

CONFARTIGIANATO: SAN MARINO TUTELA IL PANE FRESCO ARTIGIANALE, L'ITALIA ANCORA NO

Rimini, 29 agosto 2013 – Leggiamo con vivo compiacimento sulla stampa locale del 28 Agosto u.s. che nella vicina Repubblica di San Marino è stato emanato il Decreto Delegato del Congresso n.110 del 7 Agosto 2013, **“Norme in materia di lavorazione e di commercio del pane e dei prodotti di pasticceria surgelata e/o precotta”**.

Tale norma stabilisce che d'ora in poi, sui banconi di vendita degli esercizi sammarinesi, il pane fresco artigianale dovrà essere ben distinguibile dal pane confezionato e industriale, mediante l'imposizione di un'etichettatura differenziata per il pane parzialmente cotto e quello di derivazione industriale.

“Spiace – afferma Davide Cupioli, Presidente dell'Associazione Panificatori della Confartigianato di Rimini – che in Italia il Decreto previsto dall'art. 4 dalla Legge n. 248 del 2006 – Legge di Conversione del “Decreto Bersani” – non sia stato ancora emanato. In esso si doveva consentire ai consumatori di distinguere il pane prodotto secondo un processo di produzione continuo, privo d'interruzioni finalizzate al congelamento o alla surgelazione, da porre in vendita entro un termine breve, con la **dicitura di «pane fresco»**, ed invece prevedere la dicitura **«pane conservato»** per il pane non fresco con l'indicazione dello stato o del metodo di conservazione utilizzato, delle specifiche modalità di confezionamento e di vendita, nonché delle eventuali modalità di conservazione e di consumo”.

Il pane fresco artigianale tipico delle diverse realtà territoriali e delle diverse tradizioni è una presenza fondamentale, non solo come alimento, nella vita quotidiana di circa quaranta milioni d'italiani che entrano ogni giorno nei panifici collocati in tutti i quartieri delle città ed in tutti i borghi del territorio rurale; i forni rionali costituiscono un reticolo di realtà produttive che non solo vendono un alimento, ma che sono un vero e proprio presidio dell'identità culturale del territorio. Il settore vale circa 7 miliardi di Euro per circa 400.000 addetti, con 25.000 imprese che sfornano in media circa 100 Kg. di pane al giorno. Un patrimonio inestimabile, che conta circa 200 specialità, di cui 95 già iscritte nell'elenco del Mipaaf.

Tale sistema è a rischio, dopo il Decreto Bersani, non tanto per la liberalizzazione della vendita del pane, ma per la mancata emanazione, entro dodici mesi, del Decreto previsto dall'art. 4 della Legge n. 248/06. Sono, infatti, passati circa **sette anni** dalla pubblicazione della Legge 248, ma niente è successo.

In questo contesto di scarsa chiarezza nei confronti dei consumatori, pochi sanno che solo il 10% del prodotto venduto dalla grande distribuzione è fresco e che meno del 3% dei supermercati hanno forni dove si prepara

artigianalmente il pane.

Non è corretto confondere le idee a milioni di consumatori ogni giorno e mettere a rischio migliaia di piccole imprese.

“Non capiamo perché, mentre per tutti i prodotti alimentari esiste la distinzione tra prodotto fresco e non, per il pane non debba essere così!”.