

Trento, 03 aprile 2017

Comunicato stampa

Di cosa è fatto il pane integrale e come riconoscerlo?

*Per districarsi nella giungla delle denominazioni è necessario leggere gli
ingredienti, che non sempre sono esposti!*

Il CRTCU scrive al MISE

Filoncini con crusca, integrale, cruschetta integrale, pane tipo 0 integrale, integrale integrale (non è un errore di battitura!), pane del senatore, pane integrale, sono solo alcune delle varie denominazioni che abbiamo trovato visitando una decina di panetterie del centro città. Non solo, 4 panetterie su 10 non espongono gli ingredienti nei cartellini (libera scelta del negoziante consentita dalla legge), rendendoli così non immediatamente consultabili da parte del consumatore.

La confusione regna sovrana! Molti consumatori, quando comprano il pane integrale, credono di acquistare il pane fatto di farina integrale *tal quale*, ma non è così.

Ma il consumatore deve sapere, e la legge impone di indicare anche gli ingredienti degli alimenti e, quindi, in questo caso, la **denominazione di vendita** non basterà e occorrerà leggere la lista degli **ingredienti**: la presentazione del pane può avvenire a scelta del panettiere o con cartellini riportanti la denominazione di vendita del pane ed il suo elenco ingredienti oppure con cartellini riportanti denominazione e prezzo ed elenco ingredienti in un apposito registro/cartello riassuntivo esposto nel punto vendita e a disposizione della clientela che ne faccia richiesta; noi chiediamo che venga adottata la prima soluzione!

La denominazione del pane deriva dallo sfarinato "caratterizzante" presente nel pane e lo sfarinato "caratterizzante" viene deciso dal panettiere (non esistendo norme che "impongono" che sia quello in quantità maggiore). Dunque un pane potrà essere denominato "PANE ALLA FARINA INTEGRALE" (meglio) o "PANE INTEGRALE" anche se dovesse contenere non solo "farina integrale", ma anche una percentuale molto bassa di farina integrale. Ovviamente poi nell'elenco ingredienti la farina integrale dovrà essere adeguatamente posizionata in ordine decrescente di quantità insieme agli altri ingredienti. Però già adesso un "PANE INTEGRALE" non può essere denominato come tale se non è presente della farina integrale fra i suoi componenti (anche se in quantità minima).

Questo significa che nel mercato sotto la denominazione integrale vi sono prodotti che possono avere quantità di fibre decisamente diverse a seconda della percentuale di farina integrale contenuta.

Biologico è meglio.

Integrale significa che il chicco intero viene macinato e, la soluzione più salubre, sarebbe che il grano impiegato fosse biologico, utilizzando cioè metodi di coltivazione che mettono al bando i pesticidi che in tal modo non rimangono nella "buccia" del chicco.

I prodotti da forno

Per i prodotti da forno il problema si complica, perché una circolare ministeriale consente l'utilizzo del qualificativo "integrale" nella denominazione di vendita anche quando il prodotto sia fatto con farina di grano tenero aggiungendo crusca e/o cruschetto e quindi non integrale *tal quale*.

Il CRUCU scrive al MISE

Diventa quindi necessario un intervento normativo che faccia chiarezza, nel senso di fare in modo che, sia per i prodotti da forno, che per il pane, il termine integrale indichi che il prodotto alimentare è fatto esclusivamente con farine integrali o, quantomeno, con una certa percentuale minima rilevante.

Per questo abbiamo scritto al Ministero dello Sviluppo Economico per rivedere la normativa in materia.

Trento, 03 aprile 2017

Comunicazione via pec
dgmccvnt.dg@pec.mise.gov.it

Spettabile
MISE
Egregio Dirigente Generale
Avv. FIORENTINO Mario
Via Sallustiana, 53
00187 Roma

Oggetto: utilizzo dell'aggettivo qualificante "integrale" nella denominazione di vendita dei prodotti da forno e del pane – modifica circolare Ministero Attività Produttive 168/2003, L. 580/67, D.P.R. 502/98.

Spettabile Ministero, Egregio Avv. Fiorentino
il CRTCU è uno sportello provinciale previsto dalla legge provinciale 8/1997 gestito in convenzione con la Provincia Autonoma di Trento per la tutela dei consumatori e degli utenti.

Formuliamo la presente per sottoporLe una problematica molto sentita dai consumatori, relativa all'utilizzo dell'aggettivo qualificativo "integrale" nella denominazione di vendita dei prodotti da forno e del pane.

Come noto, le normative in oggetto consentono di utilizzare tale aggettivo sia per farine ricostituite che per farine con bassissime percentuali di farina integrale, delegando l'informazione al consumatore all'elenco degli ingredienti.

Ritenendo che la composizione dei prodotti differisca per apporto nutrizionale e, quindi, fibre a seconda delle quantità di farine integrali contenute, chiediamo di voler considerare una modifica normativa nel senso di fare in modo che, sia per i prodotti da forno, che per il pane, il termine integrale indichi che il prodotto alimentare è fatto esclusivamente con farine integrali o, quantomeno, con una certa percentuale minima rilevante. Tale soluzione permetterebbe immediatamente la dovuta chiarezza al consumatore per effettuare scelte d'acquisto consapevoli.

Le allego il comunicato stampa da noi divulgato.

La ringrazio molto per il Vostro lavoro e spero che la segnalazione possa essere d'aiuto per i consumatori.

Cordiali saluti.

Dott. Carlo Biasior



All.: c.s.