



## FEDERAZIONE ITALIANA PANIFICATORI

### COMUNICATO STAMPA

#### DECRETO PANE FRESCO: PER I CONSUMATORI FINALMENTE CHIAREZZA SUL PANE

La Federazione Italiana Panificatori esprime grande soddisfazione per l'emanazione del **Decreto Interministeriale n. 131 del 1° ottobre 2018 "Regolamento recante disciplina della denominazione di "panificio", di "pane fresco" e dell'adozione della dicitura di "pane conservato"** grazie al quale, finalmente, a livello nazionale tutti i consumatori italiani avranno la possibilità di distinguere il pane veramente fresco da quello conservato, precotto e surgelato o esclusivamente completato nella cottura sul punto vendita.

Una norma che è nata proprio su iniziativa dei panificatori della nostra Federazione che già agli inizi degli anni duemila aveva promosso una proposta di legge analoga in materia di produzione e vendita di pane volta a valorizzare la produzione del vero "pane fresco" prodotto nei veri "panifici": imprese che essendo dotate di un impianto di panificazione quotidianamente svolgono in modo continuativo l'intero ciclo di produzione dalla lavorazione delle materie prime alla cottura finale del pane.

Di seguito le parti salienti del Regolamento (*Decreto 131/2018*) che, dopo la pubblicazione in Gazzetta Ufficiale (*n. 269 del 19/11/2018*) entrerà in vigore dal prossimo 19 dicembre 2018.

*"È denominato «fresco» il pane preparato secondo un processo di produzione continuo, privo di interruzioni finalizzate al congelamento o surgelazione, ad eccezione del rallentamento del processo di lievitazione, privo di additivi conservanti e di altri trattamenti aventi effetto conservante".*

Analogamente, il provvedimento riserva la denominazione di "panificio" alla sola **"impresa che dispone di 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."**

Infine, e altrettanto importante, per il pane posto in vendita dopo conservazione, ***l'obbligo di porlo in vendita con una dicitura aggiuntiva che ne evidenzii il metodo di conservazione utilizzato (ad es. congelato, precotto surgelato, in atmosfera modificata, ecc.)*** nonché, ***"Al momento della vendita, il pane per il quale è utilizzato un metodo di conservazione durante la sua preparazione o nell'arco del processo produttivo*** (ed è il caso più comune, quello del pane precotto che viene



solo completato nella cottura sul punto vendita), ***deve essere esposto in scomparti appositamente riservati.***”

Dopo l'uscita del Regolamento il Presidente federale Roberto Capello ha così dichiarato: *“Accogliamo con favore e soddisfazione l'entrata in vigore del Decreto 131/2018 che è frutto dell'iniziativa che la nostra Federazione ha promosso oltre dieci anni fa in un Convegno federale tenutosi a Roma – Palazzo Rospigliosi nel corso del quale fu promosso l'ammodernamento del quadro normativo per il settore che, a tutela dei fornai italiani, valorizzasse il prodotto (pane fresco), l'impresa (panificio) e la professionalità dei panificatori (responsabile di produzione)”.*

Si completa così, dopo oltre 12 anni di attesa, il lungo iter iniziato con le proposte di modifica della Federazione Italiana Panificatori al Decreto Bersani sulle liberalizzazioni, sottoposte e integralmente recepite dal Parlamento nella legge di conversione (248/2006) ma fino ad oggi inapplicabili poiché prevedevano l'emanazione di un regolamento attuativo entro 12 mesi. Sono invece trascorsi ben 12 anni ma anche se solo oggi, finalmente, la garanzia per il consumatore di acquistare pane realmente fresco e non semplicemente “caldo” spacciato per appena fatto diventa reale.

Roma, 29 novembre 2018

*Riferimenti.*

**Federazione Italiana Panificatori**

Via Alessandria, 159/d – 00198 Roma

Tel. 06/8553846 – 8549559

Fax 06/85351968

E-mail: redazione.ab@fippa.it