

SENATO DELLA REPUBBLICA

III LEGISLATURA

(N. 1912)

DISEGNO DI LEGGE

d'iniziativa del senatore LATINI

COMUNICATO ALLA PRESIDENZA IL 1° FEBBRAIO 1962

Modifica degli articoli 4 e 5 della legge 9 aprile 1931, n. 916 (norme concernenti la fabbricazione e la vendita del cacao e del cioccolato)

ONOREVOLI SENATORI. — Negli ultimi 15 anni la chimica industriale, anche nel campo della preparazione di prodotti alimentari, ha fatto enormi progressi.

Notevoli progressi si sono anche raggiunti nel campo squisitamente tecnico della lavorazione industriale, in modo che oggi non è difficile fabbricare prodotti alimentari che, per presentazione e per tecniche di lavorazione avanzate, possono agevolmente confondersi con il prodotto genuino, sicchè il consumatore è quasi completamente indifeso.

Evidentemente, è in conseguenza dei su menzionati progressi che oggi l'indirizzo della politica alimentare e dei consumi, per salvaguardare la sanità pubblica, tende a tutelare al massimo i prodotti puri e genuini.

Uno degli alimenti che, più di altri, si trova nella situazione di essere insidiato da prodotti realizzati tecnicamente nello stesso modo con cui esso viene fabbricato e, ciò che è molto più grave, presentati al consumatore nella stessa maniera, è il cioccolato di puro cacao e zucchero.

Sino all'aprile del 1931, quando cioè la produzione del cioccolato, in Italia, era an-

cora quasi artigianale e non erano certo prevedibili i progressi chimico-industriali di cui sopra, la fabbricazione e la vendita delle polveri di cacao e del cioccolato sottostavano semplicemente alle norme generali di legge sulle sostanze alimentari. Nel contempo, l'Italia era notevole mercato di vendita di prodotti stranieri di fama internazionale.

Evolvendosi la produzione delle polveri di cacao e del cioccolato da artigianato a media industria, si sentì la necessità di dettare norme specifiche per regolarne la fabbricazione e la vendita. Tali norme furono dettate con la legge n. 916 del 9 aprile 1931.

Nella redazione della legge del 1931, i compilatori si preoccuparono di coordinare e stabilire la natura della composizione dei prodotti in termini generici, adottando definizioni imprecise ed incomplete, che si cercò di rettificare, almeno parzialmente, sia in sede di regolamento alla legge, sia con normali del Ministero dell'agricoltura e delle foreste nel 1933-34. Principale scopo della legge, allora, fu quello di regolamentare la produzione italiana che cominciava ad essere su scala industriale, per consentirle di competere con la produzione estera che in

Italia aveva larga diffusione ed apprezzamento.

Non si pensò, e non si poteva pensare allora, che occorresse difendere il cioccolato di puro cacao e zucchero da imitazioni che, se furono piuttosto grossolane nel periodo che abbraccia anche il secondo conflitto mondiale, sono successivamente molto migliorate per sistemi di fabbricazione perfezionati, per presentazione e per gusti aggiunti, sì da potersi agevolmente confondere con il prodotto genuino.

La realtà di questa situazione ha prodotto la conseguenza che, mentre oggi, a distanza di 25 anni, la produzione del cioccolato di puro cacao e zucchero in Italia è all'incirca quella dell'anno 1938, la produzione invece di prodotti imitanti il cioccolato genuino (la legge del 1931 denomina « surrogato » tali prodotti) è talmente incrementata da raggiungere quasi il doppio di quella del cioccolato puro, malgrado essi abbiano un valore qualitativo nettamente inferiore a quest'ultimo sotto tutti gli aspetti.

Nella legge del 9 aprile 1931, n. 916, pubblicata sulla *Gazzetta Ufficiale* del Regno del 3 agosto 1931 e completata con il regolamento in data 24 settembre 1932, solo gli articoli 4 e 5 contemplano — per stabilirne la denominazione di « surrogato di cioccolato » — la presentazione al pubblico di « *cioccolato* preparato con aggiunta di qualsiasi farina o fecola, di sostanze grasse estranee diverse dal burro di cacao, di arachidi od altri semi oleosi che non siano le nocciole, le noci, le mandorle, eccetera ».

Basta considerare che nella legge, pur con le precisazioni di cui agli articoli 4 e 5, questi prodotti da vendersi sotto la denominazione di « surrogato di cioccolato » sono però considerati come « cioccolato preparato con aggiunta di farina eccetera », per comprendere come sia indispensabile ed urgente provvedere ad eliminare, con acconcio provvedimento, la confusione che involontariamente la legge stessa provocò e mantiene tuttora in atto dal 1931.

Non si vuole qui proporre il completo rifacimento della legge n. 916, come andrebbe proposto alla luce delle nuove tecniche di lavorazione, perchè si tratta di materia

particolare sulla quale gli organi competenti discutono sin dal 1953 (senza peraltro raggiungere risultati positivi) e che è d'altronde oggetto di studio anche in sede comunitaria nel quadro della necessaria armonizzazione delle legislazioni;

— non si vuole arrivare a proporre, per proteggere la fabbricazione e vendita del cioccolato genuino, che si debba proibire la fabbricazione e la vendita di « prodotti » che possono considerarsi alimenti aventi un proprio particolare *standard*, purchè però in regola con le leggi sanitarie ed igieniche;

— si vuole soltanto affermare la inderogabile necessità che, anche in conseguenza dell'indirizzo attuale della produzione e del consumo verso alimenti genuini, i prodotti che vanno sotto la denominazione di « surrogato di cioccolato » siano facilmente identificabili e non siano presentati al consumatore con l'evidente intenzione di trarlo in inganno. A tale proposito, vale la pena di rilevare che l'articolo 4 della legge n. 916 del 9 aprile 1931 prescrive che « la denominazione di surrogato di cioccolato deve essere impressa sul prodotto, nelle sue varie forme, sulle etichette e sugli involucri in modo evidente, ed in ogni caso la parola « surrogato » deve essere stampata con caratteri non meno visibili di ogni altra parola o denominazione contenuta sul prodotto o sull'etichetta ». Ora, la dicitura « surrogato di cioccolato » di rado è chiaramente visibile sia sui blocchi e sulle tavolette venduti nudi che sugli involucri ove tale dicitura appare sempre o in carattere poco visibile oppure sul verso della tavoletta medesima.

In sostanza, se si è d'accordo di rinviare a migliore epoca la riformulazione tecnica della parte della legge che riguarda i prodotti genuini (polveri di cacao e cioccolato puro), s'intende viceversa ottenere urgentemente che qualsiasi prodotto alimentare che non sia il cioccolato genuino debba essere sempre presentato in formati totalmente differenti da quelli normali dei cioccolati di puro cacao e zucchero e avviluppati in etichette che lo identifichino a prima

vista per quello che è e non già per quello che vuole o può sembrare.

Nella determinazione delle modalità molto semplici da prescrivere per ottenere l'intento suddetto, siamo sorretti dalle legislazioni straniere dei Paesi nei quali il cosiddetto « surrogato di cioccolato » o viene fabbricato in limitatissime quantità oppure non viene affatto fabbricato.

Fra tutte le legislazioni straniere, quella che ha radicalmente risolto il problema in maniera semplice e pur concreta, è la Francia dove è consentita la fabbricazione dei prodotti che in Italia sono denominati « surrogati di cioccolato » semprechè siano *presentati e qualificati* in commercio con *nomi di fantasia*, nei quali però non entrino le parole « cacao » e « cioccolato » nelle diciture impresse, nei contrassegni, negli in-

carti, negli imballi e simili; la ditta produttrice non può inoltre apparire come « dichiarata fabbrica di cioccolato » ed infine la presentazione deve essere fatta sempre in involucro non trasparente e caratterizzato da una zebraatura che ne permetta il riconoscimento a prima vista.

Infine, non è ammessa la confusione nelle vetrine o nelle scansie dei dettaglianti fra prodotti aventi diritto alla denominazione « cioccolato » ed i prodotti che non ne hanno diritto.

Per queste ragioni propongo al Senato la modifica degli articoli 4 e 5 della legge n. 916 del 9 aprile 1931 e di quelli corrispondenti nel regolamento del 24 settembre 1932 e confido che la proposta abbia a trovare il vostro favorevole consenso.

DISEGNO DI LEGGE*Articolo unico.*

Sono annullate le disposizioni contenute negli articoli 4 e 5 della legge 9 aprile 1931, n. 916, e sostituite con il seguente nuovo testo:

Art. 4. — « I prodotti non preparati secondo le norme prescritte dagli articoli 2 e 3, ma preparati con aggiunta di qualsiasi farina o di fecole, di sostanze grasse estranee diverse dal burro di cacao, di arachidi o di altri semi oleosi che non siano le noci, le nocciole, la mandorle, di zuccheri diversi dal saccarosio in quantità superiore a quella indicata nell'articolo precedente, e comunque di sostanze diverse da quelle menzionate nell'articolo 3, devono essere presentati e qualificati in commercio con nomi di fantasia, nei quali non entrino le parole "cacao" e "cioccolato".

I prodotti di cui nel precedente comma devono essere in modelli e formati totalmente differenti da quelli consueti dei cioccolati genuini e devono essere sempre confezionati in involucro. Il nome di fantasia, che identifica il prodotto, deve essere impresso sul prodotto stesso e riportato sugli involucri, contrassegni e simili.

L'involucro nel quale i prodotti come sopra disciplinati sono confezionati deve es-

sere colorato uniformemente, non trasparente e deve comportare una larga fascia di altro colore ben diverso dal fondo, traversante in diagonale l'intero involucro in modo da essere visibile sui due terzi almeno della maggiore dimensione presentata al pubblico ».

Art. 5. — « I prodotti di cui agli articoli 2 e 3 dovranno inoltre portare ben chiaro sulle etichette o sull'involucro esterno di qualsiasi genere, il nome della ditta fabbricante ed il luogo di fabbricazione.

I prodotti di cui all'articolo 4 dovranno portare ben chiaro sulle etichette e sull'involucro esterno di qualsiasi genere il nome della ditta fabbricante ed il luogo di fabbricazione, con la limitazione che la ditta produttrice non può apparire come "dichiarata fabbrica di cioccolato".

Se il cioccolato come disciplinato dagli articoli 2 e 3 è venduto nudo, il nome della ditta fabbricante ed il luogo di fabbricazione devono essere impressi chiaramente sul prodotto stesso.

Non è ammesso abbinamento nelle vetrine o nelle scansie dei dettaglianti e quindi non è ammessa la presentazione al pubblico promiscuamente di prodotti aventi diritto alla denominazione di "cioccolato" con prodotti i quali devono avere puri e semplici nomi di fantasia (articolo 4).

Ai contravventori alle disposizioni del presente articolo si applicheranno le pene stabilite dal secondo comma dell'articolo 12 ».