



di Maurizio de Pasquale
www.orlandipasticceria.com



IL PANE:

LEGGI E REGOLAMENTI

Apparirà strano, ma a tutt'oggi la disciplina di riferimento del pane risulta essere contraddittoria e variegata. In passato, il pane aveva la peculiarità (oggi non è più così) di essere un alimento principe e, come tale, doveva venire **regolamentato** proprio per evitare azioni speculative e atteggiamenti di scorrettezza commerciale. Basti ricordare che il prezzo del pane in Italia

è stato calmierato fino al 1991. Un'apposita commissione, infatti, di concerto con la Prefettura, definiva il prezzo di cessione del pane. La vera liberalizzazione del pane dal punto di vista del prezzo è iniziata a partire dal 1992, mentre dal punto di vista del processo produttivo la normativa si è fermata alla Legge 580 del 4 luglio 1967, con la modifica del Dpr. n. 502 del 30 novembre 1998. Questa legge

stabilisce chiaramente le caratteristiche del prodotto e le sue eventuali denominazioni.

La Legge 580

Cereali – Titolo I

Dovendo disciplinare il settore del pane attraverso l'intera filiera produttiva, la Legge 580 partiva da una prima regolamentazione del comparto dei cereali, con un titolo

LA FINALITÀ DEL LEGISLATORE ERA QUELLA DI EVITARE LE FRODI E LE SOFISTICAZIONI

destinato appunto alla regolamentazione della materia prima della farina, in cui venivano dettate regole basilari che oggi potrebbero anche fare sorridere, ma che nell'economia del 1967 avevano invece un loro senso: non si dimentichi che all'epoca la necessità di regolare il settore derivava in buona sostanza anche dalle astuzie dei commercianti che – per esempio nella farina – erano soliti sofisticare il prodotto con l'aggiunta di **polvere di gesso**. A fronte di tali scorrettezze commerciali non deve

meravigliare il Titolo I della Legge 580 laddove prevede regole che potrebbero rientrare nel comune buonsenso, come il divieto di «passare in macinazione cereali avariati» o «invasi da parassiti animali».

Sfarinati – Titolo II

La Legge prosegue nel dettare le caratteristiche delle farine regolamentando i parametri di umidità, ceneri e contenuto massimo consentito di cellulosa. Non vi è dubbio che la finalità del legislatore era quella di evitare le **frodi** e le sofisticazioni: una farina umida era più pesante; una farina con un tenore alto di ceneri o di cellulosa significava una raffinazione maldestra se non addirittura voluta al fine di incrementare il proprio guadagno. Oggi tutto il Titolo II della Legge 580 è stato abrogato e sostituito dal Dpr. n. 187 del 9 febbraio 2001 che regola il settore degli sfarinati sempre in base alle stesse caratteristiche di contenuto.

Pane – Titolo III

Ecco il fulcro della normativa. I primi quattro commi dell'articolo 14 enunciano alcuni punti fondamentali.

≠ **Il comma 1 fornisce una definizione di pane:**

«È denominato “pane” il prodotto ottenuto dalla cottura totale o parziale di una pasta convenientemente lievitata, preparata con sfarinati di grano, acqua e lievito, con o senza aggiunta di sale comune (cloruro di sodio)».

≠ **Il comma 2 descrive la disciplina di vendita del pane precotto destinato al consumatore finale dopo la cosiddetta “terminazione di cottura” (doratura del prodotto):**

«Il prodotto di cui al comma 1 ottenuto da una cottura parziale, se destinato al consumatore finale deve essere contenuto in imballaggi singolarmente confezionati recanti in etichetta le indicazioni previste dalle disposizioni vigenti e, in modo evidente, la denominazione “pane”



completata dalla menzione “parzialmente cotto” o altra equivalente, nonché l'avvertenza che il prodotto deve essere consumato previa ulteriore cottura e l'indicazione delle relative modalità della stessa».

≠ Nel comma 3 si trovano le indicazioni da seguire per la vendita di pane surgelato:

«Nel caso di prodotto surgelato, oltre a quanto previsto dal comma 2, l'etichetta dovrà riportare le indicazioni previste dalla normativa vigente in materia di prodotti alimentari surgelati, nonché la menzione “surgelato”».

≠ Il comma 4 espone le modalità di vendita e di presentazione del prodotto nel caso di pane precotto sottoposto a processo di doratura finale:

«Il pane ottenuto mediante completamento di cottura di pane parzialmente cotto, surgelato o non, deve essere distribuito e messo in vendita, previo confezionamento ed etichettature riportanti le indicazioni previste dalla normativa vigente in materia di prodotti alimentari, in comparti separati dal pane fresco e

con le necessarie indicazioni per informare il consumatore sulla natura del prodotto».

Il Decreto 502

Con l'aggiunta del Decreto del Presidente della Repubblica numero 502 del 30 novembre 1998, il pane viene disciplinato non solo dal punto di vista della presentazione al pubblico e della denominazione, ma anche dal punto di vista produttivo. Non si possono impiegare farine di legumi o fiocchi di patate, si otterrebbero dei prodotti da forno sicuramente commercializzabili ma non rientranti nella categoria del pane che deve essere realizzato con sfarinati di cereali aventi a loro volta una disciplina legale. La farina utilizzabile è uno sfarinato di grano (vedremo poi altre estensioni ma solo successive di molti anni) della tipologia prevista per legge: tipo 0, 00, 1, 2, integrale. L'articolo 3, inoltre, specifica che nella produzione del pane è consentito l'impiego di «farine di cereali maltati; estratti



**NON SI POSSONO
IMPIEGARE
FARINE DI LEGUMI
O FIOCCHI
DI PATATE, SI
OTTERREBBERO
DEI PRODOTTI
DA FORNO
SICURAMENTE
COMMERCIALIZ-
ZABILI
MA NON
RIENTRANTI
NELLA CATEGORIA
DEL PANE**



di malto; alfa e beta amilasi e altri enzimi naturalmente presenti negli sfarinati utilizzati; paste acide essiccate» e ancora «farine pregelatinizzate di frumento; glutine; amidi alimentari; zuccheri».

R