

Panificatori, entra in vigore il regolamento che tutela il pane fresco

Il 19 dicembre entra in vigore il decreto interministeriale 131 dell'1 ottobre 2018 che impone di distinguere in etichetta il pane confezionato che ha subito un "processo di congelamento o surgelazione" o che contiene additivi e conservanti, dal pane fresco.

Il regolamento, chiesto a gran voce dalla categoria, porta così un po' di chiarezza nel settore della panificazione e tutela i panificatori e le loro produzioni artigianali, definitivamente distinte da quelle precotte, surgelate ed estere.

È denominato «fresco» il pane preparato secondo un processo di produzione continuo, senza che vi siano interruzioni per il congelamento o la surgelazione, fatta eccezione per il rallentamento del processo di lievitazione, senza l'utilizzo di additivi o altri trattamenti conservanti.

Analogamente, il provvedimento riserva la denominazione di "panificio" alla sola "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 delle materie prime alla cottura finale."

Per "pane conservato o a durabilità prolungata" si intende invece il pane non pre-imballato per il quale il processo produttivo prevede un metodo di conservazione ulteriore rispetto a quelli sottoposti agli obblighi informativi previsti dalla normativa nazionale e dell'Ue.

Infine, e altrettanto importante, per il pane posto in vendita dopo conservazione, l'obbligo di porlo in vendita con una

dicitura aggiuntiva che ne evidenzia il metodo di conservazione utilizzato (ad es. congelato, precotto surgelato, in atmosfera modificata, ecc.) nonché, “Al momento della vendita, il pane per il quale è utilizzato un metodo di conservazione durante la sua preparazione o nell’arco del processo produttivo (ed è il caso più comune, quello del pane precotto che viene solo completato nella cottura sul punto vendita), deve essere esposto in scomparti appositamente riservati.”

Soddisfazione da parte dei panificatori bergamaschi: «Il decreto è frutto dell’iniziativa che la nostra Federazione ha promosso oltre dieci anni fa a tutela dei fornai italiani, valorizzando il prodotto (pane fresco), l’impresa (panificio) e la professionalità dei panificatori (responsabile di produzione) – ha commentato Massimo Ferrandi, presidente di Aspan Bergamo -. Finalmente i consumatori italiani avranno la possibilità di distinguere il pane veramente fresco da quello conservato, precotto e surgelato o esclusivamente completato nella cottura sul punto vendita».

«Si completa dopo oltre 12 anni di attesa – ha spiegato il presidente nazionale Aspan, il bergamasco Roberto Capello – il lungo iter iniziato con le proposte di modifica della Federazione Italiana Panificatori al Decreto Bersani, anche se nel frattempo in alcune regioni, tra cui la Lombardia, in attesa di un provvedimento nazionale e grazie all’impegno delle associazioni del sistema Federpanificatori, sono state emanate specifiche leggi regionali che hanno regolamentato la materia in modo più articolato, in ottica di una maggior tutela del consumatore».