

PANIFICAZIONE, Contrastare vendita del pane non certificato a tutela dei produttori in regola e della salute del consumatore

Date : 25 maggio 2018



In **Sardegna** ci sono circa 930 imprese che producono ogni anno *110mila tonnellate* di **pane certificato**, con forni a norma che utilizzano ingredienti a chilometro zero di prima qualità. Purtroppo però è sempre più diffuso il prodotto *'in nero'*: infatti sono in aumento i **casi di pane e dolci venduti senza alcun tipo di garanzia**.

*“Non possiamo più tollerare le situazioni di abusivismo e di non rispetto delle regole – sottolineano **Antonio Matzutzi** e **Stefano Mameli**, presidente e segretario di Confartigianato Imprese Sardegna – Soprattutto chiediamo che si intervenga per tutelare la salute dei cittadini e per rispetto nei confronti di panificatori e rivenditori che pagano le tasse e si attengono alle leggi. Oggi più che mai in termini di sicurezza degli alimenti, e quindi disponibilità per i cittadini di cibo sicuro, il fenomeno della vendita di pane abusivo è un pericolo il suo commercio e somministrazione, al di fuori delle regolari linee di distribuzione, non garantisce la sicurezza, perché non si conoscono le materie prime utilizzate, le condizioni igieniche dei luoghi di produzione e le metodiche di panificazione”.*



Per **tutelare le attività in regola** e per **mantenere alta la qualità dei prodotti**, *Confartigianato Sardegna* intende **informare meglio il consumatore** per rispondere a tutte le esigenze. C'è un'altro aspetto fondamentale, infatti: quello **sanitario**, in quanto è risaputo che gli **'abusivi' spesso utilizzino grano e farina di scarsa qualità o materie prime importate per abbattere i costi**. Ancor più grave resta il fatto che la **produzione della concorrenza sleale** venga fatta in **forni che non seguono le regole del sistema igienico nazionale**.



Confartigianato dunque chiede maggior attenzione da parte dei Comuni del territorio per monitorare e

segnalare eventuali anomali, ciò consentirebbe a sua volta di promuovere soltanto i prodotti certificati.

Claudia Putzolu

(admaioramedia.it)