

se non ritenga di dover intervenire presso il Governo affinché riprenda la discussione in sede parlamentare della legge sulla rappresentanza sindacale perché possa essere approvata in questa legislatura.

(2-02631) « Giordano, Lenti ».

*Interrogazioni a risposta scritta:*

NAPOLI. — *Al Ministro della pubblica istruzione.* — Per sapere — premesso che:

la preside Mattioli Maria Rosa, nell'anno scolastico 1999/2000 è stata trasferita dalla sede di Campiglia Marittima a quella di Portoferraio (Isola d'Elba), costretta, quindi a fare la pendolare per non abbandonare la famiglia;

nonostante la presentazione di un'istanza di trasferimento la preside Mattioli è stata trasferita, per il corrente anno scolastico, presso il circo didattico di Porto Azzurro, sempre nell'Isola d'Elba, ma ancora più distante da Portoferraio;

la sede di Cecina (Livorno), richiesta dalla preside Mattioli, è stata, invece, assegnata ad altra dirigente che avrebbe un punteggio di gran lunga inferiore;

la penalizzazione subita dalla preside Mattioli sembrerebbe dettata da motivazioni politiche —:

se non ritenga indispensabile effettuare una adeguata verifica della situazione per ridare giustizia alla preside Mattioli. (4-31823)

NAPOLI. — *Al Ministro della pubblica istruzione.* — Per sapere — premesso che:

il professore Ezio Corinzio del liceo scientifico « Enrico Fermi » di Ragusa, a causa di un contenzioso, avviato dal capo d'istituto professor Gaetano Lo Monaco, è stato deferito alla commissione centrale di disciplina —:

poiché il professore Corinzio sarebbe stato sottoposto al provvedimento discipli-

nare solo per avere tolto il saluto al capo d'istituto, se non ritenga necessario ed urgente avviare un'adeguata indagine ministeriale al fine di accertare la veridicità delle responsabilità. (4-31825)

\* \* \*

SANITÀ

*Interrogazione a risposta orale:*

DELMASTRO DELLE VEDOVE e FINO. — *Al Ministro della sanità, al Ministro delle politiche agricole e forestali.* — Per sapere — premesso che:

le normative della Comunità europea fissano precisi requisiti igienico-sanitari minimi per le stalle, il latte, i prodotti al latte crudo e gli stabilimenti di trasformazione;

le regole generali prevedono che quando il latte ed i suoi derivati non rispondono ai requisiti previsti dalla legislazione comunitaria debbono essere destinati ad uso zootecnico;

è peraltro concessa deroga a tali rigorose prescrizioni per la produzione di formaggi a lunga stagionatura;

la legislazione comunitaria, peraltro, prescrive la destinazione ad uso zootecnico delle panne del siero e della ricotta ricavati dalla produzione di formaggi a lunga maturazione prodotti con deroga ai requisiti igienici del latte e/o degli impianti;

il nostro Paese, in palese e nettissimo contrasto con la direttiva europea n. 92/46, ha concesso, con il decreto del Presidente della Repubblica 14 gennaio 1997 n. 54 la possibilità di utilizzare queste panne per la produzione di burro attraverso la disposizione di cui all'articolo 9, comma secondo;

fra l'altro, incredibilmente, il predetto decreto del Presidente della Repubblica n. 54 del 1997 in premessa porta la dizione « Vista la direttiva 92/46/CEE del Consiglio

del 16 giugno 1992 », con un esplicito richiamo alla direttiva che, nel corpo del decreto, viene disattesa palesemente;

appare evidente che tale deroga, in forza dei principi generali, deve trovare disapplicazione in quanto del tutto contraria al dettato della legge comunitaria;

al contrario, invece, un quantitativo sempre maggiore di panne da affioramento viene riutilizzato in modo più remunerativo, ancorché in violazione della stessa normativa italiana, certamente più permissiva di quella comunitaria;

a ciò si perviene attraverso l'ausilio di sistemi fraudolenti consistenti: *a)* nell'aggiungere le panne di affioramento direttamente al latte destinato alla produzione di tome, robiolo ed altri formaggi molli; *b)* nello scremare le panne per ottenere latte da destinare alla produzione di formaggi molli e panna concentrata da vendere in confezioni o da utilizzare per produrre, a sua volta, mascarpone;

il Ministero della sanità, all'esito dei controlli effettuati recentemente nel nostro Paese da ispettori sanitari CEE, ha affermato che la quasi totalità del latte italiano non conforme viene trasformato in grana padano Dop e in parmigiano reggiano Dop;

i formaggi Dop, in forza della legge vigente, sono sottoposti a controllo di un ente certificatore la cui caratteristica dovrebbe essere l'imparzialità ed il cui compito istituzionale è quello di accertare, tramite controlli, che il produttore rispetti il disciplinare e le disposizioni sanitarie vigenti anche in materia di stalle e di latte;

l'ente certificatore, nominato dal consorzio del grana padano, impone l'utilizzo di macchinari in rame, non conformi alle disposizioni vigenti, perché cedono al formaggio ed al siero sali velenosi di rame;

la conseguenza di tale incredibile *modus operandi* è che la maggior parte del Grana oggi in commercio è contaminato da metalli pesanti (rame);

alcune regioni, come il Piemonte, hanno privilegiato, per il pagamento del

latte, la qualità ed il rispetto dei parametri igienico-sanitari, sostenendo anzi i caseifici che hanno volontariamente deciso di utilizzare esclusivamente latte di ottima qualità, adottando una deliberazione della giunta che stabilisce che il Grana Padano così come viene prodotto da oltre 25 anni dai caseifici dislocati nelle zone di Torino e di Cuneo è un prodotto Dop tradizionale;

va ricordato che questi caseifici producono in stabilimenti le cui attrezzature garantiscono un prodotto esente da contaminazioni;

il consumatore che acquista formaggi Dop ha il diritto di sapere con quale latte è fabbricato il prodotto che si accinge ad acquistare;

è assolutamente certo che il disciplinare di produzione del formaggio « grana padano » non risulta conforme alle normative igienico-sanitarie né rispettoso delle più sicure tecnologie;

appare incredibile, e per molti versi sospetto, che l'ente certificatore ed il Ministero della sanità continuino pervicacemente ad offrire una interpretazione del disciplinare sicuramente discutibile dal punto di vista della sua compatibilità con le normative igienico-sanitarie previste dall'Unione europea;

non pare serio ed anzi è stravolgente rispetto ai criteri della libera (ma seria) concorrenza che vi siano imprese che rischiano di essere poco competitive perché ad altre è consentito, con incomprensibile tolleranza, di violare normative nazionali e comunitarie —:

se non ritengano, nella più rigorosa osservanza delle normative comunitarie, di definire criteri che penalizzino i produttori che violano la normativa (anche nazionale) in materia di utilizzo del latte in deroga e che promuovano l'introduzione di tecnologie avanzate che, nel rispetto del carattere tradizionale del prodotto, assicurino la piena ed assoluta rispondenza alle normative igienico-sanitarie vigenti. (3-06377)

*Interrogazione a risposta scritta:*

MARTINAT. — *Al Ministro della sanità, al Ministro delle politiche agricole e forestali.* — Per sapere — premesso che:

l'Unione industriali di Cuneo ed il caseificio Biraghi hanno di recente segnalato una problematica di grande rilievo sanitario legata all'alimentazione;

è noto che le normative comunitarie vigenti fissano requisiti igienico-sanitari minimi per le stalle, il latte, i prodotti al latte crudo e gli stabilimenti di trasformazione;

in via generale, quando il latte ed i suoi derivati non rispondono a tali requisiti, devono essere destinati ad uso zootecnico;

è tuttavia concesso di derogare a tali prescrizioni per la produzione di formaggi a lunga stagionatura;

la legislazione europea impone comunque la destinazione ad uso zootecnico delle panne del siero e della ricotta ricavati dalla produzione di formaggi a lunga maturazione che hanno utilizzato deroghe ai requisiti igienici del latte e degli impianti;

con il decreto del Presidente della Repubblica n. 54 del 1997 l'Italia ha concesso, in netto contrasto con la direttiva n. 92/46, la possibilità di utilizzare queste panne per la produzione di burro. Questa deroga, in base ai principi generali, deve essere disapplicata perché in contrasto con la normativa comunitaria;

nonostante questo, un quantitativo sempre maggiore di panne di affioramento segue utilizzi più remunerativi, anche se non permessi neppure dalla già troppo permissiva legge italiana;

i più diffusi sistemi fraudolenti adottati sono due: aggiungere le panne di affioramento direttamente al latte destinato alla produzione di tome, robiole ed altri formaggi molli ottenendo una resa in formaggi molto più alta; scremare le panne per ottenere da una parte latte da destinare alla produzione di formaggi molli e

dall'altra panna concentrata da vendere confezionata o da utilizzare per la produzione di mascarpone;

il ministero della sanità, rispondendo agli ispettori sanitari CEE che hanno effettuato nel recente passato controlli in Italia, ha affermato che la quasi totalità del latte italiano non conforme viene trasformato in grana padano dop e in parmigiano reggiano dop;

i formaggi dop sono per legge controllati da un ente certificatore che dovrebbe essere imparziale; il compito dell'ente certificatore è quello di controllare che il produttore si attenga al disciplinare ed alle disposizioni sanitarie vigenti anche per quanto riguarda le stalle ed il latte;

l'ente certificatore, nominato dal consorzio del grana padano, impone l'utilizzo di macchinari in rame, non in linea con le disposizioni vigenti, perché cedono al formaggio ed al siero sali velenosi di rame;

come conseguenza, buona parte del grana in commercio presenta contaminazioni da metalli pesanti (rame);

la regione Piemonte, da sempre sensibile alla qualità e salubrità del latte e dei suoi derivati, nel 1988, prima in Italia, ha adottato il metodo del pagamento del latte in base alla qualità ed il contratto in corso è quello che premia maggiormente i parametri igienico-sanitari;

la regione Piemonte, a sostegno dei caseifici che hanno scelto di utilizzare esclusivamente latte di ottima qualità, ha recentemente stabilito con delibera di giunta che il grana padano così come viene prodotto da oltre 25 anni dai caseifici dislocati nelle province di Cuneo e Torino, è un prodotto dop tradizionale;

nella produzione di formaggio grana, il Piemonte può essere considerato un'isola felice dove la quasi totalità dei produttori si è volontariamente imposta l'obbligo di utilizzare esclusivamente latte ineccepibile sotto il profilo igienico-sanitario;

va anche ricordato che oltre il 90 per cento della produzione piemontese viene

effettuata in moderni stabilimenti che garantiscono un prodotto esente da contaminazioni;

partendo da queste considerazioni, ci si chiede come sia possibile che in Italia possa essere stata concessa una deroga all'utilizzo del latte non rispondente ai requisiti igienico-sanitari minimi per un tempo indeterminato e per un territorio così vasto; una corretta informazione al consumatore dovrebbe consentire di conoscere il nominativo dei soggetti che di tale deroga si sono avvalsi o si avvalgono;

il consumatore di formaggi dop ha il diritto di sapere con quale latte è fabbricato il prodotto da lui acquistato;

è fuori discussione che il disciplinare di produzione del formaggio « grana padano », da tempo non risulta in linea con le normative igienico-sanitarie da un lato e con le più moderne e più sicure tecnologie di produzione dall'altro;

è altrettanto certo che le interpretazioni del disciplinare imposte dall'ente certificatore e dal Ministero delle politiche agricole, alla luce delle considerazioni svolte, risultano quanto meno discutibili, quando non palesemente in contrasto con le normative igienico-sanitarie dell'Unione europea;

va ricordato, per esempio, che la temperatura del latte, secondo le disposizioni della direttiva n. 92/46 e del decreto del Presidente della Repubblica n. 54 del 1997 non è derogabile per nessun motivo —:

se non intenda operare urgentemente affinché l'Assolatte si impegni per appor-  
tare una volta per tutte chiarezza in questo campo contribuendo così da un lato ad eliminare palesi e diffuse violazioni di legge per quanto riguarda l'utilizzo di latte in deroga alle normative ed a promuovere l'introduzione di tecnologie di produzione che, nel rispetto della tradizionalità del prodotto, hanno dimostrato di assicurare la piena rispondenza alle normative igienico-sanitarie vigenti. (4-31820)

\* \* \*

### TESORO, BILANCIO E PROGRAMMAZIONE ECONOMICA

*Interrogazione a risposta scritta:*

RIZZA. — *Al Ministro del tesoro, del bilancio e della programmazione economica, al Ministro delle finanze.* — Per sapere — premesso che:

tra le notizie evidenziate dai giornali del 4 ottobre colpisce la megatruffa sventata dalla polizia che sarebbe consistita in una sottrazione di ben 2000 miliardi alla regione siciliana attraverso un finto sportello telematico;

dalla lettura della notizia si ricava che già una operazione da alcune centinaia di miliardi è stata effettuata sotto il controllo delle Forze dell'ordine;

rimane però il dubbio se ulteriori operazioni siano state compiute in passato nei confronti della stessa Regione, se è possibile che operazioni del genere (anche di minor importo) possano essere state effettuate a danno di altri enti (comuni, province, eccetera) o di privati;

si evince inoltre, la perplessità sulla sicurezza complessiva della tenuta dei fondi pubblici e la difficoltà a credere che dietro operazioni di questa natura e dimensione possano nascondersi soltanto dei singoli con qualche conoscenza tecnica —:

se non si ritenga opportuna una maggiore chiarezza sui conti della regione siciliana, su complicità più ampie di qualche Istituto bancario, sulla affidabilità in generale di eventuali sistemi informatici, sul controllo effettivo dei conti pubblici.

(4-31822)

\* \* \*

### TRASPORTI E NAVIGAZIONE

*Interpellanza:*

Il sottoscritto chiede di interpellare il Ministro dei trasporti e della navigazione, per sapere — premesso che:

dal 1996 sono in corso i lavori per la realizzazione della tratta Firenze-Bologna