

ALIMENTA^{ESD}

COMMENTARIO TECNICO-GIURIDICO DELLA PRODUZIONE AGRO-ALIMENTARE

N. 10 Anno XXII

Ottobre 2014

Mensile



Istituto Zooprofilattico
Sperimentale
del Mezzogiorno
BIBLIOTECA

Via Salute, 2 - 80055 PORTICI (Napoli)
Tel. 081.7865268/221 - Fax 081.7865254

SOMMARIO

V. Silano (199)

Nuovi strumenti per la tutela dei consumatori dagli effetti avversi degli allergeni presenti negli alimenti

L. Guidarelli (203)

Steroli e stanoli vegetali: aspetti regolatori relativi al mantenimento o riduzione dei livelli di colesterolo

M. Vitagliano, S. Germani, C. Mucciolo (206)

Stabilità ossidativa nella carne suina addizionata con aroma naturale di oliva (*Phenolea® Complex Plus*)

F. Aversano, P.M. Meregalli (209)

Riflessioni sull'impiego di prodotti DOP e IGP come ingredienti: tra evocazione, rischio e utilità

Giurisprudenza (217)

TAR Lazio sent. n. 6699/2014 - Ric. Giuliani Spa contro AGCM - Linee prodotti "Gusto senza zuccheri" e "Gusto Diabel" - Indicazioni nutrizionali - Edulcorante utilizzato - Provvedimento parzialmente annullato



Istituto Zooprofilattico
Sperimentale
del Mezzogiorno
BIBLIOTECA

Via Salute, 2 - 80055 PORTICI (Napoli)
Tel. 081.7865268/221 - Fax 081.7865254

LIEVITO E "LIEVITO NATURALE"

Mistificazione di termini, degenerazione di un'arte

"Lievito madre vivo", "Vero lievito madre", "Lievito naturale attivo", "Coadiuvante a base di lievito naturale", "Lievito naturale vivo", "Semilavorato a base di lievito naturale" sono le fantasiose denominazioni falsamente intese come sinonimi di "Pasta madre", "Pâte à levure", "Sour dough", "Hefeteig", "Masa madre". A conferma che le menzogne ripetute diventano verità, questa pletora di "preparati" ha invaso il campo della produzione panaria e dolciaria da forno (sia artigianale che industriale) con una disinvolta strategia di *marketing*.

Giocano a favore di essi alcuni fattori il primo dei quali è certamente l'"opportunità" di qualificare i prodotti come ottenuti da ortodossa fermentazione panaria ancorché a tempi di lievitazione ridotti. E' il paradosso che vede l'artigiano enfatizzare la qualità delle sue produzioni delegando la propria professionalità a terzi e l'industria nascondere la sua funzione dietro la maschera dell'artigianalità (ormai surrettiziamente associata al mito del "naturale").

Il secondo fattore a favore di questa mistificazione è la carenza legislativa costretti come siamo a trovare un brandello di norma nel vetusto DPR 502/98 che all'art. 8 cita il "lievito" e la "crema di lievito" condizionandone l'impiego ad un "adeguato potere fermentativo". Una norma spuria che conforma l'"adeguato" all'indeterminato (inammissibile in materia tecnica dove le cifre limite contano, eccome!). Criticità questa non mitigata neppure dall'art. 3 dello stesso DPR 502/98 che, trattando delle "aggiunte", cita la "paste acide essiccate purché prodotte esclusivamente con gli ingredienti previsti dagli artt. 14 (sfarinati di grano, acqua e lievito) e 21 ("farine alimentari"- non meglio precisate - anche se miscelate con sfarinati di grano) della L. 4.7.67 n. 580".

(segue)

a cura di Istituto Bromatologico Italiano Direttore responsabile: Antonio Neri

ASSOCIATO



Unione Stampa Periodica Italiana