

DISEGNO DI LEGGE

d'iniziativa del senatore **PERRINO**

COMUNICATO ALLA PRESIDENZA IL 14 GENNAIO 1976

Aumento del contenuto di succo di agrumi nelle bibite analcoliche messe in commercio con il nome di aranciate o simili

ONOREVOLI SENATORI. — È noto che nella agricoltura il settore agrumario, che costituisce attività fondamentale e determinante della situazione economica della Sicilia e, in scala minore, della Calabria e di altre Regioni d'Italia — « la terra dove fioriscono i limoni », secondo l'espressione piena di stupore di Wolfgang Goethe —, attraversa una pesante crisi di sovrapproduzione aggravata sul piano internazionale dalla concorrenza di Israele, della Spagna e dei Paesi del Nord-Africa; crisi che ha provocato l'intervento del MEC e quindi dell'AIMA che ha provveduto al ritiro — a prezzi comunque non remunerativi — di notevoli quantitativi di arance destinate per due terzi alla distruzione.

Anche la Regione siciliana è intervenuta per alleviare in qualche modo la pesante situazione che ha provocato clamorose manifestazioni di protesta, mentre si è invocata l'adozione di provvedimenti destinati ad al-

leggerire, permanentemente, le conseguenze della superproduzione e dello scarso collocamento sui mercati esteri.

Invero, il fenomeno è di carattere generale perchè investe tutte le nazioni produttrici ed è conseguenza della diffusione delle colture in zone che attendevano ad altre coltivazioni, ma anche della tecnica progredita e della selezione delle colture che si va sempre più affinando per quantità e qualità.

A questo incremento della produzione non ha corrisposto in eguale misura l'incremento del consumo, anche se la propaganda — che dovrebbe essere estesa a tutti i livelli — ha messo in luce i pregi inestimabili della spremuta d'arancia.

Negli ultimi dieci anni in Italia la superficie destinata alla coltura dell'arancia è passata da circa 85 mila ettari ad oltre 110 mila, mentre la produzione è passata dai circa 10 milioni di quintali a 17 milioni, dei quali una parte — la migliore — è destinata alla

esportazione, una larga parte al consumo interno ed una parte alla preparazione di succo per le bibite aranciate.

La produzione complessiva del settore (arance, mandarini, clementine e limoni) è valutabile in 27 milioni di quintali.

È risaputo che una buona arancia — lo stesso potrebbe dirsi per gli altri agrumi — è una piccola miniera di sali minerali e sostanze vitaminiche essenziali, indispensabili per l'equilibrio dell'organismo umano e quindi per la buona salute, in virtù dell'azione edulcorante, tonica e stomatica.

Secondo analisi dell'Istituto nazionale della nutrizione, una buona arancia fornisce una sensibile quantità di calorie e contiene proteine, carboidrati e particolarmente un eccellente contenuto vitaminico (vitamina A, vitamina B₁, vitamina B₂ e acido ascorbico o vitamina C).

In pratica con due arance al giorno ci riforniamo delle vitamine necessarie per l'organismo.

Il contenuto di vitamina C o acido ascorbico è particolarmente notevole nei limoni ed è indicato per la difesa dell'organismo, come coadiuvante nelle malattie infettive, negli stati di astenia, esaurimento, anoressia, insufficiente apporto di vitamina C, nell'aumentato fabbisogno conseguente a stati febbrili, intensi sforzi fisici, crescita, gravidanza, allattamento, eccetera.

Il consumo interno dell'arancia è certamente in aumento (in dieci anni siamo passati da 13 chilogrammi a 28 chilogrammi *pro capite*), ma potrebbe convenientemente ed utilmente aumentare diffondendo il consumo della spremuta di arancia.

Ma non tutte le arance che si producono si consumano allo stato fresco.

Una forte quantità — oltre un milione di quintali all'anno — passano all'industria per la produzione di succhi in cui si riescono a conservare intatte le caratteristiche del prodotto e che vanno al consumo come succhi o — più spesso — sotto forma di aranciate, di sempre più larga diffusione. Sono queste le bibite preferite e costituiscono il completamento della buona tavola, specialmente quando il frutto fresco è introvabile perchè fuori stagione o perchè raggiunge prezzi proibitivi.

In forza delle vigenti disposizioni il succo di arancia nelle bibite analcoliche denominate aranciate è contenuto nella misura di 12 grammi per ogni 100 centilitri cubici.

Una misura che può benissimo essere elevata — anche al doppio — consentendo da un lato di avere un prodotto più pregiato e più gustoso perchè più vicino alla spremuta estemporanea di arancia — fonte di energia e di salute — e dall'altro di avviare al consumo attraverso l'industria del succo un secondo milione di quintali di arance, contribuendo così ad alleggerire permanentemente il mercato di un prodotto che pure è « grazia di Dio » e che tuttavia oggi finisce con l'essere distrutto.

L'elevazione della percentuale nella misura massima indicata non è peraltro una novità, in quanto è già in atto in Francia da tempo con generale soddisfazione.

Il presente disegno di legge riproposto dal senatore Perrino ricalca esattamente il testo unificato (disegni di legge Perrino e Poerio) approvato dalla 10^a Commissione permanente (Industria, commercio, turismo) del Senato della Repubblica, trasmesso alla Presidenza della Camera nel febbraio 1970 e decaduto per fine legislatura.

DISEGNO DI LEGGE
—

Art. 1.

A parziale modifica di quanto dispone il quinto comma dell'articolo 4 del regolamento approvato con decreto del Presidente della Repubblica 19 maggio 1958, n. 719, le bibite analcoliche messe in commercio col nome di uno dei frutti di arancia, limone, mandarino e pompelmo, o recanti denominazioni che a tali frutti si richiamino, debbono avere per ogni 100 centilitri cubici:

a) un residuo succo non inferiore a grammi 10;

b) un contenuto di succo naturale non inferiore a grammi 18 o una quantità equivalente di succo concentrato o liofilizzato o sciroppato.

Art. 2.

Tutte le disposizioni comunque contrarie o incompatibili con la presente legge sono abrogate.