# 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 Colleghi! – 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 rischio 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, zucche-

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.

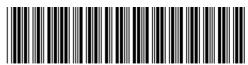
### ART. 2.

- 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.



€ 0,26

\*14PDI.0028280\*