

CAMERA DEI DEPUTATI N. 2245

PROPOSTA DI LEGGE

D'INIZIATIVA DEI DEPUTATI

BOATO, GOTTARDO, ANIASI, de LORENZO, TEODORI, SERAFINI MASSIMO, RONCHI, ANGELINI GIORDANO, TIEZZI, SALVOLDI, MATTIOLI, ANDREIS, BIONDI, LODIGIANI, TAMINO, AGLIETTA, BECCHI, BASSI MONTANARI, CIMA, FILIPPINI ROSA, DONATI, GROSSO, PROCCACCI, PIRO, ARNABOLDI, CERUTI, TESTA ENRICO, LANZINGER, LUSETTI, GALLI, CILIBERTI, D'ADDARIO

Presentata il 27 gennaio 1988

Norme per la corretta denominazione degli aromatizzanti per alimenti

COLLEGHI DEPUTATI! — Attualmente la legislazione italiana sugli aromi additvabili agli alimenti è quanto di più assurdo si possa immaginare. Infatti il decreto del Ministro della sanità del 31 marzo 1965 consente di denominare come « aromi naturali » anche gli aromi prodotti per sintesi chimica, purché riproducano aromi naturali.

All'estero ciò non è ovviamente consentito, ed è sufficiente scorrere la composizione dei prodotti venduti anche in Italia e che riportano gli ingredienti in diverse lingue, per rendersi conto che in luogo di aromi naturali compaiono denominazioni chimiche che smascherano la truffa legalizzata consentita in Italia.

La situazione attuale va a danno sia dei consumatori, che vengono tratti in inganno, sia dei produttori più « naturalisti »; infatti costoro impiegano materie naturali (estratti, distillati, eccetera) che in genere sono molto più costose di quelle prodotte chimicamente per via sintetica e non vedono poi riconosciuta questa qualità del loro prodotto.

È necessario perciò dare la denominazione corretta ai prodotti posti in commercio e permettere ad un consumatore sempre più esigente di scegliere tra prodotti diversi che oggi vengono invece etichettati nello stesso modo. Per realizzare tutto ciò è sufficiente una modifica molto limitata, ma sostanziale, al decreto sopra-

citato ed essa viene proposta negli articoli di seguito riportati.

Siamo consapevoli che tutta la legislazione nazionale nel settore va rivista, ma poiché ciò implica uno sforzo enorme e

tempi lunghi, sollecitiamo le modifiche essenziali che possono far cambiare il rapporto produttori-consumatori; quello dei cosiddetti « aromi naturali » è senz'altro uno di questi punti essenziali.

PROPOSTA DI LEGGE

ART. 1.

1. Per l'aromatizzazione degli alimenti è consentito impiegare sostanze aromatizzanti naturali costituite da vegetali o da parte di vegetali commestibili, nonché i seguenti loro derivati:

a) succhi alcoolizzati, concentrati o liofilizzati;

b) olii essenziali semplici, rettificati, deterpenati;

c) essenze concrete ed assolute ottenute da sostanze aromatiche per estrazione con solventi;

d) estratti, tinture ed infusi;

e) aromi distillati, alcooliti o idroliti;

f) costituenti di sostanze aromatizzanti naturali estratti o isolati dalle medesime;

g) costituenti di sostanze naturali pur se non aromatizzanti, estratte o isolate dalle medesime e che siano atte ad esaltare favorevolmente il sapore o l'odore di alimenti.

2. Gli aromi di cui al comma 1 possono essere impiegati sia singolarmente che in miscela.

3. Gli alimenti aromatizzati debbono riportare sulla confezione o sul cartello denominante l'alimento sfuso la dicitura « aromi naturali ».

ART. 2.

1. Per l'aromatizzazione degli alimenti è consentito impiegare le sostanze artificiali indicate nell'elenco allegato al decreto ministeriale 31 marzo 1965 del Ministro della sanità, pubblicato nel Supple-

mento ordinario alla *Gazzetta Ufficiale* 22 aprile 1965, n. 101, e successive modificazioni e integrazioni, sempre che venga apposta sulla confezione degli alimenti o sul cartello denominante gli alimenti sfusi la dicitura « aromi artificiali ».

2. In caso di utilizzo di aromi prodotti per sintesi chimica e riproducenti aromi naturali, deve essere riportata analoga dicitura.

ART. 3.

1. Le violazioni alle disposizioni di cui alla presente legge sono punite con l'ammenda da 5 a 10 milioni di lire.

ART. 4.

1. La presente legge entra in vigore dalla data della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale*.