

ALIMENTARE, Dal 19 dicembre stop al pane surgelato spacciato per fresco

Date : 30 Novembre 2018



Chiesto a gran voce dai **panificatori sardi**, entrerà in vigore il *19 dicembre* il Decreto interministeriale 131, relativo al regolamento che disciplina la denominazione di '**panificio**', di '**pane fresco**' e dell'adozione della dicitura 'pane conservato'.

Il Decreto prevede che per '**panificio**' si intende l'impresa che utilizza 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 e introduce la definizione di '**pane fresco**', ottenuto secondo un processo di produzione continuo con una durata massima di 72 ore, senza che vi siano interruzioni finalizzate al congelamento o surgelazione e che non veda l'utilizzo di additivi conservanti e di altri trattamenti aventi effetto conservante. Inoltre, viene definito '**pane conservato o a durabilità prolungata**' quando la procedura di produzione prevede un metodo di conservazione ulteriore rispetto ai metodi già sottoposti agli obblighi informativi previsti dalla normativa, come il pane precotto surgelato.

Una notizia accolta con entusiasmo dagli oltre **930 panifici sardi**, che ogni giorno lottano contro la concorrenza sleale e gli abusivi che spacciano il pane surgelato, che arriva dall'estero o da altre regioni d'Italia, come '**pane fresco sardo**': Civraxiu, Coccoi, Moddizzosu, schiacciatine, baguette, bananine, lingue oppure il pane alla ricotta o con le olive.

*"Finalmente i consumatori potranno scegliere tra il 'pane fresco sardo' e quello proveniente da altre zone d'Europa, prodotto magari parecchi mesi prima e surgelato che peraltro ha spesso prezzi al consumatore più elevati – spiega, soddisfatto, il segretario regionale di Confartigianato Imprese Sardegna, **Stefano Mameli** - Dopo 12 anni di battaglie in Parlamento e nei Ministeri arriva una vittoria quanto mai attesa vista le difficoltà, dovute all'invasione del pane 'non fresco', che i panificatori vivono quotidianamente".*

Proprio la *normativa Ue*, in un'ottica di trasparenza nei confronti del consumatore, prevede che il **'pane conservato'**, al momento della vendita, debba essere fornito di un'informazione adeguata sul metodo di conservazione utilizzato nel processo produttivo, nonché sulle modalità per la sua conservazione e il consumo, senza contare che verrà posizionato in scomparti diversi da quelli dove si troverà il **'pane fresco'**.

"Abbiamo apprezzato il lavoro svolto dall'Assessorato regionale dell'Artigianato – conclude Mameli - che, anticipando i tempi della normativa nazionale, attraverso il logo 'pane fresco', ha disciplinato in maniera organica l'attività di produzione e di vendita del pane e le sue tipologie tipiche. E' proprio di questi giorni un'accelerazione sia sull'elenco dei produttori autorizzati ad utilizzare il marchio, sia sulla procedura per la richiesta del marchio attraverso il Suape, sia sulla campagna di comunicazione che la Regione si appresta ad avviare. Tale intervento tutela i panificatori e garantisce gli acquirenti, mettendo entrambi al riparo dalla concorrenza sleale da parte di produttori che nulla hanno a che fare con la Sardegna e le sue specialità. Sono necessari maggiori controlli da parte della Regione e una campagna di sensibilizzazione per i consumatori sardi sul valore e la genuinità del pane sardo".

Martina Corrias

(admaioramedia.it)