

DISEGNO DI LEGGE

d'iniziativa del senatore COLELLA

COMUNICATO ALLA PRESIDENZA IL 4 LUGLIO 1972

Modifiche alla legge 4 luglio 1967, n. 580, recante disciplina per la lavorazione e commercio dei cereali, degli sfarinati, del pane e delle paste alimentari

ONOREVOLI SENATORI. — La vigente legge n. 580 del 4 luglio 1967 (*Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 189 del 29 luglio 1967) che disciplina la lavorazione ed il commercio dei cereali, degli sfarinati, del pane e delle paste alimentari, è carente per quanto riguarda specificamente la lavorazione ed il commercio delle paste alimentari di segale, ottenuto dalla trafilazione, dalla laminazione e dall'essiccamento di impasti preparati esclusivamente con farina di segale ed acqua, mentre permette la lavorazione e la vendita del pane dello stesso cereale. Come è noto, la pasta di segala, per la sua composizione e per la sua qualità (ricchezza di cellulosa e maggiore assorbimento di acqua) ha le stesse indicazioni dietoterapiche del pane dello stesso cereale, specie nella stipsi atonica o ipocinetica e nella sindrome emorroidaria.

Inoltre, per la grande quantità di acqua che trattiene (rispetto alla farina di frumento, quella di segale ne assorbe fino a due terzi del peso), per il maggior contenuto cellulosico e la ricchezza di scorie, per la differente composizione dei principi alimentari (sostanze azotate) e per il ridotto valore calorico nei confronti della pasta di frumento, la pasta di segale ha un valore nutritivo minore ed un diverso colore e sapore.

La pasta di segale, proprio per il suo maggiore contenuto cellulosico e la grande quantità di acqua che trattiene, dà un senso di sazietà più spiccato e più lungo della pasta di grano, è quindi indicata in tutte le diete ipocaloriche ed ipoproteiche, specie nelle diete degli obesi, dei diabetici e degli iperazotemici.

Infine, il colore scuro della pasta di segale ha anche un valore psicoterapico in quanto ricorda periodicamente ai suoi consumatori lo stato della malattia dismetabolica, venendosi così a creare una coscienza dietetica per una saggia limitazione dell'alimentazione.

Appare pertanto necessario che — al pari di quanto avviene in molti Paesi europei ed in particolare in quelli del mercato comune europeo — venga consentita anche in Italia la produzione e la vendita della pasta alimentare di segale, quindi si ritiene opportuno formulare il presente disegno di legge.

Considerate, però, la necessità e l'urgenza di provvedere in merito per le considerazioni suesposte, si ravvisa l'opportunità che il disegno di legge venga ripresentato nell'identico testo già approvato dal Senato, avvalendosi della facoltà prevista dall'articolo 81 del Regolamento di questo ramo del Parlamento.

DISEGNO DI LEGGE
—*Articolo unico.*

Gli articoli 28 e 29 della legge 4 luglio 1967, n. 580, sono sostituiti dal seguente:

« I prodotti ottenuti dalla trafilazione, laminazione e conseguente essiccazione di impasti preparati con farine alimentari di vegetali diversi dal frumento, previa autorizzazione per la loro fabbricazione, devono essere posti in vendita con l'aggiunta alla denominazione « pasta » della specificazione del vegetale da cui proviene lo sfarinato impiegato.

Le modalità per il rilascio dell'autorizzazione prevista nel precedente comma saranno determinate con decreto interministeriale dei Ministri dell'agricoltura e delle foreste, dell'industria, del commercio e dell'artigianato e della sanità ».

Il decreto interministeriale di cui sopra sarà emanato entro sessanta giorni dall'entrata in vigore della presente legge.