

Legge sul pane in Commissione

E' proseguito alla ripresa dei lavori parlamentari l'esame delle due proposte di legge per disciplinare produzione e vendita del pane. Tutte le organizzazioni (datoriali) del settore d'accordo sul testo e sugli obiettivi delle proposte Romanini e L'Abbate. Arriva il "Pane fresco tradizionale di alta qualità"?

Permettere al consumatore di scegliere il pane fresco artigianale da quello conservato in altre maniere, come anche le farine con cui viene prodotto: Sono le due proposte di legge sulle quali si sono espresse favorevolmente i rappresentanti della Federazione italiana panificatori (Fippa), dell'Associazione nazionale dei panificatori (Assopanificatori) e dell'Associazione nazionale panificatori (Assipan), in un'audizione in Commissione Agricoltura della Camera. Il punto sul quale hanno concordato è che occorre fare chiarezza nel settore informando sulle differenze tra prodotto fresco di giornata e quello sfornato anche al momento, come avviene nei supermercati, ma su basi surgelate magari provenienti dall'estero.

"Occorre colmare un vuoto legislativo che si trascina da 10 anni", ha spiegato al termine dell'audizione il presidente onorario di Fippa, Edvino Jerian, ricordando che la legge Bersani sulle liberalizzazioni prevedeva la distinzione tra pane fresco e non, ma non fu mai seguita dal decreto legislativo. "Il nuovo testo va aggiornato alle nuove esigenze di mercato per ridare un'identità al settore, perchè il consumatore deve sapere che un pane precotto surgelato o uno artigianale non sono la stessa cosa".

"E' un testo condivisibile dove però vanno chiariti alcuni punti", spiega il presidente Assipan, Claudio Conti, a partire dalle autorizzazioni preventive delle Asl per

l'apertura di un panificio, che sarebbero secondo Conti "un tornare indietro di 20 anni".

"Ben venga la distinzione tra i vari tipi di pane", precisa il presidente di Assopanificatori, Davide Trombini, "per far capire l'importanza dell'arte artigiana dei panificatori che vuole processi di lievitazione ben diversi; una norma che va a tutela dei cittadini ma anche della tipicità e della specificità del prodotto artigianale italiano". Secondo Trombini occorre battersi non solo su quali farine vengono usate, se da grano duro, tenero, non raffinate o integre, ma anche sulla loro italianità; un punto sul quale occorre fare chiarezza al più presto. "L'iniziativa legislativa dell'on. Romanini va a coprire un vuoto legislativo a lungo denunciato dalle associazioni di settore di fronte all'immobilismo dei Governi che si sono succeduti in questi anni, incapaci di dare concretezza attuativa alla norma previsionale della Legge Bersani sulla definizione di pane fresco e panificio. Speriamo che l'iter di approvazione sia veloce", ha continuato Trombini. "Si tratta di ottime iniziative parlamentari", ha dichiarato Angelo Pellegrino di Assopanificatori, "che se venissero approvate andrebbero a colmare un vuoto legislativo che danneggia sia i panificatori che i consumatori. In sostanza, si tenta di regolamentare la differenziazione tra pane fresco, pane congelato e pane precotto, affinché si possa garantire al consumatore finale un prodotto integro e identificabile".

