

LA NORMA. Vanno segnalati congelamento, surgelazione e additivi

Pane fresco o conservato? Lo dice la nuova etichetta

Per il primo, dall'inizio della lavorazione alla messa in vendita non devono trascorrere più di 72 ore

Sono entrate in vigore il 19 dicembre con il Decreto 1° ottobre 2018, n. 131 pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale del 19 novembre. Parliamo delle nuove norme per distinguere in etichetta il pane fresco da quello «conservato o a durabilità prolungata» con specifiche prescrizioni in merito al-

la denominazione e alla modalità di esposizione in vendita.

Forse, qualcuno ci avrà già fatto caso: sulla nuova etichetta, infatti, vanno segnalati congelamento, surgelazione e l'uso di conservanti.

«Il pane che ha subito processi di surgelazione e congelamento o che contiene additivi chimici e conservanti», ricorda la Coldiretti, «non può essere più venduto per fresco

e dovrà obbligatoriamente avere una etichetta con la scritta "conservato" o a "durabilità prolungata". Il "pane fresco" è solo quello preparato secondo un "processo di preparazione continuo", vale a dire che dall'inizio della lavorazione alla messa in vendita al consumatore, non debbono trascorrere più di 72 ore e deve essere privo di additivi o trattamenti conservanti».

Oltre alle indicazioni sul pa-

ne - ricorda la Coldiretti - il Ministero fornisce anche una definizione di panificio, ossia «l'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». Resta però, secondo la Coldiretti, il problema di prevedere anche per il pane l'etichettatura obbligatoria dell'origine delle farine utilizzate. ●



Il pane fresco? Deve essere privo di additivi o conservanti