

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 CRTCUCU 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 CRTCU 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.