

# SENATO DELLA REPUBBLICA

IX LEGISLATURA

(N. 1281)

## DISEGNO DI LEGGE

presentato dal Ministro dell'Industria, del Commercio e dell'Artigianato

(ALTISSIMO)

di concerto col Ministro dell'Agricoltura e delle Foreste

(PANDOLFI)

e col Ministro della Sanità

(DEGAN)

COMUNICATO ALLA PRESIDENZA IL 3 APRILE 1985

Modifiche dell'articolo 31 del regio decreto-legge 15 ottobre 1925, n. 2033, convertito nella legge 18 marzo 1926, n. 562, concernente la disciplina della produzione e del commercio dello strutto

ONOREVOLI SENATORI. — L'articolo 31 del decreto-legge 15 ottobre 1925, n. 2033, dispone che il nome di « strutto » sia riservato esclusivamente al prodotto ottenuto per estrazione a caldo dai tessuti adiposi del maiale e che sia vietata la fabbricazione e il commercio di strutto contenente:

grassi diversi da quelli del maiale;  
acqua in proporzione superiore all'1 per cento;  
sostanze estranee di qualsiasi natura, fatta eccezione per il sale da cucina.

La disposizione in questione muove evidentemente dalla necessità di tutelare il consumatore in ordine alla genuinità del prodotto venduto sul mercato come strutto.

La situazione tecnologica e del mercato si è tuttavia molto modificata rispetto al momento in cui la norma sopra citata venne emanata; infatti, il mercato dello strutto si è molto allargato e il suo impiego si è diffuso in varie lavorazioni industriali, fra le quali in particolare quelle della panificazione e della preparazione di prodotti dolciari. Orbene, la necessità di disporre di

un prodotto, il quale presenti caratteristiche stabili che gli consentano di essere conservato nel tempo e di essere utilizzato anche in zone molto lontane rispetto a quelle di produzione, rende spesso necessario sottoporre lo strutto a un processo di raffinazione o rettificazione avente l'effetto di stabilizzare il prodotto, onde evitare che insorgano processi spontanei di alterazione, o, nel caso in cui il prodotto abbia acquisito caratteristiche organolettiche scadenti, di eliminare gli eventuali eccessi di acidità o l'eventuale colore o sapore anomali.

Il mercato internazionale ha recepito da tempo tale esigenza, tanto che lo strutto si distingue in diverse categorie, a seconda che si tratti di strutto che abbia subito o meno processi di raffinazione.

Nonostante che da più parti si sostenga che il processo di raffinazione, non vietato espressamente, dovrebbe intendersi consentito, tanto più che il processo di raffinazione fa salve e non altera le sostanziali caratteristiche del prodotto, tuttavia da parte degli organi di vigilanza vengono spesso elevate contestazioni a carico di ditte che utilizzano strutto raffinato.

In tal modo si rischia di penalizzare ingiustamente operatori che utilizzano un prodotto avente i requisiti richiesti dal legislatore, anche se sottoposto ad un processo che, in definitiva, lo ha reso migliore,

e, al contempo, di limitare il mercato dello strutto che dovrebbe invece essere potenziato e sviluppato nell'interesse dell'allevamento nazionale.

In considerazione di quanto precede, si propone l'allegato disegno di legge che, modificando le definizioni del regio decreto-legge n. 2033 del 1925, distingue nettamente lo strutto dagli altri grassi suini e, nell'ambito della prima specie merceologica, individua lo « strutto vergine » come il prodotto ottenuto per fusione a caldo esclusivamente dai tessuti adiposi del maiale; la denominazione di « strutto » è invece attribuita al prodotto ottenuto per sola fusione a caldo dai tessuti adiposi del maiale e sottoposto a processi fisici e chimici di raffinazione; infine, la denominazione di « grasso suino » resta per designare genericamente gli altri tipi di grasso non rientranti nelle caratteristiche precedenti.

Le caratteristiche fisico-chimiche e i trattamenti di raffinazione vengono determinati mediante decreto del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato, di concerto con il Ministro della sanità e con il Ministro dell'agricoltura e delle foreste.

I grassi comunque estratti dai tessuti adiposi del maiale e non aventi le caratteristiche di cui sopra devono essere prodotti e commercializzati con la denominazione generica di « grasso suino ».

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

L'articolo 31 del regio decreto-legge 15 ottobre 1925, n. 2033, convertito nella legge 18 marzo 1926, n. 562, è sostituito dal seguente:

« La denominazione di "strutto vergine" è riservata al prodotto ottenuto per fusione a caldo esclusivamente dai tessuti adiposi del maiale.

La denominazione di "strutto" è riservata al prodotto ottenuto per fusione a caldo esclusivamente dai tessuti adiposi del maiale e sottoposto a processi fisici e chimici di raffinazione.

Il Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato, di concerto con il Ministro della sanità e con il Ministro dell'agricoltura e delle foreste, stabilisce, con proprio decreto, le caratteristiche chimico-fisiche delle materie prime e dei due tipi di strutto, nonchè i trattamenti chimici e fisici cui devono essere sottoposte le materie prime ai fini della raffinazione.

La denominazione di "grasso suino" è riservata ai grassi comunque estratti dai tessuti adiposi del maiale e non aventi le caratteristiche di cui ai precedenti commi primo e secondo ».