

CAMERA DEI DEPUTATI

N. 975

PROPOSTA DI LEGGE

D'INIZIATIVA DEI DEPUTATI

**BRANDOLINI, ZUCCHI, OLIVERIO, AGOSTINI, BELLANOVA,
MARCO CARRA, CENNI, CUOMO, DAL MORO, FIORIO,
FOGLIARDI, LUSETTI, MARROCU, MARIO PEPE (PD), SANI,
SERVODIO, TRAPPOLINO, VANNUCCI**

Disciplina igienico-sanitaria per la preparazione,
il confezionamento e la distribuzione dei prodotti
ortofrutticoli di quarta gamma

Presentata il 13 maggio 2008

ONOREVOLI COLLEGHI! — Il cambiamento delle abitudini e degli stili di vita sta influenzando anche la definizione di nuove procedure riguardanti l'organizzazione della vita domestica e del lavoro di cura. In particolare, per ragioni di praticità e di risparmio nei tempi di preparazione del cibo, si sta diffondendo l'uso di prodotti appartenenti alla sfera dell'ortofrutta che vengono preselezionati, mondati, lavati e immessi sul mercato in confezioni mono o pluri dose. Spesso questi prodotti sono ulteriormente valorizzati dalle caratteristiche del prodotto « base » (provenienza geografica, coltivazione a

lotta integrata, coltivazione biologica, specie vegetale scelta eccetera) o dalle miscele in cui vengono confezionati (insalate miste, macedonie eccetera). Di grande rilievo è il fatto che questi prodotti, oltre alla distribuzione, attraverso le grandi catene organizzate, arrivano al consumatore attraverso i servizi di ristorazione e le mense scolastiche, in particolare delle scuole per l'infanzia, perciò in condizioni di particolare vigilanza qualitativa in considerazione delle caratteristiche dell'utente. Più di recente, inoltre, si va diffondendo la distribuzione mediante distributori automatici collocati nelle scuole primarie e secondarie.

rie, nelle università e nei luoghi di lavoro in genere, che offrono prodotti sostitutivi delle ipercaloriche « merendine », anche al fine di riequilibrare le diete e di combattere l'obesità.

In merito a questa progressiva diffusione di prodotti ortofrutticoli di « quarta gamma », si rileva che è molto importante la definizione dei corretti processi di produzione, sia per quanto riguarda il rispetto delle regole della « catena del freddo » per la conservazione, sia per quanto riguarda la mondatura e la lavatura. Così come è da segnalare l'importanza della corretta informazione all'utente.

Nell'articolo 1 si esplicita l'oggetto della presente proposta di legge, ovvero la disciplina della preparazione, del confezionamento e della distribuzione dei prodotti ortofrutticoli definiti di quarta gamma, anche al fine di dare garanzie all'utente sull'omogeneità e sulla comparabilità degli *standard* fra prodotti offerti con marchi commerciali diversi.

L'articolo 2 ha l'obiettivo di definire la natura dei prodotti di quarta gamma: cosa sono, come devono essere lavorati per essere definiti tali, quali procedure devono essere seguite, dalla raccolta al confezionamento, eventualmente anche con atmosfera modificata per garantire una loro ottimale conservazione.

L'articolo 3 affronta il tema del confezionamento e dell'eventuale miscelazione, anche con prodotti non freschi. È il caso, in particolare, di insalate miste o di macedonie che prevedono l'uso di frutta secca per variare il gusto del prodotto.

L'articolo 4 riguarda la necessità di definire gli *standard* igienico-sanitari dell'intero ciclo di produzione dei prodotti di quarta gamma e le informazioni da garantire al consumatore al momento dell'acquisto. A tal fine si prevede che il Ministro del lavoro, della salute e delle politiche sociali, di concerto con altri Ministri, emani un apposito decreto entro tre mesi dalla data di entrata in vigore della legge.

PROPOSTA DI LEGGE

ART. 1.

1. La presente legge disciplina la preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei prodotti ortofrutticoli di quarta gamma, come definiti ai sensi dell'articolo 2, destinati all'alimentazione umana.

ART. 2.

1. Si definiscono prodotti ortofrutticoli di quarta gamma i prodotti ortofrutticoli freschi, confezionati, pronti per il consumo tal quali o previa cottura che, dopo la raccolta, sono stati sottoposti a un processo di trasformazione seguendo le buone pratiche di lavorazione articolate nelle seguenti fasi: selezione, cernita, eventuale monda e taglio, lavaggio, asciugatura e confezionamento in buste o in vaschette sigillate, con eventuale utilizzo di atmosfera protettiva.

ART. 3.

1. I prodotti ortofrutticoli di quarta gamma possono essere confezionati singolarmente o in miscela, con l'eventuale aggiunta di ingredienti di origine vegetale non freschi o secchi, in contenitori di peso e di dimensioni diversi.

2. I prodotti ortofrutticoli di quarta gamma possono essere distribuiti nelle catene commerciali tradizionali o mediante distributori automatici, purché siano rispettati i parametri igienico-sanitari stabiliti dal decreto di cui all'articolo 4.

ART. 4.

1. Il Ministro del lavoro, della salute e delle politiche sociali, di concerto con i Ministri delle politiche agricole alimentari e forestali e dello sviluppo economico, definisce con proprio decreto, da emanare entro tre mesi dalla data di entrata in vigore della presente legge, i parametri igienico-sanitari del ciclo produttivo, delle acque destinate al lavaggio, del confezionamento e della distribuzione dei prodotti ortofrutticoli di quarta gamma, nonché le informazioni fondamentali che devono essere riportate sulle confezioni a tutela del consumatore.

