**La seduta comincia alle 15.20.**

**Sulla pubblicità dei lavori.**

PRESIDENTE. Avverto che, se non vi sono obiezioni, la pubblicità dei lavori della seduta odierna sarà assicurata anche attraverso impianti audiovisivi a circuito chiuso.

*(Così rimane stabilito).*

**Seguito dell'audizione del ministro delle politiche agricole e forestali, Giovanni Alemanno, sulle iniziative per la tutela della qualità del latte fresco.**

PRESIDENTE. L'ordine del giorno reca, ai sensi dell'articolo 143, comma 2, del regolamento, il seguito dell'audizione del ministro delle politiche agricole e forestali, Giovanni Alemanno, sulle iniziative per la tutela della qualità del latte fresco.

Ricordo che, nella seduta del 4 giugno scorso, dopo la relazione introduttiva del ministro, sono intervenuti il senatore Agoni e i deputati Franz, Preda e Marinello.

Ringrazio il ministro Alemanno per aver nuovamente aderito all'invito delle Commissioni su un tema così attuale e cruciale per il comparto produttivo primario e gli do la parola affinché ci informi sull'esito degli incontri avuti ieri con le organizzazioni professionali agricole e le associazioni di filiera.

GIOVANNI ALEMANNO, *Ministro delle politiche agricole e forestali*. Rivolgo anzitutto un saluto al presidente e a tutti i membri delle Commissioni.

Sono a disposizione delle Commissioni le bozze di quattro decreti che mi accingo ad illustrarvi nei loro tratti essenziali. Si tratta evidentemente di bozze, quindi di materiale lavorativo riveduto o corretto anche alla luce delle questioni sollevate ieri.

Si tratta di quattro decreti diversi. Il primo, attinente alla questione del trattamento del latte, rappresenta una diretta conseguenza del lavoro della commissione scientifica che abbiamo istituito, ma anche, a mio avviso, un atto dovuto (al fine di giungere ad un « pacchetto » unico, stiamo ritardando i tempi e continuiamo a rinviare questioni importanti, con il rischio di sollevare osservazioni anche in merito ad eventuali omissioni d'atti d'ufficio).

In sostanza, tale decreto definisce innanzitutto il concetto di microfiltrazione così come elaborato dalla letteratura scientifica. Inserisce quindi il processo di microfiltrazione nel processo di lavorazione del latte fresco pastorizzato (non per dare una definizione ma per contestualizzare un trattamento).

Si prevede, inoltre, l'introduzione di procedure di autocontrollo e di controllo ufficiale. La commissione tornerà poi a verificare fra tre mesi la corrispondenza fra il prototipo offerto e quello che verrà messo concretamente in commercio. Tale verifica si rende necessaria per il fatto che molte critiche al lavoro della commissione consistevano nell'affermare che, se da un lato vi era un prodotto diffuso dalla Parmalat, dall'altro, quest'ultimo non sarebbe poi stato il prodotto realmente posto in commercio.

Infine, si prevede che altri soggetti privati potranno utilizzare il processo di microfiltrazione, a condizione che venga

depositato il relativo procedimento presso i ministeri competenti, in maniera tale da non identificare il processo di microfiltrazione con la sola azienda Parmalat. Tutto ciò a prescindere dall'etichettatura del latte microfiltrato.

Il secondo decreto, invece, è una diretta conseguenza della legge n.169 del 1989 ed affronta il problema della qualità e dei criteri di pagamento. La legge n. 169 prevede la possibilità di istituire delle commissioni interministeriali, le quali stabiliscono i parametri di qualità per il latte fresco ed i relativi criteri di pagamento. Il decreto rimette in funzione un meccanismo tendente a favorire un accordo interprofessionale – come sapete da molto tempo non più in uso –, che permetta un'intesa fra produttori agricoli ed industriali.

Vi è poi il decreto dei Ministeri delle attività produttive, delle politiche agricole e forestali e della salute che affronta i problemi dell'etichettatura e della tracciabilità. Si propone che vi sia un latte fresco pastorizzato (si potrebbe anche aggiungere il termine « classico » o « tradizionale », al fine di rafforzare l'immagine di questo latte, che è quello previsto dalla legge n.169).

I nuovi tipi di latte, che secondo la legge n. 169 rispondono alla terminologia di latte fresco ma sono ottenuti attraverso nuovi trattamenti quali la microfiltrazione, vengono denominati con la dicitura « latte microfiltrato fresco », anche al fine di permettere un accostamento di questi trattamenti al concetto stesso di « freschezza », mantenendo però una distinzione di immagine tra il latte fresco pastorizzato tradizionale ed il latte microfiltrato fresco. Quindi, si tratta di un accostamento ma non di un'identificazione, sempre nell'ottica di permettere al consumatore la scelta finale.

Il decreto prevede che, nell'etichettatura del latte, siano riportati l'origine del latte crudo (data di confezionamento e riferimento territoriale alla mungitura), l'etichettatura nutrizionale ed il confezionamento entro 48 ore dalla mungitura.

Infine, si specifica il discorso relativo alla tracciabilità del latte prevedendo, nell'articolo 3, la revoca della circolare del 2 agosto del 2001 del Ministero delle attività produttive.

Quindi, sostanzialmente, si definisce un tipo di latte per il quale si utilizza il termine « fresco » ma che risulta in realtà distinto da quello fresco pastorizzato tradizionale, in quanto, per utilizzare tale terminologia, devono ricorrere tutte le condizioni sopra esposte. Quest'ultimo aspetto si ricollega fortemente a quello della tracciabilità.

Per quanto riguarda il quarto decreto, quello legislativo, si specifica quanto dovrebbe avvenire in un secondo tempo. Ricordo infatti che, mentre i primi tre sono decreti interministeriali (presumo che per renderli operativi occorrano pochi giorni), il decreto legislativo non solo è conseguente alla delega contenuta nella legge comunitaria ma è soggetto alla procedura classica: approvazione da parte del Consiglio dei ministri, parere delle Commissioni e, in base a quest'ultimo, ritorno al Consiglio dei ministri. Si tratta, in sostanza, di un iter di almeno quattro mesi.

Prima dell'approvazione definitiva di questo decreto legislativo il termine per il consumo resterà bloccato a 4 giorni più uno per alcuni mesi. Il decreto legislativo non prevede la liberalizzazione totale della durata di consumo, mantiene invece la definizione differenziata della durata in base ai vari tipi di latte, stabilita però attraverso un decreto interministeriale e non con una legge. La differenza rispetto alla circolare del Ministero delle attività produttive è data dal fatto che non è il produttore a dover produrre una autocertificazione ma è lo Stato che stabilisce il numero dei giorni.

Questo è il pacchetto che abbiamo elaborato utilizzando il meccanismo dei decreti e delle deleghe; esso rappresenta una delle possibili strade da seguire, ma nel corso della precedente seduta alcuni parlamentari dell'opposizione hanno chiesto una legge in materia. Un'altra strada potrebbe essere quella di unificare i tre

decreti in un unico decreto onnicomprensivo. Le tecniche legislative possibili sono in sostanza molteplici e su di esse c'è da parte mia un'ampia disponibilità. Non ho nessuna difficoltà a presentare un disegno di legge di riordino della normativa riguardante la produzione e la distribuzione del latte; bisognerà soltanto verificare, eventualmente, se questo tipo di percorso è più o meno compatibile con la normativa comunitaria e più o meno preferibile di quello che prevede la decretazione. Ritengo vi sia il tempo necessario per analizzare tutte queste possibilità, poiché ciò che alle industrie interessa di tutto il pacchetto è il superamento del limite dei 4 giorni più uno, il che avverrà non prima di 4 o 6 mesi.

Non confondendo gli strumenti con l'obiettivo, il problema reale consiste nel decidere se si vuole introdurre in Italia una nuova categoria di latte, distinta dal latte fresco pastorizzato tradizionale e tuttavia accostata a tale categoria, distinguendola nettamente da quella del latte a lunga conservazione. Sia per le definizioni contenute nella legge n. 169 del 1989, sia per l'evoluzione del mercato, sia per i prodotti offerti, sarebbe opportuno accogliere tale richiesta poiché essa non comporta riflessi negativi per il sistema produttivo italiano sia agricolo che industriale. Dal punto di vista politico, vi sollecito a considerare che un irrigidimento totale, basato sul sistema previsto dalla legge n. 169 del 1989, comporterebbe la rottura di un meccanismo consolidato consentendo all'industria, attraverso il diritto comunitario o i ricorsi giudiziari, di portare comunque avanti questo tipo di produzione prescindendo dalle sensibilità del consumatore e dalle necessità produttive del settore agricolo. Ritengo pertanto che si tratti di un compromesso accettabile, che articola il mercato e consente al consumatore maggiori scelte. Questa prospettiva non viene accettata semplicemente per le pressioni in tal senso del più grande gruppo alimentare italiano, ma anche perché si tratta di una risposta che può conferire al mercato una maggiore articolazione.

Ribadisco che sul versante degli strumenti tecnici necessari sono disponibile a discutere; invito anzi le Commissioni a farsi parte attiva per verificare con le organizzazioni professionali come gestire questo tipo di meccanismo ed ulteriori aspetti che dovessero emergere.

PRESIDENTE. Ringrazio il ministro per le ulteriori precisazioni fornite.

Do ora la parola ai commissari che desiderino intervenire.

GIANCARLO PIATTI. Vorrei far notare anzitutto come sia del tutto evidente che la nostra discussione è viziata dalla circolare emanata dal Ministero delle attività produttive nell'agosto dello scorso anno. Ritengo sia impossibile che un ministro, emanando una circolare di questo tipo, non si sia reso conto degli effetti che essa produce nel settore agricolo e dei problemi che fa sorgere nella determinazione del latte di qualità.

Le innovazioni sono le benvenute, tuttavia ritengo che il modo più corretto per disciplinarle sia partire comunque dalla legge n. 169 del 1989, modificandola ed innovandola attraverso il coinvolgimento del Parlamento, in modo da stabilire regole uguali per tutti. Non si introduce una tecnologia su pressione di un gruppo industriale: questo è un esempio concreto di quel liberismo viziato e senza regole che noi critichiamo. Quando si produce un'innovazione la si mette a disposizione di tutti, attraverso tempi e modalità comuni a tutti gli operatori. Il risultato di questa iniziativa è stato un disastro e credo che il collega Preda non abbia usato toni eccessivi al riguardo.

Apprezzo il riferimento che il ministro fa spesso alla nostra capacità di essere competitivi quando afferma la necessità di « fare sistema ». In questo caso noi abbiamo fatto di tutto tranne che « fare sistema ». Se noi guardiamo alle vicende di questi mesi, non possiamo che constatare divisioni tra ministri, divisioni tra le aziende, che arrivano perfino a denunciarsi in tribunale, e divisioni nella filiera, perché, come sapete, dalla filiera che ha

elaborato queste proposte si è tirata fuori la Coldiretti, che ha mantenuto una posizione distinta sul tema. Da tutte queste divisioni non sono derivati altro che confusione ed indebolimento del rapporto con i consumatori. Tutto ciò è esattamente l'opposto di quello che avremmo dovuto fare.

Il Ministero delle politiche agricole e forestali ha resistito; ci sono delle dichiarazioni del ministro che, riferendosi alla legge n. 169 del 1989 ed alla sua modernità, si muovono in tal senso. Si è trattato, forse, di un atteggiamento troppo difensivo, poiché in futuro in questo settore bisognerà fare i conti anche con le innovazioni. Io sono originario di Lodi; ebbene, a due mesi dall'inizio di questa *bagarre*, l'Istituto lattiero-caseario di Lodi ha elaborato, su mia richiesta, una nota in cui afferma che la microfiltrazione permette di produrre latte fresco. Pertanto, non dico che non ci fosse bisogno della commissione ministeriale, tuttavia il ministero ha dimostrato di avere in casa, spesso non utilizzandoli, ricercatori e forze che lavorano da 200 anni su tali materie.

Ritengo sia opportuno evitare percorsi istituzionali farraginosi; in tal senso, essendo il Parlamento espressione degli interessi generali, il dibattito dovrebbe essere svolto in questa sede, affinché esso sia trasparente e completo. Per tale motivo, riteniamo opportuno che venga ritirata la circolare del Ministero delle attività produttive – che mi sembra rimanga in vigore, nonostante la *bagarre* che vi è stata – e si affrontino i problemi posti dalla legge n. 169, considerando le relative innovazioni da inserire nella legge comunitaria. Questi sono i due punti di riferimento.

Ritengo che il percorso più lineare consista nello svolgimento di un dibattito chiaro, nel quale ognuno evidenzi le proprie aspettative e i propri interessi; ma bisogna anche ricordare che noi parlamentari da un anno assistiamo a questa vicenda che riguarda l'interpretazione di una legge (lo abbiamo segnalato attraverso mozioni, interrogazioni ed altri strumenti): sono dieci mesi che stiamo a guardare, come se fossimo in un teatrino.

La nostra proposta consiste nel ritornare, per così dire, a bocce ferme: si ritiri la circolare e si ritorni alla legge n. 169 ! Se bisogna apportare innovazioni alla legge comunitaria, si proceda in tal senso, pur sapendo – il ministro lo ha ricordato – che lo strumento del decreto o quello della legge non faciliteranno certo i rapporti con Bruxelles. Ritengo che quello appena esposto sia un percorso più lineare.

Per quanto riguarda i decreti che il ministro ha richiamato, ovviamente dobbiamo prenderne visione e studiarli. Necessitiamo quindi di un po' di tempo per ponderarne il contenuto e, se cogliamo da un lato la volontà politica di porre un rimedio all'assenza di regole, dall'altro dobbiamo fare attenzione a non commettere altri « pasticci » istituzionali.

Se ho ben capito, il ragionamento sotteso a questi decreti consiste nel ritenere che entrambi i tipi di latte, nonostante le diverse tecnologie utilizzate, possano essere denominati « freschi ». Tuttavia, mantenendo la durabilità dei quattro giorni più uno (un aspetto positivo quest'ultimo, perché così abbiamo il tempo di procedere sull'altro versante), sappiamo benissimo che vi è una contraddizione. Si tratta della classica situazione all'italiana perché, a fronte di una tecnologia che teoricamente permetterebbe una durabilità maggiore, noi poi riportiamo quest'ultima ai quattro giorni più uno. Voglio sottolineare tale elemento di debolezza.

La denominazione di latte fresco è riferita, soprattutto oggi, ad un prodotto di qualità. Tale latte è percepito in questo modo dal senso comune dei consumatori e, anche per quanto riguarda la legge n. 169, la denominazione « fresco » non si riferisce semplicemente all'effetto dei quattro giorni più uno ma è anche il risultato di procedure ed innovazioni che bisogna apportare alle stalle per garantire un latte che sia, appunto, di qualità.

Pertanto, nella dizione della legge n. 169 la denominazione « fresco » si sposa molto bene con la categoria « qualità ».

Tuttavia, se ho ben capito, il senso dei decreti volgerebbe nella direzione di una riclassificazione della dizione « qualità », in modo che il consumatore possa distinguere tra il latte microfiltrato fresco e l'altro prodotto, cosiddetto tradizionale.

Ritengo però che tutti, senatori e deputati, si rendano conto di cosa vi sia in realtà a monte di tale soluzione. Negli ultimi trent'anni, il mondo agricolo ha effettuato investimenti proprio per andare nella direzione di una maggiore qualità, attraverso processi produttivi che comportano una selezione genetica. Rischiamo di azzerare quanto fatto finora e di trovarci di fronte a vere e proprie rivolte su una questione così delicata.

Affrontiamo allora, in questa sede, un discorso critico sulla globalizzazione. Non possiamo certo negare l'innovazione tecnologica, ma facciamo attenzione a procedere verso un'omologazione dei prodotti in cui i grandi gruppi – che nessuno intende demonizzare – possono portare avanti le loro produzioni laddove la materia prima costa di meno, non badando all'aspetto della territorialità o trascurando il discorso della qualità all'origine.

Ritengo che tutti abbiamo bisogno di una maggiore internazionalizzazione. Tuttavia, dobbiamo cogliere il pericolo insito in questi processi. L'elemento di debolezza – oltre a quello procedurale e di percorso – che intravedo nelle proposte fatte consiste anche nell'incertezza nei confronti di Bruxelles. Rischiamo infatti di abilitare il latte fresco microfiltrato, di riferirlo comunque al criterio dei 4 giorni più uno senza avere la certezza che sul versante europeo questo discorso vada avanti. Cosa facciamo se poi non si procede sul versante europeo ? Questa è la situazione.

Vorrei concludere il mio intervento rivolgendomi soprattutto ai colleghi del gruppo di Forza Italia. Ritengo che occorra una riflessione su questa sorta di liberismo senza regole.

Si può criticare o meno il Ministero delle politiche agricole e forestali per la conduzione di questa vicenda, ma non vi è dubbio che vi sia una forte pressione. Spero quindi – lo dico senza propagandismo perché non ve ne è bisogno – che emerga una riflessione franca in questa direzione: nessuno di noi respinge le innovazioni, tuttavia esse vanno portate avanti nell'ambito di quadri legislativi certi e di regole.

Ricordo che la Parmalat ha acquistato la Polenghi-Lombardo di Lodi, ne utilizza i marchi ma sta licenziando tutto il personale. Questo accade a Lodi, in una fabbrica storica che rappresenta un « pezzo » dell'agricoltura italiana. Siamo riusciti, due anni fa, a porre un freno al Ministero delle attività produttive; abbiamo vincolato l'azienda ad un piano di investimenti per 18 miliardi ed essa ha utilizzato la cassa integrazione su quel piano, che naturalmente è sparito dalla circolazione. Venerdì scorso abbiamo inoltrato una proposta a quel ministero, ma il risultato è che da 400 dipendenti siamo passati a 220, che vengono ora ridotti a 120, con il chiaro obiettivo di chiudere lo stabilimento di Lodi. Ritengo che anche tale riflesso concreto debba essere valutato.

LUCA MARCORA. Premesso che concordo con quanto detto dal senatore Piatti, vorrei aggiungere alcune valutazioni sul merito della questione. Il problema è complesso. Stiamo parlando di latte e, in tale campo, rientrano diversi ambiti di problemi e differenti definizioni.

Anzitutto, vi è l'aspetto della qualità, poi quello della denominazione, cioè delle diverse denominazioni e tipologie commerciali che possono essere utilizzate sul mercato, che rappresenta senz'altro il vero problema. Infatti, l'inserimento di una nuova tecnologia produttiva, la microfiltrazione, ha reso necessarie una catalogazione e una nuova denominazione di tale tipologia di latte.

Vi è, poi, l'ambito attinente alla certificazione e ai controlli, quello della tracciabilità ed, infine, quello riguardante il consumo, o meglio, la percezione da parte dei consumatori di tali prodotti, con la

necessaria garanzia della sicurezza alimentare e della qualità degli stessi.

Sono temi che ci riguardano in questo momento e che, a causa dell'innovazione tecnologica introdotta attraverso la microfiltrazione, determinano una vera e propria rivoluzione nell'assetto del sistema lattiero-caseario italiano.

Aggiungo un ulteriore elemento: le modalità in base alle quali viene stabilito il prezzo del latte, quindi la qualità, le possibili denominazioni, la tracciabilità e le varie etichettature. Penso che lo scopo della politica agricola del Governo debba essere quello di costruire un sistema di allevamento e di filiera di trasformazione produttiva fino al consumo finale, che, all'interno di un sistema di regole certe e chiare, possa garantire un prodotto di una qualità soddisfacente. Sono convinto, infatti, che un cibo buono sia anche un cibo sano e rispettoso della sicurezza alimentare dei consumatori, anzi bisognerebbe dire dei cittadini, perché la politica agricola di uno Stato dovrebbe anche, e soprattutto, garantire la salute dei cittadini. Questa definizione potrebbe sembrare solamente filosofica, tuttavia non è così, visto che lo Stato spende milioni di euro per il sistema di allevamento, per i controlli, per gli investimenti all'interno della filiera produttiva.

Ritengo che si debba ragionare principalmente intorno a due concetti: il concetto di qualità e quello di sicurezza alimentare. Per qualità non bisogna però intendere solamente quella organolettica, le caratteristiche microbiologiche o i positivi riscontri delle analisi chimiche, poiché si sa che nel latte le sostanze si possono separare, aggiungere, ricongiungere, sottrarre. Bisogna considerare anche la qualità legata alla denominazione, che identifica un legame del prodotto con il territorio garantendone anche la sicurezza alimentare. Tuttavia, la sicurezza non va intesa alla maniera anglosassone, garantendo, cioè, la sicurezza alimentare solamente in caso di disastro. Nel Regno Unito anche la tracciabilità viene intesa in tal senso, poiché essa consentirebbe di risalire a tutte le varie fasi della filiera di produzione in maniera tale da neutralizzare la causa del disastro alimentare.

Ritengo che noi dovremmo riferirci ad un concetto di sicurezza alimentare, e quindi di tracciabilità, ben diverso. La sicurezza alimentare va intesa come garanzia di un legame diretto con il territorio, come garanzia di produzioni ecocompatibili il più vicine possibili alla tipicità e alla tradizione enogastronomica. In tal senso, la tracciabilità non deve essere unicamente un sistema che ci permetta di risalire all'origine di un disastro alimentare, bensì un valore aggiunto da sfruttare anche in termini commerciali in modo da garantire la qualità, il legame con il territorio e la tipicità. Quindi, tracciabilità non solo in termini sanitari e di controllo della sicurezza alimentare, ma anche in termini di valore addizionale del prodotto.

Se tutto ciò è vero, bisogna considerare che in Italia il latte fresco è stato finora considerato un tipo di latte non solamente corrispondente alle caratteristiche della legge n. 169 del 1989, ma il più vicino possibile al latte naturale. Si è creata perciò una forte contraddizione nel momento in cui la commissione scientifica ha sostenuto che il processo di microfiltrazione è compatibile con le caratteristiche previste dalla legge e, quindi, che tale latte può essere denominato « fresco ». Non voglio mettere in discussione i risultati della commissione scientifica, anche se si potrebbe discutere sul fatto che i campioni siano stati forniti dalla Parmalat e non acquisiti sul mercato, che il processo produttivo sia stato dichiarato dalla Parmalat e non verificato attraverso un sopralluogo negli stabilimenti. Il ministro ci ha detto che queste modalità sono le stesse che vengono applicate prima di concedere l'autorizzazione alla circolazione di una automobile. Tuttavia, uno dei passaggi fondamentali è quello dei controlli. Forse il ministro saprà che la nostra parte politica ha proposto l'istituzione di un'autorità nazionale per la sicurezza alimentare che abbia come primo obiettivo la sistematizzazione dei controlli e che, pur mante-

nendo la propria autonomia, addivenga ad un unico sistema organico ed efficiente.

Detto ciò, bisogna comunque partire dalle valutazioni della commissione scientifica. Stante l'attuale situazione, non possiamo non denominare « fresco » il latte microfiltrato; si tratta, allora, di trovare delle forme di differenziazione della denominazione che ci permettano di salvare quello che, fino ad oggi, è stato percepito come latte fresco dal consumatore.

Uno dei decreti da lei proposti si muove in tale direzione, differenziando chiaramente, attraverso l'apposizione del termine « microfiltrato », questo tipo di latte rispetto a quello fresco, che magari si potrebbe anche ridenominare « classico » o « tradizionale ». Condivido questo principio; se la domanda che il ministro si è posto è se questo tipo di latte possa essere assimilato al latte fresco, anch'io non posso che rispondere in modo affermativo, stante l'attuale normativa ed i risultati della commissione scientifica. Tuttavia, bisogna permettere al consumatore di scegliere nella maniera più trasparente, quindi in termini di etichettatura la distinzione deve essere molto chiara e, siccome il consumatore considera il latte fresco come il più vicino a quello naturale, deve essere indicata l'origine, perché noi sappiamo che i sistemi di trasporto non sono ininfluenti rispetto alle qualità organolettiche e microbiologiche. Quindi se vogliamo mantenere un presidio sulla denominazione « fresco », dobbiamo anche inserire nell'etichetta l'indicazione della provenienza a garanzia della scelta del consumatore; noto con piacere che questa previsione è contenuta nelle bozze di decreto presentate.

Nei decreti, a mio parere, dovrebbe essere prevista la possibilità di adottare in Italia la microfiltrazione come mezzo di produzione. Si tratta, secondo me, di una presa d'atto inevitabile: se il latte è buono, sano e commestibile non si può porre una barriera all'innovazione tecnologica. Tuttavia, bisogna utilizzare una denominazione differenziata, in maniera tale da garantire il consumatore, altrimenti si aprirebbe una falla nella diga posta a difesa del settore lattiero-caseario. Anche se tali principi sono presenti nei decreti da lei presentati, le modalità con cui viene affrontato il problema, adottando contemporaneamente quattro decreti sulla materia, aggiunge problemi interpretativi ad una situazione già di per sé sufficientemente intricata.

Concordo quindi sul fatto che sarebbe preferibile mettere mano ad una regolamentazione del settore *ex novo*, in modo da arrivare ad una definizione che salvaguardi la qualità e la sicurezza alimentare nei significati poc'anzi definiti. Se la soluzione del problema può rivelarsi più dannosa del problema stesso (ed io ritengo che tali decreti possano creare problemi interpretativi e cunei all'interno dei quali si potrebbero inserire speculazioni commerciali, modalità di produzione non pienamente controllabili e provenienza di latte non sicura e non certificata), credo sia preferibile mettere mano a tutta la regolamentazione del sistema del latte in Italia. Ricordo che il settore del latte è in grave crisi ed ha patito numerose situazioni di emergenza e problemi quali la BSE, le quote latte, l'anagrafe bovina, le associazioni di prodotto e interprofessionali (mai decollate in questo settore), nonché, da ultimo, il problema di un prezzo che, nel nostro paese, non esiste più, nonostante una legge preveda che debba essere fissato a livello nazionale.

Non aggiungiamo un ulteriore elemento di confusione che, nella soluzione delineata, porterebbe a gravi disastri nel settore lattiero-caseario. Se il ministro è disponibile ad una riformulazione della normativa che regola il settore, ritengo sia preferibile procedere in questa direzione piuttosto che salvare la legge n. 169 che, attraverso i decreti proposti, viene sostanzialmente svuotata dei suoi contenuti fondamentali.

Detto ciò, chiedo al ministro che, se non dovesse essere revocata la circolare in materia e i decreti fossero resi operativi immediatamente per bloccare una situazione di emergenza e di potenziale ulteriore crisi, via sia comunque un momento di approfondimento, anche in sede di

Commissione parlamentare, per mettere mano a tutto il sistema di regolamentazione del settore lattiero-caseario relativamente ad aspetti quali la qualità e le caratteristiche merceologiche del latte (denominazione, etichettatura, certificazione, controlli, tracciabilità, comunicazione al consumatore ed, infine, prezzo agli allevatori).

Su questa base, auspico un coinvolgimento non solo delle forze politiche ma anche delle organizzazioni professionali, senza dimenticare alcuna componente, come invece è accaduto ieri sera presso il ministero, dove una parte consistente del settore lattiero-caseario, la cooperazione, che copre il 35 per cento della trasformazione e della commercializzazione del latte italiano, è stata letteralmente dimenticata, non venendo consultata al tavolo della concertazione.

LOREDANA DE PETRIS. Ritengo che dobbiamo innanzitutto riflettere su alcune questioni. Non intendo ripetere le argomentazioni già svolte dal senatore Piatti e, da ultimo, dal collega Marcora, tuttavia ciò che è accaduto in questi mesi non è altro che il tentativo di farci trovare, come sempre, davanti al fatto compiuto.

Nel campo agricolo e della sicurezza alimentare, però, ciò è accaduto troppe volte; mi riferisco ai vari tentativi di farci trovare sempre di fronte al fatto compiuto, modificando le regole in corso d'opera, senza che venga in realtà avviato alcun percorso per la modifica di queste ultime. Francamente, trovo tutto ciò inaccettabile.

Se si vuole modificare o rendere più adeguati gli strumenti legislativi, tenendo conto delle innovazioni e regolamentandole, si deve avviare un processo che non può che essere di natura parlamentare, attraverso il coinvolgimento delle organizzazioni professionali, delle categorie di consumatori, e via dicendo. Tale processo non può avvenire che sulla base di regole uguali per tutti. È evidente che il primo passo per discutere seriamente (non ritengo che a tal fine i decreti siano lo strumento migliore) consiste nella revoca della circolare ministeriale, altrimenti tutto ciò che facciamo non risulta serio.

Vorrei inoltre esprimere alcune opinioni sui risultati e sul giudizio formulato dalla commissione tecnico-scientifica in merito alla vicenda e al metodo della microfiltrazione, al di là di ogni intento polemico.

È evidente che, nonostante i risultati del lavoro della commissione scientifica, ci troviamo di fronte ad un processo che differisce dalla pastorizzazione, se non altro – e senza entrare nel merito – per quanto riguarda il procedimento del preriscaldamento del latte crudo che, da un punto di vista propriamente tecnico, porta a dubitare sulle caratteristiche di qualità e provenienza del latte. Attraverso tale procedimento, tutto il percorso fatto in questi anni dai nostri allevatori e produttori – percorso già ricordato dal senatore Piatti – in termini di miglioramenti e di investimenti sulla qualità, rischia di essere messo da parte. Infatti, si può utilizzare un latte di provenienza meno certa proprio perché, grazie a tale preriscaldamento, la parte riguardante la carica batterica può essere tranquillamente elusa.

Il fatto poi che questo tipo di metodologia conduca a risultati molto simili, dal punto di vista delle analisi chimico-fisiche e organolettiche, a quelli che si ottengono con il sistema di pastorizzazione classico, non può comunque indurci ad omologare i due sistemi, né tanto meno la denominazione di latte fresco. È come se, nel caso delle produzioni biologiche, si conducesse una sorta di esame organolettico finale che rivelasse risultati identici a quelli della produzione tradizionale. Tuttavia, è evidente che l'agricoltura biologica è molto diversa da quella convenzionale.

Continuiamo a considerare l'omologazione proposta assolutamente non opportuna e dannosa dal punto di vista della qualità, sia per i produttori, sia per i consumatori.

Vorrei sottolineare che, in Italia (il ministro conosce bene anche alcune vicende legate alla nostra città), il latte fresco è sempre stato considerato dai cittadini-consumatori come una garanzia di naturalità, alla stregua di un prodotto

tipico. È quindi evidente che l'attribuzione della denominazione « fresco » a tale latte, anche se integrata dalla precisazione della tecnica di microfiltrazione usata, crea problemi di interpretazione ed equivoci per il consumatore.

Da questo punto di vista, pur apprezzando lo sforzo compiuto nell'ambito dei decreti presentati per quanto riguarda, per esempio, il problema dell'etichettatura e della tracciabilità, non ritengo opportuno operare in questo campo attraverso lo strumento del decreto. Ritengo che tale sistema, che tra l'altro è un modo per porre rimedio a quanto fatto da chi ha tentato di violare le regole, non sia la risposta migliore.

Se intendiamo discutere seriamente, siamo disponibili, anche nel caso si decida di affrontare in maniera concreta la modifica della legge n.169, ma deve trattarsi di un processo che inizia dalle Commissioni parlamentari, ferma restando, ovviamente, la necessità di ritirare la citata circolare ministeriale.

Concludo ricordando che un'altra differenza di fondo è legata al termine di durabilità. La durata, infatti, non è un fattore secondario perché questo tipo di prodotto è stato pubblicizzato e commercializzato anche in virtù della sua durata, configurando nel mercato una via di mezzo tra il latte fresco e quello a lunga scadenza. Chiaramente, e per stessa ammissione della campagna pubblicitaria, si prospetta il prodotto come diverso dal latte fresco o, perlomeno, da quello che in questo paese viene considerato come più sicuro e più legato alla qualità del territorio.

È evidente, quindi, che il ritiro della circolare ministeriale e la disponibilità a discutere attraverso il normale iter parlamentare comportano che ognuno ritorni al proprio ruolo prestabilito.

FRANCESCO ZAMA. A seguito delle ulteriori precisazioni fornite dal ministro in merito alle bozze di decreto presentate, il mio intervento poteva anche non essere necessario; tuttavia, dopo aver ascoltato la senatrice De Petris, vorrei chiarire alcuni concetti attinenti alle considerazioni di carattere tecnico.

La commissione istituita dal Ministero delle politiche agricole e forestali, di concerto con il Ministero della salute, ha concluso che il latte pastorizzato microfiltrato possiede caratteristiche organolettiche, sanitarie e chimiche del tutto tranquille. Detto ciò, poiché è assodato che il procedimento con cui detto latte viene trattato è in linea con quanto stabilito dalla legge n. 169 del 1989, la denominazione « fresco » spetterebbe anche al latte pastorizzato microfiltrato, in quanto si tratta di un semplice processo meccanico aggiuntivo.

In termini strettamente letterali, dovremmo chiamare fresco solamente il latte appena munto, ma poiché la legge consente di utilizzare la denominazione di latte fresco per il latte pastorizzato, non si vede come poterla negare al latte che ha subito un procedimento aggiuntivo semplicemente meccanico per l'eliminazione della flora batterica, che gli conferisce caratteristiche di maggiore durabilità.

Il procedimento di pastorizzazione si applica a molte altre sostanze alimentari; fu il grande Pasteur (da cui la denominazione) il primo ad applicarlo, avendo egli studiato i fenomeni legati all'attività dei microrganismi. Con un riscaldamento moderato, differente a seconda delle sostanze alimentari, che non altera le caratteristiche del prodotto fresco (per il latte la legge stabilisce che la temperatura non sia inferiore a 72° C e non sia superiore a 85° C), si « addormenta » la flora batterica termofila, per cui si ha la garanzia di durabilità del prodotto per 4 giorni più uno. Questo per quanto attiene al contenuto strettamente scientifico, poiché la microfiltrazione è una aggiunta al normale processo di pastorizzazione. Il trattamento termico preventivo cui ha fatto riferimento la senatrice De Petris è un trattamento a 35°-40° C che serve a far funzionare le scrematrici. Un riscaldamento così blando, simile alla temperatura corporea della mucca da cui viene munto, non altera affatto le condizioni per cui il latte può dirsi fresco.

Se poi, per ragioni di opportunità politica, si vogliono salvaguardare le produzioni nazionali, lo si deve fare senza mistificare il dato scientifico. A volte, ascoltando certi ragionamenti, mi sembra di essere tornato ai tempi in cui Galileo fu costretto all'abiura delle sue teorie sul sistema eliocentrico. Anche in altri interventi si è parlato di latte scomposto, scremato e poi ricomposto, ma occorre ricordare che si tratta di un processo che viene normalmente applicato, a prescindere dalla microfiltrazione, dalla maggior parte delle aziende lattiere al fine di immettere in commercio un latte con caratteristiche standardizzate.

Quanto alla tracciabilità, ho sentito proporre da qualcuno per il latte microfiltrato l'indicazione sulla confezione della stalla di provenienza. Mi sembra una proposta assurda: è come se, su ogni sfilatino di pane, si volesse indicare la fattoria in cui è stato coltivato il grano. Si potrebbe inserire l'indicazione « latte di produzione nazionale », ma si dovrebbe verificare quali potrebbero essere le reazioni della Commissione europea. Abbiamo visto, infatti, quanto sia difficile far riconoscere la tipicità dei nostri prodotti o tutelare i nostri coltivatori; ne è esempio la truffa che si va perpetrando a danno del settore bieticolo-saccarifero italiano con l'importazione di zucchero dai Balcani, di fronte alla quale finora gli organismi comunitari hanno fatto « spallucce ». È una situazione che danneggia i bieticoltori italiani senza apportare alcun vantaggio agli agricoltori dei paesi balcanici ed arricchisce solo alcuni importatori di zucchero extracomunitario, zucchero che nulla ha a che vedere con quello prodotto in Serbia, Croazia o Montenegro.

PRESIDENTE. Ringrazio il ministro e rinvio il seguito dell'audizione ad altra seduta.

**La seduta termina alle 16.**

*IL CONSIGLIERE CAPO DEL SERVIZIO RESOCONTI*
*ESTENSORE DEL PROCESSO VERBALE*
*DELLA CAMERA DEI DEPUTATI*

DOTT. VINCENZO ARISTA

*Licenziato per la stampa*
*il 21 giugno 2002.*

STABILIMENTI TIPOGRAFICI CARLO COLOMBO

€ 0,26

*Stampato su carta riciclata ecologica*

*14STC0002980*