

SENATO DELLA REPUBBLICA

VII LEGISLATURA

(N. 291)

DISEGNO DI LEGGE

d'iniziativa dei senatori **MACCARRONE, PISCITELLO, TROPEANO, LUGNANO e GIACALONE**

COMUNICATO ALLA PRESIDENZA L'11 NOVEMBRE 1976

Modifica del quinto comma dell'articolo 4 del decreto
del Presidente della Repubblica 19 maggio 1958, n. 719,
per la determinazione del contenuto di agrumi nelle
aranciate o altre bevande similari

ONOREVOLI SENATORI. — È noto come il po-
tere nutritivo delle arance e dei limoni è
notevolissimo. In essi, oltre alla vitamina C,
sono contenute vitamina A, B1, B2, PP e P.

La cura a base di agrumi è stata consiglia-
ta in molte affezioni del fegato, come coadiu-
vante nelle malattie infettive, negli stati di
astenia, esaurimento, anoressia, crescita, gra-
vidanza, allattamento ed in passato anche
nella cirrosi epatica.

L'acido ascorbico è indicato come preven-
tivo delle affezioni acute dell'apparato respi-
ratorio e il succo di arancia, con l'aggiunta
di modeste quantità di succo di limone, costi-
tuisce una eccellente bevanda che favorisce
i processi digestivi.

Nonostante ciò notevole quantità di nostre
arance marciscono sotto gli alberi, quando

non finiscono in fangose poltiglie sotto le
ruote dei trattori dell'AIMA, mentre le no-
stre aranciate e limonate vengono preparate
con acqua e zucchero e con appena il 12 per
cento di succhi di agrumi.

Negli ultimi dieci anni la superficie colti-
vata a tale coltura ha superato i 130.000 et-
tari con una produzione complessiva (di
arance, limoni e mandarini) di circa 28 mi-
lioni di quintali.

Attualmente il consumo interno degli agru-
mi è in aumento (consumiamo di sole arance
circa 28 chilogrammi *pro capite*), ma dovrebbe
aumentare con un maggior consumo di
spremute di arance e limoni.

E ciò non solo per i benefici nutritivi degli
agrumi, ma anche per alleviare la crisi in cui
versa tale settore con l'ulteriore consumo di

LEGISLATURA VII — DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

un altro milione di quintali attraverso l'industria dei succhi.

Il quinto comma dell'articolo 4 del regolamento approvato con decreto del Presidente della Repubblica del 19 maggio 1958, n. 719, prevede che le bibite analcoliche (comprese quelle di arancia, limone, mandarino e pompelmo) debbono avere per ogni cento cc. un residuo secco non inferiore a grammi 10 ed un contenuto di succo naturale non inferiore a grammi 12 o della quantità equivalente

di succo concentrato o liofilizzato o sciropato.

Il presente disegno di legge si propone di aumentare il succo della frutta agrumicola contenuta nelle bevande analcoliche a grammi 14 di residuo secco e a grammi 20 di succo naturale.

Ripropone sostanzialmente una norma in vigore da tempo anche in Francia con benefici considerevoli per la produzione di quella nazione.

DISEGNO DI LEGGE*Articolo unico.*

Dopo il quinto comma dell'articolo 4 del regolamento approvato con decreto del Presidente della Repubblica 19 maggio 1958, numero 719, è aggiunto il seguente comma:

« Le bibite di cui al presente articolo messe in commercio col nome di frutti di arancia, limone, mandarino o pompelmo debbono avere, per ogni 100 cc., un residuo secco non inferiore a gr. 14 ed un contenuto di succo naturale non inferiore a gr. 20 o della quantità equivalente di succo concentrato o liofilizzato o sciropato. È vietato l'uso di coloranti e la percentuale complessiva del succo contenuto deve essere riportata sulla etichetta ».