

**RASSEGNA STAMPA**  
**ASSOPANIFICATORI**  
**PROPOSTA LEGGE PANE**  
**7-8 OTTOBRE 2015**

### **Arriva la legge su pane fresco Nome vietato ai filoni precotti**

Una legge per garantire l'effettiva distinzione tra il pane fresco artigianale e il pane conservato, consentendo ai consumatori di scegliere con "informazioni corrette sulla qualità del pane in commercio" tra pane fresco di giornata e quello sfornato anche al momento, come avviene nei supermercati, ma su basi surgelate magari provenienti dall'estero. Il deputato parmigiano del Pd Giuseppe Romanini, componente della commissione Agricoltura, illustra così la proposta di legge presentata oggi in conferenza stampa a Montecitorio assieme ai cofirmatari Luca Sani e Nicodemo Oliverio, rispettivamente presidente e capogruppo della commissione Agricoltura, e con le associazioni dei panificatori Fippa- Federpanificatori, Fiesa Assopanificatori Confesercenti ed Assipan Confcommercio. "Mi piace definire questa proposta di legge un testo unico sul pane - osserva Romanini - che in Italia in effetti mancava. Con la legge Bersani 248 del 2006 si prevedeva la distinzione tra pane fresco artigianale e pane ottenuto da prodotti intermedi di panificazione da attuarsi con decreto legislativo che poi non ci fu anche perché cadde il governo. Ora il governo ha ripreso anche il percorso su questo fronte ma il decreto non basta, ci vuole un nuovo e più attuale quadro legislativo che accompagni gli acquirenti con informazioni più efficaci e veritiere e consenta inoltre alle imprese di panificazione di aumentare e valorizzare le peculiarità artigianali". La proposta di legge prevede espressamente al comma 4 dell'articolo 2 che "è fatto divieto di utilizzare la denominazione di pane fresco per il pane destinato ad essere posto in vendita il giorno successivo a quello in cui è stato completato il processo produttivo, indipendentemente dalle modalità di conservazione adottate, nonché per il pane posto in vendita successivamente al completamento della cottura di pane precotto, comunque conservato e per il pane ottenuto dalla cottura di prodotti intermedi di panificazione, comunque conservati". "Le trasformazioni tecnologiche e sociali degli ultimi decenni - riporta la proposta di legge - hanno modificato la modalità di produzione e vendita del pane e le tecniche di conservazione del freddo hanno reso l'offerta di questo prodotto estremamente variegata. Il consumatore oggi, infatti, può scegliere fra pane fresco, pane confezionato e presurgelato e altri prodotti da forno simili". "In sostanza, ad oggi, la legge non garantisce il consumatore nel riconoscimento del pane fresco artigianale rispetto al pane conservato, distinzione estremamente necessaria non solo per i panificatori, ma anche per gli acquirenti che devono essere messi nelle condizioni di sapere cosa stanno acquistando", avverte. "Esprimiamo grande apprezzamento - sottolinea Assopanificatori - per questa proposta, che non solo va a tutela dei cittadini, ma anche della tipicità e della specificità del pane artigianale italiano. Un comparto di estrema importanza per l'economia del Paese con quasi 25mila imprese che impiegano oltre 106mila addetti. Nel nostro settore i consumi continuano a premiare l'attrattiva del prezzo, rispetto alla qualità delle produzioni artigiane, prova ne sono sia gli andamenti delle vendite degli hard discount che la continua moria di pmi artigiane e della vendita di pane". "Negli ultimi anni - prosegue l'associazione - abbiamo assistito al dilagare delle produzioni industriali di pane e di prodotti da forno la cui provenienza è, almeno per le materie e i preparati di base, di origine estera. Siamo, poi, in presenza di crescenti quantitativi di produzioni industriali di pane e prodotti da forno e per la prima colazione derivanti da semilavorati e prodotti surgelati che arrivano dall'estero, talvolta da aziende delocalizzate".

**Alice**  
**Siti Internet**  
**Cronaca**

Arriva legge su pane fresco, nome vietato a baguette precotte Romanini (Pd), così acquisti consapevoli, aiuto a forni artigiani (ANSA) - ROMA, 7 OTT - Una legge per garantire l'effettiva distinzione tra il pane fresco artigianale e il pane conservato, consentendo ai consumatori di scegliere con "informazioni corrette sulla qualità del pane in commercio" tra pane fresco di giornata e quello sfornato anche al momento, come avviene nei supermercati, ma su basi surgelate magari provenienti dall'estero. Il deputato Pd Giuseppe Romanini, componente della Commissione Agricoltura, illustra così la proposta di legge presentata oggi in conferenza stampa a Montecitorio assieme ai cofirmatari Luca Sani e Nicodemo Oliverio, rispettivamente presidente e capogruppo della Commissione Agricoltura, e con le associazioni dei panificatori Fippa- Federpanificatori, Fiesa Assopanificatori Confesercenti ed Assipan Confcommercio. "Mi piace definire questa proposta di legge un testo unico sul pane - osserva Romanini - che in Italia in effetti mancava. Con la legge Bersani 248 del 2006 si prevedeva la distinzione tra pane fresco artigianale e pane ottenuto da prodotti intermedi di panificazione da attuarsi con decreto legislativo che poi non ci fu anche perché cadde il governo. Ora il governo ha ripreso anche il percorso su questo fronte ma il decreto non basta, ci vuole un nuovo e più attuale quadro legislativo che accompagni gli acquirenti con informazioni più efficaci e veritiere e consenta inoltre alle imprese di panificazione di aumentare e valorizzare le peculiarità artigianali". La proposta di legge prevede espressamente al comma 4 dell'articolo 2 che "è fatto divieto di utilizzare la denominazione di pane fresco per il pane destinato ad essere posto in vendita il giorno successivo a quello in cui è stato completato il processo produttivo, indipendentemente dalle modalità di conservazione adottate, nonché per il pane posto in vendita successivamente al completamento della cottura di pane precotto, comunque conservato e per il pane ottenuto dalla cottura di prodotti intermedi di panificazione, comunque conservati". (ANSA)

ALIMENTI: ASSOPANIFICATORI, BENE PROPOSTA LEGGE SU PRODUZIONE E VENDITA PANE =

Roma, 7 ott. (Adnkronos/Labitalia) - "Oggi è stata presentata la proposta di legge n. 3265 'Disposizioni in materia di produzione e vendita del pane' assegnata in questi giorni alla commissione Agricoltura da parte dell'onorevole Giuseppe Romanini. Si tratta di un percorso legislativo compiuto anche su nostro stimolo. Le buone norme sono quelle che tengono conto delle esigenze degli operatori e dei cittadini". Ad affermarlo, in una nota, Assopanificatori Confesercenti.

"Nel nostro settore - ricorda - i consumi continuano a premiare l'attrattiva del prezzo, rispetto alla qualità delle produzioni artigiane, prova ne sono sia gli andamenti delle vendite degli hard discount che la continua moria di pmi artigiane e della vendita di pane".

"Negli ultimi anni - prosegue - abbiamo assistito al dilagare delle produzioni industriali di pane e di prodotti da forno la cui provenienza è, almeno per le materie e i preparati di base, di origine estera. Siamo, poi, in presenza di crescenti quantitativi di produzioni industriali di pane e prodotti da forno e per la prima colazione derivanti da semilavorati e prodotti surgelati che arrivano dall'estero, talvolta da aziende delocalizzate". (segue)

ALIMENTI: ASSOPANIFICATORI, BENE PROPOSTA LEGGE SU PRODUZIONE E VENDITA PANE (2) =

(Adnkronos/Labitalia) - "Le trasformazioni tecnologiche e sociali degli ultimi decenni - riporta la proposta di legge, come riferisce la nota - hanno modificato la modalità di produzione e vendita del pane e le tecniche di conservazione del freddo hanno reso l'offerta di questo prodotto estremamente variegata. Il consumatore oggi, infatti, può scegliere fra pane fresco, pane confezionato e presurgelato e altri prodotti da forno simili".

"In sostanza, ad oggi, la legge non garantisce il consumatore nel riconoscimento del pane fresco artigianale rispetto al pane conservato, distinzione estremamente necessaria non solo per i panificatori, ma anche per gli acquirenti che devono essere messi nelle condizioni di sapere cosa stanno acquistando", avverte.

"Esprimiamo grande apprezzamento - conclude Assopanificatori - per questa proposta, che non solo va a tutela dei cittadini, ma anche della tipicità e della specificità del pane artigianale italiano. Un comparto di estrema importanza per l'economia del Paese con quasi 25.000 imprese che impiegano oltre 106.000 addetti. Va anche ricordato che il prezzo del pane, in questi anni, ha subito rincari leggermente inferiori a quelli dei generi alimentari nel complesso (6,9% a fronte di un 7,5%): un dato determinato dal pane fresco, a dimostrazione che qualità e convenienza sono un binomio proprio del nostro settore".

# Arriva legge su pane fresco, nome vietato a baguette precotte ANSA

2015-10-07 16:28:00

ZCZC5638/SX4  
XSP05815\_SX4\_QBJA  
R ECO S04 QBJA

Arriva legge su pane fresco, nome vietato a baguette precotte Romanini (Pd), così acquisti consapevoli, aiuto a forni artigiani (ANSA) - ROMA, 7 OTT - Una legge per garantire l'effettiva distinzione tra il pane fresco artigianale e il pane conservato, consentendo ai consumatori di scegliere con "informazioni corrette sulla qualità del pane in commercio" tra pane fresco di giornata e quello sfornato anche al momento, come avviene nei supermercati, ma su basi surgelate magari provenienti dall'estero. Il deputato Pd Giuseppe Romanini, componente della Commissione Agricoltura, illustra così la proposta di legge presentata oggi in conferenza stampa a Montecitorio assieme ai cofirmatari Luca Sani e Nicodemo Oliverio, rispettivamente presidente e capogruppo della Commissione Agricoltura, e con le associazioni dei panificatori Fippa- Federpanificatori, Fiesa Assopanificatori Confesercenti ed Assipan Confcommercio.

"Mi piace definire questa proposta di legge un testo unico sul pane - osserva Romanini - che in Italia in effetti mancava. Con la legge Bersani 248 del 2006 si prevedeva la distinzione tra pane fresco artigianale e pane ottenuto da prodotti intermedi di panificazione da attuarsi con decreto legislativo che poi non ci fu anche perché cadde il governo. Ora il governo ha ripreso anche il percorso su questo fronte ma il decreto non basta, ci vuole un nuovo e più attuale quadro legislativo che accompagni gli acquirenti con informazioni più efficaci e veritiere e consenta inoltre alle imprese di panificazione di aumentare e valorizzare le peculiarità artigianali".

La proposta di legge prevede espressamente al comma 4 dell'articolo 2 che "è fatto divieto di utilizzare la denominazione di pane fresco per il pane destinato ad essere posto in vendita il giorno successivo a quello in cui è stato completato il processo produttivo, indipendentemente dalle modalità di conservazione adottate, nonché per il pane posto in vendita successivamente al completamento della cottura di pane precotto, comunque conservato e per il pane ottenuto dalla cottura di prodotti intermedi di panificazione, comunque conservati". (ANSA)

# ANSA/ Un marchio 'doc' per il pane fresco, stop al precotto ANSA

2015-10-07 18:53:00

ZCZC7921/SX4

XSP07991\_SX4\_QBJA

R ECO S04 QBJA

ANSA/ Un marchio 'doc' per il pane fresco, stop al precotto

In arrivo legge per garantire la distinzione

(di Cristina Latessa)

(ANSA) - ROMA, 7 OTT - E' in arrivo una legge a tutela del pane fresco artigianale mirata a favorire una scelta consapevole dei consumatori e mettendo bene in chiaro la distinzione tra le pagnotte ancora calde dei forni artigianali piuttosto che il pane conservato o la baguette cotta al supermercato su base surgelata. La proposta di legge 'Disposizioni in materia di produzione e vendita del pane' presentata oggi alla Camera dal deputato Pd Giuseppe Romanini assieme ai cofirmatari Luca Sani e Nicodemo Oliverio e alle associazioni dei panificatori artigianali, pone seri paletti tra il pane fresco artigianale rispetto a quello conservato. Una "distinzione estremamente necessaria - si legge nel testo - non solo per i panificatori ma anche per gli acquirenti a cui la legge ha promesso fin dal 2007 di fornire gli elementi utili per compiere un acquisto oculato e comprendere se il pane che si compra è fresco artigianale o, ad esempio, sfornato ma prodotto con base surgelata o prodotto altrove, anche fuori dell'Unione europea".

"Mi piace definire questa proposta di legge un testo unico sul pane - commenta Romanini -. Con la legge Bersani 248 del 2006 si prevedeva la distinzione tra pane fresco artigianale e pane ottenuto da prodotti intermedi di panificazione da attuarsi con decreto legislativo che poi non ci fu, anche perché cadde il governo. Ora il governo ha ripreso il percorso su questo fronte ma il decreto non basta, ci vuole un nuovo e più attuale quadro legislativo". La proposta di legge prevede espressamente al comma 4 dell'articolo 2 che "è fatto divieto di utilizzare la denominazione di pane fresco per il pane destinato ad essere posto in vendita il giorno successivo a quello in cui è stato completato il processo produttivo, indipendentemente dalle modalità di conservazione adottate. Nonchè per il pane posto in vendita successivamente al completamento della cottura di pane precotto, comunque conservato e per il pane ottenuto dalla cottura di prodotti intermedi di panificazione, comunque conservati".

Molto soddisfatte le associazioni dei panificatori artigianali, settore che in Italia vale 7 miliardi di euro e dà lavoro a 400 mila addetti operanti in 25.000 imprese, in gran parte di dimensioni familiari.

Per Roberto Capello, presidente Fippa-Federazione italiana panificatori, questa proposta "sana una carenza legislativa profonda che deriva dal decreto Bersani e ha come obiettivo la chiarezza e la trasparenza nei confronti del consumatore".

"Un'iniziativa legislativa di buona politica - commenta Gaetano Bergamo, direttore Assopanificatori Confesercenti -, fatta nell'interesse del consumatore. La proposta può garantire anche il ricambio generazionale delle imprese".

"Il mondo della panificazione ha subito un assedio negli

ultimi dieci-dodici anni con una perdita di consumi di circa il 30% a causa della concorrenza della Gdo, del commercio abusivo, nonché della crisi e delle tendenze dietetiche - osserva Claudio Conti, presidente di Assipan Confcommercio - Ma per le nostre imprese la sola produzione del pane non è più sufficiente. Non vogliamo fare i ristoratori, ma ci si consenta di fare qualcosa in più su questo fronte". (ANSA)

LS/LS

07-OTT-15 18:53 NNN