

## **LAVORAZIONE E COMMERCIO DEL PANE (D.P.R. 30 NOVEMBRE 1998, N. 502)**

Il Decreto del Presidente della Repubblica 30 novembre 1998, n. 502, contenente il "Regolamento recante norme per la revisione della normativa in materia di lavorazione e di commercio del pane, a norma dell'articolo 50 della legge 22 febbraio 1994, n. 146", è entrato in vigore il 16 febbraio 1999 (pubblicato su Gazzetta Ufficiale n. 25, del 1° febbraio 1999).

Nel Decreto sono previste alcune profonde modifiche alla legge n. 580/67; se ne illustrano le parti salienti.

### **1.1 Pane ottenuto mediante completamento di cottura; indicazioni e confezionamento**

L'art. 1 ("Pane parzialmente cotto") del DPR n. 502 prevede che il pane ottenuto mediante completamento di cottura da pane parzialmente cotto, surgelato o non surgelato, deve essere distribuito e messo in vendita in compartimenti separati dal pane fresco e in imballaggi preconfezionati riportanti, rispettivamente:

le indicazioni previste dall'art. 3 del Decreto legislativo n. 109/92, sull'etichettatura e presentazione dei prodotti alimentari preconfezionati - denominazione di vendita; elenco degli ingredienti; quantità netta; nome, ragione sociale o marchio dell'impresa; sede del laboratorio o dell'esercizio ove avviene il confezionamento; nonché:

le seguenti dizioni:

- a) pane "ottenuto da pane parzialmente cotto surgelato", in caso di provenienza da prodotto surgelato;
- b) pane "ottenuto da pane parzialmente cotto", in caso di provenienza da prodotto non surgelato né congelato.

L'indicazione del termine minimo di conservazione, di cui all'art. 3 del Decreto n. 109/92 e la data di scadenza non devono essere necessariamente indicate in quanto il pane ottenuto mediante completamento di cottura viene venduto al consumatore finale, in senso analogo al pane "fresco", come destinato ad essere consumato normalmente entro le 24 ore successive alla fabbricazione (tale esonero viene espressamente previsto dall'art. 10, comma 6, lett. e), del Decreto n. 109/92).

La formulazione del DPR n. 502 risulta utile a superare le precedenti incertezze interpretative provocate dall'ambiguità e dalla genericità dell'art. 14, comma 4, della legge n. 580/67 (come modificata dalla "legge comunitaria" n. 146/94) ove, riguardo alla vendita del pane ottenuto mediante completamento di cottura, restavano imprecisate le "necessarie indicazioni per informare il consumatore sulla natura del prodotto".

Tali indicazioni ora vengono chiaramente indicate dal nuovo provvedimento.

Occorre, tuttavia, ribadire che il pane ottenuto mediante completamento di cottura, dovendo essere posto in vendita in imballaggi preconfezionati ed in compartimenti separati da quelli del pane fresco, non può, comunque, essere presentato al consumatore come pane "fresco".

E' necessario, inoltre, richiamare l'attenzione sul secondo comma dell'art. 1 del DPR n. 502/98 ove si prevede che, qualora "le operazioni di completamento della cottura e di confezionamento del pane non possano avvenire in aree separate da quelle di vendita del prodotto, dette operazioni possono avvenire, fatte salve comunque le norme igienico-sanitarie, anche nella stessa area di vendita": in tal caso, tuttavia, le specifiche diciture: "ottenuto da pane parzialmente cotto surgelato" e "ottenuto da pane parzialmente cotto" devono figurare altresì su un cartello esposto in modo chiaramente visibile al consumatore nell'area di vendita. Anche in tal caso va ribadito che il pane così ottenuto non può essere presentato al consumatore, ad esempio, come pane "fresco appena sfornato", o con dizioni similari, in quanto ciò potrebbe indurre in errore l'acquirente sulla natura del prodotto.

### **1.2 Sfarinati impiegabili e denominazione del pane**

In base all'art. 2 ("Denominazioni di vendita specifiche") del DPR n. 502 il pane (sia quello fresco sia quello ottenuto mediante completamento di cottura) può essere ottenuto dalla miscelazione di diversi tipi di sfarinati. Anche se la norma non prevede una precisazione in tal senso va ritenuto che tale possibilità di utilizzo sia da riferire agli sfarinati alimentari di origine vegetale (come di avena, segale, farro, castagne, ed altro), e non anche a quelli di origine animale (ad es. pesce) o inorganica (ad es. fossile).

Tali sfarinati alimentari possono essere anche miscelati con gli sfarinati di grano. Tutti gli sfarinati così utilizzati devono figurare nell'elenco degli ingredienti.

In ogni caso il pane ottenuto dalla miscelazione dei suddetti sfarinati deve recare la denominazione di "pane al..." seguita dal nome dello sfarinato caratterizzante utilizzato (ad es. pane "all'avena", "al farro", etc.) indipendentemente dalla quantità percentuale utilizzata. Si ritiene necessario (anche se la norma non fa precisazioni in merito) che le varie tipologie di pane ottenute dalla miscelazione di diversi tipi di sfarinati vengano collocate in scomparti separati per la vendita con cartellini recanti le rispettive denominazioni specifiche.

Peraltro il pane, qualora venga ottenuto esclusivamente con le farine elencate dall'art. 17 della legge n. 580/67, rimasto inalterato, deve continuare ad essere denominato secondo quanto previsto in quella norma (pane di "tipo 00", "tipo 0", "tipo 1", "tipo 2", "tipo integrale", "di semola", "di semolato"). Si ricorda che in base alla norma richiamata i vari "tipi" di pane devono essere collocati in scomparti separati recanti un cartellino con l'indicazione del tipo di pane.

### **1.3 Sostanze aggiunte e coadiuvanti tecnologici.**

L'art. 3 (Aggiunte") del DPR n. 502 prevede che nella produzione del pane è consentito l'impiego di coadiuvanti tecnologici e di altre sostanze. Oltre agli estratti di malto, alla farina di cereali maltati ed alle alfa e beta amilasi, già previsti dall'art. 19 della legge n. 580/67, ed agli zuccheri, già previsti come ingredienti (saccarosio e destrosio) dall'art. 20 della legge medesima, è possibile aggiungere altre "sostanze": enzimi naturali, paste acide essiccate purché prodotte con ingredienti naturali, farine pregelatinizzate di frumento, glutine, amidi alimentari e, in generale, zuccheri.

Si fa presente che le sostanze così aggiunte, se sono propriamente coadiuvanti tecnologici, non sono considerate "ingredienti" (art. 7, comma 1, lett. c), del Decreto n. 109/92) e, pertanto, non debbono essere espressamente indicate oltre agli ingredienti stessi.

### **1.4 Impiego di ingredienti particolari e pane speciale.**

In base all'art. 4, nella produzione del pane, oltre agli ingredienti di base (sfarinati di grano, acqua, lievito, sale) ed oltre a quelli già elencati espressamente dall'art. 20 della legge n. 580/67 (burro, olio di oliva, strutto, latte, zibibbo, uve passe, fichi, etc.), può essere impiegato liberamente ogni altro tipo di ingredienti alimentari (come, ad es. spinaci, cioccolata, peperoncino, pomodoro, eccetera).

In tal caso "la denominazione di vendita del pane deve essere completata dalla menzione dell'ingrediente utilizzato e, nel caso di più ingredienti, di quello o di quelli caratterizzanti".

Pertanto, contrariamente a quanto era previsto dal vecchio art. 20 della legge n. 580/67, non è necessario indicare gli ingredienti aggiunti in ordine decrescente di quantità presente riferita a peso, ma la menzione dell'ingrediente o degli ingredienti caratterizzanti è rimessa alla scelta del produttore.

Il pane con l'impiego di tali ingredienti alimentari, venduto allo stato sfuso, "deve essere tenuto, nei locali di vendita, in scaffali separati" (art. 4, comma 7).

In merito alla denominazione del pane prodotto con l'impiego di tali ingredienti alimentari occorre rilevare che il Decreto n. 502 ha abrogato l'art. 20 della legge n. 580/67, ove si faceva riferimento alla tipologia dei "pani speciali": si pone, pertanto, il problema di chiarire se continua a sussistere l'obbligo di tenere il pane in questione in scaffali separati con cartelli recanti la dicitura di "pane speciale".

Al riguardo ci può evidenziare che la nuova norma impone solamente l'obbligo di completare la denominazione di vendita del pane con l'indicazione degli ingredienti impiegati senza imporre espressamente la denominazione di "pane speciale": pertanto, si può ritenere che tale dicitura non risulti più obbligatoria. Nulla esclude, peraltro, che il panificatore continui ad utilizzarla; anzi, è probabile che risulti opportuno continuare ad utilizzare tale dicitura proprio per fornire una migliore e più immediata informazione al consumatore (oltre che per evitare sanzioni in sede di controllo ispettivo, in mancanza di indicazioni interpretative da parte dell'Amministrazione competente).

Volendo fare qualche esempio, qualora si produca un pane con miscelazione di sfarinati diversi (ad es. farina "tipo 0" e farina di avena) e con l'utilizzo di un ingrediente alimentare (ad es. olio extra vergine di oliva), lo si deve porre in vendita in scaffali separati forniti di un cartellino recante la denominazione di "pane speciale all'avena con l'impiego di olio extra vergine di oliva". Se, poi, gli sfarinati miscelati e gli ingredienti utilizzati sono vari, spetta al panificatore indicare, dopo la denominazione "pane speciale al...", lo sfarinato caratterizzante e l'ingrediente o gli ingredienti caratterizzanti.

Restano ferme le indicazioni relative agli ingredienti da riportare nel cartello unico.

### **1.5 Grissini**

I grissini possono essere ottenuti con tutti i tipi di sfarinati previsti per il pane, anche miscelati, e con l'impiego di qualsiasi ingrediente alimentare (art. 6).

### **1.6 Trasporto del pane**

In deroga all'art. 16, comma 8, del Decreto legislativo n. 109/92 - che, nelle fasi precedenti la vendita al consumatore, stabiliva l'obbligo di riportare sui "documenti commerciali" le menzioni relative alla denominazione di vendita, all'elenco degli ingredienti, al nome, ragione sociale o marchio ed alla sede del fabbricante, all'identificazione del lotto di appartenenza - l'art. 7 del Decreto n. 502/98 prevede che nelle fasi di consegna del pane agli esercizi commerciali, l'elenco degli ingredienti dei diversi tipi di pane, con le indicazioni e le denominazioni richieste dalle nuove disposizioni, può essere fornito in occasione della prima consegna (ad esempio con semplice lettera sottoscritta e da far firmare per ricevuta) ed ogni qual volta venga variata la relativa composizione.

### **1.7 Aliquote IVA**

Il Ministero delle Finanze, con circolare n. 39/E del 17 febbraio 1999, ha stabilito che per il pane prodotto secondo la normativa previgente (normale e speciale) l'aliquota IVA rimane al 4%, mentre per il pane speciale di nuova produzione deve essere applicata l'IVA al 10%. Al riguardo si fa presente che i competenti Uffici della Confederazione stanno verificando presso il Ministero la possibilità di definire un trattamento più

omogeneo per il pane speciale in modo da evitare particolari difficoltà di amministrazione da parte degli operatori nella fase di vendita.