SENATO DELLA REPUBBLICA

VII LEGISLATURA

(N. 1359)

DISEGNO DI LEGGE

d'iniziativa dei senatori LOMBARDI, CARBONI, DE GIUSEPPE, MINNOCCI, PACINI, DEL PONTE, LABOR e BUZIO

COMUNICATO ALLA PRESIDENZA IL 4 AGOSTO 1978

Impiego degli zuccheri di cui alla direttiva 73/437 CEE nei prodotti dolciari e preparati zuccherini

ONOREVOLI SENATORI. — Il disegno di legge che si sottopone alla vostra approvazione muove dall'intendimento di porre rimedio ad una anomalia legislativa che, presente nel quadro di norme concernenti la fabbricazione e lo smercio dei prodotti dolciari, rischia, ove non sia rimossa, di comprometterne le condizioni economiche e concorrenziali.

In virtù del regio decreto 3 agosto 1890, n. 7045, « è proibita la vendita di confetti e preparati zuccherini dolcificati con saccarina o con sostanze dolci diverse dallo zucchero » (art. 134, lettera *b*).

Difficile è certamente dire con sufficiente precisione cosa sono i « confetti », cosa i « preparati zuccherini », quali le « sostanze dolci diverse dallo zucchero » e così pure comprendere perchè il divieto sia stato riferito soltanto ai due prodotti indicati tra quelli, numerosissimi, di cui si compone la gamma dei prodotti dolciari.

Questa disposizione, dunque, che oggigiorno risulta incomprensibile e priva di motivazioni, acquista invece senso e concretezza se ci si rifà all'epoca in cui venne formulata. Essa infatti, risalendo a quasi novanta anni fa, non poteva che rispecchiare la realtà produttiva di allora, una realtà, merceologicamente parlando, estremamente elementare; non poteva che riferirsi ai prodotti così come allora si conoscevano, prodotti fabbricati a partire dalle materie prime agricole di più semplice e tradizionale derivazione, nè poteva evidentemente tenere conto degli sviluppi merceologici futuri che, nel campo delle sostanze alimentari, scienza e tecnologia hanno posto a disposizione dell'uomo.

È da pensare che il legislatore del 1890 abbia ritenuto che il settore dolciario dei prodotti a base di zucchero fosse ristretto ai « confetti » ed ai « preparati zuccherini » — a due prodotti cioè che nella accezione terminologica odierna coprono una modestissima fascia della produzione dolciaria — ed abbia voluto preservarne la peculiarità merceologica evitando che lo zucchero in essi contenuto potesse essere, anche solo parzialmente, sostituito.

Tale possibilità si è dunque voluto escludere non solo con riferimento alla saccarina, sostanza per la quale sussistevano allora più che oggi legittime perplessità di ordine sanitario, ma anche per le altre non meglio specificate « sostanze dolci diverse

TIPOGRAFIA DEL SENATO (1600) — 2-3-4

dallo zucchero » tra le quali, assai verosimilmente, dovevasi includere anche il glucosio.

Ciò infatti dovrebbe dedursi dalla lettura dell'articolo 133 dello stesso decreto che recita: « È proibita la vendita dello zucchero sofisticato con glucosio, saccarina ed altre sostanze organiche o minerali ».

Si tratta, in buona sostanza, di una norma che deve essere interpretata con riferimento ai tempi e che è stata inevitabilmente travolta dal successivo sviluppo della tecnologia alimentare tanto da apparire oggigiorno del tutto obsoleta.

Essa tuttavia, dopo tanti anni in cui è rimasta di fatto disapplicata, è fonte di gravi incertezze e crea problemi interpretativi di non trascurabile portata a causa dell'attuale indeterminatezza terminologica della produzione dolciaria.

Arricchitosi il mercato di numerosissimi nuovi prodotti dalle più svariate composizioni, risulta attualmente impossibile stabilire con obiettività quali prodotti dolciari debbano essere considerati « confetti » o « preparati zuccherini ».

Ai « confetti », intesi in senso tradizionale come preparazioni a base di zucchero ed aromi confezionate con mandorle o nocciole e ricavate dalla bassinatura (sbattitura), ed ai « preparati zuccherini » (autentici pezzi di zucchero variamente colorati ed aromatizzati) si è affiancata progressivamente tutta una gamma di prodotti che è inconcepibile ricondurre alle denominazioni e tipologie di un tempo. Si pensi solo alle «-caramelle » (ricavate dalla cottura di un impasto a base di zucchero e glucosio in combinazione con altri più disparati ingredienti) o ai pastigliaggi o alle gomme da masticare per rendersi facilmente conto di quanta strada è stata da allora percossa sotto il profilo sia della composizione dei prodotti sia delle tecniche di fabbricazione.

Quanto al glucosio poi, occorre rilevare che, benchè già conosciuto all'epoca dalla chimica, solo molto più tardi divenne una realtà industriale, il che aiuta probabilmente a spiegare l'attenzione ad esso rivolta dal legislatore nel 1890 e l'accostamento che ne fu fatto con altri composti chimici estranei all'alimentazione, come la saccarina, capaci di impartire il sapore dolce.

Da oltre cinquant'anni ormai il glucosio è liberamente impiegato dall'industria dolciaria di tutto il mondo nella fabbricazione dei più disparati prodotti: dalle caramelle ai pastigliaggi, dai canditi ai biscotti, dagli sciroppi ai gelati, per citarne solo alcuni tra i più rappresentativi.

L'industria dolciaria, infatti, insieme a quella farmaceutica, rappresenta la maggior utilizzatrice di glucosio, il cui largo impiego si giustifica sia per le sue proprietà alimentari, sia grazie alle peculiari caratteristiche tecnologiche che agevolano il controllo della cristallizzazione, della viscosità, dell'umidità, sia a ragione della funzione antiossidante che è in grado di esplicare (con effetti positivi sulla conservazione dei colori naturali) e del suo basso potere dolcificante che consente un maggior risalto delle componenti aromatiche utilizzate.

Il glucosio è certamente un prodotto alimentare del tutto idoneo al consumo ed il suo impiego non incontra, sotto il profilo sanitario, vincoli di sorta in nessun Paese. La stessa CEE lo contempla nella direttiva dell'11 dicembre 1973, n. 437, che disciplina « determinati tipi di zucchero destinati all'alimentazione umana ».

Questa direttiva, cui già si sono uniformate le legislazioni interne di tutti gli altri Stati della Comunità, non è ancora stata recepita nel nostro Paese lasciando così in essere, con riferimento alla materia di cui si tratta, una situazione anacronistica e contraddittoria.

Pertanto l'eliminazione del divieto di cui al citato decreto del 1890 non solo ovvierebbe, sia pure in piccola parte, al ritardo con cui viene data risposta positiva alla norma comunitaria, ma consentirebbe una disciplina unitaria ed armonizzata di tutto il settore dei prodotti dolciari, nel quadro della regolamentazione generale contenuta nella legge n. 283 del 1962 sulla tutela igienico-sanitaria degi alimenti, restituendo così alla norma la dovuta chiarezza interpretativa.

È con tale auspicio che si rassegna, onorevoli senatori, al vostro apprezzamento il disegno di legge in oggetto che, si spera, sia celermente confortato dalla vostra approvazione.

DISEGNO DI LEGGE

Articolo unico.

Nella fabbricazione dei prodotti dolciari e preparati zuccherini è consentito l'impiego dei diversi tipi di zucchero disciplinati dalla direttiva 73/437 della CEE.