

CAMERA DEI DEPUTATI N. 1992

PROPOSTA DI LEGGE

d’iniziativa della deputata DONDI

Istituzione del Registro nazionale degli affinatori di formaggio e delega al Governo per la disciplina della sua organizzazione e del suo funzionamento

Presentata il 29 luglio 2024

ONOREVOLI COLLEGHI! — La presente proposta di legge mira a tutelare e valorizzare i professionisti che svolgono l’attività di affinatore di formaggio, un’arte indispensabile nella produzione casearia. Si tratta di un lavoro artigianale fatto di amore, passione e cura, che qualifica le materie prime e anche i prodotti caseari come le migliori eccellenze del *made in Italy* in tutto il mondo. L’affinamento è una tecnica che si effettua su molte tipologie di formaggi che, grazie a procedure ben precise, fanno acquisire ai formaggi una struttura e un sentore aromatico degno di nota. In linea di massima, ciò accade grazie a un percorso di permanenza e stagionatura, di norma in condizioni anaerobiche, a contatto con prodotti naturali e di derivazione vegetale o animale.

Tuttavia, l’affinamento del formaggio è un’arte tutt’altro che recente. D’altra parte, non si tratta di una tecnica alternativa per

dar vita a formaggi diversi, ma un metodo per stagionare e conservare il prodotto caseario. Quindi, forse inconsapevolmente, i nostri antenati hanno dato vita a un prodotto di grande qualità.

Tuttavia non bisogna dimenticare che, se da una parte è auspicabile creare formaggi nuovi, dall’altra è sempre preferibile rispettare le loro caratteristiche, aromi e struttura.

L’affinamento, quindi, non è un lavoro che può essere lasciato al caso. All’opposto, si tratta di un processo studiato e curato nei minimi dettagli. Non a caso, gli affinatori esperti sono in grado di creare accostamenti esemplari partendo dalle tecniche casearie di base, dalla caseificazione fino alla stagionatura.

Ebbene, l’affinamento del formaggio significa portarlo a perfetta maturazione, raggiungendo il miglior risultato gustativo e

olfattivo possibile, valorizzando così l'intera filiera di produzione.

Il processo di affinamento consiste nella cura del formaggio scelto, giorno dopo giorno, attraverso le tecniche specifiche per ogni tipologia di formaggio, che possono essere: la spazzolatura, il lavaggio con acqua e sale grosso, l'oliatura, l'asportazione delle muffe nocive, le rivolture periodiche delle forme, nonché la creazione e la cura degli ambienti specifici e adeguati per ogni tipo di formaggio e relativo affinamento, anche per favorire la crescita corretta delle muffe nobili all'esterno o interno del formaggio dove è previsto.

Per adottare ed eseguire correttamente le attività necessarie è indispensabile conoscere la provenienza del formaggio, il luogo di origine, le sue caratteristiche organolettiche, le tradizioni del territorio di provenienza e le relative tecniche di produzione, spesso tramandati da secoli. Infine, occorre saper scegliere le migliori produzioni e le singole forme, tenendo in grande considerazione anche il benessere animale, per poter valorizzare al massimo un prodotto così importante per la nostra cultura.

Durante il processo di affinamento i formaggi possono essere avvolti dalle foglie, dal fieno, da erbe aromatiche, da verdure o frutta, provenienti dal territorio di appartenenza del formaggio stesso – tecniche spesso suggerite dalle antiche tradizioni di conservazione del formaggio –, immersi o lavati con vino o birre oppure portati a un grado di affinamento desiderato nella sua purezza, senza l'uso di nessun altro ingrediente.

Tuttavia le esigenze della gastronomia contemporanea spesso tendono a ricercare nuovi sapori e sensazioni gustative e visive, invitando il raffinatore a sperimentare con gli ingredienti più svariati, provenienti da

tutto il mondo – come per esempio le fave di cacao o il rhum – esprimendo la propria creatività e gusto. La preparazione dell'affinatore e la conoscenza del processo di affinamento in questo caso sono ancor più indispensabili, in quanto l'affinatore professionista non deve mai snaturare l'identità del prodotto, mantenendo sempre il legame con il territorio di provenienza e il contatto costante con il mastro casaro.

È di fondamentale importanza che questa attività sia condotta in maniera seria, responsabile e regolamentata, per evitare le improvvisazioni e le sofisticazioni mirate puramente al profitto ovvero al perseguimento di mode o tendenze attuali che possono portare a trascurare la qualità e la sicurezza alimentare.

Si tratta dunque di un'arte che deve essere valorizzata e preservata in quanto i professionisti che la svolgono sono molto pochi.

In tal senso, la presente proposta di legge, all'articolo 1, istituisce il Registro nazionale degli affinatori di formaggio, finalizzato a garantire l'affidabilità e la competenza dei professionisti iscritti, oltre a valorizzare il loro valore nella filiera agro-alimentare.

È inoltre delegata al Governo la definizione dei requisiti e delle modalità di iscrizione nel Registro, secondo i principi e criteri direttivi previsti all'articolo 3.

Il Registro ha carattere nazionale ed è istituito presso il Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste che provvede alla sua tenuta mediante strumenti informatici. In conclusione, la presente proposta di legge ha l'obiettivo di tutelare gli affinatori di formaggio, quali professionisti del settore, definendo con chiarezza le competenze necessarie per svolgere un'attività delicata come questa.

PROPOSTA DI LEGGE

Art. 1.

(Istituzione del Registro nazionale degli affinatori di formaggio)

1. È istituito, presso il Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, il Registro nazionale degli affinatori di formaggio, di seguito denominato « Registro ».

Art. 2.

(Delega al Governo per la definizione dei requisiti e delle modalità di iscrizione nel Registro)

1. Entro dodici mesi dalla data di entrata in vigore della presente legge, il Governo è delegato ad adottare, su proposta del Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, uno o più decreti legislativi per la definizione dei requisiti e delle modalità di iscrizione nel Registro, secondo i principi e i criteri direttivi di cui all'articolo 3.

Art. 3.

(Principi e criteri direttivi per l'esercizio della delega)

1. Nell'esercizio della delega di cui all'articolo 2 il Governo si attiene ai seguenti principi e criteri direttivi:

a) prevedere i requisiti minimi di abilità professionale che assicurino adeguate conoscenze tecniche concernenti la lavorazione del formaggio;

b) prevedere la tenuta del Registro in forma telematica con il rilascio di un certificato di iscrizione elettronica e individuare gli strumenti per consentire il riconoscimento della presenza dell'attività all'interno del Registro;

c) definire, nel rispetto del principio di semplificazione amministrativa, le modalità di funzionamento e tenuta del Registro;

d) stabilire le prerogative di esclusiva pertinenza degli iscritti.

Art. 4.

(Procedimento per l'adozione dei decreti legislativi)

1. Gli schemi dei decreti legislativi di cui all'articolo 3, corredati di una relazione tecnica che dia conto della neutralità finanziaria dei medesimi, sono adottati, previa intesa in sede di Conferenza unificata, ai sensi dell'articolo 9, comma 2, del decreto legislativo 28 agosto 1997, n. 281, e trasmessi alle Camere per l'espressione dei pareri delle Commissioni parlamentari competenti per materia e per i profili finanziari, che si pronunciano nel termine di quarantacinque giorni dalla data di trasmissione, decorso il quale i decreti legislativi possono essere comunque adottati.

2. Entro dodici mesi dalla data di entrata in vigore di ciascuno dei decreti legislativi di cui al comma 1, nel rispetto dei principi e dei criteri direttivi e con la procedura previsti dalla presente legge, il Governo può adottare disposizioni integrative e correttive dei medesimi decreti legislativi.

Art. 5.

(Clausola di invarianza finanziaria)

1. Dall'attuazione delle deleghe recate dalla presente legge non devono derivare nuovi o maggiori oneri a carico della finanza pubblica. A tale fine, le amministrazioni competenti provvedono ai relativi adempimenti con le risorse umane, finanziarie e strumentali disponibili a legislazione vigente.

Art. 6.

(Clausola di salvaguardia)

1. Le disposizioni della presente legge e quelle dei decreti legislativi emanati in at-

tuazione della stessa sono applicabili nelle regioni a statuto speciale e nelle provincie autonome di Trento e di Bolzano compatibilmente con i rispettivi statuti e le relative norme di attuazione.

PAGINA BIANCA

PAGINA BIANCA



19PDL0102730