Associazione Italiana di Scienza e TEcnologia dei Cereali

Considerazioni/Osservazioni dell'Associazione Italiana di Scienza e Tecnologia dei Cereali (AISTEC)

Audizione presso 10ª Commissione permanente del Senato

(Industria, commercio, turismo)

Roma, 22 novembre 2018

Disegni di legge nn. 169 e 739

"Produzione e vendita del pane"

Premessa

È assolutamente necessario aggiornare la normativa attuale sulla produzione e vendita del pane per le seguenti motivazioni:

a) Necessità di provvedere alla denominazione di pane fresco.
b) Assenza di una definizione codificata dalla legislazione italiana per le differenti tipologie di lievito naturale.
c) Migliore definizione/classificazione delle tipologie di lievito da impiegare.
d) Tali carenze comportano una scarsa definizione dei prodotti e una informazione non esaustiva per il consumatore.
e) Tutela e valorizzazione del pane fresco e del pane di pasta madre.

E' pertanto opportuno ed indifferibile procedere ad una rivisitazione/aggiornamento della normativa cogente per promuovere il pane fresco e l'uso di lievito naturale (pasta madre), ed offrire al consumatore una informazione corretta e trasparente sui pani prodotti con queste tecnologie di produzione.

A tal fine è necessario:

a) Definire le differenti tipologie di lievito commerciale e di lievito naturale, tenendo in considerazione che nell'accezione generale, le definizioni di "pasta madre", "pasta acida", "lievito naturale" e "lievito madre" sono impiegate come sinonimi.
b) Provvedere alla definizione e tecnologia di produzione di differenti tipologie di pane fresco.
c) Proporre una classificazione merceologica delle varie tipologie di pane e lievito che non si presti a ingenerare confusione, disorientamento e frodi/sofisticazioni e, soprattutto, che sia in grado di salvaguardare la qualità del prodotto e la consapevolezza del consumatore.

Associazione Italiana di Scienza e TEcnologia dei Cereali
c/o CREA-Centro di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione
Via Ardeatina, 546 - 00178 Roma
Presidenza: marconi@unimol.it - Segreteria: elisa.dearcangelis@unimol.it
C. F. 96290240587 – P.I. 12489351002

Disegno di legge n. 169 "Disposizioni in materia di produzione e vendita del pane"

Proposte di modifiche/integrazioni

in rosso le parti da espungere
in blu le considerazioni
in verde le proposte di modifica/integrazione

Art. 2.
(Definizioni)

comma 2a). La denominazione di "pane fresco" è riservata in via esclusiva al pane che è stato preparato secondo un processo di produzione continuo, privo di interruzioni finalizzate al congelamento, alla surgelazione di impasti e ad altri trattamenti con effetto conservante, ad eccezione delle tecniche mirate al solo rallentamento del processo di lievitazione senza additivi conservanti (senza utilizzo di additivi). È ritenuto continuo il processo di produzione per il quale non intercorre un intervallo di tempo superiore a settantadue ore dall'inizio della lavorazione fino al momento della messa in vendita del prodotto;

comma 2c) La denominazione di pane con pasta madre è riservata al pane che è stato prodotto mediante l'utilizzo contestuale di pasta madre di cui all'art. 5 comma 5 e di lieviti di cui all'articolo 5, commi 2, 3 e 4, in proporzioni variabili tra loro.

Art. 5.
(*Prodotti utilizzabili per la lievitazione nella panificazione*)

1. Ai fini della presente legge, per lievito si intende un organismo unicellulare, tassonomicamente appartenente, non limitatamente, alla specie *Saccharomyces cerevisiae*, avente la capacità di convertire (sostituire con fermentare) gli zuccheri derivanti dalla degradazione dell'amido in alcool e in anidride carbonica, assicurando la formazione della pasta convenientemente lievitata. La produzione di lievito deve essere ottenuta a partire da microrganismi presenti in natura, (appartenenti non limitatamente alla specie *Saccharomyces cerevisiae)*, coltivati su substrati provenienti da prodotti di origine agricola. È ammesso l'uso di specie di lievito tassonomicamente affini alla specie *Saccharomyces cerevisiae* e con simile capacità di fermentazione.

5. È definito «pasta madre» o «lievito naturale» l'impasto ottenuto con farina e acqua, sottoposto a una lunga fermentazione naturale acidificante utilizzando la tecnica dei rinfreschi successivi al fine di consentire la lievitazione dell'impasto.

Art. 6.
(Paste acide).

1. Le paste acide essiccate possono essere utilizzate purché prodotte esclusivamente con gli ingredienti previsti all'articolo 2 comma 1. Oltre la versione essiccata, può essere utilizzata la forma liquida, denominata pasta acida liquida purché rispondente alle prescrizioni di cui al presente comma.

2. Le paste acide essiccate non sono dotate di adeguato potere fermentativo e, ai fini di cui all'articolo 2 comma 1, necessitano di essere integrate con il lievito. La loro funzione primaria è l'apporto di acidità e di componenti responsabili dell'aroma caratteristici della lievitazione condotta con pasta madre.

Associazione Italiana di Scienza e TEcnologia dei Cereali
c/o CREA-Centro di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione
Via Ardeatina, 546 - 00178 Roma
Presidenza: marconi@unimol.it - Segreteria: elisa.dearcangelis@unimol.it
C. F. 96290240587 – P.I. 12489351002

SOSTITUIRE CON

Art. 6.
(*Pasta madre essiccata*)

1. È ammesso l'utilizzo di pasta madre essiccata, purché ottenuta da pasta madre così come definita dall'articolo 5, comma 5 e sottoposta a successivo trattamento di essiccazione.
2. Ai fini del processo di lievitazione di cui all'articolo 2, comma 1, la pasta madre essiccata è integrata con il lievito. La funzione primaria della pasta madre è l'apporto di acidità e di componenti responsabili dell'aroma.

La modifica si rende necessaria per i seguenti motivi: le paste acide non sono mai state definite nel testo; l'utilizzo di tale termine rende inoltre più confusa e meno chiara l'intelligibilità del testo stesso lasciando spazio a fraintendimenti e interpretazioni di comodo.

Art. 8.
(Forno di qualità)

1. La denominazione di "forno di qualità" è riservata in via esclusiva al panificio che produce e commercializza pane fresco.

2. La denominazione di "forno di qualità" può essere usata nella denominazione della ditta, dell'insegna o del marchio.

Espungere per i seguenti motivi:

1) la definizione "Forno di qualità" per il panificio che produce pane fresco non è appropriata perché la qualità è caratterizzata da più variabili: potremo avere forni che producono pane fresco di qualità assai scadente dal punto di vista sensoriale e non solo;
2) il forno dovrebbe commercializzare esclusivamente pane fresco e nient'altro.

Art. 11.
(Pane tradizionale di qualità)

1. Sono denominati "pane tradizionale di qualità" i pani tradizionali tipici locali identificati dalle regioni ai sensi dell'articolo 8 del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173, e del regolamento di cui al decreto del Ministro per le politiche sociali 8 settembre 1999, n. 350, riportati negli elenchi regionali e inseriti nell'elenco nazionale istituito dal citato regolamento, purché non contengano ingredienti finalizzati alla conservazione o alla durabilità prolungata né siano stati sottoposti ad altri trattamenti ad effetto conservante.

Possono altresì avvalersi della denominazione di "pane fresco tradizionale di qualità" i pani riconosciuti ai sensi della normativa dell'Unione europea in materia di denominazione di origine protetta, di indicazione geografica protetta e di specialità tradizionale garantita.

2. Le regioni, su proposta delle associazioni territoriali di rappresentanza della categoria della panificazione aderenti alle organizzazioni imprenditoriali più rappresentative a livello nazionale, riconoscono i disciplinari di produzione dei pani di cui alla lettera a) del comma 1.

Associazione Italiana di Scienza e TEcnologia dei Cereali
c/o CREA-Centro di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione
Via Ardeatina, 546 - 00178 Roma
Presidenza: marconi@unimol.it - Segreteria: elisa.dearcangelis@unimol.it
C. F. 96290240587 – P.I. 12489351002

SOSTITUIRE CON

Art. 11
(*Pane fresco tradizionale*)

1. Sono denominati «pane fresco tradizionale» i tipi di pane tradizionali tipici locali identificati dalle regioni ai sensi dell'articolo 8 del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173, e del regolamento di cui al decreto del Ministro per le politiche agricole 8 settembre 1999, n. 350, riportati negli elenchi regionali e inseriti nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari istituito dal citato regolamento, purché non contengano ingredienti finalizzati alla conservazione o alla durabilità prolungata né siano stati sottoposti ad altri trattamenti a effetto conservante. Possono altresì avvalersi della denominazione di «pane fresco tradizionale» i tipi di pane riconosciuti ai sensi della normativa unionale in materia di denominazione di origine protetta, di indicazione geografica protetta e di specialità tradizionale garantita, se prodotti nel rispetto di quanto disposto dall'articolo 2, comma 2, lettera a) della presente legge.
2. Le regioni, su proposta delle associazioni territoriali di rappresentanza della categoria della panificazione aderenti alle organizzazioni imprenditoriali più rappresentative a livello nazionale, riconoscono i disciplinari di produzione dei tipi di pane di cui al primo periodo del comma 1.

Considerazioni: il concetto di qualità è complesso e pertanto è più appropriato definire tali pani con la dicitura "pane fresco tradizionale" al posto di "pane tradizionale di qualità" (vedi anche commento art 8). In questo modo si valorizza anche nel titolo il pane fresco che è l'obiettivo del presente disegno di legge.

Associazione Italiana di Scienza e TEcnologia dei Cereali
c/o CREA-Centro di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione
Via Ardeatina, 546 - 00178 Roma
Presidenza: marconi@unimol.it - Segreteria: elisa.dearcangelis@unimol.it
C. F. 96290240587 – P.I. 12489351002

Disegno di legge n. 739 "Norme in materia di produzione e vendita del pane"

Proposte di modifiche/integrazioni

in rosso le parti da espungere
in blu le considerazioni
in verde le proposte di modifica/integrazioni

Art. 6.
(*Pasta madre essiccata*)

1. È ammesso l'utilizzo di pasta madre essiccata, purché ottenuta da pasta madre così come definita dall'articolo 5, comma 5 e sottoposta a successivo trattamento di essiccazione.
2. Ai fini del processo di lievitazione di cui all'articolo 2, comma 1, la pasta madre essiccata è integrata con il lievito. La funzione primaria della pasta madre essiccata è l'apporto di acidità e di componenti responsabili dell'aroma.

Associazione Italiana di Scienza e TEcnologia dei Cereali
c/o CREA-Centro di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione
Via Ardeatina, 546 - 00178 Roma
Presidenza: marconi@unimol.it - Segreteria: elisa.dearcangelis@unimol.it
C. F. 96290240587 – P.I. 12489351002

Chi siamo: AISTEC Associazione Italiana di Scienza e Tecnologia dei Cereali (www.aistec.it)

L'Associazione Italiana di Scienza e Tecnologia dei Cereali è stata istituita nel 1995 e attualmente ha sede a Roma presso il CREA-AN Alimenti e la Nutrizione (ex Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione INRAN). Aderisce all'AISSA, l'Associazione Italiana Società Scientifiche Agrarie con sede legale a Firenze presso l'Accademia dei Georgofili.

National Body dell'International Association for Cereal Science and Technology (ICC), l'AISTEC è un'associazione scientifica senza scopo di lucro che riunisce, a livello nazionale, gli studiosi e gli esperti di scienza e tecnologia dei cereali nei suoi vari aspetti agronomici, genetici, biochimici, chimici, microbiologici, tecnologici, nutrizionali ed economici e si propone innanzitutto di contribuire allo sviluppo delle conoscenze in tale settore. Ha organizzato 10 convegni nazionali e 1 internazionale sui cereali e derivati.

Altri importanti scopi dell'associazione sono il collegamento dei risultati della ricerca scientifica e tecnologica ad una migliore utilizzazione dei cereali, la promozione di incontri di studio in campo nazionale e internazionale per diffondere le acquisizioni scientifiche più recenti, la collaborazione con organizzazioni che operino nel settore della scienza e tecnologia dei cereali in altri Paesi. L'AISTEC, inoltre, si propone di sollecitare l'interesse e l'intervento degli organi della Pubblica Amministrazione nel favorire studi e ricerche sui cereali.

Consiglio Direttivo AISTEC 2016-2018: Rita Acquistucci, Massimo Blandino, Marina Carcea, Raimondo Cubadda, Maria Grazia D'Egidio, Emanuele Marconi (Presidente), Maria Ambrogina Pagani, Gianfranco Panfili, Gian Gaetano Pinnavaia, Rita Redaelli.

Associazione **I**taliana di **S**cienza e **TE**cnologia dei **C**ereali
c/o CREA-Centro di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione
Via Ardeatina, 546 - 00178 Roma
Presidenza: marconi@unimol.it - Segreteria: elisa.dearcangelis@unimol.it
C. F. 96290240587 – P.I. 12489351002