Cuneo, 24 novembre 2021

**Panificatori artigiani: storica vittoria contro la vendita del "pane sfuso self service"**

Successo dei panificatori artigiani contro la pratica sbagliata della vendita del "pane sfuso self service".

Dopo una lunga battaglia portata avanti dai piccoli produttori di pane, una recente sentenza del Consiglio di Stato ha vietato la vendita dei prodotti dell'arte bianca in modalità self-service nella Grande Distribuzione Organizzata.

In Piemonte sono circa 1.300 le attività di panificazione che quotidianamente sfornano tonnellate di prodotto. Molte di queste distribuiscono il loro prodotto anche attraverso le Piattaforme Organizzate.

«*Ad appena due anni dalla nostra prima vittoria nella quale entrò in vigore il divieto da parte della Grande Distribuzione di denominare il pane precotto con la dicitura "Pane Fresco", —* commenta **Vincenzo Pallonetto**, rappresentante provinciale dei Panificatori di Confartigianato Cuneo *– con questa nuova sentenza del Consiglio di Stato si sancisce il coronamento positivo di un'altra battaglia combattuta nei confronti di una prassi consueta nella grande distribuzione ritenuta, a ragione, a maggior tutela della salute dei consumatori*».

Con questo nuovo atto, che vale su tutto il territorio nazionale, il massimo Organismo di consulenza giuridico amministrativa sposa pienamente le tesi portata avanti con tenacia da Confartigianato. Il "braccio di ferro" era iniziato nel dicembre del 2020 quando i carabinieri dei Nas di Lecce sequestrarono 23 chilogrammi di pane e imposero la sospensione della vendita in modalità "self service" ad un supermercato, che aveva immediatamente presentato ricorso contro il provvedimento. Ricorso che il Consiglio di Stato nelle scorse settimane ha giudicato inammissibile con diverse motivazioni, tra le quali quella che evidenzia come la modalità di vendita self-service di pane sfuso risulti del tutto inidonea a garantire le più elementari esigenze di sicurezza alimentare. Inoltre, la sentenza afferma che il pane sfuso ottenuto da completamento di cottura del pane precotto deve essere confezionato prima della messa in vendita e non può essere confezionato dal cliente.

«*Si tratta di un risultato importante –* aggiunge **Anna Maria Sepertino**, presidente dell’Area Alimentazione di Confartigianato Cuneo *– che non solo valorizza il lavoro dei nostri panificatori artigiani, ma mira a tutelare e informare maggiormente l’utenza. Le norme igienico-sanitarie sui prodotti industriali, infatti, consentiranno agli acquirenti l’immediata loro identificabilità e distinzione dal “vero” pane fresco artigianale*».

«*Il riconoscimento delle nostre ragioni –* conclude **Luca Crosetto**, presidente di Confartigianato Cuneo *– è un ulteriore tassello che si aggiunge alle tante azioni sviluppate da Confartigianato per “mettere al centro” il valore delle lavorazioni artigiane. Nello specifico, proprio per quanto riguarda la panificazione, vanno in questo senso le iniziative del citato “pane fresco” e la più recente esperienza cuneese della farina e del pane “GranoPiemonte”. Più in generale, e non solo relativamente all’importante settore alimentare, è grande il nostro impegno per tutelare aziende, e consumatori, attraverso campagne e progetti che coniughino promozione dell’artigianalità, rispetto delle legalità, propensione a innovazione e sostenibilità*».