



# NOTIZIE



SINDACALI

di Michela Di Maria

## ATTENZIONE AI PRODOTTI DA FORNO NERO CARBONE



Recentemente, accanto al pane dalle più gustose fantasie, sono comparse rosette, pane in cassetta, panini per hamburger e pagnotte di altri formati colorati di nero, non di quel nero classico del pan di segale ma un intenso nero carbone. Ed è proprio il carbone vegetale a colorare questi prodotti da forno, figli delle mode culinarie del momento. Il colore "aggressivo" che attira l'attenzione del consumatore e, il discutibile valore salutistico attribuitogli, hanno fatto la fama di questi alimenti.

Ma attenzione: la produzione e la vendita, anche farcita, di questi curiosi panini ha dei limiti ben definiti dalla normativa vigente in materia alimentare che rischiano di far scivolare panificatori e commercianti nella frode in commercio. Infatti la Legge 508 del 1967, che disciplina la lavorazione e il commercio del pane, impone che non possa essere utilizzata la denominazione di "Pane" per i prodotti da forno che contengono ingredienti di-

versi rispetto ad un elenco specifico che sicuramente non annovera il carbone vegetale. Pertanto i vistosi panini al carbone non possono essere esposti, o comunque commercializzati o pubblicizzati, col nome di pane, pena l'applicazione delle sanzioni amministrative del caso (in Puglia già i primi sequestri).

Altra questione è quella legata all'obiettivo dell'uso nell'impasto del carbone. Si tratta di un ingrediente vero e proprio a fini salutistici o è semplicemente un colorante utilizzato per vendere di più? Se la finalità fosse la prima, ovvero sfruttare le proprietà naturali del carbone vegetale (favorire lo sgonfiamento e la digeribilità), sarebbe indispensabile rispettare quantitativi ben definiti, né inferiori né superiori, e fornire al consumatore l'indicazione precisa sul quantitativo utilizzato nella ricetta, le modalità e i tempi d'uso, come da Reg. UE 432/2012, affinché si possano avere effetti positivi per l'organismo.

Ma generalmente i prodotti da forno attualmente proposti in commercio presentano una quantità talmente irrilevante di carbone tra gli ingredienti, tale da essere quella minima indispensabile per dare il suggestivo colore truce e quindi non garantire alcun beneficio sulla salute ma semplicemente un effetto ottico.

Pertanto ecco le tre/quattro semplici regole da seguire per produrre alimenti

conformi alle normative vigenti e che non siano d'inganno per il consumatore:

1. È possibile continuare a produrre un "prodotto della panetteria fine", con l'aggiunta agli ingredienti di base (acqua, lievito e farina) di carbone vegetale come additivo colorante, nelle quantità ammesse dalla regolamentazione europea in materia (Reg. CE 1333/08 All. II Parte E);
2. Non è possibile vendere e pubblicizzare questo prodotto con la parola "pane", sia esso confezionato o sfuso (Articolo 18, Legge 580/67);
3. Non è ammissibile aggiungere nella etichettatura, presentazione o pubblicità del prodotto alcuna informazione che faccia riferimento agli effetti benefici del carbone vegetale per l'organismo umano, visto che viene utilizzato in dosi che possono solo garantire un effetto colorante;
4. Qualora invece si utilizzino quantitativi di carbone conformi al Reg.UE 432/2012, tali da garantire l'effetto benefico del carbone vegetale, è obbligo riportare in etichetta le indicazioni sulle modalità d'uso, una delle quali è il consumo lontano dai pasti poiché altrimenti si possono creare delle problematiche di malassorbimento di vitamine ed altri nutrienti da parte dell'organismo, aspetto molto dissonante se pensiamo che non è possibile assumere un alimento, qualunque esso sia, lontano da un pasto.