CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA
Nuoro Ogliastra

FEDERAZIONE PANIFICATORI

Il 16 marzo 2016 il Consiglio Regionale della Sardegna ha approvato la Legge n. 4 "*Disposizioni in materia di tutela della panificazione e delle tipologie da forno tipiche della Sardegna" che per la prima volta tende a regolare il sistema.* ***Legge che è appena entrata in vigore!***

All'interno del provvedimento ti segnaliamo l'articolo 5 che regola le modalità di vendita del pane distinguendo tra pane fresco e altre tipologie di pane. **Ecco cosa recita:**

Art. 5
Modalità di vendita

1. Il pane fresco è venduto entro e non oltre la giornata in cui è stato concluso il processo produttivo.

2. Il pane ottenuto dal prodotto intermedio di panificazione è posto in vendita in scaffali distinti e separati dal pane fresco, recanti le indicazioni previste dalla normativa comunitaria e nazionale vigente in materia di etichettatura nonché la dicitura "pane ottenuto da cottura di impasti" e l'indicazione del metodo di conservazione utilizzato.

3. Il pane conservato è posto in vendita in comparti separati dal pane fresco, previo confezionamento ed etichettatura riportanti le indicazioni previste dalla normativa comunitaria e nazionale vigente.

4. È vietato utilizzare la denominazione di "pane fresco" o di "pane conservato", anche se accompagnata da integrazioni e specificazioni, per identificare prodotti che si differenziano in modo sostanziale, per modalità di composizione o per procedura di fabbricazione, da quelli indicati all'articolo 2, comma 1.

5**. È fatto obbligo al venditore di pane precotto o congelato di esporre l'etichetta contenente la dicitura relativa all'indicazione del luogo di provenienza del prodotto e la ragione o la denominazione sociale del relativo produttore.**

6. È consentita la vendita di pane sfuso in aree pubbliche, nelle costruzioni stabili e nei negozi mobili, nel rispetto della normativa comunitaria e nazionale in materia igienico-sanitaria e dei requisiti previsti dell'ordinanza del Ministero della salute del 3 aprile 2002, e successive modificazioni.

In sintesi quanto indicato dall'articolo ha il preciso intento di tutelate per primo il consumatore e renderlo informato del tipo di pane che sta acquistando ed in secondo luogo valorizzare il lavoro di centinaia di panificatori che quotidianamente nel nostro territorio, con il loro lavoro, creano un pane fresco di qualità che non può essere confuso con altre tipologie di pani.

Collabora quindi a valorizzare il pane fresco tenendolo ben distinto dagli altri tipi di pane e soprattutto dai una mano all'economia del territorio e del lavoro dei panificatori che ogni giorno, insieme a te, cercano di rendere il consumatore più sicuro.

Scarica dal nostro sito internet la legge. www.ascomnuoro.it