

SENATO DELLA REPUBBLICA

————— XIII LEGISLATURA —————

N. 3977

DISEGNO DI LEGGE

d’iniziativa dei senatori DE LUCA Athos, GIARETTA,
D’ALESSANDRO PRISCO, RUSSO SPENA, FUMAGALLI
CARULLI, MUNGARI, FLORINO, MANCONI, GUBERT,
COSTA, VERALDI, DE ANNA, PIZZINATO, VALLETTA, CIONI,
PIERONI, PETTINATO, LUBRANO DI RICCO, CARELLA,
DONISE, BOSI, MANZI, PINTO, DE MARTINO Guido,
BORTOLOTTO, MICELE e MELE

COMUNICATO ALLA PRESIDENZA IL 23 APRILE 1999

—————

Norme concernenti la denominazione di «pane tradizionale»
e «panificio»

—————

ONOREVOLI SENATORI. - La normativa che disciplina la produzione ed il commercio del pane, la legge 4 luglio 1967, n. 580, ha subito recentemente sostanziali modifiche con l'emanazione del decreto del Presidente della Repubblica 30 novembre 1998, n. 502.

Il decreto, necessario per adeguare il nostro paese ai principi del diritto comunitario, ha tuttavia prodotto un risultato sconcertante: di fatto, a seguito dell'abrogazione dell'articolo 20 della legge n. 580 del 1967, nella preparazione del pane si può utilizzare qualsiasi sostanza alimentare.

È evidente che una prima conseguenza di tale situazione sarà la perdita di identità del pane, alimento base della dieta mediterranea ed elemento tradizionale della gastronomia italiana.

Altra conseguenza sarebbe la perdita di professionalità preziose: l'attività del panificatore perderebbe la sua valenza qualitativa e molte aziende, spesso a conduzione familiare e che si trasmettono il mestiere di generazione in generazione, sarebbero messe a rischio, con preoccupanti strascichi sul fronte occupazionale.

In altri paesi europei, come in Francia, già da qualche anno sono state varate norme a tutela del pane tradizionale, e dell'azienda che lo produce, garantendone tutte le fasi di lavorazione.

Dobbiamo quindi offrire al consumatore l'opportunità di trovare un pane realizzato senza conservanti ed additivi, cioè il prodotto che sinora ha conosciuto semplicemente come «pane».

Per tutelare adeguatamente le specificità e le tradizioni nazionali, il presente disegno di legge pone nuovi requisiti per la denominazione del prodotto «pane» e dell'impresa «panificio», salvando la tipicità del pane artigianale.

Non tutti infatti sanno fare un buon pane, ed il rischio si accentua con la liberalizzazione di fatto degli ingredienti.

Intendiamo pertanto riservare la denominazione di panificio esclusivamente alle aziende che esercitano direttamente tutte le fasi di produzione e di vendita del pane, mentre si prevede di concedere un anno di tempo alle aziende che, non avendo questo requisito, attualmente utilizzano tale denominazione, per adeguarsi alle nuove norme o modificare le insegne.

Contestualmente, con l'istituzione di un albo dei panificatori, e con la previsione di un apposito diploma professionale conseguito presso scuole specifiche, si garantisce la preparazione dei fornai.

Quanto al prodotto, si potrà parlare di «pane tradizionale», per distinguerlo dai prodotti diversi in circolazione, solo per il pane prodotto interamente all'interno dei panifici, privo di additivi e non trattato con procedimenti quali il surgelamento.

In conclusione, crediamo che queste semplici innovazioni, senza rinunciare all'integrazione europea e alla realizzazione del libero mercato interno, offrano lo strumento per difendere le caratteristiche di un prodotto tipico dell'alimentazione italiana e garantire la continuità di un prezioso patrimonio professionale artigiano, e pertanto ne auspichiamo una rapida approvazione.

DISEGNO DI LEGGE

Art. 1.

(Denominazione di panificio)

1. Ai fini delle disposizioni vigenti può utilizzare la denominazione e avere le insegne di «panificio» esclusivamente l'impresa che esercita direttamente tutte le seguenti fasi di produzione del pane:

- a) impasto;
- b) lavorazione della pasta;
- c) lievitazione;
- d) cottura;
- e) vendita all'ingrosso o al minuto al consumatore finale.

2. Le imprese di cui al comma 1 possono utilizzare la denominazione «panificio» anche sulle insegne dei locali di vendita qualora essa avvenga in sedi distaccate o in locali adiacenti a quelli di produzione.

3. Le imprese che, alla data di entrata in vigore della presente legge, non siano in possesso dei requisiti di cui al comma 1 devono adeguarsi ai requisiti stessi ovvero modificare la propria denominazione e le proprie insegne, entro un anno dalla predetta data.

4. Il panificio è abilitato a produrre e porre in vendita anche le diverse tipologie di pane di cui alla legge 4 luglio 1967, n. 580, e successive modificazioni.

Art. 2.

(Denominazione di pane tradizionale)

1. Può essere posto in vendita, presso i panifici o gli altri esercizi commerciali abilitati alla vendita del pane, sotto la denominazione di «pane tradizionale»,

esclusivamente il pane che risponda ai seguenti requisiti:

a) sia impastato, lavorato, lievitato e cotto nel laboratorio di una delle imprese di cui all'articolo 1, comma 1, secondo una sequenza ininterrotta;

b) non abbia subito alcun trattamento di surgelazione o precottura;

c) l'intervallo di tempo intercorrente fra l'inizio del processo produttivo e la commercializzazione al consumatore finale non superi le ventiquattro ore, salvo una proroga di ventiquattro ore per ciascun giorno festivo o per ciascun giorno di chiusura consecutiva;

d) la produzione sia effettuata utilizzando esclusivamente le materie prime di cui alla tabella allegata alla presente legge.

2. Ulteriori integrazioni alle regole di buona panificazione sono definite, entro tre mesi dalla data di entrata in vigore della presente legge, attraverso un protocollo disciplinare elaborato a livello nazionale dalle organizzazioni dei panificatori e dalle associazioni dei consumatori di cui alla legge 30 luglio 1998, n. 281, nel quale sono indicate le caratteristiche specifiche minime e massime delle materie prime utilizzate come ingredienti, la forma ed i caratteri del prodotto finale, i tipi di cottura e le modalità di produzione.

3. Il Ministero della sanità vigila sull'applicazione delle disposizioni di cui al comma 1 e, a tal fine, può procedere in qualunque momento ad ispezioni, prelievi o sequestri di campioni di merce.

4. Restano vigenti, ove compatibili con la presente legge, le disposizioni di cui alla legge 4 luglio 1967, n. 580, e successive modificazioni.

5. Contro le violazioni della normativa in tema di corretta informazione al pubblico sui prodotti posti in vendita è ammesso il ricorso all'Autorità garante della concorrenza e del mercato, di cui alla legge 10 ottobre 1990, n. 287.

Art. 3.

(Sanzioni)

1. Salvo che il fatto non costituisca più grave reato, la violazione delle disposizioni di cui alla presente legge é punita con la sanzione amministrativa da lire un milione a lire sei milioni.

Art. 4.

(Responsabile della produzione)

1. Presso ogni panificio deve operare un responsabile della produzione con il compito di sovrintendere e coordinare la produzione del pane in tutte le sue fasi e di garantire la buona pratica panificatoria.

2. Il responsabile della produzione può essere sia il titolare del panificio sia un dipendente; egli deve comunque essere iscritto all'albo di cui all'articolo 5.

3. Entro sei mesi dalla data di entrata in vigore della presente legge, i titolari dei panifici devono adeguarsi alle disposizioni di cui al presente articolo.

Art 5.

(Albo dei panificatori artigianali)

1. A garanzia della qualità del prodotto, è istituito presso gli uffici provinciali dell'industria, del commercio e dell'artigianato l'albo dei panificatori artigianali.

2. Possono fare richiesta di iscrizione all'albo esclusivamente i soggetti in possesso di uno dei seguenti requisiti:

a) diploma triennale conseguito presso una scuola professionale di panificazione riconosciuta dalla regione ovvero presso un corso professionale di panificazione tenuto dalla regione;

b) cinque anni di attività con la qualifica di operaio panettiere;

c) cinque anni di attività aziendale con mansioni produttive in qualità di socio o di collaboratore familiare.

3. All'ammissione all'albo non possono essere posti limiti numerici.

4. Il Ministro dell'industria del commercio e dell'artigianato, con proprio decreto, entro tre mesi dalla data di entrata in vigore della presente legge, emana le disposizioni per la tenuta dell'albo.

ALLEGATO

(Articolo 2, comma 1, lettera d)

MATERIE PRIME UTILIZZABILI PER LA PRODUZIONE DEL PANE TRADIZIONALE

Farina di grano tenero tipo 00, 0, 1, 2, integrale, semola e semolato di grano duro, nonchè sfarinati di altri cereali. Le farine devono essere prive di coadiuvanti tecnologici e di altri ingredienti, e non provenire da cereali modificati geneticamente;

cloruro di sodio;

lievito da panificazione compresso (*saccaromices cerviasiae*);

lievito madre ottenuto dalla fermentazione naturale di farine con acqua potabile ed eventualmente cloruro sodico;

estratto di malto;

farine di cereali maltate;

burro;

strutto per panificazione;

olio di sansa e oliva o migliori;

latte anche in polvere;

saccarosio e destrosio;

olive, uva sultanina, e tutti gli ingredienti di origine naturale di cui vi sia un uso tradizionale documentato dai disciplinari depositati dalle associazioni presso la Camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura.

