

# SENATO DELLA REPUBBLICA

————— XIII LEGISLATURA —————

**N. 5016**

## **DISEGNO DI LEGGE**

**d’iniziativa del senatore DE LUCA Athos**

**COMUNICATO ALLA PRESIDENZA IL 27 FEBBRAIO 2001**

—————

Norme concernenti la tutela della pizza e la denominazione  
di «pizza italiana tradizionale»

—————

ONOREVOLI SENATORI. – Il presente disegno di legge si propone il fine di evitare la perdita di identità della pizza italiana, alimento base della dieta mediterranea ed elemento tradizionale della gastronomia italiana, nonché la perdita di professionalità preziose, e intende tutelare l'attività di preparazione della pizza, che rischia di perdere la sua valenza qualitativa, con la conseguenza che molte aziende, spesso a conduzione familiare e che si trasmettono il mestiere di generazione in generazione, si troverebbero messe a rischio, con preoccupanti strascichi anche sul fronte occupazionale.

L'intenzione è quindi quella di offrire al consumatore l'opportunità di trovare il prodotto «pizza» realizzato senza conservanti ed additivi, cioè il prodotto che sinora ha conosciuto semplicemente come «pizza». Per tutelare adeguatamente le specificità e le tradizioni nazionali, il presente disegno di legge pone nuovi requisiti per la denominazione del prodotto «pizza italiana tradizionale» e dell'impresa «pizzeria», salvando la tipicità della pizza italiana artigianale.

Non tutti infatti sanno fare una buona pizza italiana, ed il rischio si accentua con la liberalizzazione. Intendiamo pertanto riservare la denominazione di pizzeria esclusivamente alle aziende che esercitano direttamente tutte le fasi di produzione della pizza

italiana elencate al comma 1 dell'articolo 1 del presente disegno di legge, mentre si prevede di concedere un anno di tempo per adeguarsi alle nuove norme o modificare le insegne alle aziende che, non avendo questo requisito, attualmente utilizzano tale denominazione. Resterà impregiudicata la varietà di tipologie di pizza che contraddistingue la tradizione delle diverse regioni italiane.

Contestualmente, con la qualificazione professionale dei pizzaioli, e con la previsione di un apposito diploma professionale conseguito presso scuole specifiche, si garantisce la preparazione degli operatori. Quanto al prodotto, si potrà parlare di «pizza italiana tradizionale», per distinguerlo dai prodotti diversi in circolazione che continueranno a chiamarsi semplicemente pizza, solo per la pizza prodotta interamente all'interno delle pizzerie, prodotto 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 pizzeria italiana tradizionale)*

1. Ai fini delle disposizioni vigenti, può utilizzare la denominazione e avere le insegne di «pizzeria italiana tradizionale» esclusivamente l'impresa che esercita direttamente tutte le seguenti fasi di produzione della «pizza italiana tradizionale» di cui all'articolo 2:

- a) impasto;
- b) suddivisione dell'impasto;
- c) lievitazione;
- d) spianatura;
- e) condimento;
- f) cottura;
- g) rifinitura;
- h) vendita al minuto al consumatore finale.

2. 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.

3. La pizzeria di cui al comma 1 è abilitata a produrre e porre in vendita anche tipologie di pizza diverse dalla pizza italiana tradizionale di cui all'articolo 2.

## Art. 2.

*(Denominazione di pizza italiana tradizionale)*

1. Può essere posta in vendita sotto la denominazione di «pizza tradizionale italiana»

esclusivamente la pizza che risponda ai seguenti requisiti:

a) sia impastata, lavorata, lievitata e cotta 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) 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 gestori di pizzerie e dalle associazioni dei consumatori di cui alla legge 30 luglio 1998, n. 281, e successive modificazioni, nel quale siano 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. 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, e successive modificazioni.

### Art. 3.

#### *(Responsabile della produzione)*

1. Presso ogni pizzeria di cui all'articolo 1, comma 1, deve operare un responsabile della produzione con il compito di sovrintendere e coordinare la produzione della pizza italiana tradizionale in tutte le sue

fasi e di garantire la buona pratica panificatoria.

2. Il responsabile della produzione può essere sia il titolare della pizzeria sia un dipendente.

3. Entro dodici mesi dalla data di entrata in vigore della presente legge, i titolari delle pizzerie di cui all'articolo 1, comma 1, devono adeguarsi alle disposizioni di cui al presente articolo.

#### Art 4.

##### *(Qualificazione professionale)*

1. A garanzia della qualità del prodotto, sono abilitati alla produzione e lavorazione della pizza italiana tradizionale, secondo le modalità di cui alla presente legge, esclusivamente coloro che sono in possesso dei seguenti requisiti:

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

b) un anno di tirocinio con contratto di formazione e lavoro presso una pizzeria.

#### Art. 5.

##### *(Sanzioni)*

1. La violazione delle disposizioni di cui alla presente legge è punita con la sanzione della chiusura dell'esercizio fino all'adempimento degli obblighi di legge.

ALLEGATO

*(Articolo 2, comma 1, lettera c)***MATERIE PRIME UTILIZZABILI PER LA PRODUZIONE  
DELLA PIZZA ITALIANA TRADIZIONALE**

Farina di grano tenero tipo 00 e 0, semola e semolato di grano duro e proteine. 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 (*saccharomyces cervisiae*);

lievito secco o disidratato;

lievito madre ottenuto dalla fermentazione naturale di farine con acqua potabile;

olio extravergine di oliva;

ingredienti di origine naturale di cui vi sia un uso tradizionale documentato dai disciplinari depositati dalle associazioni dei consumatori presso la Camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura.



