



# Prodotti da forno **NERO CARBONE?** Cosa sapere prima di comprarli

MICHELA DI MARIA

**R**ecentemente vicino al pane dalle più gustose forme sono comparse rosette, pane in cassetta, panini per hamburger e pagnotte di altri formati, colorati di nero-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 ed il discutibile valore salutistico attribuitogli hanno fatto la fama di questi alimenti.

Ma attenzione! La produzione e la vendita, anche farsa, 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 diversi rispetto a 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, con il nome di pane.

Altra questione è quella legata all'obiettivo dell'uso del carbone nell'impasto. 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 i processi digestivi), sarebbe indispensabile- affinché si possano avere effetti positivi per l'organismo-rispettare quantitativi ben definiti 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.

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

Pertanto ecco le poche regole da tener presente nel momento in cui si acquistano prodotti da forno al carbone, per non scivolare in false credenze:

1. non acquistare questi prodotti aspettandosi proprietà salutistiche, il più delle volte i quantitativi di carbone attivo utilizzati negli impasti sono quelle minime utili per colorare l'alimento e incuriosire il consumatore qualora invece i produttori abbiano utilizzato quantitativi di carbone tali da garantire l'effetto salutare del carbone vegetale, cercare in etichetta e seguire scrupolosamente le indicazioni sulle modalità d'uso, una delle quali è il consumo lontano dai pasti visto che 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 ...
2. essere disposti a spendere un sovrapprezzo per seguire la moda del momento a fronte di un prodotto che non ha particolari proprietà benefiche
3. ricordare che questi prodotti non possono essere venduti né con il nome di "pane" né con indicazioni, scritte o verbali, su presunti effetti positivi sulla salute e sulla digeribilità.

**LINK** sul qbquantobasta del settembre 2015 abbiamo parlato di mozzarella nera l'articolo lo trovate anche on line all'indirizzo <http://www.qbquantobasta.it/cibo-territorio/4598-impazza-la-moda-del-carbone-vegetale>