1. ------IND- 2018 0274 E-- IT- ------ 20180628 --- --- PROJET

**Progetto di REGIO DECRETO RECANTE APPROVAZIONE DELLA NORMA DI QUALITÀ DEL PANE (versione del 23.05.2018)**

Il pane e i pani speciali sono disciplinati dalla legislazione orizzontale armonizzata dell'Unione europea sui prodotti alimentari e dal regio decreto 1137/1984, del 28 marzo, recante approvazione della regolamentazione tecnico-sanitaria per la produzione, la circolazione e il commercio del pane e dei pani speciali. Tale norma attuava la disciplina contenuta nel capitolo XX "Farine e derivati", sezione 4, "Prodotti da forno" del codice alimentare spagnolo, approvato con decreto 2484/1967, del 21 settembre, relativo ai prodotti sopra menzionati.

Si reputa opportuno condurre una revisione profonda della regolamentazione tecnico-sanitaria relativa al pane e ai pani speciali in base alle numerose modifiche apportate alla stessa e, dall'altro lato, in base all'evoluzione tecnologica riscontrata nel settore della produzione e commercializzazione di tali prodotti dal momento della pubblicazione del regio decreto 1137/1984, nonché in base ai cambiamenti nelle tendenze di consumo. La revisione dovrebbe consistere nell'inclusione di definizioni di nuovi prodotti, apportando come esempio i pani prodotti con pasta madre che, nonostante siano lavorati in conformità delle prassi consuete, non sono stati definiti né inclusi nella normativa precedente e che rappresentano una caratteristica attualmente importante per il consumatore.

Si è inoltre ritenuto necessario regolamentare la produzione artigianale del pane, definendola un processo nel quale il fattore umano prevale su quello meccanico e la produzione dell'alimento non viene effettuata in grandi serie.

Data l'importanza delle vendite di pane senza preimballaggio o imballato su richiesta del consumatore, soggette al regio decreto 126/2015, del 27 febbraio, recante approvazione della norma generale relativa alle informazioni alimentari sugli alimenti offerti in vendita al consumatore finale o alla collettività senza preimballaggio, sugli alimenti imballati nei luoghi della vendita su richiesta del consumatore e sugli alimenti imballati dai dettaglianti, sono stati inclusi taluni aspetti disciplinanti la commercializzazione del pane presso i punti di vendita.

La quarta disposizione finale della legge 28/2015 del 30 luglio a difesa della qualità alimentare autorizza il governo ad approvare le norme sulla qualità dei prodotti alimentari, con lo scopo, fra gli altri, di adattarsi alla regolamentazione dell'Unione Europea, nonché di semplificare, aggiornare e valorizzare le norme esistenti e migliorare la competitività del settore, includendo il progresso introdotto dall'innovazione tecnologica.

Per i motivi sopra esposti, è opportuno elaborare una norma che abroghi il regio decreto 1137/1984, del 23 maggio, e il contenuto di talune sezioni relative ai prodotti da forno del codice alimentare spagnolo.

Le norme sul pane e sui pani speciali vengono pertanto adeguate alle attuali esigenze del mercato, eliminando le restrizioni che potrebbero collocare gli operatori spagnoli in una posizione di svantaggio rispetto ai produttori degli altri Stati membri dell'Unione europea; inoltre, per motivi tecnici, è opportuno eliminare i limiti massimi di umidità, in modo da consentire la produzione di una maggiore varietà di pane. Si garantiscono in tal modo condizioni di concorrenza eque tra gli operatori che contribuiscono a migliorare la competitività del settore, potenziando l'innovazione e lo sviluppo di nuovi prodotti e, dall'altro lato, fornendo al consumatore informazioni adeguate a facilitarne la scelta d'acquisto.

Il presente regio decreto è stato sottoposto alla procedura prevista alla direttiva (UE) 2015/1535 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 9 settembre 2015, che prevede una procedura d'informazione nel settore delle regolamentazioni tecniche e delle regole relative ai servizi della società dell'informazione; inoltre, è stato sottoposto al disposto del regio decreto 1337/1999, del 31 luglio, che disciplina la fornitura di informazioni in materia di norme e regolamentazioni tecniche e di regole relative ai servizi della società dell'informazione. È stato inoltre sottoposto alla procedura di notifica prevista all'articolo 45 del regolamento (UE) n. 1169/2011, del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

Nell'elaborazione della presente norma sono stati consultati i rappresentanti dei settori interessati e le comunità autonome; inoltre, la commissione interministeriale per la regolamentazione alimentare ha emesso la sua relazione favorevole.

In forza di quanto sopra, su proposta del ministro dell'Agricoltura, della pesca, dell'alimentazione e dell'ambiente e del ministro della Sanità, dei servizi sociali e della parità, di concerto con il Consiglio di Stato e previa deliberazione del Consiglio dei ministri nella riunione del ... …

SI DISPONE QUANTO SEGUE:

**Articolo 1.** *Finalità.*

La presente norma mira a stabilire le norme di base di qualità per l'elaborazione e la commercializzazione del pane e dei pani speciali.

**Articolo 2.** *Definizione di pane.*

Per "pane", senza altri aggettivi, si intende il prodotto derivante dalla cottura di un impasto ottenuto dalla miscela di farine di frumento o di altri cereali, utilizzate singolarmente o in combinazione tra loro, e acqua, con o senza l'aggiunta di sale, fermentato mediante lievito di panificazione o pasta madre.

**Articolo 3.** *Definizione di pane comune.*

Per "pane comune" si intende il pane definito all'articolo 2, consumato comunemente nelle 24 ore successive alla sua cottura, prodotto con farina di frumento e al quale possono essere aggiunti solo additivi e coadiuvanti tecnologici autorizzati per tale tipo di pane.

**Articolo 4.** *Denominazioni del pane comune.*

Il pane comune può recare le seguenti denominazioni:

1. "pan bregado", con mollica dura, di grano duro chiamato anche "pane spagnolo": pane casereccio ottenuto mediante un processo di produzione nel quale è indispensabile l'uso di raffinatrici a cilindri. Questo tipo di pane presenta una mollica bianca con alveoli sottili e uniformi.

Le varietà tradizionali ottenute a partire da questo tipo di pasta possono recare le diverse denominazioni assunte da ciascuna di esse, quali, tra le altre, "telera", "lechuguino" e "fabiola";

2. "pan de flama" o con mollica morbida: pane ottenuto con l'impiego di una maggiore quantità di acqua rispetto al pane casereccio e che normalmente non richiede il processo di raffinazione con cilindri. La mollica di questo tipo di pane presenta alveoli più irregolari, per forma e dimensioni, rispetto al pane casereccio.

Le varietà tradizionali ottenute a partire da questo tipo di pasta possono recare le diverse denominazioni assunte da ciascuna di esse, quali, tra le altre, "baguette", "chapata" e "payés".

**Articolo 5.** *Definizione di pane speciale.*

Per "pane speciale" si intende il pane non incluso nella definizione di pane comune e che soddisfa una delle seguenti condizioni:

1. per quanto riguarda la composizione:

a) aggiunta, sia nell'impasto del pane che nella farina, di qualsiasi additivo o coadiuvante tecnologico della panificazione, ammissibile per il pane speciale;

b) aggiunta di una farina trattata, quale definita dalla legislazione in vigore;

c) aggiunta di qualsiasi ingrediente a norma dell'articolo 11.2. a);

2. per quanto riguarda la preparazione:

inclusione nella preparazione di procedure tecnologiche speciali, diverse da quelle utilizzate abitualmente per la produzione del pane comune, quali, tra le altre, grattugiatura, cottura in stampo, cottura con forme speciali o con parziale sbollentatura della farina.

**Articolo 6.** *Denominazioni del pane speciale.*

Il pane speciale può assumere le seguenti denominazioni, di seguito riportate a titolo esemplificativo e non esaustivo:

1. pane integrale: pane prodotto con farina integrale o di grano intero, conformemente alle disposizioni della legislazione in vigore;
2. sono denominati "pane integrale al 100 %" o "pane integrale" i pani elaborati con farina esclusivamente integrale. La denominazione è integrata dal nome del cereale, dei cerali o dei semi commestibili da cui provengono la farina o le farine utilizzate;
3. nella denominazione del pane per la cui produzione sia stata utilizzata farina non esclusivamente integrale includono la dicitura "prodotto con farina integrale al X %", dove "X" corrisponde alla percentuale di farina integrale utilizzata. Tale percentuale è calcolata sulla quantità totale di farina utilizzata nella produzione. La denominazione è integrata dal nome del cereale, dei cerali o dei semi commestibili da cui provengono la farina o le farine utilizzate;
4. nella produzione del pane integrale possono altresì essere utilizzati semole integrali, semolino proveniente da cereali integrali o cereali integrali, che saranno inclusi nel calcolo delle percentuali indicate nelle sezioni a) e b) precedenti;
5. la pasta madre utilizzata nella produzione di "pane integrale al 100 %" deve provenire da farina integrale. La pasta madre utilizzata per produrre i restanti tipi di pane integrale può essere ottenuta da farina non integrale, nel qual caso non è considerata ai fini del calcolo della percentuale di farina integrale utilizzata;
6. il termine "integrale" può essere sostituito dalla locuzione "di grano intero";
7. "pane viennese", "pan de nieve" o "pan bombón": pane a base di pasta morbida di farina di frumento, tra i cui ingredienti possono figurare, oltre a quelli di base, uno o più dei seguenti: zuccheri, latte, grassi o oli;
8. pane tostato: pane che, dopo la sua cottura, viene tagliato a fette, tostato e confezionato;
9. fette biscottate: pane che, dopo la sua cottura nello stampo con coperchio, viene tagliato a fette, tostato e confezionato;
10. grissini, "regañás" o "picos": unità di pane strette con mollica secca, friabile e croccante. Sono prodotti con pasta di pane contenente grassi o oli, solitamente tagliata dopo la laminazione, la fermentazione e la cottura al forno.

Possono presentarsi in formati e varietà diversi, con le varie denominazioni attestate nella tradizione;

1. pane prodotto con l'aggiunta di farine diverse dalle farine di frumento;
2. pane prodotto con farina di altri cereali: pane ottenuto da farine esclusivamente di cereali diversi dal frumento.

Assume la denominazione "pane 100 %" seguita dal nome del cereale;

1. pane prodotto con farina di frumento e altre farine: pane ottenuto da farina di frumento mescolata con farina di uno o più cereali diversi o semi commestibili di diverse specie di piante non appartenenti alle graminacee e alle leguminose e diverse dai semi oleosi quali, tra gli altri, amaranto, quinoa, grano saraceno o fagopiro.

Assume la denominazione "pane di", seguita dal nome del cereale o dei cereali diversi dal frumento o dei semi che soddisfano le seguenti percentuali per quanto riguarda la miscela totale di farine:

1. superiore al 50 % per spelta, segale, triticale, tritordeum ovvero

2. superiore o pari al 20 % per le farine di avena, orzo, mais, riso, sorgo, teff, quinoa, grano saraceno o altre farine;

1. pane multicereali: pane ottenuto da tre o più farine diverse, di cui almeno due provenienti da cereali. Tenendo conto di quanto indicato nel paragrafo seguente, ciascuna delle farine è presente in una proporzione minima del 10 %, mentre le farine derivate dai cereali non possono rappresentare una percentuale inferiore al 30 % della miscela totale di farine.

I grani possono anche essere utilizzati sotto forma di semola, semolino o grani interi e saranno calcolati nelle percentuali sopra menzionate.

Assume la denominazione "pane multicereali" o include il termine "multicereali" nella medesima;

1. pancarré: pane per la cui cottura è stato utilizzato uno stampo;
2. pangrattato: prodotto derivante dalla frantumazione industriale del pane. Ne è vietata la produzione con resti di pane provenienti da stabilimenti di consumo;
3. altri tipi di pani speciali: costituiscono pani speciali, a motivo dei loro ingredienti aggiuntivi, della loro forma o della procedura di elaborazione, i seguenti tipi di pane: "pane biscottato", "pane dolce", "pane alla frutta", "grissini", "grissoni", "pane azzimo", "pita", "tortilla di (seguita dal nome di cereali o cereali)" e altri.

**Articolo 7.** *Definizione di prodotti semilavorati.*

Per "prodotti semilavorati" si intendono i prodotti ottenuti attraverso l'interruzione del processo di panificazione, quale definito negli articoli precedenti, prima di ottenere il prodotto finito.

Tali prodotti sono classificati come segue:

1. pane precotto: l'impasto di cui agli articoli 2, 3 e 5, la cui cottura è stata interrotta prima di essere completata e sottoposta a un successivo processo di congelamento o ad altro processo di conservazione ammissibile;

2. impasto surgelato: l'impasto di cui agli articoli 2, 3 e 5, che, indipendentemente dal fatto che sia stato fermentato e che sia stata formata l'unità di pane o meno, è stato sottoposto a un successivo processo di congelamento;

3. altri impasti semilavorati: gli impasti di cui agli articoli 2, 3 e 5, che, indipendentemente dal fatto che siano stati fermentati e che siano state formate le unità di pane o meno, sono stati sottoposti a un successivo processo di conservazione ammissibile, diverso dal congelamento e tale da impedire, se necessario, il processo di fermentazione.

**Articolo 8.** *Definizione di pasta madre.*

Per "pasta madre" si intende l'impasto composto da farina di frumento o di altri cereali o loro miscele e acqua, con o senza l'aggiunta di sale, sottoposto a una fermentazione spontanea acidificante finalizzata ad assicurare la fermentazione dell'impasto del pane. La pasta madre contiene una microflora acidificante costituita essenzialmente da batteri lattici e lievito. Può essere sottoposta a una semina di microrganismi ammissibili.

Può inoltre essere disidratata se, dopo la sua idratazione, contiene una flora di batteri lattici e lieviti vivi che assicura la fermentazione dell'impasto del pane.

**Articolo 9.** *Definizione di pasta madre inattiva.*

Per "pasta madre inattiva" si intende una pasta madre nella quale i microorganismi sono presenti in uno stato fisiologicamente inattivo in quanto è stata sottoposta a un trattamento di essiccazione, pastorizzazione o equivalente, ma che conserva proprietà organolettiche che migliorano la qualità dei prodotti finali.

**Articolo 10.** *Produzione artigianale di pane.*

Il pane è considerato di produzione artigianale quando è soddisfatta la normativa relativa all'artigianato e le seguenti condizioni sono rispettate nella loro totalità:

1. la produzione è avvenuta conformemente alle disposizioni del presente regio decreto;
2. nel processo di produzione il fattore umano prevale su quello meccanico;
3. è stata effettuata una fermentazione in blocco della pasta, tranne che nel caso degli impasti raffinati con cilindri. La fermentazione in blocco della pasta è effettuata immediatamente dopo l'impasto e prima della divisione di quest'ultimo;
4. la produzione non è effettuata in grandi serie; la formatura delle unità di pane è effettuata in modo tale da determinare un risultato finale individualizzato;
5. la produzione è effettuata sotto la direzione di un maestro fornaio o soggetto equiparato ovvero di un artigiano con esperienza dimostrabile.

**Articolo 11.** *Materie prime e altri ingredienti.*

Tutte le materie prime utilizzate come ingredienti nella produzione del pane devono soddisfare le disposizioni a esse applicabili.

1. Materie prime: farina, acqua, lievito per panificazione o pasta madre e sale.

2. Altri ingredienti:

a) nella produzione dei pani speciali è ammessa l'aggiunta all'impasto dei seguenti ingredienti, senza limiti di rapporto tra loro:

- glutine di frumento allo stato secco o umido,

- crusca, semola o semolino,

- latte intero, concentrato, condensato, in polvere, totalmente o parzialmente scremato o siero di latte in polvere,

- uova o prodotti a base di uova,

- farine di leguminose,

- farine di malto o estratto di malto, zuccheri commestibili e miele,

- grassi e oli commestibili,

- cacao, spezie, condimenti e semi,

- uva passa, frutta o altri ortaggi, preparati o conditi;

b) additivi secondo le condizioni e le dosi consentite dalla normativa vigente.

**Articolo 12.** *Coadiuvanti della panificazione.*

È consentito l'impiego dei seguenti coadiuvanti:

a) distaccanti: oli commestibili, cera d'api o altri distaccanti ammissibili ai sensi della normativa vigente, utilizzati nella quantità minima necessaria a consentire il distaccamento di stampi, lastre e macchinari di panificazione;

b) enzimi: enzimi amilolitici (amilasi), proteasi, glucossidasi e pentosanasi o altri enzimi ammissibili ai sensi della normativa vigente, utilizzati nella dose minima necessaria per ottenere l'effetto desiderato.

**Articolo 13.** *Informazioni alimentari obbligatorie.*

Fatte salve le disposizioni del diritto dell'Unione europea e della legislazione nazionale in materia di informazioni alimentari ai consumatori, la denominazione legale dei prodotti inclusi nella presente norma deve corrispondere a quella indicata negli articoli 4 e 6, salvo qualora sia applicabile il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.

Le denominazioni di cui all'articolo 6 possono, se del caso, essere combinate tra loro.

L'indicazione e la designazione degli ingredienti sono disciplinate dalle disposizioni relative a tali informazioni contenute nel diritto dell'Unione europea e nella legislazione nazionale, che, nel caso degli oli raffinati e dei grassi raffinati di origine vegetale, prevedono l'obbligo di indicare in tali informazioni l'origine vegetale specifica.

**Articolo 14.** *Informazioni alimentari volontarie.*

1. L'uso del termine "integrale" al di fuori della denominazione e dell'elenco degli ingredienti è disciplinato come segue:
2. nel pane prodotto con farina esclusivamente integrale, tale termine può essere impiegato senza indicare la percentuale di farina integrale utilizzata;
3. nel pane prodotto con farina non esclusivamente integrale, tale termine può essere utilizzato a condizione che sia accompagnato dalla percentuale della farina o dalle farine integrali utilizzate, calcolate come previsto nell'articolo 6, paragrafo 1.

I termini di cui ai precedenti punti a) e b) sono raffigurati con spessore, colore e carattere identici. Le dimensioni del carattere sono tali da ottenere un'altezza della "x" pari ad almeno il 75 % dell'altezza della denominazione del prodotto e non inferiore alle dimensioni minime richieste dall'articolo 13, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1169/2011.

Il termine "integrale" può essere sostituito dalla locuzione "di grano intero".

1. Nella denominazione del pane prodotto con l'aggiunta di uno degli ingredienti di cui all'articolo 11, paragrafo 2, lettera a), può essere incluso il nome dell'ingrediente o degli ingredienti interessati, preceduto dalla preposizione "con" e seguito dalla percentuale dei medesimi.
2. Nella denominazione del pane prodotto secondo il metodo di produzione artigianale di cui all'articolo 10 può essere inclusa l'espressione "di produzione artigianale".
3. Nella denominazione del pane fabbricato mediante l'aggiunta, in una proporzione pari o superiore al 15 % del peso totale dell'impasto, della "pasta madre" di cui all'articolo 8 e nel quale il tempo trascorso dall'inizio della preparazione della pasta madre fino all'inizio della cottura dell'unità di pane è superiore a 15 ore ininterrotte può figurare la dicitura "preparato con pasta madre".

L'impasto è costituito dalla somma di farina, acqua, pasta madre e, se presenti, sale e lievito per panificazione.

1. Quando il processo di preparazione del pane prevede la fermentazione della pasta dopo l'impasto e prima della cottura, a una temperatura superiore ai 4 °C per almeno 8 ore, nella denominazione può essere inclusa la dicitura "prodotto con fermentazione prolungata". Inoltre, se tale fermentazione è effettuata con pasta madre nel rispetto delle condizioni di cui al paragrafo 4, può essere utilizzato il termine "preparato con pasta madre a lunga fermentazione".
2. L'espressione "pane cotto a legna" o "pane cotto in forno a legna" può essere utilizzata solo per pane cotto interamente in un forno che utilizza la legna come combustibile.

**Articolo 15. Commercializzazione del pane presso il punto di vendita.**

1. Il pane comune può essere venduto esclusivamente nelle 24 ore successive alla cottura. La vendita oltre tale periodo è autorizzata eccezionalmente a condizione che le scorte di questo tipo di pane siano opportunamente separate presso il punto di vendita e sia chiaramente indicato, mediante cartelli collocati sulle vetrine o negli scaffali che le contengono, che la loro cottura è stata effettuata da più di 24 ore e che, al tempo stesso, il consumatore sia informato verbalmente di tale circostanza.

È vietata la conservazione del pane comune cotto da più di 24 ore negli stessi scaffali in cui viene conservato il pane comune cotto entro un periodo inferiore alle 24 ore precedenti.

1. Le informazioni alimentari previste dall'articolo 4, paragrafo 1, del regio decreto 126/2015, del 27 febbraio, recante approvazione della norma generale relativa alle informazioni sugli alimenti offerti in vendita al consumatore finale o alla collettività senza preimballaggio, sugli alimenti imballati nei luoghi di vendita su richiesta del consumatore, e sugli alimenti imballati dai dettaglianti, sono integrate dall'indicazione seguente:

- peso dell'unità di pane.

Tale indicazione deve figurare sull'etichetta o sul cartello di cui all'articolo 6 della citata norma generale.

**Prima disposizione aggiuntiva.** *Clausola di reciproco riconoscimento.*

I requisiti della norma di qualità non si applicano ai prodotti legalmente prodotti o commercializzati in altri Stati membri dell'Unione europea né ai prodotti provenienti dai paesi dell'Associazione europea di libero scambio, dai paesi che sono parti contraenti dell'accordo relativo allo Spazio economico europeo e dagli Stati che hanno sottoscritto un accordo di associazione doganale con l'Unione europea.

**Seconda disposizione aggiuntiva.** *Controllo della spesa pubblica.*

Le misure incluse nella presente norma non possono comportare un incremento delle dotazioni, delle retribuzioni e di altre spese per il personale.

**Disposizione transitoria unica.** *Commercializzazione delle scorte di prodotti.*

I prodotti fabbricati e le etichette e le confezioni che sono stati acquistati prima dell'entrata in vigore del presente regio decreto, e che sono conformi alle disposizioni applicabili al tempo, possono essere commercializzati fino a esaurimento scorte.

**Disposizione abrogativa unica.** *Abrogazione di norme.*

Sono abrogati il regio decreto 1137/1984, del 28 marzo, recante approvazione della regolamentazione tecnico-sanitaria per la produzione, la circolazione e il commercio del pane e dei pani speciali e i paragrafi da 3.20.36 a 3.20.45 della sezione 4 del capitolo XX del decreto 2484/1967, del 21 settembre 1967, recante approvazione del testo del codice alimentare spagnolo.

**Prima disposizione finale.** *Titolo di competenza.*

Il presente regio decreto è emanato in conformità al disposto dell'articolo 149, paragrafo 1, commi 13 e 16, della costituzione spagnola, che attribuiscono allo Stato le competenze esclusive rispettivamente in materia di basi e coordinamento della pianificazione generale dell'attività economica e di basi e coordinamento generale della sanità.

**Seconda disposizione finale.** *Entrata in vigore.*

Il presente regio decreto entra in vigore il 2 gennaio 2019.