

DISEGNO DI LEGGE

d'iniziativa dei senatori COLELLA, BALDI, MIROGLIO e MANENTE COMUNALE

COMUNICATO ALLA PRESIDENZA IL 28 OTTOBRE 1976

Modifiche alla legge 4 luglio 1967, n. 580, recante disciplina per la lavorazione e il commercio dei cereali, degli sfarinati, del pane e delle paste alimentari

ONOREVOLI SENATORI. — Il presente disegno di legge intende sopperire ad una lacuna legislativa conseguente all'attuale formulazione della legge 4 luglio 1967, n. 580, secondo la quale è fatto divieto di produrre per il commercio interno paste prodotte con cereali o vegetali diversi dal grano duro e sono previste paste speciali e paste dietetiche fra le quali non rientrano prodotti, quale la pasta di segale, in cui all'impasto di cereale o di altro vegetale non sono aggiunti altri ingredienti alimentari o particolari sostanze nè sono seguiti processi particolari di lavorazione. Mentre è preminente il problema concernente la pasta di segale, per i motivi in seguito illustrati, non va neanche sottaciuto che il medesimo problema dovrà porsi a breve scadenza anche per le paste preparate con altre farine alimentari di vegetali diversi dal frumento.

Per quanto riguarda la pasta di segale la maggiore urgenza ed incidenza di una nuova legislazione è determinata dal fatto che il prodotto è largamente consumato in quasi tutti gli altri Paesi della Comunità europea,

sicchè l'attuale regime proibitivo del nostro Paese ci pone in contrasto con precisi obblighi internazionali e con la stessa già copiosa legislazione comunitaria.

Le caratteristiche del prodotto in questione si sintetizzano in un regime alimentare ipocalorico ed ipoproteico particolarmente adatto per determinate categorie di consumatori quali obesi e diabetici.

In tali soggetti « allo scopo di evitare l'uso dei farmaci anoressizzanti » si prospetta l'uso di farinacei ottenuti con farina di pura segale. La presenza di questi alimenti consente di ottenere un volume di dieta superiore a quello realizzabile con farinacei di semola e di equivalente numero di calorie.

La presenza di alimenti confezionati con farina di pura segale infatti consente un assorbimento intestinale di tutte le componenti alimentari ridotto del 40-50 per cento delle calorie totali.

L'applicazione pratica di un siffatto schema dietetico consente di costruire una dieta normo-proteica ipoglicidica ed ipolipidica con sufficiente apporto di vitamine e minerali

(MANGONI DI S. STEFANO C. — Cattedra di fisiologia della nutrizione dell'Università di Napoli — Seconda giornata torinese di dietoterapia).

Inoltre, come attestato da moderne ricerche (MESSÉGUÉ, *Ha ragione la natura*, ed. Mondadori, 1972): « La segale è lassativa e previene l'arteriosclerosi. Nei Paesi come la Russia e la Polonia in cui costituisce un alimento di base, non si conoscono malattie dei vasi sanguigni ».

Si sono riportati a titolo esemplificativo tali giudizi della moderna dietologia per evidenziare alcuni aspetti di estrema utilità di un largo uso della segale quale alimento di largo consumo.

La segale è tra le coltivazioni di cereali minori del nostro Paese con una produzione annua che si aggira intorno al milione di quintali; è particolarmente presente in alcune zone dell'Italia settentrionale ed in particolare la produzione del Piemonte, della Lombardia e del Trentino-Alto Adige equivale al 70 per cento circa della produzione nazionale.

Il consumo di segale primeggia nelle quattro province di Aosta, Novara, Varese e Sondrio ove la farina viene usata attualmente

per la panificazione e per la produzione di paste alimentari fresche.

Il consumo globale di segale in Italia si esprime nella modesta cifra di chilogrammi 2,5 annuali per abitante, ma anche per soddisfare tale basso consumo è necessaria una importazione pressochè pari alla nostra produzione.

Se si considera che nel nostro paese la produzione di grani teneri eccede di molto il fabbisogno nazionale e che i terreni adatti al grano tenero, mentre non lo sono per il grano duro, lo sono per la segale, ne deriva che l'incoraggiamento della produzione di segale risponderebbe ad un indirizzo estremamente vantaggioso per l'agricoltura e per la diminuzione delle importazioni, sia di segale e sia di grano duro, nella misura in cui l'alimento riuscisse in parte a soppiantare l'uso delle paste alimentari normali.

Vi è poi da aggiungere che nel Mezzogiorno d'Italia ed in Campania, specie nel Cilento (SA) esistono terreni adatti alla coltivazione della segale.

Risulta da quanto brevemente tratteggiato che il disegno di legge appresta soluzioni vantaggiose sotto il profilo giuridico, sanitario ed economico.

DISEGNO DI LEGGE*Articolo unico.*

Ad integrazione di quanto stabilito dall'articolo 50 della legge 4 luglio 1967, n. 580, modificato con legge 17 maggio 1969, n. 272, è consentita la produzione di pasta alimentare ottenuta dalla trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento di un impasto preparato con farina di segale ed acqua. Tale pasta, denominata « pasta di segale », può essere prodotta e destinata al commercio soltanto con le caratteristiche seguenti:

Tipo e denominazione	Umidità massima per cento	Su cento parti di sostanza secca				Acidità espressa in gradi massimo (*)
		Ceneri		Cellulosa Massimo	Sostanze azotate (azotox5,70 minimo)	
		Minimo	Massimo			
Pasta di segale	12,50	0,70	1	1,20	6	5

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

Il Ministro dell'agricoltura e delle foreste, di concerto con i Ministri della sanità, dell'industria, del commercio e dell'artigianato, può autorizzare con proprio decreto, secondo le modalità e con le caratteristiche che verranno fissate nel decreto medesimo, la fabbricazione di prodotti ottenuti dalla trafilazione, laminazione e conseguente essiccazione di impasti preparati con farine alimentari di vegetali diversi dal frumento e dalla segale, da porsi in vendita con l'aggiunta della denominazione « pasta » e della specificazione del vegetale da cui proviene lo sfarinato.