



Spett.Le

Ufficio di Segreteria della 9^a
Commissione del Senato della
Repubblica

Mail: commissione9@senato.it

Oggetto: Proposta di modifica normativa pane fresco Disegno di Legge 413 vs. D.Lgs. 131/2018

Con la presente si sottopongono a codesta Commissione, in occasione dell'audizione programmata per il 29 c.m. ore 15,15, le seguenti proposte relative del disegno di legge 413 Vs. D.lgs. 131/2018:

1. Art. 2 comma 4

È comunque vietato l'utilizzo delle denominazioni "pane di giornata", "pane appena sfornato" e "pane caldo" nonché di qualsiasi altra destinazione che possa indurre in inganno il consumatore

In riferimento al su indicato comma si invita ad una ulteriore riflessione e discussione sulla circostanza che tali diciture di fatto possano costituire un'informazione utile se corrispondenti a realtà, consentendo di fatto al consumatore di percepire tale valore aggiunto. Proponiamo, altresì, di individuare una soglia di temperatura minima sopra la quale consentire tale dicitura.

2. Art 9 comma 5

È definito «pasta madre» o «lievito naturale» l'impasto ottenuto con farina e acqua, sottoposto a una lunga fermentazione naturale acidificante utilizzando la tecnica dei rinfreschi successivi al fine di consentire la lievitazione dell'impasto. La fermentazione deve avvenire esclusivamente a opera di microrganismi endogeni della farina o di origine ambientale. È inoltre ammesso l'utilizzo di colture di avviamento (starter) costituite da batteri lattici, senza materiale di supporto ed esenti da contaminanti.

Si propone di aggiungere la seguente definizione:

E' definito "lievito madre di qualità" quello ottenuto secondo il metodo tradizionale dei rinfreschi pluri-giornalieri senza ausilio di alcuno starter di avviamento (coltura di batteri), bensì, la fermentazione deve avvenire esclusivamente ad opera dei microrganismi ambientali specifici e caratterizzanti il territorio.

Il motivo di tale richiesta è correlato all'influenza che uno specifico e limitato territorio ha, sulla selezione della popolazione di lieviti e batteri lattici, da cui deriva una microflora eterogenea esclusiva, in quanto legata a quello specifico ambiente che l'ha naturalmente selezionata.



3. Art 10 comma 1

È ammesso l'utilizzo di pasta madre essiccata, purché ottenuta da pasta madre, come definita dall'articolo 9, comma 5, e sottoposta a successivo trattamento di essiccazione

Si suggerisce di considerare l'opportunità di dare corretta informazione o evidenziazione dell'utilizzo della pasta madre essiccata al consumatore, in etichetta, con la dicitura "pasta madre essiccata", ovvero qualsiasi altra forma di chiara comunicazione.

Il motivo di tale richiesta è correlato al fatto che si potrebbero configurare profili ingannevoli, poiché il lievito madre essiccato, proviene, in parte, da ceppi di lievito accuratamente selezionati reperibili sul mercato, la cui provenienza ovviamente non è territoriale (cfr. art 9 comma 5, in cui viene fornita definizione del lievito madre).

Altamura 29 marzo 2023

Presidente
Consorzio per la Tutela e la Valorizzazione
del Pane di Altamura a DOP
Lucia Forte