Cuneo, 2 marzo 2019

**In vigore il regolamento che tutela il pane fresco.  
Confartigianato Cuneo consegna il marchio  
“Creatori di Eccellenza” ai panificatori virtuosi**

*Il nuovo decreto interministeriale porta chiarezza per i consumatori*

*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 sono più 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, è entrato in vigore a fine dello scorso anno.

«*Una norma che aspettavamo da tempo, -* aggiunge **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 è dedicato l’anno tematico 2019*».

E proprio VincenzoPallonetto, titolare di “Pani e Vizi” di Savigliano, è stato il primo panificatore a ricevere il marchio “**Creatori di Eccellenza – Pane Fresco**” - realizzato da Confartigianato Imprese Cuneo per valorizzare l’artigianalità del lavoro di trasformazione delle materie prime in cibo di qualità. Una vetrofania e un cartello da appore nell’esercizio, oltre alla pubblicazione sul sito [www.creatoridieccellenza.it](http://www.creatoridieccellenza.it), per significare ai consumatori trasparenza e rispetto della norma.

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.

Nel caso in cui il pane venduto non soddisfi questi prerequisiti di produzione, la normativa Ue, in un'ottica di trasparenza nei confronti del consumatore, nel momento della vendita, prevede che debba essere fornita un'informazione adeguata sul metodo di conservazione utilizzato nel processo produttivo, nonché sulle modalità per la sua conservazione ed il consumo.

***I panifici interessati a ricevere il marchio “Creatori di Eccellenza” possono contattare gli uffici di Confartigianato Cuneo per ottenere maggiori informazioni in merito. Tel. 0171 451111 – E-mail*** [***confartcn@confartcn.com***](mailto:confartcn@confartcn.com)***.***