

CAMERA DEI DEPUTATI N. 3526

PROPOSTA DI LEGGE

D'INIZIATIVA DEI DEPUTATI

ZOFFILI, VIVIANI, BUBISUTTI, GASTALDI, GERMANÀ, GOLINELLI, LIUNI, LOLINI, LOSS, MANZATO, BAZZARO, BIANCHI, VANESSA CATTOI, CAVANDOLI, COMENCINI, ANDREA CRIPPA, DI MURO, FIORINI, FOGLIANI, FURGIUELE, LEGNAIOLI, LUCCHINI, LUCENTINI, MURELLI, PATASSINI, PATELLI, PRETTO, SALTAMARTINI, TATEO, TONELLI, VALLOTTO, ZENNARO

Disposizioni concernenti l'impiego del lievito madre fresco

Presentata il 22 marzo 2022

ONOREVOLI COLLEGHI! — Il lievito madre fresco è un impasto di farina e di acqua che viene fatto fermentare spontaneamente grazie a microrganismi unicellulari acidi, rappresentati da batteri, soprattutto del genere *Lactobacillus* (batteri lattici) e *Acetobacter* (batteri acetici) e da lieviti, come i Saccharomiceti (gli stessi utilizzati nella fermentazione alcolica) in un rapporto simbiotico di mutua associazione. Molto probabilmente il lievito madre fresco è la prima forma di lievito conosciuta fin dall'antichità. Negli ultimi anni, sulla scorta di una crescente attenzione verso la riscoperta dei prodotti naturali e dei sapori antichi, è emersa una preferenza nel consumo del lievito madre fresco rispetto al lievito di

birra. Sempre più spesso i panifici, le pizzerie e i ristoranti danno risalto all'utilizzo del lievito madre fresco, il cui uso è legato soprattutto alla tradizione e alla cultura della cosiddetta « civiltà dei lievitati ».

Le principali categorie di lieviti, ciascuna con le proprie caratteristiche e con i correlati utilizzi, sono due:

1) i lieviti naturali, che producono una lievitazione biologica mediante l'intervento di organismi di natura microbica e sono veri e propri lieviti e batteri viventi; questi ultimi, grazie al processo di fermentazione e all'attivazione del calore, metabolizzano i carboidrati, producendo acidi, alcool e anidride carbonica. In questa ca-

tegoria di lieviti rientrano il lievito di birra essiccato, fresco o in polvere e il lievito madre. Il lievito di birra non è un batterio bensì un fungo, denominato *Saccharomyces cerevisiae*, e produce unicamente una fermentazione di tipo alcoolico; il lievito madre, invece, è composto di molti microrganismi, come i fermenti lattici, assorbiti direttamente dall'ambiente. La definizione di lievito madre « fresco » è fondamentale perché consente la distinzione tra la pasta madre ottenuta e portata a maturazione spontaneamente con i cosiddetti « rinfreschi », un termine tecnico che identifica la lavorazione del lievito, e la pasta madre composta da colture di microrganismi liofilizzati la cui attivazione richiede l'aggiunta del lievito di birra;

2) i lieviti chimici: sono degli agenti lievitanti secchi utilizzati per aumentare il volume e per alleggerire l'impasto dei prodotti da forno; come indicato dall'aggettivo « chimico », questi lieviti consistono in combinazioni di uno o più sali che producono gas carbonico tramite una reazione acido-base. Il termine lievito, in questo caso, si riferisce soltanto all'azione di « levare ». A differenza del lievito biologico, il lievito chimico necessita di un tempo di lievitazione minore, pochi minuti anziché ore, e non opera nessuna trasformazione metabolica dei carboidrati in alcool etilico, anidride carbonica, acqua o composti volatili in generale. Non si tratta di agenti « pericolosi » o innaturali, come si potrebbe ritenere, ma semplicemente di miscele inerti, come ad esempio il « cremor tartaro », l'acido tartarico o il bicarbonato di sodio, la cui attivazione in combinazioni dosate riesce a liberare rapidamente anidride carbonica ma ha anche effetti di lievitazione limitati.

Numerosi sono i vantaggi riconducibili al consumo di prodotti che utilizzano il lievito madre fresco a maturazione rispetto al lievito di birra, tra i quali un indice glicemico moderato, in quanto i batteri digeriscono gli zuccheri, trasformandoli in altre sostanze, quali l'anidride carbonica. La maggiore durata della lievitazione lascia più tempo agli enzimi per scomporre le

proteine, come il glutine, le macromolecole lipidiche e amidacee in nutrienti semplici. La complessità aromatica, la durabilità e la qualità igienico-sanitaria dell'alimento sono, inoltre, superiori.

Appare, quindi, necessario fare chiarezza nel mercato in merito agli ingredienti richiamati e alle rispettive proprietà a partire da una puntuale disciplina della denominazione, anche al fine di garantire il diritto dei consumatori a un'informazione chiara, trasparente e corretta sulle caratteristiche dei prodotti offerti.

La presente proposta di legge si compone di sette articoli. L'articolo 1 prevede le finalità della legge, ossia la diffusione, la difesa, la valorizzazione e la divulgazione della produzione artigianale dei lievitati che utilizzano lievito madre fresco. L'articolo 2 reca le definizioni di lieviti naturali freschi e di lieviti chimici. L'articolo 3 dispone l'istituzione della Giornata del lievito madre fresco, volta a promuovere la diffusione della conoscenza del patrimonio enogastronomico nazionale e delle tradizioni ad esso collegate nonché del turismo esperienziale. L'articolo 4 attribuisce al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali i compiti di promozione, di controllo e di informazione sulle qualità, sulla storia e sulle caratteristiche organolettiche del lievito madre fresco, anche con riferimento all'utilizzo nella dieta mediterranea, e sulle tecniche secolari di lavorazione. L'articolo 5 promuove la conoscenza delle proprietà del lievito madre fresco attraverso l'impegno in materia di ricerca scientifica. L'articolo 6 prevede una clausola di mutuo riconoscimento in forza della quale la presente legge non si applica ai prodotti alimentari legalmente fabbricati o commercializzati in un altro Stato membro dell'Unione europea o fabbricati in uno Stato dell'Associazione europea di libero scambio (EFTA).

Infine, l'articolo 7 prevede che le disposizioni di cui alla presente legge si applichino previo espletamento della procedura di notifica alla Commissione europea prevista ai sensi dell'articolo 45 del regolamento (UE) n. 1169 del 2011.

PROPOSTA DI LEGGE

Art. 1.

(Finalità)

1. La presente legge ha come finalità:

a) la diffusione, la difesa, la valorizzazione e la divulgazione della produzione artigianale dei lievitati con lievito madre fresco e lo sviluppo delle conoscenze nella produzione dei lievitati e delle specialità al lievito madre fresco;

b) la promozione in Italia e all'estero dei lievitati legati al mondo della pasticceria e della panificazione nonché del ruolo storico e culturale del lievito madre fresco nella tradizione gastronomica italiana;

c) il riconoscimento del lievito madre fresco come patrimonio culturale gastronomico nazionale.

2. Ai fini di cui al comma 1, le regioni e gli enti locali, negli ambiti di propria competenza, possono adottare iniziative volte ad assicurare la valorizzazione e la promozione dei prodotti di cui al comma 1.

Art. 2.

(Denominazioni di vendita)

1. Ai sensi dell'articolo 17 del regolamento (UE) 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, si definiscono:

a) lieviti naturali: l'insieme dei microrganismi, lieviti o batteri viventi, che producono una lievitazione biologica, quali il lievito di birra essiccato, fresco o in polvere e il lievito madre fresco e in polvere;

b) lievito madre fresco: il lievito naturale ottenuto esclusivamente dalla fermentazione spontanea di una miscela composta di farina, acqua e, eventualmente, sale, condotta a maturazione mediante la

tecnica dei « rinfreschi », senza aggiunta di coadiuvanti o di altri agenti lievitanti;

c) lieviti chimici: gli agenti lievitanti secchi utilizzati per aumentare il volume e per alleggerire l'impasto dei prodotti da forno.

Art. 3.

(Istituzione della Giornata del lievito madre fresco)

1. È istituita la Giornata del lievito madre fresco volta a promuovere la diffusione della conoscenza del patrimonio enogastronomico nazionale e delle tradizioni ad esso collegate nonché del turismo esperienziale.

2. Con decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali, da emanare entro novanta giorni dalla data di entrata in vigore della presente legge, di concerto con il Ministro dell'istruzione e con il Ministro dell'università e della ricerca, previa intesa in sede di Conferenza unificata di cui all'articolo 8 del decreto legislativo 28 agosto 1997, n. 281, e sentite le associazioni di categoria più rappresentative a livello nazionale, sono stabilite la data della Giornata di cui al comma 1 e le modalità di attuazione della presente legge, garantendo il coinvolgimento delle istituzioni scolastiche e lo svolgimento di iniziative di promozione presso le istituzioni pubbliche e le imprese agricole e alimentari italiane, comprese le attività commerciali e di vendita al dettaglio dei prodotti alimentari.

Art. 4.

(Disposizioni in materia di controllo, di promozione e di informazione)

1. Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, anche tramite l'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari, effettua controlli sul corretto utilizzo delle denominazioni di cui all'articolo 2 e sul rispetto delle disposizioni di attuazione della presente legge.

2. Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, nell'ambito delle risorse finanziarie disponibili, promuove specifiche campagne di promozione e di informazione sulle qualità, sulla storia e sulle caratteristiche organolettiche del lievito madre fresco, anche in relazione all'utilizzo nella dieta mediterranea, e sulle tecniche secolari di lavorazione.

Art. 5.

(Ricerca scientifica)

1. Il Ministero della salute, il Ministero dell'università e della ricerca e il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, nell'ambito delle rispettive competenze e nei limiti delle risorse finanziarie disponibili a legislazione vigente, promuovono la ricerca scientifica sulle caratteristiche e sul ruolo del lievito madre fresco nella tradizione gastronomica mondiale.

Art. 6.

(Clausola di mutuo riconoscimento)

1. Le disposizioni della presente legge non si applicano ai prodotti legalmente fabbricati o commercializzati in un altro Stato membro dell'Unione europea o fabbricati in uno Stato dell'Associazione europea di libero scambio aderente all'Accordo sullo Spazio economico europeo (SEE).

Art. 7.

(Disposizioni finali)

1. Le disposizioni di cui alla presente legge si applicano a decorrere dalla data di perfezionamento, con esito positivo, della procedura di notifica alla Commissione europea ai sensi dell'articolo 45 del regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

PAGINA BIANCA

PAGINA BIANCA



18PDL0179330