

DISEGNO DI LEGGE

d'iniziativa dei senatori **MACCARRONE, PISCITELLO, TROPEANO, LUGNANO e GIACALONE**

COMUNICATO ALLA PRESIDENZA L'11 NOVEMBRE 1976

Modifica del quinto comma dell'articolo 4 del decreto del Presidente della Repubblica 19 maggio 1958, n. 719, per la determinazione del contenuto di agrumi nelle aranciate o altre bevande similari

ONOREVOLI SENATORI. — È noto come il potere nutritivo delle arance e dei limoni è notevolissimo. In essi, oltre alla vitamina C, sono contenute vitamina A, B1, B2, PP e P.

La cura a base di agrumi è stata consigliata in molte affezioni del fegato, come coadiuvante nelle malattie infettive, negli stati di astenia, esaurimento, anoressia, crescita, gravidanza, allattamento ed in passato anche nella cirrosi epatica.

L'acido ascorbico è indicato come preventivo delle affezioni acute dell'apparato respiratorio e il succo di arancia, con l'aggiunta di modeste quantità di succo di limone, costituisce una eccellente bevanda che favorisce i processi digestivi.

Nonostante ciò notevole quantità di nostre arance marciscono sotto gli alberi, quando

non finiscono in fangose poltiglie sotto le ruote dei trattori dell'AIMA, mentre le nostre aranciate e limonate vengono preparate con acqua e zucchero e con appena il 12 per cento di succhi di agrumi.

Negli ultimi dieci anni la superficie coltivata a tale coltura ha superato i 130.000 ettari con una produzione complessiva (di arance, limoni e mandarini) di circa 28 milioni di quintali.

Attualmente il consumo interno degli agrumi è in aumento (consumiamo di sole arance circa 28 chilogrammi *pro capite*), ma dovrebbe aumentare con un maggior consumo di spremute di arance e limoni.

E ciò non solo per i benefici nutritivi degli agrumi, ma anche per alleviare la crisi in cui versa tale settore con l'ulteriore consumo di

un altro milione di quintali attraverso l'industria dei succhi.

Il quinto comma dell'articolo 4 del regolamento approvato con decreto del Presidente della Repubblica del 19 maggio 1958, n. 719, prevede che le bibite analcoliche (comprese quelle di arancia, limone, mandarino e pompelmo) debbono avere per ogni cento cc. un residuo secco non inferiore a grammi 10 ed un contenuto di succo naturale non inferiore a grammi 12 o della quantità equivalente

di succo concentrato o liofilizzato o sciroppato.

Il presente disegno di legge si propone di aumentare il succo della frutta agrumicola contenuta nelle bevande analcoliche a grammi 14 di residuo secco e a grammi 20 di succo naturale.

Ripropono sostanzialmente una norma in vigore da tempo anche in Francia con benefici considerevoli per la produzione di quella nazione.

DISEGNO DI LEGGE

Articolo unico.

Dopo il quinto comma dell'articolo 4 del regolamento approvato con decreto del Presidente della Repubblica 19 maggio 1958, numero 719, è aggiunto il seguente comma:

« Le bibite di cui al presente articolo messe in commercio col nome di frutti di arancia, limone, mandarino o pompelmo debbono avere, per ogni 100 cc., un residuo secco non inferiore a gr. 14 ed un contenuto di succo naturale non inferiore a gr. 20 o della quantità equivalente di succo concentrato o liofilizzato o sciroppato. È vietato l'uso di coloranti e la percentuale complessiva del succo contenuto deve essere riportata sulla etichetta ».