

SENATO DELLA REPUBBLICA

————— XIV LEGISLATURA —————

N. 1387

DISEGNO DI LEGGE

**d’iniziativa dei senatori LAVAGNINI, BASTIANONI, GIARETTA,
VERALDI, RIGONI, MURINEDDU, BATTISTI, MONTAGNINO,
DATO, GAGLIONE, LIGUORI e VICINI**

COMUNICATO ALLA PRESIDENZA L’8 MAGGIO 2002

Norme a tutela della produzione di pane a Lariano e Carchitti

ONOREVOLI SENATORI. - Il presente disegno di legge si pone l'obiettivo di tutelare il prodotto pane realizzato nei paesi di Lariano e Carchitti con quegli ingredienti e con quelle tecniche di produzione artigianali che ne fanno un prodotto assolutamente tipico del comprensorio dei Castelli romani. Come è noto, il legislatore, con 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 del Presidente della Repubblica 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. Per evitare tale pericolo il presente disegno di legge si prefigge l'obiettivo di introdurre, per il pane prodotto a Lariano e Carchitti, la denominazione di origine controllata allo scopo di identificare in modo inequivocabile un pro-

dotto, 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 tipici quali farina di grano tenero, lievito naturale, acqua e sale, e cotto a legna con legna di castagno. Una misura del genere risulta quanto mai sentita in un momento in cui, specie a livello europeo, si discute della possibilità di commercializzare sempre più massicciamente prodotti contenenti organismi geneticamente modificati, o comunque realizzati in maniera difforme rispetto alle procedure tradizionali di lavorazione. Il prevalere di una simile impostazione rischia di danneggiare gravemente tutte quelle produzioni locali che proprio in ragione delle peculiarità di produzione trovano una così ampia diffusione e contribuiscono in maniera determinante anche allo sviluppo di un territorio. Per il pane di Lariano e Carchitti si pone poi il problema ulteriore delle produzioni sommerse, cioè del pane fatto in casa al di fuori delle quantità autorizzate dalla Camera di commercio, che si aggirano intorno agli 80-90 quintali giornalieri. È quindi necessario far emergere il fenomeno, anche a fronte di una sempre più ampia diffusione del prodotto, che viene commercializzato non solo nel comprensorio dei Castelli romani, ma anche nelle province di Latina, Frosinone e a Roma città. A tal fine il presente disegno di legge prevede che le associazioni dei panificatori della provincia di Roma possano richiedere alla Camera di commercio autorizzazioni a produrre quantitativi maggiori di pane, purché siano garantite le tradizionali modalità di lavorazione e l'uso degli ingredienti tipici.

DISEGNO DI LEGGE

Art. 1.

1. È introdotta la denominazione d'origine controllata per il pane prodotto nei comuni di Lariano e di Carchitti 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.

Art. 2.

1. I panifici e le rivendite di pane, 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 d'origine controllata da quello realizzato utilizzando le sostanze aggiunte e gli ingredienti particolari di cui agli articoli 3 e 4 del citato regolamento di cui al decreto del Presidente della Repubblica 30 novembre 1998, n. 502.

Art. 3.

1. La violazione delle disposizioni di cui alla presente legge è punita con la sanzione amministrativa da 500 a 3.000 euro.

Art. 4.

1. Al fine di contrastare il fenomeno delle produzioni sommerse, le associazioni dei panificatori della provincia di Roma possono richiedere annualmente alla Camera di com-

mercio l'autorizzazione a produrre quantitativi maggiori di pane, determinati d'intesa con i fornai locali alla luce dell'andamento della domanda.

2. Il rilascio dell'autorizzazione di cui al comma 1 è subordinato al rispetto delle tecniche tradizionali di produzione e all'uso degli ingredienti tipici.