

# CAMERA DEI DEPUTATI N. 1488

## PROPOSTA DI LEGGE

D'INIZIATIVA DEI DEPUTATI

**PIERONI, PRATESI, SCALIA**

Modifiche alla legge 4 luglio 1967, n. 580, e nuove norme in materia di produzione e commercializzazione delle paste alimentari

*Presentata il 6 agosto 1992*

ONOREVOLI COLLEGHI! — La presente proposta di legge riproduce con lievi variazioni tecniche il testo approvato nella X legislatura dalla Commissione agricoltura della Camera dei deputati prescindendo dalle successive modificazioni apportate al Senato, dai proponenti considerate peggiorative rispetto alle finalità che il testo intende perseguire.

La legge 4 luglio 1967, n. 580, che disciplina la lavorazione e il commercio delle paste alimentari, prescrive l'utilizzo esclusivo di semola o semolato di grano duro nella produzione delle paste secche, allo scopo di garantire la qualità del prodotto assicurando al tempo stesso una

collocazione alla produzione di grano duro, la cui coltura risulta difficilmente sostituibile in molte aree del Meridione, in relazione alle caratteristiche del suolo e del clima.

La menzionata legge n. 580 del 1967 ha indubbiamente contribuito a consolidare l'immagine delle paste secche italiane sui mercati internazionali e ha costituito una efficace tutela del consumatore italiano, assicurando la diffusione di un prodotto di elevati requisiti qualitativi, pienamente conforme alle tradizioni alimentari del nostro Paese.

Va rilevato, al riguardo, che soltanto una utilizzazione esclusiva di grano duro

nella preparazione della pasta secca riesce a garantire un prodotto di alta resa nella cottura.

Il disposto della legge 4 luglio 1967, n. 580, ha finora impedito l'accesso in Italia alle paste alimentari prodotte in altri Paesi della Comunità economica europea, che presentavano requisiti diversi, e principalmente alle paste ottenute miscelando semola di grano tenero e semola di grano duro.

Questa situazione ha costituito oggetto di un giudizio della Corte di giustizia delle Comunità europee, a seguito di una domanda di pronuncia pregiudiziale proposta dal pretore di Bolzano nel contesto di una controversia riguardante la commercializzazione in Italia di una pasta « mista » importata dalla Germania.

Con sentenza del 14 luglio 1988, la Corte di giustizia ha dichiarato che « l'estensione ai prodotti importati di un divieto di vendere pasta prodotta con grano tenero o con una miscela di grano tenero e di grano duro, come quello contenuto nella legge italiana sulle paste alimentari, è incompatibile con gli articoli 30 e 38 del Trattato ».

La menzionata sentenza della Corte di giustizia comporta pertanto la libera commercializzazione, in Italia, di tutte le paste alimentari prodotte nella comunità europea in conformità con i principi di diritto ripetutamente sanciti dalla Corte stessa.

A seguito di tale decisione appare necessario adottare alcune disposizioni che tutelino la produzione nazionale di pasta di grano duro e garantiscano al consumatore la necessaria chiarezza in ordine alle caratteristiche dei prodotti commercializzati.

La presente proposta di legge prevede a tal fine:

a) l'introduzione di un marchio di identificazione obbligatorio per le confezioni di pasta di semola di grano duro prodotta in Italia. L'adozione di uno specifico marchio per la pasta di grano duro potrà assicurare una certa e immediata identificazione del prodotto da parte del

consumatore, mentre, peraltro, potrà costituire punto di riferimento per le specifiche campagne di informazione e di promozione a sostegno delle paste alimentari italiane;

b) l'introduzione di specifiche disposizioni in merito alle denominazioni di vendita che dovranno comparire sulle confezioni di paste di importazione « miste » (non prodotte utilizzando esclusivamente grano duro). Queste norme sono intese a tutelare i consumatori, consentendo agli stessi di distinguere facilmente le paste miste anche ove sussista una sostanziale identità nella presentazione esteriore del prodotto;

c) la regolamentazione delle paste « integrali ». Quest'ultimo aspetto, pur non essendo direttamente conseguente alla decisione della Corte di giustizia, trova tuttavia una opportuna collocazione nella presente proposta di legge. Ciò allo scopo di colmare una lacuna nella vigente legislazione, che non regola le paste integrali, soddisfacendo in tal modo anche le richieste degli operatori oggi gravemente danneggiati dall'attuale vuoto normativo, vuoto che impedisce un opportuno sbocco di mercato a prodotti derivati dalla meritoria pratica dell'agricoltura biologica. Giova sottolineare che allo stato attuale non sussistono elementi tali da indurre a rimuovere, per i produttori italiani, il vincolo di utilizzare del grano duro nella preparazione delle paste secche. Infatti l'immagine della pasta italiana, in Italia e all'estero, risulta ormai inscindibilmente legata al grano duro e alla qualità che questo prodotto assicura. Sarebbe pertanto inopportuno liberalizzare la produzione di paste miste in Italia e su questa valutazione risultano concordi anche le organizzazioni di categoria interessate al problema, a partire dall'associazione più rappresentativa dei produttori di paste alimentari.

Va sottolineato, in merito, che una diversa decisione comporterebbe conseguenze gravissime per la produzione nazionale di grano duro, che già incontra attualmente gravissimi problemi derivanti

da una situazione fortemente eccedentaria e da prezzi cedenti.

L'articolo 1 prescrive che le confezioni di pasta di semola di grano duro, prodotta in Italia, siano contraddistinte da un apposito marchio. La procedura amministrativa per la scelta del marchio è stata delineata in modo da assicurare una estrema rapidità nella adozione della decisione.

Con l'articolo 2 viene determinata la sanzione amministrativa di carattere pecuniario nella quale incorre chi omette l'uso del marchio di identificazione sulle confezioni di pasta di semola di grano duro prodotta in Italia. La stessa sanzione è comminata a carico di chi vende o detiene per vendere la pasta anzidetta priva dello stesso marchio.

Dette sanzioni decorrono rispettivamente dal sesto e dal dodicesimo mese successivi alla pubblicazione del marchio, per consentire la predisposizione delle nuove confezioni e lo smaltimento di quelle prodotte anteriormente al sesto mese successivo a tale pubblicazione. Sanzioni amministrative più severe sono previste a carico di chi fa uso fraudolento del marchio di identificazione.

L'articolo 3 prevede che le paste diverse da quella ottenuta esclusivamente con impiego di semola di grano duro, prodotte negli altri Paesi membri della Comunità economica europea e introdotte in Italia, devono recare sulla confezione la esatta composizione del prodotto commercializzato secondo una prevista serie di denominazioni che renda conto del rapporto semola di grano duro sfarinati di grano tenero. Fermo restando il divieto, severamente sancito, di produrre in Italia paste miste o di sfarinati vari, a carico di coloro che vendono o detengono ai fini di commercio paste provenienti dagli altri Paesi comunitari prive della prescritta indicazione viene applicata una proporzionata sanzione amministrativa. Per le paste miste eventualmente prodotte in Italia per l'esportazione, ai sensi della deroga di cui al primo comma dell'articolo 50 della legge n. 580 del 1967, è comunque obbligatoria la medesima denominazione

o altra equivalente compatibile con le disposizioni in materia di etichettatura in vigore nel Paese di destinazione.

L'articolo 4 stabilisce i tipi, le denominazioni e le caratteristiche degli sfarinati di grano duro destinati al commercio: si distinguono la « semola », ottenuta dalle cariossidi macinate grossolanamente e da cui viene separata la crusca mediante setacciatura, il « semolato » — a granuli più fini — e la farina integrale, a più alto contenuto di cellulosa e ceneri.

Nell'articolo 5 vengono precisate le norme di produzione della « pasta di semola di grano duro » e della « pasta di semolato di grano duro ».

L'articolo 6 stabilisce i tipi, le denominazioni e le caratteristiche delle paste alimentari destinate al commercio, con una classificazione che ricalca quella di cui all'articolo 4.

L'articolo 7 delinea una regolamentazione della produzione di farina e pasta integrale: viene riammessa la molitura « a pietra » sostanzialmente bandita dalla legge del 1967, e vengono fissate le percentuali minime e massime di fibra alimentare nella pasta integrale di grano duro, prevedendo sanzioni per le violazioni.

L'articolo 8 disciplina la produzione delle paste cosiddette « speciali », in quanto contenenti vari ingredienti (di origine vegetale o animale) fino a un massimo del 20 per cento del peso. Il medesimo articolo stabilisce anche una regolamentazione delle paste addizionate con crusca e cruschetto, che devono essere poste in commercio con apposita denominazione onde evitare confusioni con la pasta « integrale » in senso proprio.

L'articolo 9 riporta le norme di produzione della pasta all'uovo; mentre l'articolo 10 regola la produzione e la commercializzazione delle paste alimentari fresche.

Nell'articolo 11 viene istituito un fondo interprofessionale, alimentato con un prelievo sul prezzo di fabbrica della pasta di semola di grano duro, per favorire la diffusione di sementi, la promozione del marchio di cui all'articolo 1 e la gestione

dell'offerta di grano duro da parte delle associazioni agricole e di quelle dei pastai.

Con l'articolo 12 viene precisato che le disposizioni della legge 4 luglio 1967, n. 580, concernenti il divieto di vendita in Italia di paste non prodotte con semola di grano duro e il divieto di importazione delle paste medesime, non si applicano per le paste prodotte negli altri Paesi membri della Comunità economica euro-

pea, nonché per le paste integrali disciplinate dall'articolo 7 del provvedimento.

Infine, con l'articolo 13, in analogia a quanto già previsto dall'articolo 53 della legge 4 luglio 1967, n. 580, sono stabilite le modalità di emanazione delle norme regolamentari di esecuzione della legge.

La proposta di legge non comporta nuove o maggiori spese ovvero minori entrate.

## PROPOSTA DI LEGGE

## ART. 1.

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

2. Il Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato, con proprio decreto, emanato di concerto con il Ministro dell'agricoltura e delle foreste e con il Ministro del commercio con l'estero, determina, sulla base delle proposte avanzate dalle associazioni di categoria dei pastai maggiormente rappresentative, il marchio di cui al comma 1 e le relative caratteristiche.

## ART. 2.

1. Fatta salva la concorrente applicazione di eventuali sanzioni penali, decorsi sei mesi dalla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* del decreto di cui all'articolo 1, comma 2, 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 la sanzione amministrativa del pagamento di una somma non inferiore a lire un milione e non superiore a lire cinque milioni. Il prodotto è ritirato dal mercato a cura e a spese del produttore entro dieci giorni dalla contestazione immediata o dalla notifica degli estremi della violazione. In caso di inottemperanza, l'autorità competente all'irrogazione delle sanzioni procede in ogni caso al sequestro cautelare e alla successiva confisca dei prodotti.

2. Fatta salva la concorrente applicazione di eventuali sanzioni penali, decorsi dodici mesi dalla data di pubblicazione

nella *Gazzetta Ufficiale* del decreto di cui all'articolo 1, comma 2, a chi vende o detiene per vendere pasta di semola di grano duro prodotta in Italia in confezioni prive del marchio di cui all'articolo 1, si applica la sanzione amministrativa di cui al comma 1. Il prodotto è ritirato dal mercato a cura e a spese del produttore entro dieci giorni dalla contestazione immediata o dalla notifica degli estremi della violazione. In caso di inottemperanza, l'autorità competente all'irrogazione delle sanzioni procede in ogni caso al sequestro cautelare e alla successiva confisca dei prodotti.

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 previsto dall'articolo 1, è punito con la sanzione amministrativa del pagamento di una somma non inferiore a lire quattro milioni e non superiore a lire venti milioni. Il prodotto è ritirato dal mercato a cura e a spese del produttore entro dieci giorni dalla contestazione immediata o dalla notifica degli estremi della violazione. In caso di inottemperanza, l'autorità competente all'irrogazione delle sanzioni procede in ogni caso al sequestro cautelare e alla successiva confisca dei prodotti.

### ART. 3.

1. Le paste alimentari diverse dalle paste di cui agli articoli 29-*bis* e 30 della legge 4 luglio 1967, n. 580, come modificata dalla 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 denominazioni:

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, lettere b), c) e d), del presente articolo, le denominazioni di cui al medesimo comma, o altre denominazioni equivalenti compatibili 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, primo comma, della legge 4 luglio 1967, n. 580.

3. Le denominazioni complementari, quali « spaghetti », « penne », « fusilli » o altre, devono comparire sulla confezione del prodotto con collocazione e caratteri tipografici di minore risalto rispetto a quelli utilizzati per le denominazioni previste al comma 1.

4. Fatta salva la concorrente applicazione di eventuali sanzioni penali, decorsi dodici mesi dalla data di entrata in vigore della presente legge, chi vende o detiene per vendere le paste alimentari indicate al comma 1, confezionate in violazione delle disposizioni del presente articolo, è punito con la sanzione amministrativa del pagamento di una somma non inferiore a lire un milione e non superiore a lire dieci milioni.

5. Fatta salva la concorrente applicazione di eventuali sanzioni penali, e ferme restando le disposizioni di cui all'articolo 50, primo comma, della legge 4 luglio 1967, n. 580, chi produce in Italia paste alimentari diverse dalle paste di cui al titolo IV della citata legge n. 580 del 1967, come modificata dalla presente legge, è punito con la sanzione amministrativa del pagamento di una somma non inferiore a lire due milioni e non superiore a lire venti milioni e il prodotto è confiscato.

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

## ART. 4.

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 essere 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×5,70) minimo
		minimo	massimo	minimo	massimo	
Semola .....	14,50	—	0,09	—	0,45	10,50
Semolato .....	14,50	1,00	1,35	—	1,00	11,50
Farina integrale .....	14,50	1,35	1,75	—	1,50	12,50

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

3. 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. 5.

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 » e « pasta di semolato di grano duro » i prodotti ottenuti dalla trafilazione, laminazione ed



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

essiccamento di impasti preparati rispettivamente ed esclusivamente:

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

2. Nella produzione della « pasta di semola di grano duro » e della « pasta di semolato di grano duro » 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 con il Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato ».

2. Il decreto di cui al comma 2 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. 6.

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
Pasta integrale di grano duro .	12,50	1,30	1,80	—	1,50	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. 7.

1. Dopo l'articolo 29 della legge 4 luglio 1967, n. 580, è inserito il seguente:

« ART. 29-bis — 1. La farina integrale, per poter essere impiegata nella produzione di paste alimentari, può essere prodotta anche con mulini a pietra e deve possedere i requisiti igienico-sanitari previsti dall'articolo 5 della legge 30 aprile 1962, n. 283, come modificato dall'articolo 3 della legge 28 febbraio 1983, n. 441, e dalle altre disposizioni vigenti in materia di sostanze destinate all'alimentazione umana, nonché le proprie caratteristiche organolettiche con assenza di odori e sapori estranei.

2. Le paste integrali di grano duro destinate al commercio devono presentare, oltre alle caratteristiche analitiche di cui all'articolo 29, un contenuto di fibra alimentare minimo del 8.5 per cento e massimo del 10 per cento calcolato su sostanza secca. Il metodo ufficiale di analisi relativo alla determinazione della fibra alimentare è stabilito con decreto del Ministro della sanità, ai sensi dell'articolo 22, secondo comma, della legge 30 aprile 1962, n. 283.

3. La pasta integrale di grano duro deve essere posta in commercio con la denominazione « pasta di farina integrale di grano duro ».

4. La violazione delle norme del presente articolo è punita con la sanzione amministrativa del pagamento di una somma non inferiore a lire un milione e non superiore a lire dieci milioni ».

## ART. 8.

1. L'articolo 30 della legge 4 luglio 1967, n. 580, è sostituito dal seguente:

« ART. 30. — 1. È consentita la produzione di paste speciali contenenti vari ingredienti in quantità totale non superiore al venti per cento del peso. L'impiego di tali ingredienti è autorizzato con appositi decreti del Ministro della sanità, ema-

nati di concerto con il Ministro dell'agricoltura e delle foreste e con il Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato. I decreti stabiliscono le norme e le modalità per l'impiego e, nel caso, per la produzione, il commercio la conservazione degli ingredienti autorizzati e, ove necessario, prevedono l'obbligo di indicare la data di produzione e la durata di conservabilità dei medesimi.

2. Le paste speciali devono essere prodotte esclusivamente con semola, con semolato o con farina integrale di grano duro. Tali paste devono essere poste in commercio con le denominazioni di « pasta speciale di semola di grano duro » o « pasta speciale di semolato di grano duro » o « pasta speciale di farina integrale di grano duro », seguite dalla specificazione degli ingredienti aggiunti.

3. Sulle confezioni delle paste speciali devono essere indicati gli ingredienti in ordine decrescente di quantità presente riferita al peso e gli estremi del decreto di autorizzazione degli ingredienti stessi.

4. Per le paste con l'aggiunta di carne devono essere indicate, nell'involucro o recipiente che le contiene, anche la data di fabbricazione, la durata di conservabilità e le modalità di conservazione.

5. Nella produzione in Italia di paste alimentari speciali secche è consentito aggiungere all'impasto crusca e cruschetto provenienti esclusivamente da frumento duro. Tali paste speciali devono essere poste in commercio con le denominazioni di « pasta speciale di semola di grano duro con crusca », « pasta speciale di semola di grano duro con cruschetto » o « pasta speciale di semola di grano duro con crusca e cruschetto ».

6. 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.

7. Alle paste speciali di cui al comma 5 si applicano le disposizioni di cui all'articolo 29-bis, commi 1 e 2.

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

8. La violazione delle disposizioni di cui ai commi 5, 6 e 7 è punita con la sanzione amministrativa del pagamento di una somma non inferiore a lire un milione e non superiore a lire dieci milioni ».

## ART. 9.

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×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. 10.

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 delle paste di cui al comma 1 devono essere osservate le prescrizioni stabilite per le paste alimentari secche, salvo che per l'umidità e l'acidità.

3. Per le paste alimentari fresche poste in vendita in confezioni sigillate il limite minimo di umidità è fissato nel venti per cento e il limite massimo nel trenta per cento.

4. Per le paste alimentari fresche l'acidità non deve superare il limite di gradi sei. Per le paste alimentari fresche con l'aggiunta di carne il limite massimo di acidità è stabilito in gradi sette.

5. 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.

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

7. Nella produzione di paste alimentari fresche è consentito l'uso delle farine di grano tenero.

8. 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.

9. Le paste alimentari fresche possono essere commercializzate sfuse e in tal caso non si applicano le disposizioni di cui al comma 3. Le paste alimentari fresche commercializzate sfuse, durante il trasporto dal luogo di produzione ai diversi punti di vendita, devono essere collocate in contenitori chiusi per alimenti idonei ad assicurare alle medesime una adeguata

protezione da agenti esterni e da fattori ambientali e recanti oltre alle indicazioni previste dalle vigenti disposizioni in materia di etichettatura dei prodotti alimentari, la data di produzione e la dicitura "paste alimentari fresche da vendersi sfuse" ».

ART. 11.

1. Al fine di sviluppare la produzione di grano duro e della pasta contraddistinta dal marchio di cui all'articolo 1 è istituito un fondo interprofessionale.

2. Il fondo è destinato a interventi volti a favorire in particolare la diffusione di sementi per la produzione di grano duro, la promozione del marchio della pasta di semola di grano duro e la gestione dell'offerta di grano duro da parte delle unioni riconosciute di associazioni di produttori agricoli.

3. Il fondo è alimentato da un prelievo sul prezzo di fabbrica della pasta di semola di grano duro contraddistinta dal marchio di cui all'articolo 1, da versarsi da parte dei produttori di pasta direttamente al fondo medesimo, nonché dalle trattenute previste dagli accordi interprofessionali ai sensi dell'articolo 5, comma 4, della legge 16 marzo 1988, n. 88.

4. Il fondo è amministrato da un consorzio, con personalità giuridica di diritto privato, retto da uno statuto approvato con decreto del Ministro dell'agricoltura e delle foreste, di concerto con il Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato, da emanare entro trenta giorni dalla data di entrata in vigore della presente legge. Il comitato di gestione del consorzio è costituito da sei rappresentanti designati dalle unioni riconosciute di associazioni di produttori agricoli in numero proporzionale ai soci delle associazioni ad esse aderenti, e da sei rappresentanti delle associazioni di categoria dei pastai maggiormente rappresentative.

5. La misura del prelievo di cui al comma 3 e le modalità di applicazione del medesimo sono determinate, su proposta del consorzio di cui al comma 4, con

decreto del Ministro dell'agricoltura e delle foreste, da emanare, di concerto con il Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato entro il 10 febbraio di ogni anno e, in sede di prima attuazione, entro sessanta giorni dalla data di entrata in vigore della presente legge.

ART. 12.

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 e introdotte nel territorio nazionale.

ART. 13.

1. Entro un anno dalla data di pubblicazione della presente legge nella *Gazzetta Ufficiale*, su proposta del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato, di concerto con il Ministro dell'agricoltura e delle foreste e con il Ministro del commercio con l'estero, sono emanate, a norma dell'articolo 17, comma 1, della legge 23 agosto 1988, n. 400, le norme regolamentari di esecuzione della presente legge, nonché della legge 4 luglio 1967, n. 580, come modificata dalla presente legge.