CAMERA DEI DEPUTATI N. 2005

PROPOSTA DI LEGGE

D'INIZIATIVA DEI DEPUTATI

MISURACA, LICASTRO SCARDINO, GRIMALDI, MARINELLO, MINARDO

Disposizioni per lo sviluppo della filiera della pasta di alta qualità prodotta in Italia

Presentata il 29 novembre 2006

ONOREVOLI COLLEGHI ! — La presente proposta di legge ha l'obiettivo di sviluppare l'intera filiera della produzione della pasta di grano duro, sia per trovare maggiori sbocchi di mercato al cereale, sia per tutelare la pasta italiana dai sempre più frequenti attacchi conseguentemente alla globalizzazione dei mercati.

La *ratio* che permea tutta la proposta di legge è quella di fare in modo che ogni segmento della filiera produca al massimo livello qualitativo: l'agricoltore dovrà utilizzare una tecnica agronomica tale da garantire un contenuto finale di proteine nel grano e negli sfarinati abbastanza alto da ottenere un prodotto finale, una volta avvenuta la trasformazione, con contenuto proteico superiore alla media. Tale tenore è fondamentale ai fini di una buona tenuta della pasta alla cottura, che è proprio uno dei principali requisiti richiesti dal consumatore e che contraddistingue la pasta italiana nel mondo.

Funzione essenziale per la determinazione dei parametri minimi di qualità del grano è quella svolta da un apposito consorzio che riunisce tutti gli attori della filiera: è al suo interno che verranno fissate le norme tecniche di produzione ad ogni livello produttivo. La pasta così prodotta potrà anche essere certificata secondo i più recenti *standard* internazionali di qualità. Compatibilmente con le normative comunitarie, lo Stato e le regioni potranno iniziare le pratiche per il riconoscimento di provenienza italiana, quali la denominazione d'origine protetta (DOP), l'indicazione geografica protetta (IGP) o

similari. Al funzionamento dell'attività del consorzio si farà fronte mediante un piccolo prelievo sul prezzo di produzione della pasta, ampiamente ripagato da una maggiore efficienza e, in definitiva, da un forte miglioramento della qualità.

L'articolo 1 definisce l'ambito di applicazione della proposta di legge e le sue finalità, sottolineando l'importanza dello sviluppo della filiera. Viene evidenziato, inoltre, che la pasta di alta qualità si ottiene utilizzando esclusivamente semola di grani duri coltivati in Italia. Per questo il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali e le regioni, nell'ambito delle rispettive competenze, effettuano campagne di informazione mirate per la diffusione di tale tipologia di pasta.

L'articolo 2 detta norme quadro per il riconoscimento di un marchio di qualità, che garantisce l'origine e la provenienza del prodotto.

L'articolo 3 stabilisce le tipologie dei requisiti per tutti i livelli della filiera: i requisiti del prodotto iniziale, di sicurezza, nutrizionali e tecnologici; quelli del cosiddetto « contesto produttivo », quali la zona di produzione; gli usi e le tradizioni locali; infine, i requisiti di garanzia, quali le eventuali DOP, IGP, il marchio collettivo e similari o la rintracciabilità. Sarà poi compito del consorzio di cui all'articolo 4, comma 4, stabilire i parametri tecnici di ciascun requisito.

L'articolo 4 istituisce un apposito fondo di filiera destinato al finanziamento di interventi volti a favorire la diffusione di varietà di grano duro di alta qualità, la promozione del marchio di qualità e la formazione professionale di tutti gli operatori della filiera.

Il fondo è alimentato da un prelievo stabilito di anno in anno da un consorzio, che ha personalità giuridica di diritto privato ed è retto da uno statuto approvato con decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali, di concerto con il Ministro dello sviluppo economico. Si prevede, infine, che il comitato di gestione del consorzio sia costituito da rappresentanti designati dalle unioni riconosciute dei produttori agricoli, degli stoccatori, dei mugnai, dei pastai e della distribuzione.

PROPOSTA DI LEGGE

—

ART. 1.

(Finalità e oggetto).

1. La presente legge promuove la produzione, la diffusione e la commercializzazione della pasta di alta qualità prodotta in Italia, in conformità a quanto disposto dal capo II del regolamento di cui al decreto del Presidente della Repubblica 9 febbraio 2001, n. 187, e successive modificazioni, in particolare valorizzando gli usi e le tradizioni locali, in un contesto di filiera.

2. Per pasta di alta qualità si intende il prodotto ottenuto, ai sensi dell'articolo 6, comma 2, del regolamento di cui al decreto del Presidente della Repubblica 9 febbraio 2001, n. 187, attraverso un procedimento di trafilazione, laminazione e conseguente essiccazione di impasti preparati esclusivamente con acqua e semola di grani duri coltivati in Italia, rispondenti ai requisiti di cui all'articolo 3 della presente legge.

3. Tutte le fasi della produzione della pasta di alta qualità, dalla produzione agricola alla distribuzione al consumatore, sono certificate in conformità con gli *standard* tecnici internazionali adottati in materia.

4. Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali e le regioni, nell'ambito delle rispettive competenze e a valere sugli ordinari stanziamenti di bilancio, incentivano, con campagne di informazione mirate presso i produttori, gli esercenti e i consumatori, la diffusione della pasta di alta qualità. Le regioni promuovono le procedure per il riconoscimento dei diversi tipi di pasta, realizzati secondo gli usi e le tradizioni locali, come prodotti a denominazione d'origine protetta (DOP) o ad indicazione geografica protetta (IGP).

ART. 2.

(Marchio di qualità).

1. Le confezioni di pasta di alta qualità possono essere contraddistinte con un marchio di qualità del prodotto.

2. Il Ministro dello sviluppo economico, di concerto con il Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali, stabilisce, sulla base delle proposte avanzate dalle associazioni di categoria dei pastai maggiormente rappresentative a livello nazionale, il marchio di cui al comma 1 e le relative caratteristiche, nel rispetto delle norme comunitarie vigenti in materia di marchi e di etichettatura dei prodotti agroalimentari.

3. Entro sei mesi dalla data di entrata in vigore della presente legge, il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali promuove le necessarie procedure affinché la denominazione di « pasta tradizionale italiana », sia riconosciuta come specialità tradizionale garantita ai sensi del regolamento (CE) n. 509/2006 del Consiglio, del 20 marzo 2006, e conseguentemente iscritta nel registro di cui all'articolo 3 del medesimo regolamento.

ART. 3.

(Requisiti della materia prima).

1. Le varietà di grano duro utilizzate nella produzione finale di pasta di alta qualità, anche al fine di garantirne la tracciabilità e rintracciabilità di filiera, devono rispettare specifici requisiti tecnici, definiti con le modalità di cui al comma 2, distinti in:

a) requisiti di prodotto:

1) di sicurezza: assenza di residui, basso contenuto di metalli pesanti;

2) nutrizionali: contenuto in termini di macronutrienti, micronutrienti e composti bioattivi;

3) tecnologici: contenuto proteico, indice di giallo, indice di glutine, peso ettolitrico;

b) requisiti del contesto produttivo:

1) zona di produzione;

2) usi e tradizioni locali;

3) rispetto dell'ambiente, con particolare riferimento alla produzione integrata o biologica;

c) requisiti di garanzia:

1) marchio di qualità: DOP, IGP, marchio collettivo;

2) rintracciabilità ai sensi dell'articolo 18 del regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002.

2. I requisiti di cui al comma 1, lettere *a)*, *b)* e *c)*, sono definiti dal consorzio di cui all'articolo 4, comma 4, sentiti l'Istituto sperimentale per la cerealicoltura e i rappresentanti delle organizzazioni di categoria maggiormente rappresentative della filiera.

ART. 4.

(Fondo di filiera).

1. Al fine di sviluppare l'intera filiera della produzione della pasta di alta qualità, contraddistinta dal marchio di qualità di cui all'articolo 2, è istituito un apposito fondo di filiera.

2. Il fondo è destinato al finanziamento di interventi volti a favorire, in particolare, la diffusione delle varietà di grano duro aventi i requisiti definiti ai sensi dell'articolo 3, la promozione dei marchi di qualità della pasta di alta qualità e la formazione professionale di tutti gli operatori della filiera.

3. Il fondo è alimentato da un prelievo, il cui importo è stabilito ogni anno dal consorzio di cui al comma 4, sul prezzo di fabbrica della pasta di semola di grano duro contraddistinta dal marchio di qualità di cui all'articolo 2, versato da parte

dei produttori di pasta al fondo medesimo. La ripartizione del prelievo tra i componenti della filiera è effettuata con delibera del citato consorzio di cui al comma 4.

4. Il fondo è amministrato da un consorzio, con personalità giuridica di diritto privato, retto da uno statuto approvato con decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali, di concerto con il Ministro dello sviluppo economico, da adottare entro sei mesi dalla data di entrata in vigore della presente legge. Il comitato di gestione del consorzio è costituito da rappresentanti designati dalle unioni riconosciute dei produttori agricoli, degli stoccatori, dei mugnai, dei pastai e della distribuzione.

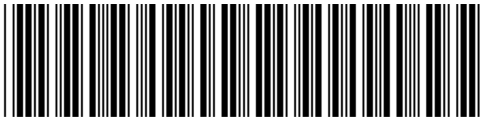
ART. 5.

(Entrata in vigore).

1. La presente legge entra in vigore sei mesi dopo la data della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale*.

PAGINA BIANCA

€ 0,30



15PDL0019960