



NOTA

Appunti per la tavola rotonda Aistec del 24 novembre 2017 FIESA ASSOPANIFICATORI CONFESERCENTI

Assopanificatori Fiesa Confesercenti ringrazia Aistec per questa opportunità di discutere con la filiera dei problemi della panificazione

A noi rappresentanti delle PMI dell'artigianato e della vendita di prodotti da forno interessa molto la professionalità e la salvaguardia della professione e dei segni distintivi del nostro antico mestiere.

Sotto questo punto di vista la nozione di “panificio” nonché le denominazioni di “pane fresco” vanno salvaguardate e tutelate da norme specifiche. In questa direzione stiamo lavorando a livello nazionale con il legislatore e abbiamo partecipato all'elaborazione della proposta di legge Romanini e stiamo supportando le regioni a legiferare. L'ultima in ordine di tempo la Regione Emilia Romagna che ha fatto una legge ottima, da noi condivisa...

Dal nostro angolo visuale, l'iniziativa legislativa dell'on Romanini va a coprire un vuoto legislativo a lungo denunciato dalle associazioni di settore di fronte all'immobilismo dei governi che si sono succeduti in questi anni, incapaci di dare concretezza attuativa alla norma previsionale della Legge Bersani.

Sotto il profilo dell'etichettatura dei prodotti in esame la norma di legge in vigore, reputiamo sostanzialmente condivisibile:

- che il pane ottenuto da cottura parziale e destinato al consumatore finale sia contenuto in singoli imballaggi preconfezionati recanti tra l'altro in etichetta la denominazione di pane completata dalla dicitura “parzialmente cotto” od altra equivalente, nonché l'avvertenza che il prodotto deve essere consumato previa ulteriore cottura con determinate modalità;

- che in caso di prodotto surgelato l'etichetta riporti anche le indicazioni previste dalla normativa vigente in materia di prodotti alimentari surgelati, nonché la dicitura “surgelato”;

- che i prodotti ottenuti dalla cottura di impasti preparati con farine alimentari, ancorché miscelati con sfarinati di grano, siano venduti aggiungendo alla denominazione di pane in etichetta anche la specificazione del vegetale da cui proviene la farina impiegata.

Inoltre, occorre evidenziare che avanza una richiesta di maggiore informazione da parte dei consumatori. E allora va bene la proposta, all'esame del Parlamento, di prevedere la denominazione di "pane fresco tradizionale di alta qualità", intendendo espressamente per tali i pani:

- tradizionali tipici locali identificati dalle Regioni ex art. 8 D.Lgs n. 173/1998 e ss. ed in base al Regolamento di cui al DM n. 350/1999, riportati negli appositi elenchi regionali e inseriti nell'elenco nazionale istituito dal regolamento stesso, i cui disciplinari di produzione sono riconosciuti dalle Regioni su proposta delle Associazioni territoriali di rappresentanza della categoria della panificazione;
- riconosciuti ai sensi della normativa UE in tema di DOP, di IGP e di specialità tradizionale garantita.

Su questa stessa direzione riteniamo corretto informare il consumatore sull'origine del grano utilizzato, senza che questo debba essere necessariamente un elemento di discriminazione.

E' apprezzabile altresì che si possa prevedere la predisposizione annuale nel capitolo di spesa di competenza del MIPAAF, tra le iniziative volte a valorizzare i prodotti agroalimentari, di appositi programmi finanziari tesi a promuovere la produzione e la commercializzazione del pane fresco e del pane tradizionale di alta qualità. E' una proposta di Fiesi Assopanificatori che ha denunciato la crisi del settore e chiesto una tavola per la panificazione che possa mettere al centro iniziative finalizzate al sostegno al comparto panario.

Assopanificatori per questi motivi esprime il proprio apprezzamento per la proposta in esame.

Sull'etichettatura delle farine "di grano duro non raffinate o integre" e dei prodotti da esse derivati, nonché sulle misure per la promozione della loro vendita e del loro consumo, anche al fine di tutelare la salute dei consumatori mediante una più accurata prevenzione alimentare primaria, pensiamo che **accanto al grano duro debba essere valorizzato anche i grani antichi, il grano tenero e preferire la terminologia di abburattato anziché raffinato** perché meglio esprime il concetto dell'integrità della materia prima non soggetta a processi di raffinazione atti a separare all'origine i componenti nutrizionali.

Per noi deve essere chiaro che per farine di grano duro- **e tenero-** non abburattate o integre si intendano quelle ottenute senza alcun processo di raffinazione atto a separare all'origine i componenti nutrizionali della materia prima e senza ricostituzione, tramite miscelazione, degli elementi precedentemente separati, mentre per la semola di grano duro restano ferme le caratteristiche di cui alla vigente normativa (Regolamento ex DPR n. 187/2001 e ss. modificazioni.)

Quindi apprezziamo i tentativi di valorizzazioni di questi prodotti e le disposizioni atte ad incentivare la vendita ed il consumo dei prodotti in questione, prevedendo

- nei Bandi di gara regionali o locali per appalti pubblici di servizi o forniture di prodotti alimentari destinati alla ristorazione collettiva, titolo preferenziale ai fini dell'aggiudicazione l'uso prevalente delle anzidette farine di grano duro- **e tenero**- non abburattate o integre e dei prodotti da esse derivati (**v. pane e pasta**);
 - nei servizi pubblici di ristorazione scolastica ed ospedaliera l'integrazione nei menù l'introduzione di **pane e pasta** derivanti da farine di grano duro- **e tenero**- non raffinate o integre,
 - nei punti vendita la proposta di tali prodotti alla clientela con l'informazione al pubblico sui principi nutritivi e gli effetti salutari derivanti dal loro consumo;
- Colgo l'occasione della presenza del rappresentante del Mipaf per sottolineare l'urgenza di un tavolo per il settore che possa per esempio varare un piano di informazione che potrebbe essere resa dagli esercenti apponendo presso i locali commerciali un'apposita Locandina, il cui contenuto sia stabilito in un Decreto ad hoc a cura del MIPAAF, come sta facendo per le carni rosse e bianche.

La richiesta di norma che attiene all'etichettatura dei prodotti integrali al fine di garantire agli stessi consumatori una corretta informazione circa le loro effettive caratteristiche, risponde, dal nostro punto di vista, all'esigenza di una corretta e trasparente informazione al consumatore.

Poi consentitemi di esprimere la preoccupazione per il calo dei consumi

In questo senso, 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.

Se, peraltro, corrisponde al vero la percezione di alta qualità che l'artigianato della panificazione rilascia al consumatore italiano è altrettanto vero che gli ultimi anni hanno visto il 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. Un fenomeno destinato- almeno fintantoché ci sarà la forte crisi del potere d'acquisto degli italiani- a radicarsi in considerazione della perdurante crisi di fiducia del consumatore italiano che induce a privilegiare acquisti veloci, a basso prezzo. Ciò si tira dietro le considerazioni sul valore delle produzioni, sulle origini di esse, sui processi produttivi a cui le due proposte di legge cercano di dare risposta E' evidente che siamo 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 provenienti dall'estero, talvolta da aziende delocalizzate.

Tali considerazioni discendono da una breve analisi del settore panificazione.

Il pane anche se continua ad essere una presenza fissa sulle tavole degli italiani non è immune da radicali cambiamenti negli stili di vita e nelle abitudini. Si pensi alla crescente attenzione alle diete, alle intolleranze alimentari e ai prodotti senza glutine.

Nel 2014 il consumo pro capite di pane degli italiani è sceso al minimo storico di circa 90 grammi al giorno; negli anni 80 era 230 grammi negli anni novanta 197. Si è assistito ad un inesorabile crollo.

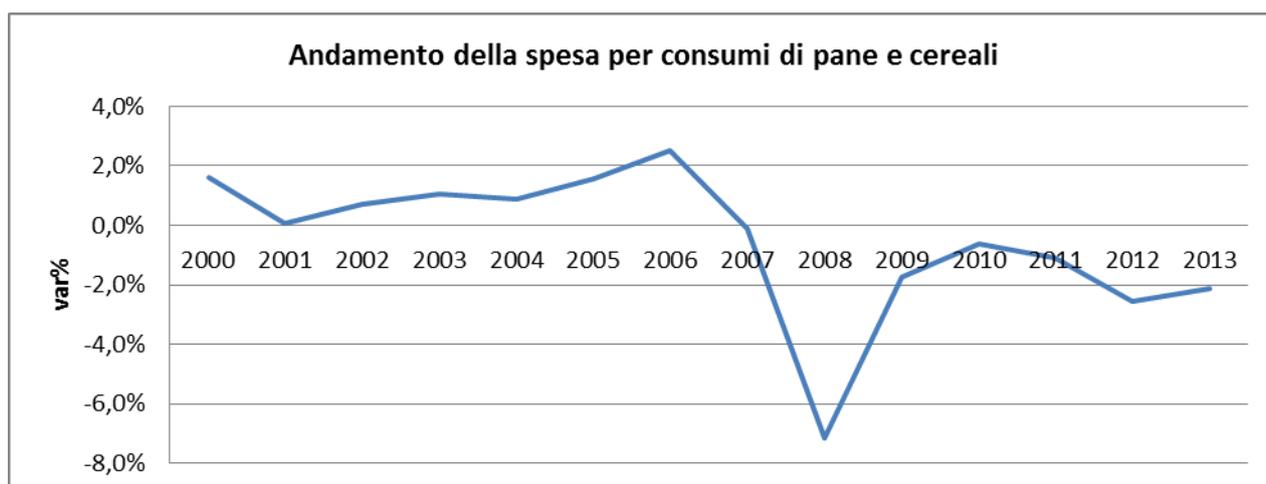
Consistenze - A fine 2013 si contavano 24 mila 586 imprese di produzione di pane fresco e circa 7 mila imprese di commercio al dettaglio di pane.

	2013	imprese	addetti
produzione prodotti di panetteria fresca		24.586	106.010
produzione pasticceria fresca		5.229	15.604
commercio al dettaglio di pane		7.038	23.726
commercio al dettaglio di torte, dolci, confetteria		2.789	7.521
	2012	imprese	addetti
produzione prodotti di panetteria fresca		24.352	106.725
produzione pasticceria fresca		5.545	25.385
commercio al dettaglio di pane		6.689	15.289
commercio al dettaglio di torte, dolci, confetteria		2.620	7.224

Spesa - La spesa delle famiglie per “pane e cereali” nel 2013 è stata pari a 22 miliardi di euro ossia il 19% della spesa per generi alimentari (escluse le bevande). Tra il 2011 e il 2013 la spesa per “pane e cereali” si è ridotta del 6%, leggermente meno della contrazione per i generi alimentari nel complesso (-8%). Dal 2007 (anno di inizio della crisi dei consumi) al 2013 la spesa per pane e cereali si è ridotta del 15,4%. Tale tendenza è tuttora in atto con ulteriori contrazioni.

Spesa delle famiglie (milioni di euro)	2011	2012	2013
alimentari e bevande non alcoliche	141.063	135.442	130.817
generi alimentari	130.490	125.324	120.902
pane e cereali	23.729	23.124	22.631
Var. %	2011/2010	2012/2011	2013/2012
alimentari e bevande non alcoliche	-0,8%	-4,0%	-3,4%
generi alimentari	-0,6%	-4,0%	-3,5%
pane e cereali	-1,1%	-2,6%	-2,1%

Fonte: Istat



La spesa media mensile di pane e cereali è pari a 76,42 euro quella specifica per pane, grissini e crackers a 30 euro. La spesa per pane rappresenta il 6,5% della spesa alimentare.

Prezzi – 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%); dato determinato dal pane fresco mentre il confezionato ha registrato aumenti tendenziali più alti.

Le farine in questi ultimi anni hanno cumulato un incremento del 10% del loro prezzo il che significa che gli operatori della panificazione hanno incamerato gli aumenti della produzione senza trasferirlo al consumo per sostenere le vendite.

Var% prezzi al consumo	2011	2012	2013	2014	cumulata
indice prezzi al consumo	2,8	3	1,2	0,2	7,2
prodotti alimentari	2,5	2,4	2,5	0,1	7,5
di cui:					
pane	2,1	2,4	1,6	0,8	6,9
<i>fresco</i>	2	2,4	1,5	1	6,9
<i>confezionato</i>	3,3	3,7	2	-0,3	8,7
farina	5,5	2,8	1,8	-0,1	10

Fonte: Istat

Studi di settore

Produzione e commercio al dettaglio di prodotti di panetteria	Numero	Ricavi o Compensi medi dichiarati	Reddito medio d'impresa o di lavoro autonomo
2013	24.280	206,7	25,3
2007	24.422	195,4	28,2

Se ne esce accelerando sulla qualità e varando leggi a tutela. Da ultimo, ma di grande importanza, riteniamo che si dovrebbe avere **una maggiore attenzione alla valorizzazione dei grani antichi** del nostro territorio per la salvaguardia della biodiversità(solo nel centro sud Italia, per fare un esempio, si può contare sul Solina, Saragolla, Cappelli, Verna, Frasinese...); tale varietà fa sì che nel nostro paese vi siano una molteplicità di pani locali, (secondo l' Insor- Istituto Nazionale di Sociologia Rurale – diretto dal Prof. Corrado Barberis - , di cui Fiesa Assopanificatori è socio – in Italia si contano ben 250 tipi di pane) alcune delle quali insignite con il marchio delle denominazioni europee protette (La coppietta ferrarese, il pane di Altamura, il pane di Matera, il pane di Genzano, il Pane toscano, la piadina romagnola...).

Pensare alla valorizzazioni dei grani antichi significa dare valore alle nostre produzioni locali, differenziarle dalla produzione massiva e dai processi integrati dalla globalizzazione, valorizzare i territori e le produzioni a km zero. In questo senso si segnala la **necessità di addivenire ad una definizione giuridica precisa di grani antichi.**

Questo potrebbe ridare nuovo slancio al nostro settore, insieme alla possibilità della diversificazione commerciale, consentendo automaticamente la consumazione sul posto senza vincoli amministrativi né barocche e anacronistiche limitazioni nelle attrezzature. Recentemente il Mise ha corretto il proprio indirizzo in materia, proprio su sollecitazione di Fiesa Confesercenti, consentendo l'utilizzo di stoviglie e posateria non a perdere. Ma permangono limiti sulla sosta nei nostri esercizi, sulle sedie e sui piani di appoggio: si tratta di reperti archeologici di una burocrazia fatta solo per mettere in difficoltà il mondo delle imprese e dei cittadini. La modernizzazione delle imprese passa anche da qui.