



Confederazione Nazionale  
dell'Artigianato e della Piccola  
e Media Impresa



## **SENATO DELLA REPUBBLICA**

**9<sup>a</sup> Commissione Senato**

***“Disposizioni in materia di produzione  
e vendita del pane”***

**Legislatura 19<sup>a</sup> - Disegno di legge n. 413**

**Osservazioni Confartigianato-CNA-Casartigiani**

**Mercoledì 29 marzo 2023**

Confartigianato-CNA-Casartigiani condividono la *ratio* del disegno di legge in titolo che, recependo le istanze di tutela degli imprenditori artigiani e dei consumatori finali, ha lo scopo di uniformare sull'intero territorio nazionale le regole per la produzione e vendita del pane.

In tale contesto, si rende quanto mai necessario un quadro normativo coerente ed uniforme, per far fronte alla forte frammentazione territoriale frutto di disposizioni regionali disomogenee, che hanno stabilito criteri differenti sulla denominazione di pane fresco.

Oltretutto, le differenze regionali attualmente esistenti tra le diverse tipologie di pane fresco e la mancanza di controlli adeguati sui prodotti confezionati, che vengono posti accanto a quelli freschi, non fanno che aumentare la concorrenza della grande distribuzione organizzata a scapito delle piccole imprese artigiane del settore.

Non è certo attraverso un'altra legge che disciplini la panificazione che si supera la crisi profonda in cui è entrato il settore, ma alcune regole ben precise potrebbero chiarire le numerose incertezze interpretative esistenti tra Regioni ed Enti locali.

Nel merito, Confartigianato-CNA-Casartigiani segnalano alcune criticità rilevate nel testo del disegno di legge e le relative proposte di modifica.

## Definizioni

**Pane fresco.** Con riferimento **all'articolo 2 comma 2 lettera a)**, stabilire un tempo di 72 ore entro il quale la conservazione è ammessa (quando di fatto si tratta comunque di un congelamento del prodotto già impastato) rappresenta sicuramente una forzatura, peraltro impossibile da controllare. Tuttavia, ben si comprende l'esigenza di conformarsi alle regole previste dal decreto 1 ottobre 2018, n. 131 del Ministero dello Sviluppo Economico, che all'articolo 2 considera continuo il processo di produzione del pane fresco quello per il quale non intercorra un intervallo di tempo superiore alle 72 ore dall'inizio della lavorazione fino al momento della messa in vendita del prodotto.

A tal fine, sarebbe auspicabile mantenere il solo divieto di usare il termine "pane fresco" quando questo viene ottenuto attraverso l'utilizzo di semilavorati congelati o surgelati acquistati e non di propria produzione.

Inoltre, per assicurare maggiore chiarezza al consumatore finale, si auspica il potenziamento, anche con i provvedimenti in titolo, degli **obblighi informativi sull'etichetta del prodotto**, specificando visibilmente che il pane è stato ottenuto completando il processo di produzione con la sola cottura o doratura di un semilavorato congelato, ovvero, in subordine la separazione degli scaffali in modo che risulti ancora più semplice distinguere il prodotto congelato dal pane fresco.

Infine, si osserva che per produrre “**pane**” in modo generico si deve utilizzare unicamente “il lievito di cui all'articolo 9, comma 1.

Art. 2

1. È denominato «pane» il prodotto ottenuto dalla cottura totale o parziale di una pasta, convenientemente lievitata utilizzando il lievito di cui all'articolo 9, comma 1, preparata con sfarinati di grano o di altri cereali e acqua, con o senza aggiunta di cloruro di sodio o sale comune, spezie o erbe aromatiche.

Tuttavia, questa definizione indica unicamente le popolazioni microbiche che possono costituire il lievito impiegato nella preparazione del pane e non le forme disponibili attualmente in commercio con cui questo viene concretamente impiegato nei forni per promuovere la panificazione. Forme che vengono invece elencate sempre all'articolo 9 ma nei commi successivi 2 (lievito fresco), 3 (lievito liquido) e 4 (lievito secco).

In base al testo normativo, queste forme dovrebbero essere solo e unicamente impiegate nella preparazione del “**pane con pasta madre**” di cui all' art.2 comma 2) lettera c), quando, a parere di Confartigianato-CNA-Casartigiani , andrebbero inserite all'articolo 2, nella definizione di “pane” generico, anche le altre forme di lievito (art.9 commi 2,3,4) così come reperibili in commercio.

**Pane appena sfornato, di giornata.** Con riferimento all'**articolo 2, comma 4**, si ritiene una forzatura pretendere anche il divieto di utilizzo di diciture come “pane appena sfornato” o “pane di giornata”. A tal proposito, sarebbe più utile e realistico limitarsi a tutelare esclusivamente la dicitura “pane fresco”.

**Pane parzialmente cotto.** Occorre rendere più chiare e specifiche le definizioni contenute nell'**articolo 2 comma 5**.

Se destinato al consumatore finale sarebbe importante l'obbligo di indicare in maniera evidente che il pane in vendita nei banchi espositori *take away*, sfuso o confezionato "deriva da cottura o completamento di cottura di pane surgelato/congelato" prodotto in altro stabilimento diverso da quello in cui viene cotto o dorato e posto in vendita.

La disciplina dell'Unione (allegato VI, parte A, punto 2 del regolamento n. 1169/2011) prevede che, nel caso di vendita previo scongelamento, la denominazione dell'alimento venga sempre accompagnata dalla designazione "scongelato".

Tale specifica, per evitare di trarre in errore il consumatore finale, è stata ulteriormente rafforzata con l'entrata in vigore del decreto legislativo n. 231/2017, che all'articolo 19, comma 2 conferma espressamente, anche per gli alimenti non preimballati, l'applicabilità della disciplina relativa all'indicazione "scongelato".

### **Paste acide**

Con riferimento all'**articolo 5 del disegno di legge A.S. 413**, si auspica un chiarimento sull'obbligo di utilizzo delle paste acide essiccate esclusivamente per la preparazione del pane surgelato.

Esiste, infatti, una pasta opportunamente essiccata a partire dalla sola pasta acida proveniente dalla tecnica dei rinfreschi senza l'aggiunta di alcun additivo microbiologico e/o chimico che può essere rigenerata con la sola aggiunta di acqua per produrre un impasto acido in grado di promuovere la lievitazione del

pane in modo del tutto analogo a quanto farebbe la stessa pasta madre prodotta in modo convenzionale con la tecnica dei rinfreschi. Viene, pertanto, del tutto escluso il ricorso all'aggiunta di lievito di birra o comunque di altro mezzo lievitante chimico in tutte le fasi sia di preparazione che di rigenerazione.

### **Pasta madre essiccata**

Con riferimento **all'articolo 10 del disegno di legge A.S. 413**, se ne auspica la soppressione, in quanto si ritiene erroneamente che la «pasta madre essiccata» mediante l'utilizzo di una idonea procedura di disidratazione non possa essere in grado di promuovere la lievitazione dell'impasto e che quindi si debba procedere all'aggiunta di altri agenti lievitanti.

Al più, potrebbe essere inserita una specifica al comma 5 del precedente articolo 9 ammettendo l'utilizzo nella pasta madre o nel lievito naturale del derivato «pasta madre essiccata» ottenuto dall'essiccamento dell'impasto «pasta madre» o «lievito naturale».

5

In questo modo, l'impiego sia della «pasta madre» che della «pasta madre essiccata» permetterebbe di produrre «**pane di pasta madre**» così come previsto dall'art.2 comma 2 lettera b).

“2. La denominazione di pane di cui al comma 1 può essere integrata dalle seguenti denominazioni aggiuntive:

b) la denominazione **di «pane di pasta madre»** è riservata al pane che è stato prodotto mediante l'utilizzo esclusivo, ai fini della fermentazione dell'impasto, di pasta madre di cui all'articolo 9, comma 5, e senza ulteriori aggiunte di altri agenti lievitanti. Il pane che rientra anche nelle condizioni previste dalla lettera

a) può essere denominato «**pane fresco di pasta madre**”;

Mentre l'aggiunta di altri agenti lievitanti alla «pasta madre» o alla «pasta madre essiccata» porterebbe, in accordo all'art.2 comma 2 lettera c, alla preparazione del «**pane con pasta madre**».

“2. La denominazione di pane di cui al comma 1 può essere integrata dalle seguenti denominazioni aggiuntive:

c) la denominazione di «**pane con pasta madre**» è riservata al pane che è stato prodotto mediante l'utilizzo contestuale di pasta madre di cui all'articolo 9, comma 5, e di lieviti di cui al medesimo articolo 9, commi 2, 3 e 4, in proporzioni variabili tra loro. Il pane che rientra anche nelle condizioni previste dalla lettera a) può essere denominato «**pane fresco con pasta madre.**”

#### **Art. 11. (Pane fresco tradizionale)**

Confartigianato-CNA-Casartigiani condividono.

#### **Art. 12.**

#### **(Definizione di panificio, modalità di vendita e di trasporto del pane)**

Comma 4 - Confartigianato-CNA-Casartigiani sottolineano l'importanza di questo comma in quanto ad oggi, almeno nella GDO il pane ottenuto mediante completamento di cottura di pane parzialmente cotto, surgelato o no, non è messo in vendita, in comparti separati dal pane fresco e con le necessarie indicazioni per informare il consumatore.

**Art. 13.**

***(Responsabile dell'attività produttiva)***

Il responsabile dell'attività produttiva è tenuto a frequentare un corso di formazione professionale erogato ai sensi della legge 21 dicembre 1978, n.845, e nel rispetto dei principi di cui all'articolo 8 del decreto legislativo 16 gennaio 2013, n.13, dalla regione o dalla provincia autonoma competente per territorio. A tal riguardo CNA e Confartigianato rilevano che vanno previste anche forme di incentivazione alla partecipazione onde evitare, come accade in altri comparti, che i corsi non vengono avviati per mancanza di numero sufficiente di partecipanti.

Per quanto riguarda l'individuazione di questa figura (è prevista solo esperienza professionale e non c'è la possibilità di avere il riconoscimento tramite formazione) e quindi se il DDL 413 verrà approvato così come ci è stato presentato, sarà necessario un adeguamento della norma regionale. Le diverse situazioni regionali potrebbero rendere opportuno richiedere che, almeno per i panifici già operanti, sia prevista una graduale entrata in vigore delle disposizioni sui requisiti formativi e professionali dei responsabili di produzione. Questo per evitare che la transizione da una norma ad un'altra possa mettere in difficoltà alcuni operatori e per dare loro il tempo di maturare i requisiti o di formarsi.

**Art. 15.**

***(Made in Italy 100 per cento)***

Confartigianato-CNA-Casartigiani condividono la promozione del pane Made in Italy ma al riguardo chiedono una maggiore precisazione ovvero se per materie prime di origine italiana si intendono le farine o la materia prima agricola, ovvero il grano.

**Art. 16**

**Festa del Pane**

Confartigianato-CNA-Casartigiani condividono l'importanza della Festa del Pane come momento di promozione e valorizzazione di un prodotto tipico del nostro Paese.

## Altre proposte

### Forno di qualità

Rispetto ai precedenti DL non si parla più di “forno di qualità”, ma si introduce la denominazione “**pane fresco tradizionale**” per i prodotti che rispondano alla definizione di pane fresco, ma anche a disciplinari di produzione locale riconosciuti dalle Regioni. Rispetto alle nostre osservazioni precedenti, non cambia l’aspetto tecnico: come Confartigianato-CNA-Casartigiani chiedevamo che si potesse parlare di “forno di qualità” quando il pane veniva realizzato nel rispetto dei disciplinari riconosciuti come DOP o IGP oppure dalle singole regioni.

Cambia invece l’impatto comunicativo: potersi fregiare del titolo di “Forno di qualità” potrebbe essere interessante per alcune nostre imprese. L’approccio scelto dagli estensori del DL 413 è sicuramente il più semplice da implementare perché non riguarda la totalità della produzione e quindi permette una maggiore flessibilità da parte del forno.

Proporre di introdurre la dicitura “Forno di qualità” comporterebbe l’introduzione di un nuovo specifico articolo che normi questa definizione per quanto riguarda i disciplinari applicabili. Nelle osservazioni che avevamo presentato si offriva un’ipotesi in tal senso:

*“Si propone, pertanto, di considerare forno di qualità, il panificio che operi secondo i disciplinari di produzione riconosciuti dall’Unione europea, attraverso i marchi DOP e IGP, o dalle regioni sia sulla base della disciplina prevista dal d.lgs. n. 173/350, che su quelle che hanno istituito appositi contrassegni o marchi per distinguere il pane fresco dalle altre tipologie di pane (surgelato, parzialmente cotto, etc.).*

*Tra le esperienze regionali di contrassegni o marchi si segnalano quelle della Lombardia, della Sardegna e della Liguria, che - pur con caratteristiche differenti - sono tutte finalizzate a identificare e controllare la produzione di pane di qualità, realizzato in conformità ad appositi disciplinari approvati dalle regioni.*

*Tali pani, pur se non identificabili con una ricetta tradizionale legata ad uno specifico territorio, sono comunque pani freschi di qualità. I marchi o contrassegni regionali possono, infatti, essere un valido ausilio per il consumatore che deve orientarsi nella scelta tra diverse tipologie di pane.”*

Come si vede facilmente i due approcci (“pane fresco tradizionale” e “forno di qualità”) comportano una importante sovrapposizione dei disciplinari applicabili e quindi potrebbe non aver senso farli convivere ma scegliere quale dei due sia più adeguato alle nostre imprese.



Confederazione Nazionale  
dell'Artigianato e della Piccola  
e Media Impresa

