

CAMERA DEI DEPUTATI N. 2484

PROPOSTA DI LEGGE

d’iniziativa del deputato **ROTUNDO**

Introduzione della denominazione di « pane da forno tradizionale »
nella produzione e commercializzazione del pane

Presentata il 6 marzo 2002

ONOREVOLI COLLEGGHI! — L’obiettivo della presente proposta di legge è quello di tutelare il « prodotto pane » realizzato con quegli ingredienti e con quelle tecniche di produzione artigianali che risentono della tradizione culinaria e culturale tipica dei popoli del mediterraneo e che ne fanno un prodotto unico al mondo. Come è noto, il legislatore, con il regolamento di cui al decreto del Presidente della Repubblica 30 novembre 1998, n. 502, recante norme per la revisione della normativa in materia di lavorazione e di commercio del pane, a norma dell’articolo 50 della legge 22 febbraio 1994, n. 146, ha introdotto la possibilità di impiegare, nella produzione del pane, ingredienti aggiuntivi rispetto a quelli comunemente utilizzati, con il ri-

schio di determinare la progressiva scomparsa di quelle tecniche di produzione che garantiscono, in ogni parte del territorio nazionale, la presenza di quei prodotti tipici locali che hanno sicuramente contribuito a valorizzare l’immagine della cultura culinaria italiana nel mondo. Basta leggere l’articolo 3 del citato regolamento di cui al decreto n. 502 del 1998 per rendersi conto di quanto sia effettivo tale rischio: oltre alla pasta lievitata, preparata con sfarinati di grano, acqua e lievito, con o senza aggiunta di sale, è ora possibile impiegare, nella produzione del pane, sostanze aggiuntive come « paste acide essiccate, farine pregelatinizzate di frumento, glutine, amidi alimentari, zuccheri ».

L'introduzione della denominazione di « pane da forno tradizionale » ha, pertanto, lo scopo di identificare in modo preciso un prodotto, che, nell'impiego degli ingredienti e delle tecniche produttive, rappresenta per il consumatore una garanzia di genuinità e di tradizione in quanto realizzato esclusivamente con gli ingredienti indicati all'articolo 14, comma

1, della legge 4 luglio 1967, n. 580 (farina, acqua, lievito e sale).

Peraltro la presente proposta di legge è in linea con l'orientamento seguito da altri Paesi europei in materia di tutela di prodotti alimentari tipici, frutto di metodologie produttive artigianali. Si pensi al *pain de maison* francese o alla birra tedesca.

PROPOSTA DI LEGGE

ART. 1.

1. Per « panificio » si intende l'impresa iscritta all'albo di cui all'articolo 5 della legge 8 agosto 1985, n. 443, e successive modificazioni, che esercita l'attività di produzione del pane attraverso tutte le diverse fasi produttive, dalla formazione dell'impasto alla sua completa cottura.

2. Sono denominate « rivendite di pane » le imprese che provvedono soltanto alla vendita o al completamento della cottura e alla vendita del pane prodotto da altri.

ART. 2.

1. Per « pane da forno tradizionale » si intende il pane realizzato dai panifici di cui al comma 1 dell'articolo 1, in conformità alle disposizioni di cui all'articolo 14 della legge 4 luglio 1967, n. 580, e successive modificazioni, senza che siano utilizzate le sostanze aggiunte e gli ingredienti particolari di cui agli articoli 3 e 4 del regolamento di cui al decreto del Presidente della Repubblica 30 novembre 1998, n. 502.

2. È vietato l'uso della denominazione di « pane casereccio », « pane cotto a legna », « pane cotto artigianalmente » al fine di indicare il pane realizzato ai sensi del comma 1.

ART. 3.

1. I panifici e le rivendite di pane, di cui all'articolo 1, nonché gli esercizi che vendono il pane promiscuamente ad altri generi, sono obbligati, a tutela del consumatore, a distinguere in modo chiaro e visibile il pane denominato « pane da

forno tradizionale» di cui all'articolo 2, da quello realizzato utilizzando le sostanze aggiunte e gli ingredienti particolari di cui agli articoli 3 e 4 del regolamento di cui al decreto del Presidente della Repubblica 30 novembre 1998, n. 502.

