

### DISEGNO DI LEGGE

d'iniziativa dei senatori COLELLA e SALARI

COMUNICATO ALLA PRESIDENZA IL 1° AGOSTO 1969

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, ottenute 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.

Com'è noto, la pasta di segale, per la sua composizione e per la sua qualità (ricchezza di cellulosa e maggior assorbimento di acqua) ha le stesse indicazioni dietoterapiche del pane dello stesso cereale, specie nella stipsi stonica 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 suo peso), per il maggior contenuto celluloso 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 celluloso 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.

**DISEGNO DI LEGGE***Articolo unico.*

Gli articoli 28 e 29 della legge del 4 luglio 1967, n. 580, sono sostituiti dai seguenti:

*Articolo 28.* — Sono denominati « pasta di semola di grano duro », « pasta di semolato di grano duro » e « pasta di segale », i prodotti ottenuti dalla trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento di impasti preparati rispettivamente ed esclusivamente: *a)* con semola di grano duro ed acqua; *b)* con semolato di grano duro ed acqua; *c)* con farina di segale ed acqua.

*Articolo 29.* — La pasta destinata al commercio può essere prodotta soltanto nei tipi e con le caratteristiche seguenti:

TIPO E DENOMINAZIONE	Umidità massima per cento	SU CENTO PARTI DI SOSTANZA SECCA				Sost. azot. (N × 5,70 minimo)	Acidità espressa in gradi massimo (*)
		CENERI		CELLULOSA			
		minimo	massimo	minimo	massimo		
Pasta di semola di grano duro . . . . .	12,50	0,70	0,85	0,20	0,45	10,50	4
Pasta di semolato di grano duro . . . . .	12,50	0,90	1,20	—	0,85	11,50	5
Pasta di segale . . . . .	12,50	0,60	1,10	1,00	1,40	9,—	5

(\*) Il grado di acidità è espresso dal numero di centimetri cubici di soluzione alcalina normale occorrente per neutralizzare grammi 100 di sostanza secca.