Il senatore Di Grazia ha detto peraltro, e lo confermo anch'io, che nei dizionari di chimica il termine « aleurone » si trova sempre registrato; che c'è un complesso di cellule che si trova in quella parte che si chiama endosperma la quale contiene una sostanza di natura proteica. Evidentemente, si parla di cellule aleuroniche. Qui il discorso investe il problema se l'aleurone come tale corrisponda ad una sostanza definita. Però gli scienziati chiamano « aleuroni » questi rami cellulari che poi, a loro volta, contengono nell'interno sostanze altamente nutritive, per cui l'aggiunta di aleurone dovrebbe aumentare il valore della pasta.

A conclusione, quindi, di questa discussione, io proporrei, per soddisfare anche coloro i quali sostengono che la parola « aleurone » non corrisponde ad una sostanza definita, di sostituire alla dizione « aleurone di frumento », l'altra « contenuto delle cellule aleuroniche di frumento ». Mi sembra che questa proposta possa essere accettata e sia pienamente ortodossa, dal punto scientifico, dopo quanto abbiamo detto.

FERRONI. Non mi sono soffermato sulla questione dell'aleurone e debbo dire che non ho alcun pregiudizio per l'impiego, o della sostanza definita come tale, o delle sostanze aleuroniche. Insisto nel precisare che la mia proposta apre la via a qualsiasi soluzione, quindi anche all'impiego dell'aleurone, consentito però da organi scientificamente più qualificati, direi — con tutto il rispetto per coloro che hanno maggiore esperienza di me —, di una Commissione parlamentare.

CARELLI. Con tutto il rispetto per la proposta del senatore Ferroni, per la soluzione prospettata dal Presidente e rinunciando, peraltro, ad entrare in polemica col senatore Di Grazia — il quale sa benissimo che la materia è molto opinabile —, debbo dire che mi è sembrata molto saggia la proposta del relatore.

Noi stiamo discutendo su una questione che esula dalla competenza della nostra Commissione e dal compito del legislatore, il quale deve fare la legge chiara e deve essere talmente oculato nella elaborazione di un testo legislativo da dare la sensazione della certezza di ciò che esso indica.

Partendo da questa considerazione, io confesso di avere avuto proprio la sensazione della chiarezza dell'indirizzo del relatore. Ed allora, giacchè egli ha proposto saggiamente di rivolgerci ad un organo tecnicamente e scientificamente attrezzato, non vedo perchè non lo si debba fare. Tenuto conto di ciò, non aggiungerò altro e mi adeguerò naturalmente alla decisione della Commissione.

M U R D A C A . Debbo dire che la formulazione di questo articolo, oltre a sollevare quel dubbio sulla sostanza « aleurone », di cui tanto si parla, non mi lascia perfettamente tranquillo. Pertanto dichiaro di aderire alla proposta del relatore.

TEDESCHI. In una materia così controversa chi non ha una competenza specifica si trova in difficoltà nell'aderire ad una conclusione piuttosto che ad un'altra. cioè all'inclusione o all'esclusione dell'aleurone. Mi sembra, proprio per togliere dall'imbarazzo coloro che non hanno una competenza particolare in questo campo, che la proposta del senatore Ferroni permetta di tagliare la testa al toro, delegando la materia, che non so quanto possa essere definita in sede legislativa, ad organi competenti. Il ricorrerci ora o dopo l'approvazione della legge (stando alle proposte formulate dal relatore e dal senatore Murdaca), mi pare la stessa cosa. Ma, adottando il criterio suggerito dal senatore Ferroni si avrebbe il vantaggio che non verrebbe fermato l'iter legislativo; della quale cosa tutti ci preoccupiamo.

Io pregherei di riflettere sulla mia osservazione, che è questa: per una sola tra le tante sostanze non mettiamo ora in difficoltà le industrie della pasta. Il legislatore ha ritenuto di fare una riserva, dicendo che per l'impiego di ingredienti diversi da quelli indicati occorre l'autorizzazione e così via. Ma, se ne ha indicati alcuni, vuol dire che si tratta di quelli che sono già in uso, e non potranno quindi essere esclusi.

PRESIDENTE. Il Ministero non ha proposto altro emendamento alla Camera se non quello relativo alla soppressione dell'aleurone. Io penso che sia preferibile aderire alla proposta del relatore, di accantonare l'articolo per sentire il parere del Consiglio nazionale delle ricerche. Noi faremo in modo di avere tale parere il più presto possibile; comunque, la Commissione deciderà.

M U R D A C A. Quale era la formulazione da lei proposta?

PRESIDENTE. Essa dovrebbe essere considerata dopo quella del relatore. Ad ogni modo, io proporrei di sostituire alla parola: « aleurone di frumento » la dizione: « contenuto delle cellule aleuroniche di frumento ».

DI GRAZIA. Però il contenuto si trova anche nell'endosperma. Le cellule aleuroniche ne consentono una quantità molto più rilevante, cioè il 19 per cento di tutta la cariosside. Ecco perchè direi di mantenere l'« aleurone », che in effetti significa tutto.

MILITERNI, relatore. Vorrei aggiungere soltanto, pur avendo premesso di considerare opportuna la proposta del senatore Ferroni, che il collega dimentica evidentemente l'accesa polemica svoltasi recentemente sull'argomento; per cui emarginare questa parte significherebbe esprimere un giudizio in merito, sia pure indirettamente.

Vale poi il rilievo dell'onorevole Presidente, che è fondamentale. L'ultimo comma, parlando di « ingredienti diversi da quelli indicati nel presente articolo », imposta già una distinzione. Vi sono infatti alcuni ingrendienti già usati per tradizione, sui qua-

5^a SEDUTA (26 gennaio 1967)

li l'industria lavora mediante catene di produzione e che sono indicati dal primo comma: malto, spinaci, pomodoro, germe di grano, aleurone di frumento, carni varie, spezie e droghe. Ora questi non potremmo comunque eliminarli.

Un'ultima considerazione vorrei fare, prima di insistere sulla mia proposta; proposta che va comunque meglio articolata dal punto di vista scientifico, nel senso che il quesito dovrebbe essere formulato in base alla dizione suggerita dal Presidente e cioè dovrebbe riguardare l'ammissibilità della formula « contenuto delle cellule aleuroniche di frumento». Esiste un altro problema. già fatto presente alla Camera allorchè all'unanimità si decise per l'approvazione del testo pervenutoci: il problema del brevetto. Vi sono dei diritti quesiti, cioè, che non possiamo cancellare con un colpo di spugna.

D I G R A Z I A . Allora approviamo l'articolo nel suo testo originario.

M I L I T E R N I , relatore. Per questo dicevo che o si approva subito nella formulazione proposta dal Presidente o si accantona per chiedere in merito un parere al Consiglio superiore di sanità.

FERRONI. Temo che noi non ci comprendiamo. Io non ho nulla di pregiudiziale contro l'aleurone di frumento nè contro i suoi derivati; però, pur non essendo un uomo di scienza, so che i pareri in merito sono controversi, e che addirittura si discute la sua esistenza. Ora voi dite che l'aleurone c'è: va bene, ma io con la mia proposta non lo escludo nè lo accetto. Quando però mi si viene ad osservare che esiste un brevetto, esiste una produzione, esistono imprese impegnate in questa produzione. allora debbo chiedermi come mai il Governo, avendo alle spalle un Consiglio superiore della sanità ed un Consiglio nazionale delle ricerche, venga a proporci l'abolizione delle parole « aleurone di frumento ».

Ora è evidente che bisogna dare una certa attendibilità alle sue decisioni; altrimenti esso sconfessa tutto l'elaborato della Camera, rifiutando di accettare quel prodotto nel quale entri l'aleurone di frumento, e ciò con grave danno, come si diceva, per le industrie impegnate in quel tipo di produzione. Non è una questione di forma, è una questione di sostanza; ed allora, onorevoli colleghi, mi chiedo se non sia più saggia la mia proposta di non escludere alcun ingrediente dalla produzione di paste speciali, neppure l'aleurone, lasciando però al Governo la facoltà di un ripensamento attraverso i suoi organi scientifici e tecnici, ai quali dovrebbe essere demandata la scelta.

Si obietta che in tal modo le industrie non lavorerebbero più. Non è vero, perchè vi è pur sempre l'elencazione contenuta nel primo comma.

La mia proposta lasciava la porta aperta a tutte le possibilità. Mi sembra che si voglia decidere sulla sostanza con una certa fretta e questo mi lascia molto perplesso.

Dovrei insistere sulla mia proposta, ma piuttosto che procedere ad una decisione affrettata, sono anch'io del parere di sentire il Consiglio superiore di sanità.

PRESIDENTE. Il Ministero della sanità è interessato, tanto è vero che ha proposto questa soppressione. Dovremmo sentire, piuttosto, il parere del Consiglio nazionale delle ricerche.

FERRONI. Prego l'onorevole Sottosegretario di esprimere il pensiero del Governo sulla mia proposta.

V O L P E, Sottosegretario di Stato per la sanutà. Ho seguito con molta attenzione la discussione che si è svolta su questo articolo.

Il senatore Ferroni forse non era presente nella passata seduta, quando ho messo a disposizione della Presidenza e della Commissione un dossier in italiano, in francese, in tedesco e in altre lingue, dal quale si evince tutta una disquisizione scientifica che riguarda l'aleurone. Torno a mettere a disposizione della Commissione questo dossier.

Comunque qui, a mio avviso, il problema non è quello della esistenza o meno del-

8ª e 11ª COMMISSIONI RIUNITE

l'aleurone, perchè l'aleurone esiste scientificamente, bensì se l'aleurone è commercialmente valido. Questo è il quesito al quale la Commissione della Camera dei deputati ha risposto quando ha votato l'articolo 30 di questo disegno di legge. Secondo la Camera dei deputati l'aleurone è commercialmente valido; del resto la pasta all'aleurone di frumento è tuttora in commercio.

Quindi, quale deve essere la nostra decisione? Dobbiamo o no approvare il testo quale ci è pervenuto dalla Camera dei deputati?

Le soluzioni sono diverse: approvare il testo così come è pervenuto dalla Camera dei deputati; sopprimere quelle specificazioni contenute nel primo comma, fingendo di ignorare la discussione che qui ha avuto luogo, devolvendo il tutto alla decisione del Ministero della sanità di concerto con i Ministri dell'industria e dell'agricoltura; sospendere ogni decisione e chiedere il parere del Consiglio superiore delle ricerche. Tra queste soluzioni potete scegliere.

FERRONI. Tra l'approvazione del testo alla Camera dei deputati e la presentazione degli emendamenti da parte del Governo alla nostra Commissione è passato un certo periodo di tempo. Debbo pensare che il Governo, nella sua alta responsabilità, abbia interpellato organi scientifici e tecnici prima di proporre questa modifica.

V O L P E , Sottosegretario di Stato per la sanità. Questi organi erano stati sentiti anche pruma.

F E R R O N I . Perchè allora insiste sull'emendamento?

VOLPE, Sottosegretario di Stato per la sanità. Per le ragioni che ho già detto prima.

FERRONI. Allora a chi dobbiamo rivolgerci?

CARELLI. Al Consiglio nazionale delle ricerche.

FERRONI. Anche il Consiglio nazionale delle ricerche non ci darà un parere in assoluto, ma con quella cautela scientifica, rispettabile, di ogni buon parere.

TORTORA. Se volessimo legiferare cercando di concludere sulla polemica in atto a proposito dell'aleurone, ritengo che dovremmo perdere molto tempo.

Io non ho nulla in contrario a richiedere l'opinione anche del Consiglio nazionale delle ricerche, che è d'organo massimo in materia, nel nostro Paese; però è evidente che inganneremmo noi stessi se il quesito non fosse posto in un determinato modo. Noi dobbiamo cioè chiedere non tanto se l'aleurone esista o meno quanto quale sia il suo valore — in una parola molto più elementare ma molto più efficace ed interessante per noi — commerciale; perchè questo è il nodo della questione.

Comunque, circa l'emendamento da noi proposto, mi rimetto alla decisione delle Commissioni.

CARELLI. Si potrebbe anche sopprimere l'ultimo comma, in modo di lasciare al commercio la possibilità di proseguire in quelle che sono le sue forme tradizionali. Se il Ministero della sanità dovesse poi, ad un certo momento, rilevare un preoccupante incremento di azioni di frode, potrebbe sempre intervenire nei modi ritenuti più opportuni.

F E \mathbb{R} R O N I . Mi sembra una soluzione pericolosa.

CARELLI. L'importante è la certezza della buona conservazione delle paste con aggiunta di carne; cosa questa alla quale provvede il terzo comma con una norma la cui osservanza dovrebbe essere assicurata dal Ministero, come dicevo, nel modo che esso riterrà più opportuno. Per il resto, mi sembra che la mia proposta potrebbe costituire per noi un modo di risolvere i vari problemi che sono sorti e di scaricarci nel contempo di responsabilità veramente notevoli.

5^a SEDUTA (26 gennaio 1967)

SANTARELLI. Di quali strumenti dovrebbe servirsi il Ministero per evitare le frodi?

CARELLI. Di tutti quelli a sua disposizione, dal Consiglio nazionale delle ricerche fino al più modesto strumento di analisi esistente presso il Ministero stesso.

PRESIDENTE. Poichè il relatore mi sembra inteso a mantenere la sua proposta di accantonamento dell'articolo, e poi chè tale proposta ha valore pregiudiziale, si dovrebbe per prima cosa procedere alla sua votazione. Qualora poi essa venisse accolta, ci rivolgeremmo immediatamente al Consiglio nazionale delle ricerche per ottenere il suo parere sull'argomento.

FERRONI. Io mi asterrò dalla votazione sulla proposta del relatore, ritenendo che dall'accettazione di essa potrebbe scaturire un conflitto notevole tra Consiglio superiore della sanità e Consiglio nazionale delle ricerche; conflitto del quale saremmo noi responsabili.

M U R D A C A. Si tratta comunque di un parere tecnico, non politico.

PRESIDENTE. Poichè nessun altro domanda di parlare, metto ai voti la proposta di accantonamento dell'articolo.

(È approvata).

Art. 31.

La pasta con impiego di uova deve essere prodotta esclusivamente con semola e con l'aggiunta di almeno 4 uova intere di gallina, prive di guscio, per un peso complessivo non inferiore a grammi 200 di uova per ogni chilogrammo di semola.

La pasta prodotta con impiego di uova deve essere posta in commercio con la sola denominazione di « pasta all'uovo » e deve avere le seguenti caratteristiche:

		Acidità				
UMIDITA' MASSIMA PER CENTO	Cen	eri	Cellt	ulosa	Sostanze azotate	espressa in gradi
	minımo	massimo	minimo	massimo	(azoto x 5,70) minimo	massimo (*)
12,50	0,85	1,05	0,20	0,45	12,50	5

(*) Il grado d₁ acidità è espresso dal numero di centimetri cubici di soluzione alcalina normale occorrente per neutralizzare grammi 100 di sostanza secca.

L'estratto etereo e l'estratto alcoolico non devono risultare inferiori rispettivamente a grammi 2,80 e a grammi 4,00, riferiti a cento parti di sostanza secca. Il contenuto degli steroli non deve risultare inferiore a grammi 0,15, sempre riferiti a cento parti di sostanza secca.

(È approvato).

Art. 32.

È consentita la produzione di paste dietetiche autorizzata ai sensi della legge 29 marzo 1951, n. 327, e del decreto del Presidente della Repubblica 30 maggio 1953, n. 578, concernenti la produzione e il commercio dei prodotti dietetici.

5ª SEDUTA (26 gennaio 1967)

Il senatore Carelli aveva manifestato l'intenzione di proporre a questo articolo un emendamento.

CARELLI. Non insisto.

PRESIDENTE. Poichè nessuno domanda di parlare, metto ai voti l'articolo 32.

(È approvato).

Art. 33.

È consentita la produzione di paste alimentari fresche.

Nella produzione di tali paste devono essere osservate le prescrizioni stabilite nei precedenti articoli per le paste alimentari secche, salvo che per l'umidità. L'acidità non deve superare il limite di gradi 6; per la pasta alimentare fresca con l'aggiunta di carne il limite massimo di acidità è stabilito in gradi 7.

È consentito l'uso delle farine di grano tenero.

La pasta fresca all'uovo deve essere prodotta esclusivamente con uova fresche.

Il limite di umidità è stabilito nel 30 per cento per le paste alimentari fresche, poste in vendita in confezioni sigillate, che siano realizzate sotto vuoto o sterilizzate, in banda stagnata o formata di materia plastica.

(È approvato).

Art. 34.

È vietato qualsiasi trattamento della pasta di ogni tipo e specie con agenti chimici e l'aggiunta di sostanze organiche od inorganiche di qualsiasi natura, salvo il disposto dei precedenti articoli e salvi i poteri del Ministro della sanità a norma della legge 30 aprile 1962, n. 283.

(È approvato).

Art. 35.

Le paste secche destinate al commercio non possono essere vendute sfuse, ma contenute in confezioni originali, chiuse e munite di sigillo, del peso netto di grammi 100 o 250 o 500 o 1.000 o multipli di 1.000 e solamente in tali confezioni devono essere vendute al consumatore.

Gli imballaggi od involucri devono recare, in lingua italiana, il nome o la ragione sociale della ditta produttrice, la sua sede, la sede dello stabilimento, la denominazione ed il tipo della pasta ed il peso netto, con caratteri indelebili e ben leggibili.

È tollerata una differenza, non superiore al 2 per cento, tra il peso netto indicato sull'involucro e quello effettivo al momento della vendita.

Le denominazioni della pasta, da apporre sull'imballaggio od involucro, devono essere quelle previste dagli articoli 28, 30, 31, 32 e 33, devono essere apposte consecutivamente e non possono essere accompagnate da altre denominazioni o qualificazioni. È altresì vietato apporre raffigurazioni idonee ad indurre in errore l'acquirenie. Per involucri di materiale trasparente è vietato l'uso di altro colore al di fuori del neutro.

Gli imballaggi od involucri, di qualsiasi specie, non possono essere reimpiegati per la confezione delle paste.

MILITERNI, relatore. Nel quarto comma, là dove è detto « Le denominazioni della pasta, da apporre sull'imballaggio od involucro, devono essere quelle previste dagli articoli 28, 30, 31, 32 e 33 », va inserito anche un riferimento all'articolo 29, da noi dianzi approvato. Propongo quindi un emendamento in tal senso.

PRESIDENTE. Metto ai voti l'emendamento aggiuntivo proposto dal relatore.

(È approvato).

S A N T A R E L L I . Che cosa significa che le paste secche non possono essere vendute « sfuse »?

PRESIDENTE. Evidentemente che debbono essere vendute già confezionate, anche per motivi igienici...

5ª SEDUTA (26 gennaio 1967)

TORTORA. Non solo, ma la disposizione serve per evitare le truffe. Il commerciante, quando pesa la pasta, può mischiarla con un tipo diverso da quello richiesto dall'acquirente. Quindi l'acquirente, il consumatore può essere vittima di un inganno.

S A N T A R E L L I . Sono d'accordo che dal punto di vista igienico è opportuno che la pasta secca sia messa in vendita già confezionata, però è da tenere presente che le spese per la confezione graveranno sul consumatore!

PRESIDENTE. Metto ai voti l'articolo 35 con l'emendamento dianzi approvato.

(È approvato).

Art. 36.

È vietato vendere o detenere per vendere pasta avente caratteristiche diverse da quelle stabilite dalla presente legge.

È altresì vietato vendere o detenere per vendere pasta alterata, adulterata, sofisticata o infestata da parassiti animali o vegetali.

(È approvato).

TITOLO V. LIEVITO

Art. 37.

Il fievito impiegabile nella panificazione deve essere costituito da cellule in massima parte viventi, senza aggiunta di amido e fecole, con umidità non superiore al 75 per cento, con ceneri non superiori al 2,5 per cento riferito a sostanza tale quale e con acidità non superiore a 5 gradi.

L'anidride carbonica svolta nella determinazione del potere fermentativo con il metodo di Hayduck deve raggiungere almeno una media di centimetri cubici 250 (ridotti a 0° e 760 millimetri).

(E approvato).

Art. 38.

La produzione dei lieviti selezionati, destinati alla panificazione di farine provenienti da cereali maltati e di estratto di malto, è soggetta ad autorizzazione del Ministero della sanità, presso il quale deve essere depositata la formula di composizione del prodotto.

Gli stabilimenti nei quali si producono lieviti selezionati sono soggetti alla vigilanza da parte dell'autorità sanitaria e delle altre autorità competenti, sia centrali che periferiche, nelle forme che saranno prescritte nel regolamento di esecuzione della presente legge.

Sulle confezioni dei lieviti selezionati posti in commercio devono essere riportati il nome o la ragione sociale e la sede legale della ditta, la sede dello stabilimento di produzione, le caratteristiche del prodotto e gli estremi dell'autorizzazione rilasciata dal Ministero della sanità.

È stato presentato dal rappresentante del Governo un emendamento, tendente a sostituire il testo dell'intero articolo con il seguente:

« L'esercizio degli stabilimenti o laboratori di produzione delle sostanze di cui al precedente articolo è subordinato all'autorizzazione prevista dall'articolo 2 della legge 30 aprile 1962, n. 283.

Le sostanze stesse debbono essere poste in commercio in confezioni originali chiuse ».

S A N T A R E L L I . Tutti sappiamo la storia della legge 30 aprile 1962, n. 283: innanzitutto è nata male, tanto vero che dopo un anno è stata modificata con la legge n. 441, e a tutt'oggi, alla distanza di ben cinque anni, non è stato ancora emanato il regolamento per la sua attuazione. L'emendamento proposto, pertanto, prevedendo per l'esercizio degli stabilimenti di produzione dei lieviti, l'autorizzazione di cui alla predetta legge, renderebbe inapplicabile l'articolo, data l'inesistenza del regolamento per l'applicazione della legge richiamata.

5ª SEDUTA (26 gennaio 1967)

Per queste ragioni io sono contrario e propongo che venga votato l'articolo 38 nel testo pervenutoci dalla Camera dei deputati.

CARELLI. Quando manca il regolamento per l'applicazione di una legge, l'organo responsabile sostituisce di volta in volta la norma regolamentare con una circolare, in attesa che le varie esperienze possano essere utilizzate e dar luogo ad una interpretazione valida di ciò che si vuole indicare.

SANTARELLI. Questo non è vero, infatti la Corte di cassazione al riguardo ha evitato di pronunciarsi.

MILITERNI, relatore. Mi rimetto alla Commissione.

VOLPE, Sottosegretario di Stato per la sanità. Il Governo insiste nell'emendamento.

TEDESCHI. Mi astengo dalla votazione.

PRESIDENTE. Poichè nessun altro domanda di parlare, metto ai voti lo emendamento sostitutivo dell'articolo 38, proposto dal rappresentante del Governo.

(Non è approvato).

Metto allora ai voti l'articolo 38 nel testo di cui ho già dato lettura, con una modifica formale proposta dal senatore Alberti, tendente a sopprimere la virgola dopo la parola « selezionati » e ad inserirla dopo la parola « maltati ».

(E approvato).

TITOLO VI.

LOCALI DI PRODUZIONE

Art. 39.

I locali dei molini, panifici e pastifici devono avere adatte condizioni di struttura muraria e di ubicazione, devono essere areati ed illuminati ed avere cubatura, superficie ed attrezzature adeguate ai quantitativi della materia da lavorare, secondo le norme che saranno stabilite nel regolamento. Essi, imoltre, devono corrispondere a tutte le prescrizioni delle leggi e dei regolamenti.

(È approvato).

Art. 40.

È vietato conservare o comunque detenere nei locali adibiti alla macinazione, panificazione e pastificazione, nonchè nei locali con essi comunicanti, sostanze il cui impiego non sia consentito dalla presente legge, salvo che i locali siano adibiti anche alla produzione della pasticceria o alla vendita di tali sostanze.

È stato presentato dal rappresentante del Governo un emendamento tendente a sopprimere le parole: « salvo che i locali siano adibiti anche alla produzione della pasticceria o alla vendita di tali sostanze ».

Alla Camera il Governo si era rimesso alla Commissione, che non ha accolto l'emendamento.

TORTORA. Io sono rispettoso delle iniziative del Governo, però sono convinto che in questo caso il Ministero della sanità dimostra di non conoscere l'andamento di certi esercizi. Se togliamo dall'articolo l'ultima parte, così come propone il Ministero della sanità, noi facciamo chiudere immodiatamente alcune migliaia di esercizi in Italia. Oggi un esercente non vive soltanto vendendo il pane; vende in aggiunta le paste, fa gli arrosti, per i quali si usa a volte l'olio di semi. Quindi deve tenere nel forno determinate sostanze, che la norma, con questo emendamento, non permetterebbe. Questi esercenti sarebbero quindi costretti a produrre soltanto pane e niente altro; e poichè, vendendo soltanto il pane, non potrebbero mantenere in piedi l'esercizio, fallirebbero.

Invito pertanto il Governo a comprendere queste situazioni e la Commissione a 8ª e 11ª COMMISSIONI RIUNITE

5ª SEDUTA (26 gennaio 1967)

comprendere le ragioni che inducono a votare contro l'emendamento proposto.

MILITERNI, relatore. Sono d'accordo con il senatore Tortora.

SANTARELLI. A questo punto vorrei spiegare ai colleghi che cosa è un forno, come lavora, che cosa produce, e via dicendo. Infatti, come ha giustamente rilevato il collega Tortora, un emendamento del genere di quello proposto dal Governo non può nascere che dalla completa ignoranza della materia; e mi meraviglio addirittura del fatto che tale emendamento sia stato presentato.

PIRESIDENTE. Dobbiamo dare atto all'onorevole Sottosegretario di Stato del fatto che, prima ancora di sentire in merito l'opinione del relatore, si era rimesso alla decisione della Commissione.

F E R R O N I . Il collega Santarelli non ha il sospetto che al Ministero della sanità vi sia chi tenta di perfezionare le attrezzature? Da quanto egli osserva sembrerebbe infatti che lo status quo rappresenti l'optimum, da non modificare mai; mentre è evidente che quanto con tanto disprezzo ha deplorato altro non è che uno sforzo tendente a perfezionare le caratteristiche tecniche, igieniche e sanitarie della nostra produzione, che in molte parti del nostro Paese tanto lasciano a desiderare.

CARELLI. Bisognerebbe cercare di contemperare le diverse esigenze.

S A N T A R E L L I . Io mi preoccupo del fatto che si può rischiare di danneggiare il consumatore, e non solo dal punto di vista igienico; ma non sono certo un sostenitore del mantenimento dello *status quo*. Questo il collega Ferroni può dirlo a qualche altro parlamentare, non a me.

Circa la questione dei forui, in effetti i fornai delle zone rurali non si limitano a cuocere il pane, ma cuociono anche dolci, carne e così via; per cui l'approvazione dell'emendamento significherebbe la chiusura della maggior parte dei forni suddetti. È questo il motivo che ci induce a dichiararci contrari.

PRESIDENTE. Poichè nessun altro domanda di parlare, metto ai voti lo emendamento soppressivo proposto dal Governo.

(Non è approvato).

Metto ai voti l'articolo 40 nel testo di cui ho dato dianzi lettura.

(E approvato).

Data l'ora tarda, riterrei opportuno rinviare il seguito della discussione del disegno di legge ad altra seduta

Poichè non si fanno osservazioni, così rimane stabilito.

La seduta termina alle ore 20,20.

Dott Mario Caroni

Direttore generale dell'Ufficio delle Commissioni parlamentari