

Contributo del consorzio del Pane Toscano Dop al Disegno di legge n.413:

Pagina 2 : nell'introduzione del disegno di Legge si propone al 4° capoverso di far riferimento oltre che alle associazioni di categoria e di consumatori, agli istituti di ricerca con comprovata (da pubblicazioni internazionali) esperienza nel settore della panificazione

Pagina 4, art. 2 comma 2) lettera b): per il pane di pasta madre e il pane fresco di pasta madre non sono chiarite caratteristiche fondamentali come il pH del pane che sono essenziali per spiegare le proprietà nutraceutiche di questo tipo di prodotti, il contenuto in acido lattico e acido acetico (che sono prodotti dai batteri lattici della pasta madre e ne determinano le caratteristiche)

– **art. 2 comma 2) lettera c):** per non ingenerare confusione nel consumatore, che dovrebbe discernere tra <pane fresco **di** pasta madre> e <pane fresco **con** pasta madre>, la dizione proposta <<pane fresco con pasta madre>> dovrebbe essere autorizzata solo nel caso in cui il lievito madre sia prevalente (come capacità lievitante) rispetto alle altre tipologie di agenti lievitanti utilizzati altrimenti per maggiore chiarezza meglio autorizzare <<pane fresco con pasta madre e lieviti>>.

– **Pagina 5, art. 2 comma 7:** la specificazione del vegetale riguarda la specie o la varietà?

Inoltre, nelle definizioni non è menzionata la dizione <grani antichi>: quindi non si potrà usare?

Pagina 7, art. 4 (tipologie di pane) capoversi 3.4.5.: per il pane prodotto con farine integrali o di tipo 2 e 1 sarebbe opportuno prevedere il controllo, fornito dal mulino, del contenuto in micotossine (composti estremamente pericolosi per la salute umana e che sono in grado di "accumularsi" nel nostro organismo per "effetto somma" producendo un danno cronico).

Pagina 7, art. 5: non è chiaro l'impiego di alcuni ingredienti quali la pasta acida essiccata perché non contiene i microrganismi originariamente presenti né in concentrazione assoluta né in rapporti relativi (ad esempio lieviti rispetto a batteri; batteri omolattici rispetto ad eterolattici, ecc.) per cui dovrebbe essere chiaro che la madre acida essiccata non ha alcuna analogia con quella fresca o preparata con tecniche diverse in grado di assicurare la vitalità della componente sia dei lieviti che dei batteri. Inoltre non è chiaro se l'aggiunta degli ingredienti e) f) g) comporti il fatto che il pane non possa fregiarsi della dizione "fresco".

Mancano inoltre, tra le aggiunte e gli ingredienti particolari, quelli derivanti dalla valorizzazione dei sottoprodotti di altre filiere alimentari ma ricchi di composti di elevato valore nutrizionale (es: pectine della frutta, fenoli da sanse, vinacce, bucce della frutta) o materiali amilacei di origine vegetale ma non cerealicola (es: patate) che avendo un amido "diverso da quello dei cereali" (con diverso rapporto tra amilosio e amilopectina) contribuiscono, se impiegati in percentuali inferiori al 10%, a incrementare la conservabilità del pane senza "modificarne in maniera sensorialmente rilevante" le caratteristiche.

– **art. 5 le paste acide citata all'articolo 5 comma 1 lett d) non sono definite all'articolo 2 (Definizioni)**

Pagina 9, art.8: il pane potrebbe essere imballato per una sua durabilità prolungata, che possa consentire ai prodotti di qualità di conquistare mercati anche relativamente lontani, purchè la tecnica conservativa impieghi soli metodi fisici

Pagina 10, art. 5: nella definizione di pasta madre o lievito madre non vi è nessun riferimento all'equilibrato rapporto che ci dovrebbe essere tra lieviti e batteri lattici (rapporto ideale 1:100). Inoltre è genericamente ammesso l'utilizzo di colture di avviamento (starter) senza nessuna specificazione di origine, di concentrazione, di modalità di impiego.

Pagina 11, art.10: è ammesso l'uso di pasta madre essiccata che non ha caratteristiche paragonabile a quella fresca né per quantità, né per qualità, né per rapporti relativi tra lieviti e batteri lattici e tra batteri omolattici ed eterolattici. Peraltro è prevista l'integrazione con lievito quando i lieviti sono i microrganismi

più presenti nella pasta madre essiccata tanto che vengono commercializzati sotto forma di LSA (lievito secco attivo) per i diversi scopi (anche i lieviti per la vinificazione sono commercializzati come LSA).

Pagina 11, art. 11: senza voler privare di nulla i pani tradizionali locali (art. 8 DL 30.4.98, n.173 e successivo regolamento n.350 dell'8 settembre 1999) i pani DOP (non a caso in Italia le Dop del pane sono solo 3) dovrebbero avere una denominazione dedicata appare ambigua la dicitura "possono altresì avvalersi della denominazione di pane fresco tradizionale i pani Dop ... si propone di invertire:

Art. 11.

(Pane fresco tradizionale)

1. Sono denominati « pane fresco tradizionale » :

- i tipi di pane riconosciuti ai sensi della normativa dell'Unione europea 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.

- 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.

Art. 11. (Pane fresco tradizionale) comma 2 per l'iscrizione dei tipi di pane negli elenchi dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali di cui al DM 350/1999 si introduce una restrizione di tipologie di soggetti rispetto a tutti gli altri prodotti senza una giustificazione. Inoltre le "associazioni territoriali di rappresentanza della categoria della panificazione aderenti alle organizzazioni imprenditoriali più rappresentative a livello nazionale" potrebbero non essere rappresentative della realtà produttiva territoriale del tipo di prodotto da iscrivere come tradizionale. Si chiede la cancellazione di tale comma.

Pagina 12, art. 12: avendo verificato sperimentalmente come l'ambiente determini una contaminazione significativa del pane che ne riduce il tempo di conservazione, andrebbe proposta una modalità ecologicamente adeguata (es: involucri plastici compostabili) che ne riduca la contaminazione soprattutto per le pezzature grandi che possono essere utilizzate per più giorni (magari per fare zuppe, bruschette, ecc.) se non contaminate da funghi, lieviti o altri microrganismi. Questo contribuirebbe a ridurre lo scarto alimentare che rappresenta a livello globale un'aliquota del 30% del cibo prodotto.

Pagina 13, art. 13: questa legge potrebbe essere l'occasione per istituire figure professionali avanzate, con formazione universitaria e post-universitaria, nel settore dei prodotti da forno in analogia a quanto esiste ad esempio nel settore del vino dove il titolo di enologo è conferito al termine di un percorso di laurea triennale e esistono percorsi di laurea magistrale e di dottorato di ricerca (terzo livello della formazione). Questo darebbe lo spunto alla creazione dell'Istituto nazionale/internazionale del pane (in termini personali spero di poter spendere le mie competenze in materia superando le mancanze con l'entusiasmo per questo progetto) e dei prodotti da forno con una specifica missione nella formazione a diversi livelli (dal corso post diploma a quello di laurea e laurea magistrale) e nella ricerca e innovazione (la tradizione è un'innovazione ben riuscita che si è per questo radicata nel tessuto sociale ed economico di un territorio).

Pagina 15, art. 15: per tutelare la meritata fama che il nostro Paese ha nel settore agroalimentare, sarebbe necessario aggiungere alle materie prime italiane, anche il saper fare italiano (poche brevi regole che vietino l'accostamento del **Made in Italy 100** per cento a prodotti di **non comprovata qualità sensoriale e nutrizionale**).

Pagina 16, art. 16: sarebbe utile incentivare l'istituzione della "Festa del pane" nelle situazioni in cui viene abbinato al momento ludico anche una proposta culturale ed educativa con workshop, living lab, degustazioni anche professionali (cioè con schede tecniche del tipo di quella che abbiamo realizzato come gruppo di Tecnologie Alimentari dell'Università di Pisa nella versione sintetica e analitica per la Dop del pane toscano). Esperti qualificati del settore spiegherebbero con termini divulgativi "gli accorgimenti per riconoscere un pane di qualità" e i mille modi per poterlo utilizzare senza generare scarto alimentare con indubbio vantaggio economico e ambientale.

Infine mi sembra che manchi qualsiasi riferimento all'impiego di pani di qualità, in particolare freschi di pasta madre, nelle mense scolastiche: la cultura del pane si impara in tenera età, magari con merende sane come una fetta di pane fresco di pasta madre e olio extravergine di oliva accompagnati, se di stagione, da fette di pomodoro fresco. Quale genitore non sposerebbe la causa del consumo di un pane Dop a pasta madre conoscendo i vantaggi nutrizionali che è in grado di apportare alla salute di suoi figli (vedi file con poche slides che è stato allegato).

Grazie per la cortese attenzione

Angela Zinnai PhD

Professore associato in tecnologie alimentari

DiSAAAa – Università di Pisa

Mail: angela.zinnai@unipi.it; tel: 050-2216627