

# CAMERA DEI DEPUTATI N. 5386

## DISEGNO DI LEGGE

**APPROVATO DALLA X COMMISSIONE PERMANENTE (INDUSTRIA,  
COMMERCIO, TURISMO) DEL SENATO DELLA REPUBBLICA**

*nella seduta pomeridiana del 9 gennaio 1991 (Stampato n. 1706)*

PRESENTATO DAL MINISTRO DELL'INDUSTRIA, DEL COMMERCIO E DELL'ARTIGIANATO  
**(BATTAGLIA)**

DI CONCERTO COL MINISTRO DI GRAZIA E GIUSTIZIA  
**(VASSALLI)**

COL MINISTRO DELL'AGRICOLTURA E DELLE FORESTE  
**(MANNINO)**

COL MINISTRO DELLA SANITÀ  
**(DONAT-CATTIN)**

COL MINISTRO DEL COMMERCIO CON L'ESTERO  
**(RUGGIERO)**

E COL MINISTRO PER IL COORDINAMENTO DELLE POLITICHE COMUNITARIE  
**(LA PERGOLA)**

—  
Norme sulla produzione e la commercializzazione delle paste alimentari

—  
*Trasmesso dal Presidente del Senato della Repubblica alla Presidenza della Camera  
il 18 gennaio 1991*

---

## DISEGNO DI LEGGE

### ART. 1.

*(Marchio di identificazione  
della pasta di semola di grano duro).*

1. Le confezioni di pasta di semola di grano duro, prodotta in Italia, devono essere contraddistinte con un marchio di identificazione del prodotto.

2. Il marchio è prescelto, fra le proposte avanzate dall'associazione di categoria dei pastai maggiormente rappresentativa, da una commissione così composta:

a) un dirigente generale del Ministero dell'industria, del commercio e dell'artigianato, con funzioni di presidente;

b) un dirigente del Ministero dell'agricoltura e delle foreste;

c) un rappresentante dell'associazione di categoria dei pastai maggiormente rappresentativa.

3. Le funzioni di segretario della commissione sono svolte da un dirigente del Ministero dell'industria, del commercio e dell'artigianato.

4. La commissione è costituita con decreto del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato entro un mese dalla data di entrata in vigore della presente legge.

5. Il modello del marchio stabilito dalla commissione è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* con l'indicazione delle dimensioni e delle altre caratteristiche prescritte.

#### ART. 2.

##### (Sanzioni).

1. Fatta salva la concorrente applicazione di eventuali sanzioni penali, a decorrere dal primo giorno del sesto mese successivo alla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* del marchio previsto dall'articolo 1, chi confeziona o fa confezionare pasta di semola di grano duro prodotta in Italia priva del marchio di cui all'articolo 1 è punito con una sanzione amministrativa non inferiore a lire 1.000.000 e non superiore a lire 5.000.000.

2. Fatta salva la concorrente applicazione di eventuali sanzioni penali, a decorrere dal primo giorno del dodicesimo mese successivo alla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* del marchio previsto dall'articolo 1, la medesima san-

zione si applica a chi vende o detiene per vendere pasta di semola di grano duro prodotta in Italia priva del marchio di cui all'articolo 1.

3. Fatta salva la concorrente applicazione di eventuali sanzioni penali, chi confeziona o fa confezionare prodotti alimentari diversi dalla pasta di semola di grano duro prodotta in Italia, apponendo il marchio di identificazione previsto dall'articolo 1, è punito con una sanzione amministrativa non inferiore a lire 4.000.000 e non superiore a lire 20.000.000 ed il prodotto è ritirato dal mercato a cura e spese del produttore.

#### ART. 3.

*(Composizione delle paste alimentari).*

1. Le paste alimentari diverse dalle paste di cui al titolo IV della legge 4 luglio 1967, n. 580, e all'articolo 4 della presente legge, prodotte negli altri paesi membri della Comunità economica europea e introdotte nel territorio nazionale, devono indicare la esatta composizione del prodotto commercializzato. In particolare devono recare sulle confezioni le seguenti indicazioni:

a) « pasta di semola di grano duro », qualora essa sia prodotta solo con grano duro;

b) « pasta di semola di grano duro e sfarinati di grano tenero », qualora il primo componente prevalga sul secondo;

c) « pasta di sfarinati di grano tenero e semola di grano duro », qualora il primo componente prevalga sul secondo;

d) « pasta di sfarinati di grano tenero », qualora essa sia prodotta solo con grano tenero.

2. Fermo restando il divieto di produzione in Italia delle paste di cui al comma 1, le denominazioni di cui al medesimo comma, o altra denominazione equivalente compatibile con le norme di etichettatura del paese di destinazione,

sono obbligatorie per le paste alimentari prodotte in Italia ai sensi della deroga di cui all'articolo 50 della legge 4 luglio 1967, n. 580.

3. Le denominazioni complementari, quali spaghetti, penne, fusilli o altre, devono comparire sulla confezione del prodotto con caratteri inferiori a quelli utilizzati per le denominazioni previste nel comma 1.

4. Fatta salva la concorrente applicazione di eventuali sanzioni penali, a decorrere dal primo giorno del dodicesimo mese successivo alla data di pubblicazione della presente legge nella *Gazzetta Ufficiale*, chi vende, o detiene per vendere, le paste alimentari indicate al comma 1, confezionate in violazione delle disposizioni del presente articolo, è punito con una sanzione amministrativa non inferiore a lire 1.000.000 e non superiore a lire 10.000.000.

5. Fatta salva la concorrente applicazione di eventuali sanzioni penali, chi produce in Italia paste alimentari diverse dalle paste di cui al titolo IV della legge 4 luglio 1967, n. 580, e all'articolo 4 della presente legge, è punito con una sanzione amministrativa non inferiore a lire 2.000.000 e non superiore a lire 20.000.000 e il prodotto è confiscato.

#### ART. 4.

*(Pasta di tipo integrale).*

1. Nella produzione di paste alimentari speciali secche è consentito aggiungere all'impasto crusca e cruschetto provenienti esclusivamente da frumento duro.

2. La crusca e il cruschetto di frumento per poter essere impiegati nella produzione di paste alimentari devono possedere i requisiti igienico-sanitari previsti dalle disposizioni vigenti per le sementi destinate all'alimentazione umana e in particolare dall'articolo 5 della legge 30 aprile 1962, n. 283, come modificato dall'articolo 3 della legge 26 febbraio 1963, n. 441, nonché le caratteristiche or-

ganolettiche proprie dei prodotti con assenza di odori e sapori estranei.

3. Ai fini della presente legge la crusca e il cruschetto di frumento devono avere un contenuto minimo di fibra alimentare del 30 per cento calcolato su sostanza secca, un valore granulometrico alla prova di stacciatura compreso tra 0,4 e 1,2 millimetri e un'acidità massima di 7,5 gradi calcolata su sostanza secca.

4. Le paste alimentari speciali di cui al presente articolo, destinate al commercio, devono presentare le seguenti caratteristiche analitiche:

a) fibra alimentare: minimo 6,5 per cento — massimo 8,5 per cento, calcolata su sostanza secca;

b) umidità massima: 12,5 per cento;

c) sostanze azotate (azoto per 5,70): minimo 12,5 per cento;

d) acidità espressa in gradi: massimo 5, calcolata su sostanza secca.

5. La pasta speciale con aggiunta di crusca di frumento, di cruschetto o di una miscela dei due prodotti deve essere posta in commercio con la denominazione: « Pasta di tipo integrale di semola di grano duro con crusca » o « Pasta di tipo integrale di semola di grano duro con cruschetto » ovvero « Pasta di tipo integrale di semola di grano duro con crusca e cruschetto ».

6. La violazione delle norme del presente articolo è punita con la sanzione amministrativa non inferiore a lire 1.000.000 e non superiore a lire 10.000.000.

7. Il metodo ufficiale di analisi relativo alla determinazione della fibra alimentare è approvato con decreto del Ministro della sanità, ai sensi dell'articolo 22 della legge 30 aprile 1962, n. 283.

#### ART. 5.

1. L'articolo 9 della legge 4 luglio 1967, n. 580, è sostituito dal seguente:

« ART. 9. — 1. Gli sfarinati di grano duro destinati al commercio possono es-

## X LEGISLATURA — DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI — DOCUMENTI

sere prodotti soltanto nei tipi e con le caratteristiche seguenti:

TIPO E DENOMINAZIONE	Umidità massima per cento	Su cento parti di sostanza secca				
		Ceneri		Cellulosa		Sostanze azotate (azoto x 5,70) minimo
		minimo	massimo	minimo	massimo	
Semola .....	14,50	—	0,90	—	0,45	10,50
Semolato .....	14,50	1,00	1,35	—	1,00	11,50

2. È consentita la produzione di semola e semolato rimacinati da destinare esclusivamente alla panificazione.

3. È consentita altresì la produzione di farina di grano duro, da destinare esclusivamente alla panificazione, avente un contenuto in ceneri minimo di 1,35 e massimo di 1,60, in cellulosa massimo di 1, in sostanze azotate (azoto per 5,70) minimo di 11,50, su cento parti di sostanza secca.

4. È tollerata nella semola, nel semolato e nella farina di grano duro, la presenza di sfarinati di grano tenero in misura non superiore al 3 per cento.

5. È tollerata l'immissione al consumo di sfarinati di grano duro con tenore di umidità fino al massimo del 15,50 per cento, con diminuzione proporzionale del prezzo, sempre che il maggior grado di umidità, rispetto al limite massimo del 14,50 per cento stabilito nella tabella di cui al comma 1, risulti indicato sul cartellino o sugli involucri di cui all'articolo 13 ».

## ART. 6.

1. L'articolo 28 della legge 4 luglio 1967, n. 580, è sostituito dal seguente:

« ART. 28. — 1. Sono denominati "pasta di semola di grano duro", "pasta di semolato di grano duro" — o, più semplicemente e rispettivamente, "pasta di semola" e "pasta di semolato" — i prodotti ottenuti dalla trafilazione, laminazione ed

essiccamento di impasti preparati rispettivamente ed esclusivamente:

- a) con semola di grano duro e acqua;
- b) con semolato di grano duro e acqua.

2. È tollerata nella "pasta di semola", nella "pasta di semolato" e nella "pasta di tipo integrale" la presenza di sfarinati di grano tenero in misura non superiore al 3 per cento.

3. Nella produzione della "pasta di semola" e della "pasta di semolato" è ammesso il reimpiego, nell'ambito dello stesso stabilimento di produzione, degli sfridi di lavorazione "normali" ed "eccezionali", previa rimacina degli stessi secondo i limiti, le modalità e le procedure da stabilire con decreto del Ministro della sanità, di concerto con il Ministro dell'agricoltura e delle foreste e il Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato ».

2. Il decreto di cui al comma 3 dell'articolo 28 della legge 4 luglio 1967, n. 580, come sostituito dal comma 1 del presente articolo è emanato entro sessanta giorni dalla data di entrata in vigore della presente legge.

#### ART. 7.

1. L'articolo 29 della legge 4 luglio 1967, n. 580, è sostituito dal seguente:

« ART. 29. — 1. La pasta destinata al commercio può essere prodotta soltanto nei tipi e con le caratteristiche seguenti:

TIPO E DENOMINAZIONE	Umidità massima per cento	Su cento parti di sostanza secca				Sostanze azotate (azoto × 5,70) minimo	Acidità massima espressa in gradi (*)
		Ceneri		Cellulosa			
		minimo	massimo	minimo	massimo		
Pasta di semola di grano duro	12,50	—	0,92	—	0,45	10,50	4
Pasta di semolato di grano duro	12,50	1,00	1,37	—	1,00	11,50	5

(\*) Il grado di acidità è espresso dal numero di centimetri cubici di soluzione alcalina normale occorrente per neutralizzare grammi 100 di sostanza secca.

## ART. 8.

1. L'articolo 31 della legge 4 luglio 1967, n. 580, è sostituito dal seguente:

« ART. 31. — 1. La pasta con l'impiego di uova deve essere prodotta esclusivamente con semola e con l'aggiunta di almeno quattro uova intere di gallina, prive di guscio, per un peso complessivo non inferiore a grammi 200 di uova per ogni chilogrammo di semola.

2. La pasta prodotta con impiego di uova deve essere posta in commercio con la sola denominazione di "pasta all'uovo" e deve avere le seguenti caratteristiche:

Umidità massima per cento	Su cento parti di sostanza secca					
	Ceneri		Cellulosa		Sostanze azotate (azoto $\times$ 5,70) minimo	Acidità massima espressa in gradi (*)
	minimo	massimo	minimo	massimo		
12,50	—	1,20	—	0,50	12,50	5

(\*) Il grado di acidità è espresso dal numero di centimetri cubici di soluzione alcalina normale occorrente per neutralizzare grammi 100 di sostanza secca.

3. L'estratto etereo non deve risultare inferiore a grammi 2,80 riferiti a cento parti di sostanza secca. Il contenuto degli steroli non deve risultare inferiore a grammi 0,145 riferiti a cento parti di sostanza secca.

4. Il limite massimo delle ceneri per la pasta all'uovo con più di quattro uova è elevato in misura pari allo 0,05 su cento parti di sostanza secca per ciascun uovo aggiuntivo rispetto al minimo di quattro ».

## ART. 9.

1. L'articolo 33 della legge 4 luglio 1967, n. 580, è sostituito dal seguente:

« ART. 33. — 1. È consentita la produzione di paste alimentari fresche.

2. Nella produzione di tali paste devono essere osservate le prescrizioni stabilite per le paste alimentari secche, salvo che per l'umidità, il cui limite minimo non deve essere inferiore al 20 per cento e il cui limite massimo è stabilito nel 30 per cento per le paste alimentari fresche poste in vendita in confezioni sigillate.

3. L'acidità non deve superare il limite di gradi 6. Per le paste alimentari fresche con l'aggiunta di carne, il limite massimo di acidità è stabilito in gradi 7.

4. Il limite massimo delle ceneri della sfoglia delle paste speciali alimentari fresche farcite è elevato di 0,15 su cento parti di sostanza secca, non dovendosi comprendere nel calcolo dello stesso le ceneri apportate dai sali minerali degli ingredienti aggiunti alla sfoglia.

5. La pasta fresca all'uovo deve essere prodotta esclusivamente con uova fresche pastorizzate.

6. È consentito l'uso delle farine di grano tenero.

7. Le paste alimentari fresche destinate al consumatore finale, devono riportare sui cartelli di esposizione e sulle confezioni, oltre alle diciture stabilite dall'articolo 35, tutte le altre indicazioni previste dalle vigenti disposizioni in materia di etichettatura dei prodotti alimentari.

8. Le paste alimentari fresche prodotte dai laboratori artigianali per essere vendute direttamente al dettaglio, nei locali dei laboratori stessi o in locali a questi adiacenti, devono rientrare nei limiti di umidità di cui al comma 1 e possono essere commercializzate anche sfuse. Sono soggette all'obbligo del confezionamento, così come previsto dalle norme della presente legge, le paste alimentari fresche soggette a trasporto dal luogo di produzione ai diversi punti di vendita ».

#### ART. 10.

##### *(Disposizioni particolari)*

1. Le disposizioni di cui al primo comma dell'articolo 36 e al secondo

comma dell'articolo 50 della legge 4 luglio 1967, n. 580, non si applicano alle paste alimentari prodotte negli altri Paesi membri della Comunità economica europea introdotte nel territorio nazionale e a quelle di cui all'articolo 4 della presente legge.

ART. 11.

*(Regolamento di esecuzione)*

1. Entro un anno dalla data di pubblicazione della presente legge nella *Gazzetta Ufficiale*, con decreto del Presidente della Repubblica, su proposta del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato, di concerto con i Ministri della sanità, del commercio con l'estero e dell'agricoltura e delle foreste, sono emanate le norme regolamentari occorrenti per l'esecuzione della legge 4 luglio 1967, n. 580, così come integrata e modificata dalla legge 8 giugno 1971, n. 440, e dalla presente legge.