

SENATO DELLA REPUBBLICA

IX LEGISLATURA

9^a COMMISSIONE PERMANENTE

(Agricoltura)

28^o RESOCONTO STENOGRAFICO

SEDUTA DI MERCOLEDÌ 12 GIUGNO 1985

Presidenza del Presidente BALDI

INDICE

Disegni di legge in sede deliberante

«Norme per il confezionamento dei formaggi freschi a pasta filata» (1255), d'iniziativa dei deputati Ventre ed altri, approvato dalla Camera dei deputati

(Discussione ed approvazione)

PRESIDENTE	Pag. 1, 2, 3
COMASTRI (PCI)	2
DIANA (DC), relatore alla Commissione	2
ZURLO, sottosegretario di Stato per l'agricoltura e le foreste	3

I lavori hanno inizio alle ore 10,20.

DISEGNI DI LEGGE IN SEDE DELIBERANTE

«Norme per il confezionamento dei formaggi freschi a pasta filata» (1255), d'iniziativa dei deputati Ventre ed altri, approvato dalla Camera dei deputati
(Discussione ed approvazione)

PRESIDENTE. L'ordine del giorno reca la discussione del disegno di legge: «Norme per il confezionamento dei formaggi freschi a pasta filata», d'iniziativa dei deputati Ventre, Bambi, Bruni, Citaristi, Cobellis, Del Mese, Garavaglia, Mastella, Mora, Sangalli, Scarlato, Zamberletti e Zuech, già approvato dalla Camera dei deputati.

Prego il senatore Diana di riferire alla Commissione sul disegno di legge.

DIANA, relatore alla Commissione. Signor Presidente, onorevoli colleghi, il disegno di

legge al nostro esame è già stato approvato all'unanimità dalla Camera dei deputati e giunge oggi al Senato in seconda lettura.

Dirò subito che il relatore è pienamente d'accordo con quanto previsto dall'articolo unico del provvedimento, che recita testualmente: «La vendita dei formaggi freschi a pasta filata quali la mozzarella, il fiordilatte ed altri analoghi è consentita solo se appositamente preconfezionati a norma del decreto del Presidente della Repubblica 18 maggio 1952, n. 322».

Tutti i latticini sono soggetti, come è noto, a questa disciplina, che prevede il preconfezionamento, l'etichettatura, l'apposizione di un eventuale marchio e l'indicazione del contenuto e delle caratteristiche del formaggio stesso. Ha fatto finora eccezione la mozzarella, venduta, almeno nelle zone di origine, allo stato sfuso, spesso nell'acqua di governo e senza incarto. Infatti, in Campania – e specialmente nel napoletano – ed a Roma spesso il consumatore preferisce vedere la mozzarella ed addirittura toccarla per saggierne la freschezza. È chiaro che se ciò risponde ad una tradizione alimentare, non risponde, invece, a precise norme di carattere igienico.

Si tratta di un prodotto che contiene molta acqua e che deve essere consumato entro due o tre giorni dalla fabbricazione; non si tratta, inoltre, di un formaggio con una buccia resistente. I casi di salmonellosi, purtroppo, non sono rari, data soprattutto la carenza di attrezzature igieniche negli stabilimenti in cui questo latticino viene prodotto.

Il provvedimento in esame, pertanto, risponde a precise esigenze di carattere igienico. L'incarto, infatti, garantisce che non possano esservi, con il prodotto il quesione, quei contatti cui ho fatto poco fa riferimento. Inoltre, il disegno di legge è volto a tutelare il consumatore sotto il profilo delle caratteristiche del prodotto, dato che la mozzarella non può avere una denominazione di origine controllata, in quanto, in assenza dell'incarto, non è possibile apporre sulla confezione un marchio che indichi se si tratti di un formaggio fatto interamente di latte di bufala, di latte misto o di latte vaccino. È anche da tener presente che l'obbligatorietà dell'incarto garantisce che sia indicata la data di confezionamento del prodotto.

Tutto ciò rappresenta, quindi, una garanzia sia sul piano della correttezza commerciale, sia sul piano igienico, tutelando anche il produttore onesto, che vede il suo prodotto venduto con le necessarie possibilità di identificazione. Raccomando, pertanto, alla Commissione la sollecita approvazione del disegno di legge al nostro esame.

PRESIDENTE. La ringrazio, senatore Diana, per la sua puntuale relazione.

Vorrei chiederle un chiarimento. Sarà ancora possibile la vendita di mozzarelle confezionate in recipienti di cocci?

DIANA, *relatore alla Commissione*. Credo di sì, signor Presidente. L'incarto può anche essere sostituito – a mio parere – da un recipiente di cocci. L'importante è che il recipiente stesso sia ermeticamente chiuso e rechi le necessarie indicazioni in ordine al prodotto in esso contenuto. In particolare, esistono tre differenti marchi che stanno ad indicare se il prodotto è stato confezionato con latte di bufala, con latte misto o con latte vaccino. Questa indicazione, attualmente, non esiste per i prodotti in vendita in Campania ed a Roma – che vengono, come ripeto, venduti allo stato sfuso – e ciò comporta tutti i problemi igienici e di controllo cui ho fatto poc'anzi riferimento.

PRESIDENTE. La ringrazio, senatore Diana, per questo suo chiarimento.

Dichiaro aperta la discussione generale.

COMASTRI. Signor Presidente, annuncio il voto favorevole della mia parte politica al disegno di legge oggi al nostro esame. Riteniamo, infatti, giusto che anche per i formaggi freschi a pasta filata – come la mozzarella, il fiordilatte ed altri analoghi – si adotti un comportamento in linea con quanto disposto dal decreto del Presidente della Repubblica n. 322 del 1982.

Tuttavia, dobbiamo purtroppo rilevare che il citato decreto, che detta norme precise in materia di garanzie merceologiche ed igieniche degli alimenti, viene spesso del tutto disatteso, attraverso taluni *escamotages* per così dire tecnici, che probabilmente la norma-

9^a COMMISSIONE

28° RESOCONTO STEN. (12 giugno 1985)

tiva stessa, in qualche modo, consente che finiscono per determinare situazioni che sfociano nella truffa e nel danno sanitario per i consumatori.

Riteniamo, pertanto, necessario prestare una adeguata attenzione e vigilanza nell'applicazione della normativa vigente, le cui previsioni ci sembra opportuno estendere anche ai formaggi freschi a pasta filata. Così facendo, infatti, sarà possibile elevare la qualità merceologica di prodotti che, per i motivi tecnici cui faceva riferimento poc'anzi il relatore, non possono avere una denominazione di origine controllata in assenza dell'incarto.

Sono, inoltre, da tener presenti le esigenze di carattere igienico, essendo i formaggi freschi a pasta filata un terreno potenzialmente favorevole allo sviluppo di germi patogeni, e in particolare, di enterobatteri, anche in considerazione che questi prodotti vengono venduti in zone il cui clima favorisce lo sviluppo di questi microrganismi.

Riteniamo quindi giusto il provvedimento e ribadiamo su di esso il nostro voto favorevole.

PRESIDENTE. Poichè nessun altro domanda di parlare, dichiaro chiusa la discussione generale.

ZURLO, sottosegretario di Stato per l'agricoltura e le foreste. Signor Presidente, il Governo, in sede di approvazione presso l'altro ramo del Parlamento del disegno di legge ora in titolo,

ebbe modo di presentare degli emendamenti che la Commissione agricoltura della Camera recepì.

In questa occasione mi limito, pertanto, a riconfermare il parere favorevole già espresso in prima lettura sul provvedimento, in esame.

PRESIDENTE. Passiamo all'esame e alla votazione dell'articolo unico.

Ne do lettura:

Articolo unico.

La vendita dei formaggi freschi a pasta filata quali la mozzarella, il fiordilatte ed altri analoghi è consentita solo se appositamente preconfezionati a norma del decreto del Presidente della Repubblica 18 maggio 1982, n. 322.

Poichè nessuno domanda di parlare, metto ai voti il disegno di legge nel suo articolo unico.

È approvato.

I lavori terminano alle ore 10,35.

SERVIZIO DELLE COMMISSIONI PARLAMENTARI

*Il Consigliere parlamentare preposto all'Ufficio centrale
e dei resoconti stenografici*
DOTT. ETTORE LAURENZANO