

SENATO DELLA REPUBBLICA

— XI LEGISLATURA —

N. 221

DISEGNO DI LEGGE

d'iniziativa dei senatori LOBIANCO, CAMPAGNOLI, CARLOTTO,
CITARISTI, MICOLINI, MORA, RABINO e FOSCHI

COMUNICATO ALLA PRESIDENZA IL 20 MAGGIO 1992

Norme sulla produzione e la commercializzazione
delle paste alimentari

INDICE

| | | |
|------------------------|------|---|
| Relazione | Pag. | 3 |
| Disegno di legge | » | 6 |

ONOREVOLI SENATORI. - L'intima connessione che normalmente esiste tra la materia prima agricola ed il prodotto della trasformazione è nel caso del grano duro ancora più stretta ed evidente, in quanto si tratta di un cereale che difficilmente troverebbe sbocchi sul mercato diversi dall'impiego nell'industria pastaia. La coltivazione del grano duro rappresenta per le regioni meridionali italiane una forma di attività di grandissima importanza, sia per la tradizione ad essa collegata, sia per il fatto che le possibilità di sostituzione colturale sono per tali territori estremamente limitate, data la scarsa resa di tutte le coltivazioni praticabili.

È appena il caso di soffermarsi, poi, sulle caratteristiche del prodotto finale della lavorazione: l'estremo valore in termini qualitativi delle paste alimentari italiane prodotte esclusivamente con grano duro è un fatto generalmente ed internazionalmente riconosciuto. Gli stessi organismi comunitari hanno più volte riconosciuto la superiorità qualitativa della pasta confezionata con grano duro sulle altre paste alimentari e la disciplina comunitaria vigente nel settore dei cereali ha più volte applicato tale principio.

Questa concezione nasce dall'effettiva superiorità della pasta italiana, le cui qualità e rinomanza sono essenzialmente legate all'impiego del grano duro nella sua produzione. Il nostro Paese ha saputo tutelare adeguatamente il suo prodotto e la sua immagine mediante la legge 4 luglio 1967, n. 580.

Questa legge, che disciplina, agli articoli da 29 a 35, la fabbricazione e la commercializzazione in Italia della pasta alimentare, prevede per la pasta secca, l'unica suscettibile di produzione su vasta scala, l'impiego esclusivo del grano duro (semola o semola-

to), consentendo l'uso della farina di grano tenero soltanto per le paste fresche (articolo 33). Il divieto generale di utilizzazione del grano tenero nella produzione della pasta si estende, pertanto, anche ai prodotti importati, senza distinzione quanto alla loro provenienza (comunitaria o extracomunitaria).

La legge sulla purezza della pasta ha contribuito non poco all'affermazione internazionale del prodotto italiano, garantendone la qualità e le superiori caratteristiche ed impedendo nel nostro Paese la commercializzazione di prodotti suscettibili di compromettere l'immagine e la diffusione della «vera» pasta, quella di grano duro; essa ha assolto, inoltre, molto bene la funzione di difesa del consumatore di pasta, garantendogli la disponibilità di un prodotto dalle caratteristiche rispondenti alle sue aspettative. Tuttavia, il divieto di importazione che questa legge sanciva per la pasta legittimamente prodotta in altri Paesi comunitari con caratteristiche merceologiche diverse (ed in particolare, con l'impiego, anche parziale, di grano tenero) era suscettibile, a giudizio della Corte di giustizia delle Comunità europee, di costituire un ostacolo agli scambi all'interno della Comunità economica europea. Con sentenza del 14 luglio 1988, la Corte ha ritenuto l'incompatibilità delle disposizioni in tal senso contenute nella legge italiana con gli articoli 30 e 36 del Trattato di Roma, istitutivo della CEE, ammettendo di fatto la libera commercializzazione nel nostro Paese di tutte le paste alimentari prodotte nei Paesi della Comunità. Peraltro, sono rimaste intatte la legittimità e l'efficacia in sede nazionale della citata legge n. 580 del 1967, quindi l'obbligo per i produttori italiani di utilizzare esclusivamente grano duro nella produzione della pasta.

Appare quindi necessario, nella presente situazione, procedere all'emanazione di nuove norme che tutelino la produzione italiana di grano duro e di paste alimentari e, nel contempo, la sicurezza del consumatore nazionale. Il testo dell'iniziativa di legge all'esame offre giuste opportunità di tutela a prodotti industriali di particolarissimo interesse, non trascurando di assicurare a tali prodotti il necessario supporto di una idonea produzione agricola. È infatti di tutta evidenza che per salvaguardare e valorizzare le paste alimentari italiane occorre garantire che la materia prima possa essere prodotta e conservata con le caratteristiche e nelle quantità richieste dal mercato mondiale.

Ma non è pensabile perseguire il giusto obiettivo del disegno di legge in esame se non si definiscono contemporaneamente obiettivi di valorizzazione qualitativa e quantitativa della materia prima.

Il presente testo prevede tra l'altro:

a) l'introduzione di un marchio di qualità per le confezioni di pasta di semola di grano duro prodotta in Italia; l'adozione di esso potrà assicurare una certa ed immediata identificazione del prodotto da parte del consumatore, mentre, peraltro, potrà costituire punto di riferimento per le specifiche campagne di informazione e di promozione a sostegno delle paste alimentari italiane, garantendo la composizione del prodotto;

b) la previsione di specifiche disposizioni in merito alle denominazioni di vendita che dovranno comparire sulle confezioni di paste di importazione «miste» (non prodotte utilizzando esclusivamente grano duro). Queste norme sono intese a tutelare i consumatori, consentendo agli stessi di distinguere facilmente le paste miste anche ove sussista una sostanziale identità nella presentazione esteriore del prodotto;

c) la regolamentazione delle paste «integrali». Quest'ultimo aspetto, pur non essendo direttamente conseguente alla decisione della Corte di giustizia, trova tuttavia una opportuna collocazione nel presente disegno di legge allo scopo di colmare

una lacuna nella vigente normativa, che non regola le paste integrali, soddisfacendo in tal modo anche le richieste degli operatori.

L'immagine della pasta italiana, in Italia ed all'estero, risulta ormai inscindibilmente legata al grano duro ed alla qualità che questo prodotto assicura.

Va sottolineato, in merito, che una diversa decisione comporterebbe conseguenze gravissime per la produzione nazionale di grano duro, che già incontra attualmente gravissimi problemi derivanti da una situazione fortemente eccedentaria e da prezzi discendenti.

L'articolo 1 dell'unito disegno di legge prescrive che le confezioni di pasta di semola di grano duro, prodotta in Italia, siano contraddistinte da un apposito marchio.

La procedura amministrativa per la scelta del marchio è stata delineata in modo da assicurare una estrema rapidità nella adozione della decisione.

Con l'articolo 2 vengono determinate le sanzioni amministrative di carattere pecuniario nelle quali incorre chi omette l'uso del marchio di identificazione sulle confezioni di pasta di semola di grano duro prodotta in Italia. La stessa sanzione è comminata a carico di chi vende o detiene per vendere la pasta anzidetta priva dello stesso marchio. Sanzioni amministrative più severe sono previste a carico di chi fa uso fraudolento del marchio di identificazione.

L'articolo 3 prevede che le paste diverse da quella ottenuta esclusivamente con impiego di semola di grano duro, prodotte negli altri Paesi membri della CEE ed introdotte in Italia, devono recare sulla confezione la denominazione idonea a non indurre confusione nei consumatori con esclusione della semplice denominazione «pasta» e di ogni riferimento nella denominazione stessa al «grano duro» o ai «grani di forza». Fermo restando il divieto di produrre in Italia paste di sfarinati vari, a coloro che vendono o detengono ai fini di commercio paste, provenienti dagli altri Paesi comunitari, prive della prescritta indicazio-

XI LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

ne viene applicata una sanzione amministrativa. Per le paste miste eventualmente prodotte in Italia per l'esportazione, ai sensi della deroga di cui al primo comma dell'articolo 50 della legge n. 580 del 1967, è comunque obbligatoria la medesima denominazione di «pasta di sfarinati vari» o altra equivalente compatibile con le disposizioni in materia di etichettatura in vigore nel Paese di destinazione. Gli articoli 4, 5 e 6 prevedono alcune modifiche di carattere tecnico alla citata legge n. 580.

L'articolo 7 delinea una regolamentazione della paste cosiddette integrali e ciò allo scopo di colmare una lacuna rilevata nella vigente normativa e l'articolo 8 disciplina le paste speciali.

L'articolo 9 riguarda le paste prodotte con uova e l'articolo 10 quelle fresche, per cui si prevedono particolari requisiti di acidità ed umidità, oltre, naturalmente, alla possibilità di usare farina di grano tenero. Sono stabiliti inoltre particolari requisiti per il trasporto.

L'articolo 11 prevede l'istituzione di un fondo interprofessionale per sviluppare la produzione di grano duro e di pasta prodotta esclusivamente con grano duro.

L'apposizione del marchio previsto dall'articolo 1 dovrebbe indurre alla realizzazione di un differenziale di prezzo rispetto alle paste prive di marchio. Occorre quindi prevedere un meccanismo che, attraverso un ritorno ai produttori di grano duro, assicuri nuove opportunità di coltivazione di grani di qualità.

La destinazione degli introiti economici deve riguardare tra l'altro lo sviluppo di iniziative organizzative dei produttori agricoli, attraverso le associazioni e le unioni dei produttori. Fra queste in particolare si segna-

la l'attività di ricerca, di approvvigionamento di sementi adeguate e in genere quella di adeguamento dell'offerta del prodotto.

Con l'articolo 12 viene precisato che le disposizioni della legge 4 luglio 1967, n. 580, concernenti il divieto di vendita in Italia di paste alimentari non prodotte con semola di grano duro e il divieto di importazione delle paste medesime, non si applicano alle paste prodotte negli altri Paesi membri della CEE.

Infine, con l'articolo 13, in analogia a quanto già previsto dall'articolo 53 della legge 4 luglio 1967, n. 580, sono stabilite le modalità di emanazione delle norme regolamentari di esecuzione della citata legge 4 luglio 1967, n. 580, così come integrata e modificata dalle norme successive e dalle disposizioni in argomento.

In conclusione si ritiene che il disegno di legge in esame prefiguri una efficace regolamentazione della materia, identificando e contemperando adeguatamente gli interessi dei produttori e dei consumatori italiani di paste alimentari: vengono assicurate la tutela della caratteristica di alto pregio della produzione nazionale e la garanzia per il consumatore sulla qualità del prodotto in commercio, mentre viene nel contempo rimosso l'ostacolo alla libertà degli scambi intracomunitari rilevato dalla Corte di giustizia delle Comunità europee, pur nella certezza che le paste straniere potranno varcare la frontiera solo se provviste di una precisa «carta d'identità». Si mantengono e rafforzano, inoltre, nei confronti degli imprenditori agricoli italiani e specialmente meridionali le condizioni indispensabili per quanto riguarda la garanzia del lavoro ed il mantenimento di un equo livello di reddito.

DISEGNO DI LEGGE

Art. 1.

1. Le confezioni di pasta di semola di grano duro prodotta in Italia devono essere contraddistinte con un marchio di qualità del prodotto.

2. Il Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato, con proprio decreto, emanato di concerto con il Ministro dell'agricoltura e delle foreste e con il Ministro del commercio con l'estero, determina, sulla base delle proposte avanzate dalle associazioni di categoria dei pastai maggiormente rappresentative, sentite le organizzazioni professionali agricole maggiormente rappresentative, il marchio di cui al comma 1 e le relative caratteristiche.

Art. 2.

1. Fatta salva la concorrente applicazione di eventuali sanzioni penali, decorsi sei mesi dalla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* del decreto di cui all'articolo 1, comma 2, chi confeziona o fa confezionare pasta di semola di grano duro prodotta in Italia priva del marchio di cui all'articolo 1 è punito con una sanzione amministrativa non inferiore a lire 1.000.000 e non superiore a lire 5.000.000. Il prodotto è ritirato dal mercato a cura e a spese del produttore entro dieci giorni dalla contestazione immediata o dalla notifica degli estremi della violazione. In caso di inottemperanza, l'autorità competente all'irrogazione delle sanzioni procede in ogni caso al sequestro cautelare ed alla successiva confisca dei prodotti.

2. Fatta salva la concorrente applicazione di eventuali sanzioni penali, decorsi dodici mesi dalla data di pubblicazione

nella *Gazzetta Ufficiale* del decreto di cui all'articolo 1, comma 2, a chi vende o detiene per vendere pasta di semola di grano duro prodotta in Italia in confezioni prive del marchio di cui all'articolo 1, si applica la sanzione amministrativa di cui al comma 1 del presente articolo. Il prodotto è ritirato dal mercato a cura e a spese del produttore entro dieci giorni dalla contestazione immediata o dalla notifica degli estremi della violazione. In caso di inottemperanza, l'autorità competente all'irrogazione delle sanzioni procede in ogni caso al sequestro cautelare ed alla successiva confisca dei prodotti.

3. Fatta salva la concorrente applicazione di eventuali sanzioni penali, chi confeziona o fa confezionare prodotti alimentari diversi dalla pasta di semola di grano duro prodotta in Italia, apponendo il marchio previsto dall'articolo 1, è punito con una sanzione amministrativa non inferiore a lire 4.000.000 e non superiore a lire 20.000.000. Il prodotto è ritirato dal mercato a cura e a spese del produttore entro dieci giorni dalla contestazione immediata o dalla notifica degli estremi della violazione. In caso di inottemperanza, l'autorità competente all'irrogazione delle sanzioni procede in ogni caso al sequestro cautelare ed alla successiva confisca dei prodotti.

Art. 3.

1. Le paste alimentari diverse dalle paste di cui agli articoli 29-bis e 30 della legge 4 luglio 1967, n. 580, come modificata dalla presente legge, prodotte negli altri Paesi membri della Comunità economica europea e introdotte nel territorio nazionale, devono indicare l'esatta composizione del prodotto commercializzato. In particolare devono recare sulle confezioni le seguenti denominazioni:

a) «pasta di semola di grano duro», qualora essa sia prodotta solo con grano duro;

b) «pasta di semola di grano duro e sfarinati di grano tenero», qualora il primo componente prevalga sul secondo;

XI LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

c) «pasta di sfarinati di grano tenero e semola di grano duro», qualora il primo componente prevalga sul secondo;

d) «pasta di sfarinati di grano tenero», qualora essa sia prodotta solo con grano tenero.

2. Fermo restando il divieto di produzione in Italia delle paste di cui al comma 1, lettere b), c) e d), le denominazioni di cui al medesimo comma, o altre denominazioni equivalenti compatibili con le norme di etichettatura del Paese di destinazione, sono obbligatorie per le paste alimentari prodotte in Italia ai sensi della deroga di cui all'articolo 50, primo comma, della legge 4 luglio 1967, n. 580.

3. Le denominazioni complementari, quali spaghetti, penne, fusilli o altre, devono comparire sulla confezione del prodotto con collocazione e caratteri tipografici di minore risalto rispetto a quelli utilizzati per le denominazioni previste al comma 1.

4. Fatta salva la concorrente applicazione di eventuali sanzioni penali, decorsi dodici mesi dalla data di pubblicazione della presente legge nella *Gazzetta Ufficiale*, chi vende o detiene per vendere le paste alimentari indicate al comma 1, confezionate in violazione delle disposizioni del presente articolo, è punito con una sanzione amministrativa non inferiore a lire 1.000.000 e non superiore a lire 10.000.000.

5. Fatta salva la concorrente applicazione di eventuali sanzioni penali, e ferme restando le disposizioni di cui all'articolo 50, primo comma, della legge 4 luglio 1967, n. 580, chi produce in Italia paste alimentari diverse dalle paste di cui al titolo IV della citata legge n. 580 del 1967, come modificata dalla presente legge, è punito con una sanzione amministrativa non inferiore a lire 2.000.000 e non superiore a lire 20.000.000 e il prodotto è confiscato.

Art. 4.

1. L'articolo 9 della legge 4 luglio 1967, n. 580, è sostituito dal seguente:

«Art. 9. - 1. Gli sfarinati di grano duro destinati al commercio possono essere

XI LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

prodotti soltanto nei tipi e con le caratteristiche seguenti:

| TIPO E DENOMINAZIONE | Umidità massima per cento | Su cento parti di sostanza secca | | | | Sostanze azotate (azoto x 5,70) minimo |
|------------------------|---------------------------|----------------------------------|---------|-----------|---------|--|
| | | Ceneri | | Cellulosa | | |
| | | minimo | massimo | minimo | massimo | |
| Semola | 14,50 | - | 0,90 | - | 0,45 | 10,50 |
| Semolato | 14,50 | 1,00 | 1,35 | - | 1,00 | 11,50 |
| Farina integrale | 14,50 | 1,35 | 1,80 | - | 1,50 | 12,50 |

2. È consentita la produzione di semola e semolato rimacinati, da destinare esclusivamente alla panificazione.

3. È tollerata l'immissione al consumo di sfarinati di grano duro con tenore di umidità fino al massimo del 15,50 per cento, con diminuzione proporzionale del prezzo, sempre che il maggior grado di umidità, rispetto al limite massimo del 14,50 per cento stabilito nella tabella di cui al comma 1, risulti indicato sul cartellino o sugli involucri di cui all'articolo 13».

Art. 5.

1. L'articolo 28 della legge 4 luglio 1967, n. 580, è sostituito dal seguente:

«Art. 28. - 1. Sono denominati "pasta di semola di grano duro" e "pasta di semolato di grano duro" i prodotti ottenuti dalla trafilazione, laminazione ed essiccamento di impasti preparati rispettivamente ed esclusivamente:

- a) con semola di grano duro e acqua;
- b) con semolato di grano duro e acqua.

2. Nella produzione della "pasta di semola di grano duro" e della "pasta di semolato di grano duro" è ammesso il reimpiego, nell'ambito dello stesso stabilimento di produzione, degli sfridi di lavorazione "normali" ed "eccezionali", previa rimacina degli stessi secondo i limiti, le modalità e le procedure da stabilire con decreto del

XI LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

Ministro della sanità, di concerto con il Ministro dell'agricoltura e delle foreste e con il Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato».

2. Il decreto di cui al comma 2 dell'articolo 28 della legge 4 luglio 1967, n. 580, come sostituito dal comma 1 del presente articolo, è emanato entro sessanta giorni dalla data di entrata in vigore della presente legge.

Art. 6.

1. L'articolo 29 della legge 4 luglio 1967, n. 580, è sostituito dal seguente:

«Art. 29. - 1. 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 | | | | Sostanze azotate (azoto x 5,70) minimo | Acidità massima espressa in gradi (*) |
|---------------------------------------|---------------------------|----------------------------------|---------|-----------|---------|--|---------------------------------------|
| | | Ceneri | | Cellulosa | | | |
| | | minimo | massimo | minimo | massimo | | |
| Pasta di semola di grano duro | 12,50 | - | 0,92 | - | 0,45 | 10,50 | 4 |
| Pasta di semolato di grano duro | 12,50 | 1,00 | 1,37 | - | 1,00 | 11,50 | 5 |
| Pasta integrale di grano duro | 12,50 | 1,30 | 1,60 | - | 1,50 | 11,50 | 5 |

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

Art. 7.

1. Dopo l'articolo 29 della legge 4 luglio 1967, n. 580, è inserito il seguente:

«Art. 29-bis. - 1. La farina integrale, per poter essere impiegata nella produzione di paste alimentari, può essere prodotta anche con mulini a pietra e deve possedere i requisiti igienico-sanitari previsti dall'articolo 5 della legge 30 aprile 1962, n. 283, come modificato dall'articolo 3 della legge

26 febbraio 1963, n. 441, e dalle altre disposizioni vigenti in materia di sostanze destinate all'alimentazione umana, nonché le proprie caratteristiche organolettiche con assenza di odori e sapori estranei.

2. Le paste integrali di grano duro destinate al commercio devono presentare, oltre alle caratteristiche analitiche di cui all'articolo 29, un contenuto di fibra alimentare minimo del 6,5 per cento e massimo del 10 per cento calcolato su sostanza secca. Il metodo ufficiale di analisi relativo alla determinazione della fibra alimentare è stabilito con decreto del Ministro della sanità, ai sensi dell'articolo 22, secondo comma, della legge 30 aprile 1962, n. 283.

3. La pasta integrale di grano duro deve essere posta in commercio con la denominazione "pasta di farina integrale di grano duro".

4. La violazione delle norme del presente articolo è punita con la sanzione amministrativa non inferiore a lire 1.000.000 e non superiore a lire 10.000.000».

Art. 8.

1. L'articolo 30 della legge 4 luglio 1967, n. 580, è sostituito dal seguente:

«Art. 30. - 1. È consentita la produzione di paste speciali contenenti vari ingredienti in quantità totale non superiore al 20 per cento del peso. L'impiego di tali ingredienti è autorizzato con appositi decreti del Ministro della sanità, emanati di concerto con il Ministro dell'agricoltura e delle foreste e con il Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato. I decreti stabiliscono le norme e le modalità per l'impiego e, nel caso, per la produzione, il commercio, la conservazione degli ingredienti autorizzati e, ove necessario, prevedono l'obbligo di indicare la data di produzione e la durata di conservabilità dei medesimi.

2. Le paste speciali devono essere prodotte esclusivamente con semola, con semolato o con farina integrale di grano duro. Tali paste devono essere poste in commercio con le denominazioni di "pasta speciale

di semola di grano duro", "pasta speciale di semolato di grano duro" o "pasta speciale di farina integrale di grano duro", seguite dalla specificazione degli ingredienti aggiunti.

3. Sulle confezioni delle paste speciali devono essere indicati gli ingredienti in ordine decrescente di quantità presente riferita al peso e gli estremi del decreto di autorizzazione degli ingredienti stessi.

4. Per le paste con l'aggiunta di carne devono essere indicate, sull'involucro o recipiente che le contiene, anche la data di fabbricazione, il periodo di conservabilità e le modalità di conservazione.

5. Nella produzione in Italia di paste alimentari speciali secche è consentito aggiungere all'impasto crusca e cruschetto provenienti esclusivamente da frumento duro. Tali paste speciali devono essere poste in commercio con le denominazioni di "pasta speciale di semola di grano duro con crusca", "pasta speciale di semola di grano duro con cruschetto" o "pasta speciale di semola di grano duro con crusca e cruschetto".

6. Ai fini della presente legge la crusca ed il cruschetto di frumento devono avere un contenuto minimo di fibra alimentare del 30 per cento calcolato su sostanza secca, un valore granulometrico alla prova di staccatura compreso tra 0,4 e 1,2 millimetri e un'acidità massima di 7,5 gradi calcolata su sostanza secca.

7. Alle paste speciali di cui al comma 5 si applicano le disposizioni di cui all'articolo 29-bis, commi 1 e 2.

8. La violazione delle disposizioni di cui ai commi 5, 6 e 7 è punita con la sanzione amministrativa non inferiore a lire 1.000.000 e non superiore a lire 10.000.000».

Art. 9.

1. L'articolo 31 della legge 4 luglio 1967, n. 580, è sostituito dal seguente:

«Art. 31. - 1. La pasta con l'impiego di uova deve essere prodotta esclusivamente con semola e con l'aggiunta di almeno

XI LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

quattro uova intere di gallina, prive di guscio, per un peso complessivo non inferiore a grammi 200 di uova per ogni chilogrammo di semola.

2. La pasta prodotta con impiego di uova deve essere posta in commercio con la sola denominazione di "pasta all'uovo" e deve avere le seguenti caratteristiche:

| Umidità massima per cento | Su cento parti di sostanza secca | | | | | Acidità massima espressa in gradi (*) |
|------------------------------|-------------------------------------|---------|-----------|---------|--|--|
| | Ceneri | | Cellulosa | | Sostanze azotate (azoto x 5,70 minimo) | |
| | minimo | massimo | minimo | massimo | | |
| 12,50 | - | 1,20 | - | 0,50 | 12,50 | 5 |

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

3. L'estratto etereo non deve risultare inferiore a grammi 2,80 riferiti a cento parti di sostanza secca. Il contenuto degli steroli non deve risultare inferiore a grammi 0,145 riferiti a cento parti di sostanza secca.

4. Il limite massimo delle ceneri per la pasta all'uovo con più di quattro uova è elevato in misura pari allo 0,05 su cento parti di sostanza secca per ciascun uovo aggiuntivo rispetto al minimo di quattro».

Art. 10.

1. L'articolo 33 della legge 4 luglio 1967, n. 580, è sostituito dal seguente:

«Art. 33. - 1. È consentita la produzione di paste alimentari fresche.

2. Nella produzione delle paste di cui al comma 1 devono essere osservate le prescrizioni stabilite per le paste alimentari secche, salvo che per l'umidità e l'acidità.

3. Per le paste alimentari fresche poste in vendita in confezioni sigillate il limite minimo di umidità è fissato nel 20 per cento ed il limite massimo nel 30 per cento.

4. Per le paste alimentari fresche l'acidità non deve superare il limite di gradi 6. Per le

paste alimentari fresche con l'aggiunta di carne il limite massimo di acidità è stabilito in gradi 7.

5. Il limite massimo delle ceneri della sfoglia delle paste speciali alimentari fresche farcite è elevato di 0,15 su cento parti di sostanza secca, non dovendosi comprendere nel calcolo dello stesso le ceneri apportate dai sali minerali degli ingredienti aggiunti alla sfoglia.

6. La pasta fresca all'uovo deve essere prodotta esclusivamente con uova fresche o uova fresche pastorizzate.

7. Nella produzione di paste alimentari fresche è consentito l'uso delle farine di grano tenero.

8. Le paste alimentari fresche destinate al consumatore finale devono riportare sui cartelli di esposizione e sulle confezioni, oltre alle diciture stabilite dall'articolo 35, tutte le altre indicazioni previste dalle vigenti disposizioni in materia di etichettatura dei prodotti alimentari.

9. Le paste alimentari fresche possono essere commercializzate sfuse e in tal caso non si applicano le disposizioni di cui al comma 3. Le paste alimentari fresche commercializzate sfuse, durante il trasporto dal luogo di produzione ai diversi punti di vendita, devono essere collocate in contenitori chiusi per alimenti idonei ad assicurare alle medesime una adeguata protezione da agenti esterni e da fattori ambientali e recanti, oltre alle indicazioni previste dalle vigenti disposizioni in materia di etichettatura dei prodotti alimentari, la data di produzione e la dicitura "paste alimentari fresche da vendersi sfuse".

Art. 11.

1. Al fine di sviluppare la produzione di grano duro e della pasta contraddistinta dal marchio di cui all'articolo 1 è istituito un fondo interprofessionale.

2. Il fondo è destinato ad interventi volti a favorire in particolare la diffusione di sementi per la produzione di grano duro, la promozione del marchio della pasta di semola di grano duro e la gestione dell'of-

ferta di grano duro da parte delle unioni riconosciute di associazioni di produttori agricoli.

3. Il fondo è alimentato da un prelievo sul prezzo di fabbrica della pasta di semola di grano duro contraddistinta dal marchio di cui all'articolo 1, da versarsi da parte dei produttori di pasta direttamente al fondo medesimo, nonchè dalle trattenute previste dagli accordi interprofessionali ai sensi dell'articolo 5, comma 4, della legge 16 marzo 1988, n. 88.

4. Il fondo è amministrato da un consorzio, con personalità giuridica di diritto privato, retto da uno statuto approvato con decreto del Ministro dell'agricoltura e delle foreste, di concerto con il Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato, da emanarsi entro trenta giorni dalla data di entrata in vigore della presente legge. Il comitato di gestione del consorzio è costituito da sei rappresentanti designati dalle unioni riconosciute di associazioni di produttori agricoli in numero proporzionale ai soci delle associazioni ad esse aderenti e da sei rappresentanti delle associazioni di categoria dei pastai maggiormente rappresentative.

5. La misura del prelievo di cui al comma 3 e le modalità di applicazione del medesimo sono determinate, su proposta del consorzio di cui al comma 4, con decreto del Ministro dell'agricoltura e delle foreste, di concerto con il Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato, da emanarsi entro il 10 febbraio di ogni anno, e, in sede di prima attuazione, entro sessanta giorni dalla data di entrata in vigore della presente legge.

Art. 12.

1. Le disposizioni di cui al primo comma dell'articolo 36 e al secondo comma dell'articolo 50 della legge 4 luglio 1967, n. 580, non si applicano alle paste alimentari prodotte negli altri Paesi membri della Comunità economica europea introdotte nel territorio nazionale.

Art. 13.

1. Entro un anno dalla data di pubblicazione della presente legge nella *Gazzetta Ufficiale*, su proposta del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato, di concerto con il Ministro dell'agricoltura e delle foreste, con il Ministro della sanità e con il Ministro del commercio con l'estero, sono emanate, a norma dell'articolo 17, comma 1, della legge 23 agosto 1988, n. 400, le norme regolamentari di esecuzione della presente legge nonchè della legge 4 luglio 1967, n. 580, come modificata ed integrata dalla presente legge.