Cuneo, 29 novembre 2018

**Panificatori: arriva il regolamento che tutela il pane fresco**

Il nuovo decreto interministeriale entrerà in vigore dal 19 dicembre

e porterà chiarezza e più tutela per i panificatori artigiani, circa quattrocento nella provincia di Cuneo

«*Una norma che valorizza e riqualifica il pane fresco, grazie alla quale i panificatori saranno tutelati, così come le loro produzioni artigianali, definitivamente distinte da quelle precotte, surgelate ed estere*». È il commento di **Vincenzo Pallonetto** rappresentante provinciale e presidente regionale dei Panificatori di Confartigianato, dopo la pubblicazione in Gazzetta Ufficiale del regolamento che disciplina le denominazioni di panificio, pane fresco e dell'adozione della dicitura “pane conservato”. Il regolamento (Decreto interministeriale n. 131), chiesto a gran voce dalla categoria e il cui iter è partito nella scorsa legislatura, entrerà in vigore il 19 dicembre.

In base alle nuove disposizioni, che portano così un po' di chiarezza nel settore della panificazione, con il termine “panificio” si indica l'impresa che, con i suoi impianti, svolge l’intero ciclo di produzione, dalla lavorazione delle materie prime fino alla cottura finale. Da qui anche l'introduzione della definizione di “pane fresco”, specificandone il significato: è denominato “fresco” il pane ottenuto 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.

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. Proprio la normativa Ue, in un'ottica di trasparenza nei confronti del consumatore, prevede che per questa tipologia di pane, nel momento della vendita, debba essere fornita un'informazione adeguata sul metodo di conservazione utilizzato nel processo produttivo, nonché sulle modalità per la sua conservazione e il consumo.

«*Una norma che aspettavamo da tempo, -* ha sottolineato **Luca Crosetto**, presidente di Confartigianato Imprese Cuneo *- a tutela di una categoria che nell’ambito del comparto alimentare rappresenta un elemento di particolare rilievo. In tal modo si va a rafforzare il concetto di “valore artigiano” nella trasformazione alimentare, recentemente sottolineato da Confartigianato Cuneo nel lancio del nuovo marchio “Creatori di Eccellenza nel food” a cui verrà dedicato l’anno tematico 2019*».