

## REGIONE: IN ARRIVO LA LEGGE DEL PANE LOTTA AD ABUSIVI E TUTELA QUALITA'

17 Gennaio 2016



L'AQUILA – Lotta ai panificatori improvvisati e abusivi, al pane congelato spacciato come fresco di forno per la difesa della qualità e valorizzazione di uno dei più fragranti profumati tesori gastronomici d'Abruzzo.

A prometterlo è una proposta di legge regionale a firma del consigliere di Regione Facile Lorenzo Berardinetti, all'esame delle commissioni.

Un'iniziativa nata anche a seguito delle proteste degli operatori del settore contro l'esercizio abusivo della professione e alla scoperta da parte dei Nucleo Antisofisticazioni(Nas) di tante attività prive dei minimi requisiti che producevano pane in locali sporchi e fatiscenti, invasi da formiche e topi, o che edulcoravano il prodotto ad esempio con il colorante E153 per rendere il pane nero, molto in voga tra i salutisti.

Inoltre una delle priorità a cui far fronte è quella finalmente di distinguere il pane "conservato" da quello "fresco".

Accanto al pane prodotto nel metodo più tradizionale, vale a dire a partire da un impasto di acqua, farina, sale e lievito, alla fine cotto nell'apposito forno, sul mercato è possibile infatti acquistare quotidianamente sia pane ottenuto per completamento di cottura, effettuata direttamente nel punto vendita, sia pane ottenuto per cottura di impasti congelati o surgelati che sono poi cotti nel punto vendita.

In questi casi il consumatore, al momento dell'acquisto, si trova in difficoltà nel comprendere se si tratta di pane fresco artigianale destinato a essere consumato nel breve arco della giornata in cui è stato preparato e non, invece, di pane ottenuto con tecniche di conservazione prolungata che è stato cotto all'ultimo minuto.

La proposta di legge mette fine a questa confusione e implicito raggirio del consumatore stabilendo che per pane "fresco" va considerato solo quello prodotto con un processo di produzione che può durare al massimo 48 ore, e che viene venduto entro le 24 ore dopo la cottura.

Tutto il resto è pane "conservato", e la distinzione dovrà essere resa esplicita con un apposita etichettatura.

Ma molte altre sono le novità introdotte dalla legge.

Diventerà ad esempio obbligatoria la figura del "responsabile di panificazione" a cui è affidato il compito di garantire il rispetto delle regole di buona pratica professionale, l'utilizzo di materie prime in conformità alle norme vigenti, l'osservanza delle norme igienico-sanitarie e di sicurezza dei luoghi di lavoro, nonché la qualità del prodotto finito.

Per diventare panificatori sarà obbligatorio frequentare corsi professionali che vanno da 400 a 600 ore.

La formazione costante e l'aggiornamento professionale saranno obbligatori però anche per chi già esercita, incentrati sulle norme igienico-sanitarie e di sicurezza dei luoghi di lavoro, ma anche sul corretto utilizzo delle materie prime.

Viene poi vietata la vendita del pane in forma ambulante.

È consentita invece la consegna del pane a domicilio al cliente, il pane deve essere ordinato al panificatore, e nella confezione deve essere agganciato lo scontrino e, ben in vista, deve essere scritto il nome del cliente che lo ha ordinato.

Pesanti le sanzioni a chi sgarra: l'attività di panificazione senza titolo abilitativo è punita con multe che vanno da 2.500 euro a 15 mila euro, e alla chiusura immediata del panificio.

Chi non si doterà nella sua azienda della figura del responsabile dell'attività produttiva può arrivare a pagare una multa fino a 9 mila euro, chi non fa formazione fino a 10 mila euro.

Infine la legge avvia l'iter per istituire il marchio "Pane Abruzzo doc", per il quale dovrà essere però prima essere scritto un disciplinare, e per l'istituzione, presso la Giunta regionale, del "Registro regionale delle specialità da forno tipiche della tradizione abruzzese".