



PANE, SCATTA NORMA CHE TUTELA IL FRESCO CONTRO IL SURGELATO

17 Dicembre 2018 

PESCARA – Fiesa Assopanificatori Abruzzo e Molise comunica che dal 19 dicembre, con l'entrata in vigore del decreto 1° ottobre 2018, n. 131, Regolamento recante disciplina della denominazione di “panificio”, di “pane fresco” e dell'adozione della dicitura “pane conservato”, pubblicato sulla Gazzetta ufficiale n. 269 del 19/11/2018, il pane che ha subito processi di surgelazione e congelamento o che contiene additivi chimici e conservanti non potrà più essere venduto per fresco e dovrà obbligatoriamente avere un'etichetta con su scritto “conservato” oppure “a durabilità prolungata”.

Si tratta di uno strumento nel quale inoltre vengono specificate le denominazioni a tutela del consumatore e a salvaguardia della panificazione artigianale.

Il decreto prevede che essere etichettato come “fresco” “il pane preparato secondo un processo di produzione continuo, privo di interruzioni finalizzate al congelamento o surgelazione, ad eccezione del rallentamento del processo di lievitazione, privo di additivi conservanti e di altri trattamenti aventi effetto conservante”.

Per “continuo” si intende il processo di produzione quando “non intercorre un intervallo di tempo superiore alle 72 ore dall'inizio della lavorazione fino al momento della messa in vendita del prodotto”.

“C'è da notare che il decreto del Ministero dello sviluppo economico introduce anche il concetto di ‘panificio’, che viene definito come ‘l'impresa che dispone di impianti di produzione di pane, ed eventualmente altri prodotti da forno e assimilati o affini, e svolge l'intero ciclo di produzione dalla lavorazione della materie prime alla cottura finale’ – dice in una nota **Vincenzo Ruccolo**, presidente della Fiesa Assopanificatori Abruzzo e Molise – Si tratta di una definizione precisa e importante in quanto taglia fuori dal mercato del pane “fresco” tutte le imprese che non operano su tutto il processo produttivo del pane: dalla lavorazione della materia prima fino al prodotto finito e pronto per il consumatore”.

Con il Decreto N. 131, dal 19 dicembre, ci sarà una chiara differenziazione in etichetta tra prodotto “fresco” e prodotto “conservato”, fornendo al consumatore una tutela informativa importante per poter mangiar bene e poter scegliere il prodotto più genuino e controllato. Questa norma avvantaggia sul mercato del pane fresco i piccoli panifici artigianali con un importante aiuto alle piccole imprese di distribuzione del pane locale.



Per Fiesa Assopanificatori Abruzzo e Molise questo è un primo risultato importante; ma la legge sulla Panificazione è ancora più urgente.

“L’auspicio è che si possa utilizzare quale testo di confronto parlamentare l’articolato del ddl del senatore **Taricco** e del senatore **Mollame** (ex testo della Pdl Romanini) – conclude Ruccolo – giungendo quanto prima alla definizione di un testo coordinato partendo dallo stesso testo base e introducendo la questione della professionalizzazione della professione e della regolarizzazione dell’accesso oltre al superamento di tutte le problematiche inerenti la consumazione sul post, temi sui quali il Decreto ministeriale non entra, lasciando la materia inalterata”.

Fiesa Assopanificatori Abruzzo e Molise, comunque, ritiene che la vera esigenza della categoria è che si faccia presto a varare il testo normativo, a fronte di questo tardivo e non esaustivo decreto che lascia molti aspetti della vita della panificazione senza risposte.