

# CAMERA DEI DEPUTATI <sup>N. 4017</sup>

## PROPOSTA DI LEGGE

d'iniziativa dei Deputati SOBRERO e BORRA

Presentata il 24 settembre 1975

Nuova disciplina della produzione e del commercio  
dei prodotti di cacao e di cioccolato destinati all'alimentazione umana

ONOREVOLI COLLEGHI! — Il Consiglio dei Ministri della CEE ha adottato, in data 24 luglio 1973, la direttiva n. 73/241 (GUCE n. L/228 del 16 agosto 1973), successivamente modificata con le direttive 74/411 del 1° agosto 1974; 74/644 del 19 dicembre 1974; e 75/155 del 4 marzo 1975, che sancisce una comune disciplina della produzione e del commercio dei prodotti di cacao e cioccolato destinati all'alimentazione umana.

L'articolo 15 di tale direttiva vincola gli Stati membri ad adeguare alle prescrizioni comunitarie le singole legislazioni nazionali, per quanto con esse contrastino. Le legislazioni, così modificate, devono entrare in vigore il 1° gennaio 1976, salvo le deroghe previste nell'articolo 29 del progetto di legge.

Sinora la Germania Federale ed il Belgio hanno già provveduto ad adeguare le proprie normative nazionali in materia al testo della direttiva comunitaria, e certamente analoghi provvedimenti verranno presi nel termine previsto (31 dicembre 1975) dagli altri paesi della Comunità, trattandosi di materia di semplice competenza dell'Esecutivo.

Dovendosi — per quanto riguarda il nostro paese — provvedere invece con legge

formale al recepimento della direttiva comunitaria, con la presente iniziativa parlamentare se ne anticipa l'iter, nel comune desiderio di affrettarne così l'approvazione, data la brevità del termine che ci separa dalla scadenza fissata dalla Comunità.

Ciò si rende tanto più importante considerando le difficoltà pratiche a fronte delle quali verrebbero a trovarsi i nostri operatori sui mercati esteri dei paesi che già hanno introdotto nelle rispettive legislazioni la direttiva comunitaria.

Altrettanto importante è la preoccupazione che i consumatori italiani non si debbano trovare sullo stesso mercato di fronte a identici prodotti regolamentati da norme differenti.

Ai fini di una retta valutazione della direttiva comunitaria valgono alcune considerazioni in merito agli scopi ed agli obiettivi che ci si propone con la proposta armonizzazione e che riguardano la necessità di rimuovere gli ostacoli che impediscono la libera circolazione dei prodotti di cacao e di cioccolato destinati all'alimentazione umana, ostacoli che si individuano in contrastanti discipline a livello di singole legislazioni nazionali.

Conseguentemente la direttiva comunitaria si propone di stabilire definizioni e nor-

me comuni per la composizione, le modalità di fabbricazione, il confezionamento, nonché l'etichettatura di questi prodotti.

Il progetto di legge ricalca e recepisce fedelmente le direttive comunitarie che vengono così introdotte nella nostra legislazione abrogando i seguenti testi legislativi:

1) legge 9 aprile 1931, n. 916, contenente norme concernenti la fabbricazione e la vendita del cacao e del cioccolato in *Gazzetta Ufficiale* n. 177 del 3 agosto 1931;

2) regio decreto 26 maggio 1932, n. 1174, che approva il regolamento della precitata legge in *Gazzetta Ufficiale* n. 222 del 24 settembre 1932.

Come si evince dalla semplice enunciazione trattasi di una legislazione — quella vigente — vetusta ed antiquata e soprattutto troppo generica, le cui lacune non sempre si sono potute colmare con similari disposizioni amministrative, inidonee, quindi, ad una adeguata tutela del produttore e soprattutto del consumatore.

Da questo punto di vista la normativa comunitaria segna un indubbio miglioramento rispetto all'attuale in quanto disciplina le fasi del processo di produzione di circolazione e di consumo di tali beni. La formulazione di una disciplina comprensiva delle varie denominazioni nonché specialità dei prodotti di cacao e di cioccolato viene proposta nella salvaguardia delle principali tradizioni produttive dei singoli Paesi e ciò è garanzia di continuità per quanto si riferisce alla utilizzazione economica del patrimonio industriale oltretutto di rispetto e di tutela delle abitudini di consumo di ciascuna comunità nazionale, senza tuttavia creare un ostacolo alle innovazioni tecnologiche ed alla evoluzione dei consumi e delle consuetudini alimentari.

I principi ora esposti trovano la loro pratica applicazione nell'allegato al progetto di legge, che ne fa parte integrante, ove si sono definite con chiarezza le caratteristiche sia delle materie prime e dei semilavorati impiegati nelle lavorazioni, sia dei prodotti finiti.

Nota distintiva e caratteristica del progetto di legge italiano di recepimento delle norme comunitarie è l'inserimento di una qualità di cioccolato superiore, qualificato « extra », in aggiunta a tutte le altre menzioni e qualificazioni previste dall'articolo 8 della direttiva CEE ed inserita al punto 29 dell'Allegato della presente proposta.

Essa è subordinata all'impiego, nella produzione di tale tipo di cioccolato, di una

percentuale di sostanza secca totale di cacao superiore a quella impiegata nelle altre lavorazioni.

Le ragioni che spingono a ciò ineriscono all'alto livello qualitativo del cioccolato italiano che si colloca ai primi posti nella scala europea, soprattutto per quanto riguarda i cioccolatini.

Si è ritenuto quindi indispensabile evidenziare, per legge, questa caratteristica della produzione italiana, non solo a salvaguardia dell'industria nazionale, ma anche e soprattutto alla tutela della buona fede del consumatore il quale troppe volte viene attratto da denominazioni e presentazioni esotiche senza trovare un corrispettivo qualitativo del prodotto.

Il campo di applicazione della direttiva riguarda i prodotti di cacao e di cioccolato, la cui composizione, nel rispetto delle tradizioni, esclude la presenza di grassi estranei al burro di cacao.

Gli articoli da 1 a 17 ricalcano le prescrizioni della direttiva in questione, relativa alla fabbricazione e commercializzazione dei prodotti.

Con l'articolo 18 si dà al Ministro della sanità la facoltà di autorizzare con propri decreti i solventi per l'estrazione del burro di cacao in attuazione della normativa comunitaria in materia.

L'articolo 19 riguarda la revisione di analisi, mentre gli articoli da 20 a 25 riguardano le sanzioni.

In merito c'è da sottolineare che la normativa proposta, oltre alla disciplina vigente, ha tenuto presente la più recente dottrina e la giurisprudenza più costante.

Trattandosi di una legge speciale relativa ad una specifica categoria di prodotti alimentari, si è ritenuto di indicare quali siano i sistemi di prelievo e quale debba essere l'*iter* per l'analisi, considerata la peculiarità dei prodotti, oggetto della proposta di legge, considerato che la sistematica in materia di prelievo di campioni è in fase di evoluzione e che numerosi studi sono stati predisposti per regolamentare *ex novo* la materia.

Per quanto si riferisce alla repressione per l'inosservanza delle norme, si sono fissate delle sanzioni di carattere penale a titolo di ammenda destinate a colpire globalmente le violazioni delle singole norme, rimandando al giudice l'applicazione in concreto delle singole sanzioni, preferendosi questo sistema a quello comminante specifiche sanzioni per ogni singola norma. Que-

sta scelta è stata fatta sia tenendo presente che l'abrogata legge sul cacao (9 aprile 1931, n. 916) si è dimostrata idonea sotto l'aspetto sanzionatorio, sia perché trattandosi, nella maggior parte, di casi in cui le violazioni hanno un identico fondamento e sono qualitativamente identiche, se pur diverse come specie, l'offesa alle norme è da ritenersi sostanzialmente eguale per buona parte delle violazioni.

È stata prevista (articolo 20) per i reati per i quali è prevista la pena dell'ammenda non superiore a lire 5 milioni, la definizione in via amministrativa, già prevista da altre leggi (esempio quella sul pane e sulla pasta - legge 4 luglio 1967, n. 580) sistema che ha dato dei risultati positivi, perché è servito a scaricare l'Amministrazione giudiziaria di tanti procedimenti penali di scarsa rilevanza e di minore pericolosità sociale.

L'ultima parte del progetto di legge riguarda le disposizioni finali e transitorie; si stabilisce un periodo di dodici mesi, dalla data di entrata in vigore della legge, in applicazione del disposto di cui all'articolo 7 della direttiva comunitaria n. 75/155 del 4 marzo 1975.

Quanto all'ambito di applicazione della legge si prescrive che la presente disciplina non è applicabile ai prodotti dietetici regolarmente autorizzati, al ripieno del cioccolato farcito, delle praline e dei cioccolatini (articolo 27).

Per ultimo, mentre si abrogano esplicitamente le vecchie norme della legge del 1931, si sancisce l'applicabilità delle norme sulla disciplina igienica e sanitaria dei prodotti alimentari (leggi 30 aprile 1962, n. 283, e 26 febbraio 1963, n. 441) « in quanto compatibili con la presente legge » (articoli 26 e 28).

## PROPOSTA DI LEGGE

---

### ART. 1.

Ai sensi della presente legge, per prodotti di cacao e di cioccolato si intendono i prodotti destinati all'alimentazione umana definiti nell'allegato.

### ART. 2.

I prodotti di cui all'articolo precedente possono essere posti in commercio solo se conformi alle definizioni ed alle norme previste nella presente legge e nel relativo allegato.

### ART. 3.

Le denominazioni elencate nell'allegato sono riservate ai prodotti in esso definiti e devono essere utilizzate nel commercio per designare tali prodotti.

Tuttavia le denominazioni « pralina » o « cioccolatino » possono anche essere utilizzate per designare il cioccolato, il cioccolato comune, il cioccolato gianduja, il cioccolato al latte, il cioccolato comune al latte, il cioccolato gianduja al latte o il cioccolato bianco della dimensione di un boccone.

### ART. 4.

La denominazione principale « cioccolato » può essere completata da menzioni o qualificazioni che si riferiscono alla qualità, con esclusione del termine « extra », soltanto se il cioccolato contiene almeno il 43 per cento di sostanza secca totale di cacao, cioè il 26 per cento di burro di cacao.

### ART. 5.

La denominazione principale « cioccolato al latte » può essere completata da menzioni o qualificazioni che si riferiscono alla qualità, soltanto se il cioccolato al latte non contiene più del 50 per cento di saccarosio e contiene almeno il 30 per cento di sostanza secca totale di cacao, nonché il 18 per cento di materie provenienti dalla

disidratazione parziale o totale del latte intero o del latte parzialmente o totalmente scremato, cioè almeno il 4,5 per cento di grasso butirrico.

ART. 6.

Costituisce un prodotto di imitazione del cioccolato qualsiasi preparazione alimentare, contenente cacao, la cui struttura, consistenza, colore e sapore ricordano quelli del cioccolato, ma la cui composizione non corrisponde alla definizione di uno dei prodotti di cui all'allegato della presente legge.

Il prodotto di cui sopra deve essere posto in commercio con la denominazione di « surrogato di cioccolato ».

Il disposto di cui al comma precedente non si applica, comunque, a:

ripieno dei cioccolati ripieni e delle praline o cioccolatini;

prodotti della panetteria fine, della pasticceria e della biscotteria;

gelati;

polveri zuccherate per la preparazione di budini, di gelati, creme dessert, gelatine, eccetera;

creme da spalmare ancorché contenenti cacao.

ART. 7.

La denominazione « surrogato di cioccolato » deve essere riportata sulla facciata principale della confezione, incarto o etichetta, in modo evidente ed in caratteri, comunque, non meno visibili di quelli delle altre scritte apposte sulla confezione stessa.

ART. 8.

Nella fabbricazione dei prodotti definiti nell'allegato non possono essere utilizzati i semi di cacao che non siano di qualità sana, leale e mercantile, gusci, germi o qualsiasi prodotto residuo della estrazione del burro di cacao, effettuata con solventi.

ART. 9.

I semi di cacao, la granella di cacao, il minudrino, il cacao in massa, il pannello di cacao, il pannello di cacao magro, il pannello di cacao di torsione, il cacao in polvere ed il cacao magro in polvere, possono essere alcalinizzati esclusivamente con uno o più

dei seguenti prodotti: carbonati alcalini, idrossidi alcalini, carbonato di magnesio, ossido di magnesio, soluzioni ammoniacali, purché la quantità di alcalinizzante aggiunta, espressa in carbonato di potassio, non superi il 5 per cento del peso della sostanza secca e sgrassata.

Ai prodotti così trattati può essere aggiunto acido citrico od acido tartarico in proporzione non superiore allo 0,5 per cento del peso totale del prodotto.

Il tenore massimo di ceneri del prodotto è pari al 14 per cento della sostanza secca sgrassata, se il prodotto ha subito il trattamento di cui sopra.

#### ART. 10.

Il burro di cacao non può essere oggetto di trattamenti diversi da quelli qui di seguito elencati:

filtrazione, centrifugazione ed altri procedimenti fisici abituali per togliere la mucillagine;

trattamento mediante vapore di acqua surriscaldata a vuoto ed altri abituali procedimenti fisici deodoranti.

Per il burro di cacao raffinato, sono inoltre autorizzati:

il trattamento mediante liscivia alcalina o sostanza similare abitualmente impiegata per la neutralizzazione;

il trattamento mediante uno o più delle seguenti sostanze:

bentonite;

carbone attivo;

altre sostanze similari abitualmente impiegate per la decolorazione.

#### ART. 11.

I prodotti di cui alla presente legge, in luogo del saccarosio, possono contenere:

glucosio cristallizzato (destrosio), fruttosio, lattosio, maltosio, nella misura totale massima del 5 per cento del peso totale del prodotto, senza obbligo di indicazione;

glucosio cristallizzato (destrosio) in misura superiore al 5 per cento e non superiore al 20 per cento del peso totale del prodotto. In tal caso la denominazione del prodotto deve essere accompagnata dalla menzione « con glucosio cristallizzato » o « con destrosio ».

## ART. 12.

Al cacao in massa e ai vari tipi di cacao in polvere, di cioccolato e di cioccolato al latte ed al cioccolato bianco, alle praline o cioccolatini, possono essere aggiunti gli aromi, le sostanze aromatiche naturali, le sostanze aromatiche sintetiche o artificiali di composizione chimica identica a quella dei principali componenti delle sostanze aromatiche naturali nonché la etilvanillina, ad esclusione delle composizioni aromatiche che ricordano il sapore del cioccolato naturale o della materia grassa del latte.

Fatte salve le disposizioni di cui all'articolo 14, la denominazione del prodotto deve essere accompagnata da un'indicazione relativa a questa aggiunta nel caso:

del cacao in pasta, del cioccolato di copertura e del cioccolato di copertura al latte;

dei vari tipi di cacao in polvere, di cioccolato e di cioccolato al latte, diversi da quelli di copertura, nonché del cioccolato bianco, allorché il sapore dell'aroma o della sostanza aromatica utilizzata è predominante.

La menzione di cui al comma precedente deve essere fatta:

a) se si impiega un aroma, mediante l'indicazione del nome;

b) se si impiegano sostanze aromatiche diverse dall'etilvanillina, mediante l'indicazione che accompagna la denominazione « al gusto di... » o « all'aroma di... » seguita da una indicazione che precisi la natura del gusto o dell'aroma in caratteri delle medesime dimensioni. Qualsiasi riferimento ad un'origine naturale è riservato alle sostanze aromatiche naturali;

c) se si impiega etilvanillina, mediante la indicazione « all'etilvanillina » o « aromatizzato all'etilvanillina ».

## ART. 13.

Ai prodotti di cui alla presente legge, ad eccezione della granella di cacao, può essere aggiunta la lecitina vegetale, tecnicamente pura, il cui indice di perossido in milliequivalente per kg. non è superiore a 10.

La denominazione del prodotto deve essere accompagnata dalla menzione del prodotto aggiunto e della sua percentuale, salvo quando la lecitina sia aggiunta ai vari tipi di cioccolato di cui ai punti da 16 a 30 dell'allegato.

I prodotti di cui alla presente legge, non possono contenere più dello 0,5 per cento del loro peso totale in fosfatidi. Tale percentuale è portata all'1 per cento per i vari tipi di cacao in polvere, per il cioccolato comune al latte nonché per il cioccolato sotto forma di granelli o di fiocchi, ed al 5 per cento per i vari tipi di cacao in polvere destinato alla fabbricazione di preparazioni istantanee, purché tale destinazione sia indicata sugli imballaggi e/o sui documenti commerciali.

ART. 14.

Al cioccolato, al cioccolato comune, al cioccolato di copertura, al cioccolato al latte, al cioccolato comune al latte, al cioccolato di copertura al latte, al cioccolato al latte magro ed al cioccolato bianco, possono essere aggiunte altre materie commestibili, ad eccezione delle farine, amidi e fecole, dei grassi e delle loro preparazioni non provenienti esclusivamente dal latte.

La quantità di tali materie, in rapporto al peso totale del prodotto finito, non può essere:

a) né inferiore al 5 per cento, né superiore in totale al 40 per cento quando esse sono aggiunte in pezzi visibili e separabili;

b) superiore in totale al 30 per cento quando esse sono aggiunte in forma praticamente irriconoscibile;

c) salvo quanto sopra disposto al punto a) superiore in totale al 40 per cento quando sono aggiunte sia in pezzi visibili e separabili sia in forma praticamente irriconoscibile.

La denominazione dei prodotti di cioccolato di cui al comma precedente deve essere accompagnata da una menzione relativa alle sostanze commestibili aggiunte.

Detta menzione è tuttavia vietata per quanto riguarda:

il latte ed i prodotti lattiero-caseari, quando il prodotto finito non è cioccolato al latte, cioccolato comune al latte, cioccolato di copertura al latte, cioccolato al latte magro o cioccolato bianco;



il caffè e gli alcoolici quando la quantità di ciascuna di queste materie, in rapporto al peso totale del prodotto finito, è inferiore all'1 per cento;

le altre materie commestibili incorporate, sotto forma praticamente irriconoscibile, quando la quantità di ciascuna di queste materie, in rapporto al peso totale del prodotto finito, è inferiore al 5 per cento.

Nel caso del cioccolato ripieno e dei cioccolatini o praline, la parte dei prodotti di cioccolato deve comunque rappresentare almeno il 25 per cento del peso totale, senza tener conto delle materie commestibili aggiunte di cui al primo comma del presente articolo.

#### ART. 15.

Il cioccolato extra, il cioccolato, il cioccolato comune, il cioccolato al latte, il cioccolato al latte magro, il cioccolato comune al latte, il cioccolato bianco, il cioccolato ripieno nonché le praline o cioccolatini, possono essere guarniti parzialmente in superficie con sostanze commestibili sino alla concorrenza del 10 per cento del loro peso totale.

In tal caso:

i limiti massimi del 40 per cento e del 30 per cento di cui all'articolo precedente comprendono le sostanze di guarnitura;

il limite minimo del 25 per cento fissato per la presenza nei vari tipi di cioccolato, nel cioccolato ripieno e nelle praline o cioccolatini, si applica al peso totale del prodotto, guarnitura compresa.

#### ART. 16.

Il cioccolato extra, il cioccolato, il cioccolato comune, il cioccolato alle nocciole gianduja, il cioccolato al latte, il cioccolato comune al latte, il cioccolato al latte magro, il cioccolato al latte e alle nocciole gianduja, il cioccolato bianco ed il cioccolato ripieno, presentati sotto forma di tavolette o bastone di peso unitario uguale o superiore a 85 grammi e non superiore a 500 grammi, possono essere posti in commercio soltanto nei pesi unitari seguenti:

85 grammi; 100 grammi; 125 grammi; 150 grammi; 200 grammi; 250 grammi; 300 grammi; 400 grammi; 500 grammi.

ART. 17.

I prodotti di cui alla presente legge, se confezionati, debbono riportare, a caratteri ben visibili, chiaramente leggibili ed indelebili, sulle confezioni, recipienti o etichette, le seguenti indicazioni:

a) la denominazione ad essi riservata. La denominazione « cioccolato ripieno » deve essere accompagnata da una indicazione idonea ad informare il consumatore sulla natura del ripieno;

b) per i prodotti indicati in allegato punti 10, 11, 12, 13, 16, 17, 21, 22, 29 e 30, l'indicazione del tenore in sostanza secca totale di cacao con la menzione obbligatoria « cacao:....per cento minimo »;

c) per il cioccolato ripieno, i cioccolatini o praline ottenuti da prodotti di cioccolato diversi dal cioccolato o dal cioccolato di copertura, una qualificazione supplementare che indichi la natura del tipo o dei tipi di cioccolato utilizzati.

Tuttavia, per cioccolatini o praline tale qualificazione supplementare è obbligatoria fino al 31 luglio 1978 solo nel caso in cui tali prodotti siano ottenuti da cioccolato comune o da cioccolato comune al latte o da cioccolato bianco;

d) ove occorra, le menzioni obbligatorie previste dagli articoli 11, 12, 13 e 14 della presente legge;

e) peso netto, salvo se i prodotti sono di peso inferiore a 50 grammi.

Tuttavia nel caso di prodotti di peso inferiore a 50 grammi per unità, presentato in confezioni globali il cui peso netto totale è pari o superiore a 50 grammi deve essere indicato il peso netto totale sulla confezione globale o il peso netto unitario su ogni confezione singola, purché tale indicazione sia chiaramente leggibile dall'esterno.

Tale indicazione può essere sostituita da quella del peso netto minimo nel caso degli articoli cavi;

f) il nome o la ragione sociale e l'indirizzo o la sede sociale del fabbricante o del confezionatore o di un rivenditore stabilito all'interno della Comunità economica europea.

Dovrà altresì essere indicata la sede dello stabilimento di fabbricazione per i prodotti fabbricati in Italia;

g) il paese d'origine per i prodotti fabbricati al di fuori della Comunità economica europea.

Per i cioccolatini, praline, uova, figurine, sigarette ed altri articoli di fantasia, anche se singolarmente confezionati, posti in vendita al pezzo o comunque alla rinfusa, le indicazioni di cui al presente articolo, lettere *a)*, *b)*, *c)*, *e)*, possono essere apposte sul contenitore in cui il prodotto è offerto al pubblico o su un cartello posto accanto al prodotto stesso.

Le indicazioni di cui alle lettere *a)*, *c)* e *d)* del presente articolo devono essere apposte in lingua italiana.

Se i prodotti, di cui alla presente legge, sono confezionati in imballaggi o recipienti di peso netto uguale o superiore a 10 chilogrammi e non sono posti in commercio al dettaglio, le indicazioni di cui alle precedenti lettere *b)*, *c)*, *d)*, *e)* e, per i prodotti definiti in allegato, punti da 1 a 7, quelle di cui alla lettera *f)*, possono figurare anche sui soli documenti di accompagnamento.

#### ART. 18.

Il Ministro della sanità, entro un anno dalla pubblicazione delle relative direttive comunitarie provvederà, con proprio decreto, a fissare:

le modalità relative al prelievo dei campioni e i metodi di analisi necessari per il controllo dei requisiti di purezza per il burro di cacao, per i solventi utilizzati per la sua estrazione e, se del caso, per gli altri additivi o prodotti di trattamento menzionati negli articoli precedenti;

l'elenco dei solventi che possono essere utilizzati per l'estrazione del burro di cacao. Tuttavia fino alla data di entrata in vigore di tale decreto, per l'estrazione del burro di cacao raffinato, è autorizzata, come solvente, soltanto la benzina di petroli 60/75, detta benzina *B* o la sua frazione principale pura;

le modalità relative al prelievo dei campioni ed i metodi di analisi necessari per il controllo della composizione e delle caratteristiche di fabbricazione dei prodotti di cui alla presente legge.

#### ART. 19.

Quando dall'analisi risulti che i prodotti non corrispondono ai requisiti fissati dalla presente legge, il capo del laboratorio al quale viene richiesta l'analisi trasmette il

certificato al medico provinciale allegando il verbale di prelevamento e contemporaneamente, a mezzo di lettera raccomandata con avviso di ricevimento, comunica all'esercente e ad altri eventuali indiziati di reati e, ove l'analisi si riferisca a prodotti in confezioni originali, al produttore, copia del certificato di analisi con la metodica seguita invitandolo a nominare un difensore di fiducia.

Con l'avviso di cui al precedente comma sarà inoltre notificato alle parti che entro 15 giorni dalla data di ricevimento della comunicazione potranno presentare al medico provinciale l'istanza di revisione o procedere a termini del successivo articolo 20 alla conciliazione in via amministrativa.

Trascorso infruttuosamente tale termine, il medico provinciale trasmetterà, entro 15 giorni, denuncia all'autorità giudiziaria.

L'istanza di revisione di analisi di cui al secondo comma del presente articolo che sarà eseguita presso l'Istituto superiore di sanità dovrà essere presentata al medico provinciale unendo la ricevuta di versamento dell'effettuato deposito cauzionale di lire 50.000 presso l'Ufficio del registro territorialmente competente.

Nel caso in cui l'analisi di revisione confermi quella di prima istanza, il medico provinciale ove si tratti di reato per il quale è prevista la conciliazione a norma dell'articolo 20 della presente legge, nel darne comunicazione alle parti, fisserà il termine di quindici giorni dalla data di comunicazione per la definizione in via amministrativa.

In caso contrario o trascorso infruttuosamente tale termine, il medico provinciale procederà entro quindici giorni alla denuncia all'autorità giudiziaria.

Nel caso che il risultato dell'analisi di revisione non confermi quello dell'analisi di prima istanza, la quietanza del deposito provvisorio deve essere immediatamente restituita; nel caso di condanna definitiva o di conciliazione amministrativa della contravvenzione, la somma viene incamerata dall'istituto stesso.

#### ART. 20.

I reati per i quali è prevista la pena dell'ammenda non superiore a lire 5 milioni sono estinguibili in via amministrativa mediante conciliazione.

A tal fine gli interessati sono ammessi a pagare, entro 15 giorni dalla comunicazione, una somma pari al decimo dell'ammontare massimo dell'ammenda prevista presso la Tesoreria provinciale o Ufficio del registro territorialmente competente, dandone contemporaneamente comunicazione al medico provinciale con allegata copia della ricevuta dell'effettuato versamento.

ART. 21.

Chiunque produce o pone in commercio prodotti non conformi alla presente legge è punito con l'ammenda da lire 150.000 a lire 500.000.

ART. 22.

Chiunque produce o pone in commercio prodotti disciplinati dalla presente legge in stato di alterazione, riguardante la sostanza, la qualità o lo stato di conservazione, è punito con l'ammenda da lire 200.000 a lire 15 milioni.

ART. 23.

Chiunque produce o pone in commercio prodotti di cui alla presente legge con aggiunta di additivi coloranti non consentiti, è punito con l'ammenda da lire 200.000 a lire 10 milioni.

ART. 24.

Chiunque delenga nei locali di produzione e in quelli con essi comunicanti sostanze non consentite nella preparazione dei prodotti alimentari è punito con l'ammenda da lire 200.000 a lire 5 milioni.

ART. 25.

Chiunque pone in commercio prodotti disciplinati dalla presente legge con indicazioni o pubblicità ingannevoli è punito con l'ammenda da lire 200.000 a lire 5 milioni.

Chiunque pone in commercio con una delle denominazioni di cui alla presente legge prodotti con caratteristiche diverse da quelle richieste è punito con l'ammenda da lire 100.000 a lire 1 milione.

Chiunque pone in commercio prodotti di cui alla presente legge privi o con indicazioni diverse da quelle richieste, salvo quanto previsto dal precedente comma, è punito con l'ammenda da lire 100.000 a lire 600.000.

ART. 26.

È abrogata la legge 9 aprile 1931, n. 916, relativo regolamento approvato con regio decreto 26 maggio 1932, n. 1174, e successive modifiche.

ART. 27.

Le disposizioni di cui alla presente legge non si applicano:

ai prodotti di cui all'allegato della presente legge, che siano posti in vendita, previa autorizzazione ministeriale, quali prodotti dietetici;

al ripieno del cioccolato ripieno e delle praline o cioccolatini.

ART. 28.

Per quanto non previsto dalla presente legge si applicano le disposizioni della legge 30 aprile 1962, n. 283, e successive modifiche o integrazioni.

ART. 29.

La presente legge entra in vigore il 1° gennaio 1976. Tuttavia per il periodo di un anno a decorrere dalla predetta data è consentita la produzione e la vendita dei prodotti di cui alla presente legge anche se abbiano caratteristiche, denominazioni e confezionamento non corrispondenti alle norme previste dalla presente legge, purché corrispondenti alle precedenti norme.

ALLEGATO.

Ai sensi della legge si intende per:

1) *Semi di cacao:*

i grani dell'albero di cacao (*Theobroma cacao L.*) fermentati ed essiccati;

2) *Granella di cacao:*

i semi di cacao, torrefatti o meno, quando sono stati puliti, decorticati e degerminati, non contenenti, fatte salve le disposizioni di cui all'articolo 9, più del 5 per cento di gusci e germi non eliminati, né più del 10 per cento di ceneri — percentuali calcolate in base al peso della sostanza secca e sgrassata;

3) *Minudrino:*

elementi di semi di cacao che si presentano sotto forma di minuscole particelle, raccolte separatamente durante le operazioni di sgusciatura e di eliminazione dei germi e contenenti almeno il 20 per cento di sostanze grasse, calcolate in base al peso della sostanza secca;

4) *Cacao in massa o pasta di cacao:*

la granella di cacao ridotta in pasta mediante un procedimento meccanico e non privata di una qualsiasi parte della sua sostanza grassa naturale;

5) *Pannello di cacao:*

la granella di cacao od il cacao in pasta trasformata in pannello mediante un procedimento meccanico e contenente, fatta salva la definizione di pannello di cacao magro, almeno il 20 per cento di burro di cacao — percentuale calcolata in base al peso della sostanza secca — ed al massimo il 9 per cento di acqua;

6) *Pannello di cacao magro, pannello di cacao fortemente sgrassato:*

il pannello di cacao il cui tenore minimo di burro di cacao — calcolato in base al peso della sostanza secca — è pari all'8 per cento;

7) *Pannello di cacao di torsione (expeller):*

i semi di cacao, il minudrino con o senza granella di cacao o pannello di cacao, trasformati in pannello mediante expeller;

8) *Cacao in polvere, cacao:*

il pannello di cacao, ottenuto mediante pressione idraulica, trasformato in polvere con un procedimento meccanico e contenente, fatta salva la definizione di cacao magro in polvere, almeno il 20 per cento di burro di cacao — percentuale calcolata in base al peso della sostanza secca — ed al massimo il 9 per cento di acqua;

9) *Cacao magro in polvere, cacao magro, cacao fortemente sgrassato in polvere, cacao fortemente sgrassato:*

il cacao in polvere il cui tenore minimo di burro di cacao — calcolato in base al peso della sostanza secca — è pari all'8 per cento;

10) *Cacao zuccherato in polvere, cacao zuccherato, cioccolato in polvere:*

il prodotto ottenuto dalla miscela di cacao in polvere e di saccarosio, in proporzione tale che 100 grammi di prodotto contengano almeno 32 grammi di cacao in polvere;

11) *Cacao comune zuccherato in polvere, cacao comune zuccherato, cioccolato comune in polvere:*

il prodotto ottenuto dalla miscela di cacao in polvere e di saccarosio, in proporzione tale che 100 grammi di prodotto contengano almeno 25 grammi di cacao in polvere;

12) *Cacao magro zuccherato in polvere, cacao magro zuccherato, cacao fortemente sgrassato zuccherato in polvere, cacao fortemente sgrassato zuccherato:*

il prodotto ottenuto dalla miscela di cacao magro in polvere e di saccarosio in proporzione tale che 100 grammi di prodotto contengano almeno 32 grammi di cacao magro in polvere;

13) *Cacao comune magro zuccherato in polvere, cacao comune magro zuccherato, cacao comune fortemente sgrassato zuccherato in polvere, cacao comune fortemente sgrassato zuccherato:*

il prodotto ottenuto dalla miscela di cacao magro in polvere e di saccarosio in proporzione tale che 100 grammi di prodotto contengano almeno 25 grammi di cacao magro in polvere;

14) *Burro di cacao:*

la sostanza grassa ottenuta da semi di cacao o da parti di semi di cacao e conforme alle disposizioni seguenti: il burro di cacao deve essere presentato in una delle forme e denominazioni seguenti:

*burro di cacao di pressione o burro di cacao:* il burro di cacao ottenuto mediante pressione da una o più delle seguenti materie prime: granella di cacao, cacao in pasta, pannello di cacao, pannello di cacao magro.

Esso deve rispondere ai requisiti seguenti:

tenore in insaponificabili determinato all'etere di petrolio non oltre lo 0,35 per cento;

tenore in acido grasso libero non oltre l'1,75 per cento (espresso in acido oleico);

*burro di cacao d'expeller:* il burro di cacao ottenuto mediante torsione (*expeller*) da semi di cacao, soli o miscelati con granella di cacao, cacao in pasta, pannello di cacao o pannello di cacao magro.

Esso deve rispondere ai requisiti seguenti:

tenore in insaponificabili determinato all'etere di petrolio non oltre lo 0,50 per cento;

tenore in acido grasso libero non oltre l'1,75 per cento (espresso in acido oleico);

*burro di cacao raffinato:* il burro di cacao ottenuto mediante pressione, torsione (*expeller*), estrazione per mezzo di solvente o mediante una combinazione di questi procedimenti, da una o più delle seguenti materie prime: semi di cacao, granella di cacao, minudrino, cacao in pasta, pannelli di cacao, pannelli di cacao magro, pannelli

d'*expeller*, raffinato conformemente alle disposizioni di cui all'articolo 10; quando il grasso di cacao, prodotto dallo stesso fabbricante di « burro di cacao raffinato » o da un altro fabbricante, è utilizzato come materia prima intermedia, esso deve essere stato ottenuto dalle materie prime sopra elencate.

Esso deve rispondere ai requisiti seguenti:

tenore in insaponificabili determinato all'etere di petrolio non oltre lo 0,50 per cento;

tenore in acido grasso libero non oltre l'1,75 per cento (espresso in acido oleico);

tenore in sostanze grasse provenienti dai gusci e dai germi, proporzionalmente non superiore al tenore esistente in natura nei semi di cacao;

15) *Grasso di cacao:*

la sostanza grassa ottenuta da semi di cacao o da parti di semi di cacao, non conforme ai requisiti fissati per le diverse categorie di burro di cacao;

16) *Cioccolato:*

il prodotto ottenuto da granella di cacao, da cacao in pasta, da cacao in polvere, o da cacao magro in polvere e da saccarosio, con o senza aggiunta di burro di cacao, contenente, fatte salve le definizioni di cioccolato di fantasia, cioccolato alle nocciole gianduja o cioccolato di copertura, almeno il 35 per cento di sostanza secca totale di cacao — almeno il 14 per cento di cacao secco sgrassato e il 18 per cento di burro di cacao —; tali percentuali sono calcolate dopo aver detratto il peso dei prodotti aggiunti di cui agli articoli 12, 13, 14 e 15 della presente legge;

17) *Cioccolato comune:*

il prodotto ottenuto da granella di cacao, da cacao in pasta, da cacao in polvere o da cacao magro in polvere e da saccarosio, con o senza aggiunta di burro di cacao, contenente almeno il 30 per cento di sostanza secca totale di cacao — almeno il 12 per cento di cacao secco sgrassato e



il 18 per cento di burro di cacao -; tali percentuali sono calcolate dopo aver detratto il peso dei prodotti aggiunti di cui agli articoli 12, 13, 14 e 15 della presente legge;

18) *Cioccolato di fantasia* (chocolat vermelle) o *cioccolato in fiocchi*:

il cioccolato sotto forma di granelli o di fiocchi, il cui tenore minimo di sostanza secca totale di cacao è pari al 32 per cento ed il tenore di burro di cacao al 12 per cento;

19) *Cioccolato alle nocciole gianduja* (o uno dei derivati di quest'ultimo termine):

il prodotto ottenuto da cioccolato il cui tenore minimo di sostanza secca totale è pari al 32 per cento e quello del cacao secco sgrassato all'8 per cento, da un lato, e da nocciole finemente macinate dall'altro, in proporzione tale che i 100 grammi di prodotto contengano al massimo 40 e almeno 20 grammi di nocciole. Possono inoltre essere aggiunte mandorle nocciole e noci, intere od in pezzetti in proporzione tale che il peso di tali prodotti non superi, aggiunto a quello delle nocciole macinate, il 60 per cento del peso del prodotto;

20) *Cioccolato di copertura*:

il cioccolato il cui tenore minimo di burro di cacao è pari al 31 per cento e quello di cacao secco sgrassato al 2,5 per cento; se il cioccolato di copertura è designato come « cioccolato di colore scuro » il tenore minimo di burro di cacao è pari al 31 per cento e quello di cacao secco sgrassato al 16 per cento;

21) *Cioccolato al latte*:

il prodotto ottenuto da granella di cacao, da cacao in pasta, da cacao in polvere o da cacao magro in polvere e da saccarosio, con o senza aggiunta di burro di cacao, nonché dal latte o da materie provenienti dalla disidratazione parziale o totale del latte intero o del latte parzialmente o totalmente scremato, ed eventualmente da crema, da crema parzialmente o total-

mente disidratata, da burro o da grasso butirrico. Esso risponde alle caratteristiche seguenti, fatte salve le definizioni del cioccolato di fantasia al latte, del cioccolato al latte ed alle nocciole gianduja e del cioccolato di copertura al latte:

sostanza secca totale di cacao non meno del 25 per cento,

cacao secco sgrassato non meno del 2,5 per cento;

sostanza secca totale di origine lattica proveniente dagli ingredienti sopra elencati non meno del 14 per cento;

grasso butirrico non meno del 3,5 per cento;

materie grasse totali non meno del 25 per cento;

saccarosio non più del 55 per cento.

Tali percentuali sono calcolate dopo detrazione del peso dei prodotti aggiunti di cui agli articoli 12, 13, 14 e 15 della presente legge;

22) *Cioccolato comune al latte*:

il prodotto ottenuto da granella di cacao, da cacao in pasta, da cacao in polvere o da cacao magro in polvere e da saccarosio con o senza aggiunta di burro di cacao, nonché dal latte o da materie provenienti dalla disidratazione parziale o totale del latte intero o del latte parzialmente o totalmente scremato, ed eventualmente da crema parzialmente o totalmente disidratata, da burro o da grasso butirrico.

Esso risponde alle caratteristiche seguenti:

sostanza secca totale di cacao non meno del 20 per cento;

cacao secco sgrassato non meno del 2,5 per cento;

sostanza secca totale di origine lattica proveniente dagli ingredienti sopra elencati non meno del 20 per cento;

grasso butirrico non meno del 5 per cento;

sostanze grasse totali non meno del 25 per cento;

saccarosio, non più del 55 per cento.

Tali percentuali sono calcolate dopo detrazione del peso dei prodotti aggiunti di cui agli articoli 12, 13, 14 e 15 della presente legge;

23) *Cioccolato fantasia al latte o cioccolato in fiocchi al latte:*

il cioccolato al latte sotto forma di granelli o di fiocchi, per il quale le seguenti caratteristiche differiscono da quelle di cui al punto 21:

sostanza secca totale di cacao, non meno del 20 per cento;

sostanza secca totale di origine lattica proveniente dagli ingredienti sopra elencati, non meno del 12 per cento;

grasso butirrico, non meno del 3 per cento;

sostanze grasse totali, non meno del 12 per cento;

saccarosio, non più del 66 per cento;

24) *Cioccolato al latte ed alle nocciole gianduja* (o uno dei derivati di quest'ultimo termine):

il prodotto ottenuto da cioccolato al latte il cui tenore minimo di sostanza secca di origine lattica è del 10 per cento, da un lato, e da nocciole finemente macinate, dall'altro, in proporzione tale che 100 grammi di prodotto contengano al massimo 40 grammi ed almeno 15 grammi di nocciole. Possono inoltre essere aggiunte mandorle, nocciole e noci, intere o in pezzetti, in proporzione tale che il peso di tali prodotti aggiunto a quello delle nocciole macinate, non superi il 60 per cento del peso totale del prodotto;

25) *Cioccolato di copertura al latte:*

il cioccolato al latte il cui tenore minimo di sostanze grasse è pari al 31 per cento:

26) *Cioccolato bianco:*

il prodotto esente da materie coloranti, ottenuto da burro di cacao e da saccarosio, nonché dal latte o da materie provenienti dalla disidratazione parziale o totale del latte intero o del latte parzialmente o totalmente scremato ed eventualmente da crema, da crema parzialmente o totalmente disidratata, da burro o da grasso butirrico.

Esso risponde alle caratteristiche seguenti:

burro di cacao, non meno del 20 per cento;

sostanza secca totale di origine lattica proveniente dagli ingredienti sopra elencati, non meno del 14 per cento;

grasso butirrico, non meno del 3,5 per cento;

saccarosio, non più del 55 per cento.

Tali percentuali sono calcolate dopo detrazione del peso dei prodotti aggiunti di cui agli articoli 12, 13, 14 e 15 della presente legge;

27) *Cioccolato ripieno:*

senza pregiudizio delle disposizioni applicabili al ripieno utilizzato, il prodotto ripieno, ad esclusione dei prodotti della panetteria fine, della pasticceria e della biscotteria, la cui parte esterna è costituita da cioccolato extra, da cioccolato, da cioccolato comune, da cioccolato alle nocciole gianduja, da cioccolato di copertura, da cioccolato al latte, da cioccolato comune al latte, da cioccolato al latte magro, da cioccolato al latte e dalle nocciole gianduja, da cioccolato di copertura al latte o da cioccolato bianco ed è pari ad almeno il 25 per cento del peso totale del prodotto;

28) *Pralina o cioccolatino:*

il prodotto della dimensione di un boccone, costituito:

da cioccolato ripieno,

o da una giustapposizione di parti di cioccolato extra, di cioccolato, di cioccolato comune, di cioccolato alle nocciole gianduja, di cioccolato di copertura, di cioccolato al latte, di cioccolato comune al latte, di cioccolato al latte magro, di cioccolato al latte ed alle nocciole gianduja, di cioccolato di copertura al latte o di cioccolato bianco e di parti di altre sostanze commestibili, purché le parti dei prodotti di cioccolato siano almeno in parte e chiaramente visibili e siano pari almeno al 25 per cento del peso totale del prodotto,

o da una miscela di cioccolato extra, di cioccolato, di cioccolato comune, cioccolato di copertura, cioccolato al latte, cioc-

colato comune al latte, cioccolato al latte magro o cioccolato di copertura al latte e di altre materie commestibili, ad esclusione:

delle farine, amidi e fecole;

delle sostanze grasse diverse dal burro di cacao e delle materie grasse provenienti dal latte,

purché i prodotti di cioccolato siano pari ad almeno il 25 per cento del peso totale del prodotto;

29) *Cioccolato extra:*

il prodotto ottenuto da granella di cacao, da cacao in pasta, da cacao in polvere o da cacao magro in polvere e da saccarosio con o senza aggiunta di burro di cacao contenente almeno il 45 per cento di sostanza secca totale di cacao ed il 28 per cento di burro di cacao; sono ammesse le aggiunte di cui all'articolo 14 della presente legge eccezion fatta per il latte ed i suoi derivati;

30) *Cioccolato al latte magro:*

il prodotto ottenuto da granella di cacao, da cacao in pasta, da cacao in polvere e da saccarosio e da latte magro o da materie provenienti dalla disidratazione parziale o totale del latte parzialmente o totalmente scremato, con o senza aggiunta di burro di cacao.

Esso risponde alle caratteristiche seguenti:

sostanza secca totale di cacao, non meno del 25 per cento;

cacao secco sgrassato, non meno del 2.5 per cento;

sostanza secca totale di origine lattica proveniente dagli ingredienti sopra elencati, non meno del 14 per cento;

saccarosio, non più del 55 per cento;

sostanze grasse totali, non meno del 25 per cento.

Tali percentuali sono calcolate dopo detrazione del peso dei prodotti aggiunti di cui agli articoli 12, 13, 14 e 15 della presente legge.