

DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA 30 novembre 1998, n.502

Regolamento recante norme per la revisione della normativa in materia di lavorazione e di commercio del pane, a norma dell'articolo 50 della legge 22 febbraio 1994, n. 146.

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

Visto l'articolo 87, comma quinto, della Costituzione;

Visto l'articolo 17, comma 2, della legge 23 agosto 1988, n. 400, recante disciplina dell'attivita' di Governo e ordinamento della Presidenza del Consiglio dei Ministri;

Vista la legge 22 febbraio 1994, n. 146, e, in particolare, l'articolo 50, il quale prevede che, con la procedura di cui all'articolo 4, comma 5, della legge 9 marzo 1989, n. 86, possono essere emanate norme regolamentari per rivedere la produzione e la commercializzazione dei prodotti alimentari conservati e non, anche se disciplinati con legge;

Vista la legge 4 luglio 1967, n. 580, concernente la disciplina per la lavorazione e il commercio dei cereali, degli sfarinati, del pane e delle paste alimentari;

Visto il decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109, recante attuazione delle direttive 89/395/CEE e 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicita' dei prodotti alimentari;

Visto il decreto del Ministro della sanita' 27 febbraio 1996, n. 209, concernente disciplina degli additivi alimentari consentiti nella preparazione e per la conservazione delle sostanze alimentari, in attuazione delle direttive 94/34/CE, 94/35/CE, 94/36/CE, 95/2/CE e 95/31/CE;

Ritenuta la necessita' di modificare alcune disposizioni della legge 4 luglio 1967, n. 580, allo scopo di adeguare le attuali norme alle nuove metodologie tecniche di produzione del pane nonche' di conformare la disciplina ai principi ed alle norme di diritto comunitario e di assicurare la tutela della salute;

Vista la notifica alla Commissione europea effettuata, ai sensi della direttiva 83/189/CEE del Consiglio del 29 marzo 1983, modificata dalla direttiva n. 88/182/CEE;

Udito il parere del Consiglio di Stato, espresso dalla sezione consultiva per gli atti normativi nell'adunanza del 28 settembre 1998;

Vista la deliberazione del Consiglio dei Ministri, adottata nella riunione del 5 novembre 1998;

Sulla proposta del Ministro per le politiche comunitarie, di concerto con i Ministri dell'industria, del commercio e dell'artigianato e della sanita';

E m a n a

il seguente regolamento:

Art. 1.

Pane parzialmente cotto

1. Ai fini dell'applicazione dell'articolo 14, comma 4, della legge 4 luglio 1967, n. 580, come modificato dall'articolo 44 della legge 22 febbraio 1994, n. 146, il pane ottenuto mediante completamento di cottura da pane parzialmente cotto, surgelato o non surgelato, deve essere distribuito e messo in vendita in comparti separati dal pane fresco e in imballaggi preconfezionati riportati oltre alle indicazioni previste dal decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109, anche le seguenti:

a) "ottenuto da pane parzialmente cotto surgelato" in caso di provenienza da prodotto surgelato;

b) "ottenuto da pane parzialmente cotto" in caso di provenienza da prodotto non surgelato ne' congelato.

2. Ove le operazioni di completamento della cottura e di preconfezionamento del pane non possano avvenire in aree separate da quelle di vendita del prodotto, dette operazioni possono avvenire, fatte salve comunque le norme igienicosanitarie, anche nella stessa area di vendita e la specifica dicitura di cui al comma 1 deve figurare altresì su un cartello esposto in modo chiaramente visibile

al consumatore nell'area di vendita.

Art. 2.

Denominazioni di vendita specifiche

1. Il pane ottenuto dalla miscelazione di diversi tipi di sfarinati e' denominato "pane al" seguito dal nome dello sfarinato caratterizzante utilizzato; gli sfarinati utilizzati figurano nell'elenco degli ingredienti.

Art. 3.

A g g i u n t e

1. Nella produzione del pane e' consentito l'impiego, in aggiunta agli ingredienti previsti dall'articolo 14 della legge 4 luglio 1967, n. 580, delle seguenti sostanze:

- a) farine di cereali maltati;
- b) estratti di malto;
- c) alfa e beta amilasi ed altri enzimi naturalmente presenti negli sfarinati utilizzati;
- d) paste acide essiccate, purché prodotte esclusivamente con gli ingredienti previsti dagli articoli 14 e 21 della legge 4 luglio 1967, n. 580. In questo ultimo caso le paste acide essiccate possono essere usate solo per la preparazione del pane di cui al citato articolo 21;
- e) farine pregelatinizzate di frumento;
- f) glutine;
- g) amidi alimentari;
- h) zuccheri.

2. Gli estratti di malto e gli zuccheri sono impiegati in quantità inferiori a quelle previste dall'articolo 4.

Art. 4.

Ingredienti particolari

1. Quando nella produzione del pane sono impiegati, oltre a quelli previsti dall'articolo 14 della legge 4 luglio 1967, n. 580, e dall'articolo 3, altri ingredienti alimentari, la denominazione di vendita deve essere completata dalla menzione dell'ingrediente utilizzato e, nel caso di più ingredienti, di quello o di quelli caratterizzanti.

2. Il pane con aggiunta di sostanze grasse deve contenere non meno del 3 per cento di materia grassa totale riferito alla sostanza secca.

3. Il pane con aggiunta di malto deve contenere non meno del 4 per cento di zuccheri riduttori, espressi in maltosio, riferiti alla sostanza secca.

4. Il pane con aggiunta di zuccheri deve contenere non meno del 2 per cento di zuccheri riduttori riferito alla sostanza secca.

5. Le disposizioni del presente articolo si applicano anche al pane di cui all'articolo 21 della legge 4 luglio 1967, n. 580.

6. Lo strutto commestibile, ottenuto dai tessuti adiposi del suino, e' designato con la sola parola strutto.

7. Il pane di cui al comma 1, venduto allo stato sfuso, deve essere tenuto, nei locali di vendita, in scaffali separati.

Art. 5.

U m i d i t a'

1. Ai pani ottenuti con sfarinati alimentari diversi da quelli di grano o miscelati con questi ultimi, nonché ai pani ottenuti con l'aggiunta di ingredienti di cui all'articolo 4, si applicano le percentuali di umidità di cui all'articolo 16, primo e secondo comma, della legge 4 luglio 1967, n. 580, aumentate del 10 per cento.

2. In deroga a quanto previsto dal comma 1 e' consentito per il pane di segale, indipendentemente dalla pezzatura, un tenore di umidita' non superiore al 44 per cento.

Art. 6.

G r i s s i n i

1. E' denominato grissino il pane a forma di bastoncino, ottenuto dalla cottura di una pasta lievitata, preparata con gli sfarinati di frumento utilizzabili nella panificazione, acqua e lievito, con o senza sale alimentare.

2. Alla produzione di grissini si applicano le stesse disposizioni previste per il pane dal presente regolamento e dalla legge 4 luglio 1967, n. 580.

Art. 7.

Trasporto del pane

1. In deroga a quanto prescritto all'articolo 16, comma 8, del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109, nelle fasi di consegna del pane agli esercizi commerciali, l'elenco degli ingredienti dei diversi tipi di pane viene fornito in occasione della prima consegna e ogni volta che ne venga variata la composizione.

Nota all'art. 7:

- Per il titolo del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109, vedi nelle note all'art. 1. L'art. 16, comma 8, del suddetto decreto legislativo cosi' recita:

"8. Sui prodotti di cui al comma 1, nelle fasi precedenti la vendita al consumatore, devono essere riportate le menzioni di cui all'art. 3, comma 1, lettere a), b), e) ed h); tali menzioni possono figurare anche solo sui documenti commerciali".

Art. 8.

L i e v i t o

1. Il lievito impiegabile nella panificazione deve essere costituito da cellule in massima parte viventi con adeguato potere fermentativo, con umidita' non superiore al 75 per cento e con ceneri non superiori all'8 per cento riferito alla sostanza secca.

2. La crema di lievito impiegabile nella panificazione deve essere costituita da cellule in massima parte viventi con adeguato potere fermentativo, con umidita' non superiore all'80 per cento e con ceneri non superiori all'8 per cento riferito alla sostanza secca.

Art. 9.

Mutuo riconoscimento

1. Le disposizioni del presente regolamento, nonche' quelle previste dalla legge 4 luglio 1967, n. 580, non si applicano al pane legalmente prodotto o commercializzato negli Stati membri dell'Unione europea ed a quello originario dei Paesi contraenti dell'Accordo sullo spazio economico europeo, introdotto e posto in vendita sul territorio nazionale.

Art. 10.

Abrogazioni

1. Dalla data di entrata in vigore del presente regolamento cessano di avere efficacia le seguenti disposizioni:

- a) gli articoli 18, comma primo, 19, 20, 22, 24, commi terzo e quarto, 25, comma secondo, 37 e 38 della legge 4 luglio 1967, n. 580;
- b) l'articolo 31 del regio decreto-legge 15 ottobre 1925, n. 2033, convertito dalla legge 18 marzo 1926, n. 562;
- c) l'articolo 124 del regio decreto 3 agosto 1890, n. 7045.

Art. 11.

Norme transitorie

1. Per centottanta giorni dalla data di entrata in vigore del presente regolamento e' consentita l'utilizzazione di etichette ed imballaggi non conformi, purché conformi alle disposizioni della

legge 4 luglio 1967, n. 580, e del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109.

Il presente decreto, munito del sigillo dello Stato, sara' inserito nella Raccolta ufficiale degli atti normativi della Repubblica italiana. E' fatto obbligo a chiunque spetti di osservarlo e di farlo osservare.

SCALFARO

D'Alema, Presidente del Consiglio
dei Ministri

Letta, Ministro per le politiche
comunitarie

Bersani, Ministro dell'industria,
del commercio e dell'artigianato

Bindi, Ministro della sanita'

Visto, il Guardasigilli: Diliberto

Registrato alla Corte dei conti l'8 gennaio 1999

Atti di Governo, registro n. 115, foglio n. 12