



## **Camera dei Deputati**

**XVII Legislatura**

**XIII Commissione (Agricoltura)**

### **Audizione**

**PdL C.1932 contenente “Disposizione concernenti l’etichettatura delle farine di grano duro non raffinato o integre e dei prodotti da esse derivati e misure per la promozione della loro vendita e del loro consumo”**

**Roma, 18 gennaio 2017**

Appreziamo la volontà da parte del legislatore di pervenire con la PdL C. 1932 ad una regolamentazione degli sfarinati che preveda la valorizzazione dei prodotti alimentari realizzati con l’utilizzo di farine di grano duro non raffinate, distinguendole rispetto a prodotti alimentari integrali ricostituiti, ovvero ottenuti mediante miscelamento della semola, della crusca e del cruschetto, nell’ottica di una esatta informazione al consumatore.

Ma dobbiamo realisticamente evidenziare che la nostra realtà produttiva è caratterizzata da impianti sia piccolissimi che di grandi industrie con macinazione a cilindri nei quali i sottoprodotti durante la macinazione si separano per poi essere rimescolati assieme per produrre farina integrale. Solo la macinazione a pietra consente in un unico passaggio di macinare tutto assieme. Non crediamo che sia il caso di rivedere il progresso tecnologico.

Sottolineiamo più in generale che sembra l’ennesima ripresa di una storia già più volte sentita sulla presunta superiorità del prodotto integro. Da un punto di vista tecnico il prodotto “ricostituito” non comporta nessun incredibile - depauperamento dei principi nutritivi di un chicco di grano duro. I cereali da sempre sono fonte di carboidrati, mentre i sali minerali, le vitamine e gli altri oligoelementi li dovremmo assumere da altre fonti, se solo avessimo una dieta sana più varia ed equilibrata.

Riteniamo inoltre che l’attuale proposta, pur condivisibile nelle intenzioni, sia alquanto parziale rispetto alla necessità di una riformulazione complessiva del quadro normativo, dato che è accertato che farine “integrali” presenti sul mercato molto spesso possiedono valori reali del contenuto in ceneri che si discostano da quelli fissati per legge.

Ci preme evidenziare comunque di non comprendere le motivazioni per le quali la proposta si riferisca soltanto ai prodotti ottenuti con le farine di grano duro non raffinate e non preveda anche quelli che utilizzano farine di grano tenero non raffinate.

Inoltre rileviamo che non è stato fatto alcun riferimento ai limiti dei contaminanti microbiologici e naturali. Nelle farine di grano duro non raffinate i componenti nutrizionali presenti nelle materie prime sono soggetti a ossidazione naturale (lipidi contenuti nel germe) ed il contenuto di contaminanti ( micotossine, metalli pesanti, residui di antiparassitari, muffe, coliformi ) risultano maggiori rispetto alle farine lavorate con metodo tradizionale, nelle quali i contaminanti vengono separati e allontanati dalle farine.

Tra l’altro essendo presenti nei prodotti totalmente integrali grassi non stabili in alta percentuale e fortemente degradabili occorre adottare particolari precauzioni sul piano delle condizioni ambientali al fine di garantire la migliore conservazione i cui tempi sono notevolmente ridotti, al massimo 2 mesi a fronte di un mercato che richiede una shelf life per le farine compresa tra i 6 mesi ed 1 anno.

Richiamiamo l’attenzione sull’art. 2 comma 1 in quanto l’attribuire all’utilizzo prevalente, rispetto ad altri prodotti, di farine di grano duro non raffinate o integre e dei prodotti da esse derivati, in particolare pane e pasta, “titolo preferenziale” per l’aggiudicazione degli appalti, nei bandi di gara pubblici di servizi o di forniture di prodotti alimentari destinati alla ristorazione collettiva, può rappresentare un’invasione nel campo di competenza dell’Ente pubblico.

Parimenti potrebbe costituirsi un elemento di alterazione della concorrenza laddove, come previsto al capo 2 dello stesso articolo, i servizi di ristorazione scolastica e ospedaliera pubblici fossero obbligati ad integrare i rispettivi menù con prodotti derivanti da farine di grano duro non raffinate o integre, in particolare pane e pasta.

Merita una segnalazione quanto previsto all’art. 2 comma 3 laddove è sancito l’obbligo di informare il consumatore oltre che sui principi nutrizionali delle farine, ma a ciò già provvede l’art. 30 del Reg. UE 1169/2011, anche sugli effetti sulla salute dall’utilizzo sia delle stesse che dei prodotti da queste derivati.

A parte che in base all’art. 7 del Reg. citato sulle pratiche leali d’informazione, è fatto divieto di attribuire agli alimenti delle proprietà salutistiche, in ogni caso l’utilizzo di claims salutistici, se non previsti negli appositi elenchi comunitari, deve essere, secondo il Reg. 1924/2006, preventivamente autorizzato dalla Commissione Europea dietro parere dell’EFSA, sulla base di documentazione scientifica fondata ed indiscutibile.

Una considerazione finale che rappresenta una reale preoccupazione per i nostri produttori è che questa proposta non favorisca l’ingresso nel nostro Paese di farine estere con caratteristiche microbiologiche migliori; si rischia di porre dei parametri estremamente restrittivi per i cerealicoltori e per i molitori italiani. Per i motivi sanitari legati ai parametri dei contaminanti naturali il prodotto nazionale, viste le caratteristiche ambientali e di microclima in cui viene realizzato, risulterebbe fortemente svantaggiato nei confronti di quello estero.

In conclusione auspichiamo che la proposta di legge sia rivisitata alla luce delle osservazioni sopra delineate e sia allineata alla realtà del mercato garantendo nel contempo la necessaria trasparenza per gli operatori e l’informazione più corretta e chiara per i consumatori.