

PANIFICATORI INCONTRANO PROPONENTE LEGGE A TUTELA DEL SETTORE



L'AQUILA - Una delegazione di Assopanificatori Fiesa Confesercenti, guidata dai vice presidenti **Vincenzo Ruccolo** e **Benvenuto Pagnoni** accompagnati dal direttore Fiesa **Gaetano Pergamo**, da **Angelo Pellegrino**, delegato alla formazione, **Milvio Pallotti**, di Assopanificatori Roma, e dall'avvocato **Alessandro Tatafiore** dell'ufficio legislativo di Confesercenti nazionale, ha incontrato, lo scorso 3 ottobre alla Camera dei deputati l'onorevole **Giuseppe L'Abbate** e il suo staff per discutere della proposta di legge in tema di normazione per la produzione e vendita del pane.

La proposta, a firma dell'onorevole L'Abbate, recante tra l'altro la nozione di panificio nonché le denominazioni di "Pane fresco" e di "Pane conservato", riprende il cammino dell'iter legislativo della proposta **Romanini** già approvata nella precedente legislatura con il voto unanime dei gruppi parlamentari.

"L'iniziativa parlamentare, se approvata, andrebbe a coprire un vuoto già segnalato dalle associazioni di categoria e da diverse Regioni - dice in una nota Vincenzao Rucolo, presidente della Fiesa Confesercenti d'Abruzzo - Queste da sempre lamentano l'assenza di una normativa quadro in grado di indirizzare l'attività legislativa in sede territoriale".

La proposta in esame recepisce molte delle indicazioni che la panificazione italiana ha unitariamente elaborato e rispecchia in linea di principio quanto già concordato in materia con Fiesa Assopanificatori.

La delegazione ha ribadito la necessità che la denominazione di Panificio sia da riservare esclusivamente alle imprese che svolgono l'intero ciclo di produzione del pane, dalla lavorazione delle materie prime fino alla cottura finale. L'impresa di panificazione deve essere esclusivamente l'azienda di panificazione intesa come il complesso di beni e servizi organizzati dall'imprenditore per la produzione di pane, impasti da pane, pizze, focacce, prodotti da forno dolci e salati, pasticceria fresca. L'esercizio commerciale che si limita al completamento della cottura del prodotto intermedio di panificazione non dovrà essere considerato impresa di panificazione.

I dirigenti di Fiesa Assopanificatori ha anche accennato all'Onorevole L'Abbate il fatto che accanto al grano duro debba essere valorizzato anche il grano tenero e preferire la terminologia di abburattato anziché raffinato perché meglio esprime il concetto dell'integrità della materia prima non soggetta a processi di raffinazione atti a separare all'origine i componenti nutrizionali.

"Abbiamo ritenuto opportuno segnalare l'esigenza di prevedere una norma di chiarimento in materia di consumo sul posto, superando le attuali restrizioni amministrative - dice Angelo Pellegrino, direttore della Fiesa Regionale d'Abruzzo - Inoltre al rappresentante del

Movimento cinque stelle abbiamo posto la questione della Formazione degli operatori in ingresso e dell'Aggiornamento professionale, necessario per avere panificatori con competenze e capacità tali da poter seguire con tranquillità la complessa e articolata normativa in materia”.

La delegazione ha sollevato anche la problematica relativa alla questione dei Forni a legna, soprattutto quella legata alla necessità di rivedere e normare meglio l'utilizzo della tipologia di legno utilizzato.

“È vero che non sussistono divieti per l'esercizio di forni a legna, ma solo norme che regolamentano le emissioni in atmosfera - conclude Rucolo - ma andrebbe assolutamente introdotto un sistema di tracciabilità oggettiva del materiale legnoso utilizzato per riscaldare i forni, la regolamentazione del riscaldamento diretto e indiretto. Inoltre, va assicurato un adeguato smaltimento dei residui della combustione e l'evacuazione dei fumi”.

L'Abbate, accompagnato dai tecnici dell'ufficio legislativo del gruppo parlamentare dei Cinque stelle, ha preso atto delle richieste della delegazione convenendo sull'opportunità delle proposte avanzate che saranno vagliate dagli uffici ai fini della competenza della materia.