

# CAMERA DEI DEPUTATI

N. 2408

## DISEGNO DI LEGGE

PRESENTATO DAL MINISTRO DELLA SANITÀ  
(ANSELMI TINA)

DI CONCERTO COL MINISTRO DI GRAZIA E GIUSTIZIA  
(BONIFACIO)

COL MINISTRO DELL'AGRICOLTURA E DELLE FORESTE  
(MARCORA)

COL MINISTRO DELL'INDUSTRIA, DEL COMMERCIO E DELL'ARTIGIANATO  
(DONAT-CATTIN)

E COL MINISTRO DEGLI AFFARI ESTERI  
(FORLANI)

Recepimento della direttiva adottata dal Consiglio della Comunità economica europea riguardante l'armonizzazione delle legislazioni degli Stati membri, concernenti determinati tipi di zucchero destinati all'alimentazione umana

*Presentato alla Presidenza il 29 agosto 1978*

ONOREVOLI COLLEGGHI! — Il Consiglio delle Comunità economiche europee, in data 11 dicembre 1973, ha adottato una direttiva relativa all'armonizzazione delle legislazioni degli Stati membri concernenti taluni tipi di zucchero destinati all'alimentazione umana. Tale provvedimento è

stato pubblicato sulla *Gazzetta Ufficiale* delle Comunità economiche europee numero L. 356 del 27 dicembre 1973.

In attuazione di ciò l'amministrazione, ritenendo di potersi avvalere del disposto dell'articolo 17 della legge 30 aprile 1962, n. 283 — relativa alla « disciplina igienica

della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande» — il quale prevede, tra l'altro, la possibilità di emanazione di regolamenti speciali, ha predisposto uno schema di regolamento. Su tale provvedimento, inviato per il concerto in data 8 ottobre 1976, tutte le amministrazioni interessate hanno fornito la preventiva adesione. Successivamente, peraltro, il Consiglio di Stato non ha condiviso la possibilità di recepimento della direttiva in argomento con atto regolamentare. Sulla base di tale orientamento il testo del decreto del Presidente della Repubblica è stato trasformato in testo di disegno di legge.

Sul testo della direttiva, può soltanto osservarsi che essa è frutto di un lungo lavoro di contemperamento, coordinamento e ricerca di fusione degli interessi igienico-sanitari e politico-economici di nove Paesi.

Il provvedimento attuale ripete, con gli opportuni adattamenti, le norme della direttiva e trova i criteri per gli eventuali prelievi di campioni ed analisi ed ogni altra norma, eventualmente necessaria alla sua pratica applicazione, nella legge 30 aprile 1962, n. 283.

Gli articoli 1, 2, 3 e 4 classificano i vari tipi di zuccheri che rientrano nel campo di applicazione della direttiva, prevedendo per ciascuno di essi:

- 1) la denominazione di legge;
- 2) le caratteristiche chimiche e chimico-fisiche necessarie per la loro identificazione;
- 3) le eventuali deroghe.

L'articolo 5 mentre pone il divieto della tecnica di azzurraggio, consente la colo-

razione degli zuccheri in casi ben determinati.

L'articolo 6 fissa le pezzature obbligatorie nelle quali devono essere commercializzati gli zuccheri, mentre l'articolo 7 stabilisce le norme relative all'etichettaggio.

L'articolo 8 prevede quali sono i prodotti esclusi dalla normativa.

Per graduare le infrazioni che potrebbero verificarsi, in relazione alla loro gravità, è stata prevista la più ampia casistica perché nessun comportamento in contrasto con la esposta normativa risulti impunito, ma tutti trovino il giusto varglio in un equo sistema sanzionistico.

Per le infrazioni previste dalla legge è sembrata opportuna ed idonea la sanzione amministrativa non risultando casi di pericolo per la salute pubblica.

Le predette sanzioni sono state inserite nell'ultimo comma di ciascun articolo per il quale sono previste violazioni al fine di rendere più agevole la lettura del testo.

Per le modalità dell'applicazione delle sanzioni amministrative si è fatto rinvio alle norme della legge 24 dicembre 1975, n. 706 (articoli 9 e 10).

L'articolo 11 fa rinvio alla normativa generale nel settore dell'alimentazione (legge 30 aprile 1962, n. 283) per quanto non stabilito dalla presente legge.

L'articolo 12 fissa la data in cui deve entrare in vigore la legge.

L'allegato precisa i metodi analitici per la determinazione delle caratteristiche chimiche e chimico-fisiche stabilite per ciascun tipo di zucchero.

## DISEGNO DI LEGGE

## ART. 1.

Ai sensi della presente legge si intende per:

1) Zucchero di fabbrica, il saccarosio depurato e cristallizzato, di qualità sana, leale e mercantile, rispondente alle seguenti caratteristiche:

- a) polarizzazione almeno 99,5°;
- b) contenuto di zucchero invertito al massimo 0,10 per cento in peso;
- c) perdita all'essiccazione al massimo 0,10 per cento in peso;
- d) contenuto residuo di anidride solforosa al massimo 15 mg/Kg;

2) Zucchero o zucchero bianco, il saccarosio depurato e cristallizzato, di qualità sana, leale e mercantile, rispondente alle seguenti caratteristiche:

- a) polarizzazione almeno 99,7°;
- b) contenuto di zucchero invertito al massimo 0,040 per cento in peso;
- c) perdita all'essiccazione al massimo 0,10 per cento in peso;
- d) contenuto residuo di anidride solforosa al massimo 15 mg/Kg;
- e) tipo di colore al massimo 12 punti determinati conformemente alle disposizioni di cui all'allegato, lettera a);

3) Zucchero raffinato o zucchero bianco raffinato, il prodotto rispondente alle caratteristiche di cui al punto 2 lettere da a) a d) e il cui numero di punti determinato conformemente alle disposizioni dell'allegato non supera 8 in totale, né:

- 4 per il tipo di colore;
- 6 per il contenuto di ceneri;
- 3 per la colorazione della soluzione;

4) Zucchero liquido, la soluzione acquosa di saccarosio rispondente alle seguenti caratteristiche:

- a) sostanza secca almeno 62 per cento in peso;

*b)* contenuto di zucchero invertito (quoziente del fruttosio per il destrosio:  $1,0 \pm 0,2$ ) al massimo 3 per cento in peso sulla sostanza secca;

*c)* ceneri conduttimetriche al massimo 0,1 per cento in peso sulla sostanza secca, determinate conformemente alle disposizioni dell'allegato, lettera *b)*;

*d)* colorazione della soluzione al massimo 45 unità ICUMSA determinate conformemente alle disposizioni dell'allegato, lettera *c)*;

*e)* contenuto residuo di anidride solforosa al massimo 15 mg/Kg sulla sostanza secca;

5) Zucchero liquido invertito, la soluzione acquosa di saccarosio, parzialmente invertito mediante idrolisi, nella quale la proporzione di zucchero invertito non è preponderante e che risponde alle seguenti caratteristiche:

*a)* sostanza secca almeno 62 per cento in peso;

*b)* contenuto di zucchero invertito (quoziente del fruttosio per il destrosio:  $1,0 \pm 0,1$ ) più del 3 per cento ed al massimo 50 per cento in peso sulla sostanza secca;

*c)* ceneri conduttimetriche al massimo 0,4 per cento in peso sulla sostanza secca determinate conformemente alle disposizioni dell'allegato, lettera *b)*;

*d)* contenuto residuo di anidride solforosa al massimo 15 mg/Kg sulla sostanza secca;

6) Sciroppo di zucchero invertito, la soluzione acquosa, eventualmente cristallizzata, di saccarosio parzialmente invertito mediante idrolisi, nella quale la proporzione di zucchero invertito è preponderante e che risponde alle seguenti caratteristiche:

*a)* sostanza secca almeno 62 per cento in peso;

*b)* contenuto di zucchero invertito (quoziente del fruttosio per il destrosio:  $1,0 \pm 0,1$ ) superiore al 50 per cento in peso sulla sostanza secca;

*c)* ceneri conduttimetriche al massimo 0,4 per cento in peso sulla so-

stanza secca determinate conformemente alle disposizioni dell'allegato, lettera *b*);

*d*) contenuto residuo di anidride solforosa al massimo 15 mg/Kg sulla sostanza secca;

7) Sciroppo di glucosio, la sostanza acquosa depurata e concentrata di saccharidi alimentari, ottenuta da amido e/o da fecola, rispondente alle seguenti caratteristiche:

*a*) sostanza secca almeno 70 per cento in peso;

*b*) equivalente in destrosio almeno 20 per cento in peso sulla sostanza secca, espresso in D-glucosio;

*c*) ceneri solforiche al massimo 1,0 per cento in peso sulla sostanza secca;

*d*) anidride solforosa totale al massimo 20 mg/Kg;

8) Sciroppo di glucosio disidratato, lo sciroppo di glucosio parzialmente essiccato e rispondente alle seguenti caratteristiche:

*a*) sostanza secca almeno 93 per cento in peso;

*b*) equivalente in destrosio almeno 20 per cento in peso sulla sostanza secca, espresso in D-glucosio;

*c*) ceneri solforiche al massimo 1,0 per cento in peso sulla sostanza secca;

*d*) anidride solforosa totale al massimo 20 mg/Kg;

9) Destrosio monoidrato, il D-glucosio depurato e cristallizzato contenente una molecola d'acqua di cristallizzazione e rispondente alle caratteristiche seguenti:

*a*) destrosio (D-glucosio) almeno 99,5 per cento in peso sulla sostanza secca;

*b*) sostanza secca almeno 90,0 per cento in peso;

*c*) ceneri solforiche al massimo 0,25 per cento in peso sulla sostanza secca;

*d*) anidride solforosa totale al massimo 15 mg/Kg;

10) Destrosio anidro, il D-glucosio depurato e cristallizzato non contenente acqua di cristallizzazione e rispondente alle caratteristiche seguenti:

a) destrosio (D-glucosio) almeno 99,5 per cento in peso sulla sostanza secca;

b) sostanza secca almeno 98,0 per cento in peso;

c) ceneri solforiche al massimo 0,25 per cento in peso sulla sostanza secca;

d) anidride solforosa totale al massimo 15 mg/Kg.

Chiunque produce o pone in commercio zucchero con caratteristiche di composizione difformi da quelle previste dal presente articolo è punito con la sanzione amministrativa da lire 1 milione a lire 6 milioni.

#### ART. 2.

I prodotti indicati nel precedente articolo possono essere commercializzati solo se conformi alle norme previste dalla presente legge.

#### ART. 3.

Le denominazioni di cui all'articolo 1 sono riservate ai prodotti in esso definiti e devono essere utilizzate nel commercio per designarli, eccezione fatta per la denominazione di cui al punto 2 che può essere utilizzata per designare anche il prodotto definito al punto 3.

Tuttavia, per quanto riguarda l'uso del termine « zucchero » senza altra qualifica, il disposto del comma precedente si applica esclusivamente al commercio diretto degli zuccheri alimentari in quanto tali, e non ai prodotti composti nei quali essi entrino come ingredienti.

Alle denominazioni di cui all'articolo 1, punti 2 e 3, è consentita l'aggiunta del termine « semolato ».

Chiunque viola il disposto del presente articolo è punito con la sanzione amministrativa prevista nell'ultimo comma dell'articolo 1.

## ART. 4.

La qualifica « bianco » è riservata:

a) allo zucchero liquido la cui soluzione presenti una colorazione che non superi 25 unità ICUMSA, determinate secondo il metodo previsto nell'allegato, lettera c);

b) allo zucchero liquido invertito e allo sciroppo di zucchero invertito il cui contenuto di ceneri non sia superiore allo 0,1 per cento o la cui soluzione presenti una colorazione che non superi 25 unità ICUMSA, determinate secondo il metodo previsto nel predetto allegato, lettera c).

## ART. 5.

Gli zuccheri indicati nell'articolo 1 non possono essere sottoposti alla tecnica di azzurraggio.

Tali zuccheri possono essere colorati solo se destinati ad essere utilizzati in altri prodotti alimentari per i quali la relativa normativa consenta la colorazione.

Chiunque viola il disposto del presente articolo e degli articoli 3 e 4 è punito con la sanzione amministrativa prevista dall'articolo 1.

## ART. 6.

I prodotti di cui all'articolo 1, punti 1, 2 e 3, presentati in singoli imballaggi, di peso netto superiore a grammi 100 e non superiore a chilogrammi 5, devono essere commercializzati solo nei seguenti pesi netti unitari: grammi 125, grammi 250, grammi 500, grammi 750, chilogrammi 1, chilogrammi 1,5, chilogrammi 2, chilogrammi 2,5, chilogrammi 3, chilogrammi 4, chilogrammi 5.

## ART. 7.

I prodotti di cui alla presente legge, se confezionati, debbono riportare sugli imballaggi, sulle confezioni, recipienti o etichette, a caratteri ben visibili, chiaramen-

te leggibili ed indelebili, le seguenti indicazioni:

a) la denominazione con la quale sono indicati all'articolo 1;

b) il peso netto;

c) il nome o la ragione sociale e l'indirizzo o la sede sociale del fabbricante, del confezionatore o di un venditore stabiliti all'interno della Comunità economica europea.

d) l'indicazione dei contenuti effettivi di sostanza secca e di zucchero invertito, per lo zucchero liquido, lo zucchero invertito e lo sciroppo di zucchero invertito;

e) la qualifica « cristallizzato » per lo sciroppo di zucchero invertito che contiene cristalli nella soluzione;

f) la sede ed il nome dello stabilimento di produzione o di confezionamento per i prodotti fabbricati e confezionati in Italia;

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

Nel commercio al dettaglio per indicare i prodotti definiti all'articolo 1, punti 9 e 10 possono essere usate facoltativamente le dizioni « monoidrato » ed « anidro ».

Nei prodotti di cui al secondo comma dell'articolo 5 alla denominazione deve essere aggiunta la dizione « colorato con... »; la dizione « bianco » in tal caso è vietata.

L'indicazione del peso netto non è necessaria se i prodotti sono di peso inferiore a 50 grammi.

Tale eccezione non si applica ai prodotti di peso inferiore a grammi 50, per unità, presentati in imballaggio globale il cui peso netto totale è pari o superiore a grammi 50; in tal caso il peso netto totale dei prodotti contenuti nell'imballaggio globale deve essere indicato sull'imballaggio stesso; per i prodotti di cui all'articolo 1, punti 1, 2, 3, 9 e 10, l'indicazione del peso netto può essere sostituita da quella del peso netto minimo se sono presentati in zollette o bustine.

Quando i prodotti di cui alla presente legge sono confezionati in imballaggi o recipienti di peso netto pari o superiore a

chilogrammi 10, e non sono commercializzati al dettaglio, le indicazioni di cui alle lettere *b)*, *d)*, *e)*, *f)* e *g)* del presente articolo possono figurare soltanto sui documenti di accompagnamento.

Le indicazioni di cui alle lettere *a)*, *d)*, ed *e)*, del presente articolo, devono figurare in lingua italiana su una delle superfici principali dell'imballaggio, o, nel caso di cui al comma precedente, sui documenti di accompagnamento.

La disposizione di cui alla lettera *c)* del presente articolo non pregiudica l'eventuale diritto del fabbricante di esigere la menzione del proprio nome o della propria ragione sociale.

Chiunque contravviene alle disposizioni del presente articolo è punito con la sanzione amministrativa da lire 100 mila a lire 500.000.

#### ART. 8.

Le disposizioni della presente legge non si applicano ai prodotti definiti all'articolo 1, se si tratta di zuccheri impalpabili, zuccheri canditi, zuccheri in pani, ed ai prodotti destinati all'esportazione nei Paesi non appartenenti alla Comunità economica europea.

#### ART. 9.

Nel caso che dalle analisi risulti un illecito amministrativo, l'autorità regionale dispone per la loro rinnovazione in contraddittoria con il titolare dell'impresa o con un suo rappresentante. A tal fine si dà comunicazione delle operazioni al titolare stesso almeno quindici giorni prima del loro inizio.

#### ART. 10.

All'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla presente legge provvede l'autorità regionale con le modalità di cui alla legge 24 dicembre 1976, n. 706.

## ART. 11.

Per quanto non previsto dalla presente legge valgono le norme della legge 30 aprile 1962, n. 283 e successive modificazioni.

## ART. 12.

La presente legge entra in vigore il giorno successivo a quello della sua pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale* della Repubblica italiana.

## ALLEGATO

Metodo di determinazione del tipo di colore, del contenuto di ceneri e della colorazione della soluzione della zucchero (bianco) e dello zucchero (bianco) raffinato, definiti all'articolo 1, punti 2 e 3.

Un punto corrisponde:

a) per quanto riguarda il tipo di colore, a 0,5 unità determinate secondo il metodo dell'Istituto per la tecnologia agraria e l'industria saccarifera di Branschweig, di cui al capitolo A paragrafo 2 dell'allegato del regolamento CEE n. 1265/69 della Commissione del 1° luglio 1969, relativo ai metodi di determinazione di qualità applicabili allo zucchero acquistato dagli organismi di intervento;

b) per quanto riguarda il contenuto di ceneri allo 0,0018 per cento determinato secondo il metodo dell'International Commission for Uniform Methods of Sugar Analyses (ICUMSA), di cui al capitolo A paragrafo 1 dell'allegato del suddetto regolamento;

c) per quanto riguarda la colorazione della soluzione a 7,5 unità determinate secondo il metodo ICUMSA, di cui al capitolo A, paragrafo 3 dell'allegato del suddetto regolamento.