Vittoria dei panificatori artigiani contro la vendita del “pane sfuso self service”

Successo dei **panificatori artigiani** contro la pratica sbagliata della vendita del “*pane sfuso self service*”.

Dopo una lunga battaglia dei **piccoli produttori di pane,** il Consiglio di Stato, con una recente sentenza, ha **vietato la vendita dei prodotti dell’arte bianca in modalità self service** nella **Grande Distribuzione Organizzata**.

In Piemonte sono circa 1.300 le attività di panificazione che quotidianamente sfornano quintali di prodotto. Molte di queste distribuiscono il loro prodotto anche attraverso le Piattaforme Organizzate.

“Ad appena due anni dalla nostra prima vittoria nella quale entrò in vigore il divieto da parte della Grande Distribuzione di denominare il pane precotto con la dicitura “Pane Fresco” – commenta **Dino De Santis, Presidente di Confartigianato Torino** – con questa nuova sentenza del Consiglio di Stato, si sancisce il coronamento positivo di un’altra battaglia combattuta nei confronti di una prassi consueta nella grande distribuzione ritenuta, a ragione, a maggior tutela della salute dei consumatori”.

Con questo nuovo atto, **che vale su tutto il territorio nazionale**, il massimo Organismo di consulenza giuridico amministrativa sposa pienamente le tesi portata avanti con tenacia da **Confartigianato**.

Il “*braccio di ferro*” tra i fornitori e i giganti del commercio, inizia nel dicembre del 2020 quando i carabinieri dei Nas di Lecce sequestrarono 23 chilogrammi di pane e imposto la sospensione della vendita in modalità “self service” ad un supermercato. Struttura commerciale che comunque aveva immediatamente presentato ricorso contro i provvedimenti adottati. Riscorso che il consiglio di Stato nelle scorse settimane ha giudicato inammissibile con diverse motivazioni tra le quali quella

che evidenzia come la modalità di vendita self service di pane sfuso risulti del tutto inidonea a garantire le più elementari esigenze di sicurezza alimentare. Inoltre, la sentenza afferma che il pane sfuso ottenuto da completamento di cottura del pane precotto deve essere confezionato prima della messa in vendita e non può essere confezionato dal cliente.

“Questo è l’ennesimo passo in avanti di una situazione che vede i “piccoli” combattere contro pratiche non corrette che stanno diventando sempre più frequenti e pesanti – continua **De Santis** – e che minano la crescita e la sopravvivenza dei panificatori indipendenti. Una condizione, questa del pane sfuso che metteva i piccoli panificatori in una situazione di grave inferiorità”.

“E’ stata fatta giustizia e riequilibrate le regole di mercato – conclude De Santis – in favore delle circa 1.500 attività di panificazione che ogni giorno in Piemonte sfornano decine di tonnellate di pane e altri tipi di prodotti della panificazione, rispettando un rigido sistema di controllo alimentare, l’HCCP, introdotto dal legislatore per garantire la sicurezza e l’igiene dei servizi e dei beni destinati alla vendita”.

Confartigianato ricorda come il pane sia un prodotto non “sbucciabile” né “lavabile” ma che si consuma tale e quale e pertanto deve essere trattato con tutte le precauzioni igienico sanitarie del caso. Soprattutto in questo periodo di virus e pandemia è necessario, ancora di più azzerare i rischi per la salute del consumatore. Salute del cliente che rappresenta il principio che sta alla base del lavoro quotidiano che viene fatto all’interno dei punti vendita che da sempre devono sottostare a regole e prescrizioni ben precise, che se non rispettate comportano multe salate.