

# SENATO DELLA REPUBBLICA

————— XIV LEGISLATURA —————

**N. 1718**

## **DISEGNO DI LEGGE**

**d’iniziativa del senatore FILIPPELLI**

**COMUNICATO ALLA PRESIDENZA IL 19 SETTEMBRE 2002**

—————

Norme a tutela della produzione di pane a Cutro

—————

ONOREVOLI SENATORI. – Il presente disegno di legge si pone l'obiettivo di tutelare il prodotto pane realizzato nel paese di Cutro con quegli ingredienti e con quelle tecniche di produzione artigianali che ne fanno un prodotto assolutamente tipico della provincia di Crotone. 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 Cutro, la denominazione di origine controllata allo scopo di identificare in modo inequivocabile un prodotto, che, nell'impiego degli ingredienti e delle tecniche produttive, rappresenta per il consumatore una garanzia di genuinità e di tradizione.

Il pane di Cutro è infatti realizzato esclusivamente con gli ingredienti tipici quali la semola di grano duro che, nella preparazione di questo pane, entra con percentuali altissime, circa il 75 per cento e la restante parte è costituita da farina di grano tenero, lievito naturale, acqua e sale. Il pane di Cutro è inoltre cotto in forni a legna costruiti in lastre di pietra e la cui cupola è in mattoni di argilla. Il materiale da ardere è costituito da listelli di pino o faggio che sono ammucchiati al centro del forno ed il pane è introdotto quando la temperatura raggiunge i 250-300° C. Il pane inoltre si inforna dopo circa quattro ore dall'inizio della lavorazione e cuoce per circa due ore. L'introduzione della denominazione di origine controllata per il pane di Cutro 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 Cutro 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. È quindi necessario far emergere il fenomeno, anche a fronte di una sempre più ampia diffusione del prodotto, che viene commercializzato non solo nella tradizionale area del crotonese, ma anche in alcune aree del centro-nord, favorito in questo dagli spostamenti migratori della

popolazione locale nelle aree industriali. A tal fine il presente disegno di legge prevede che le associazioni dei panificatori di Cutro possano richiedere alla Camera di commer-

cio autorizzazioni a produrre quantitativi maggiori di pane, purchè 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 nel comune di Cutro 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 di Cutro possono richiedere annualmente alla Camera di commercio l'autorizza-

zione 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.





