

Le informazioni relative alla commercializzazione e all'etichettatura del pane sono dettate dalla normativa generale in materia di etichettatura (Reg. UE 1169/2011) e, a livello nazionale, dalla Legge 580/1967 e dal DPR 502/1998.

La denominazione di vendita "pane" è attribuita al prodotto ottenuto dalla cottura totale o parziale di una pasta convenientemente lievitata, preparata con sfarinati di grano, acqua e lievito, con o senza aggiunta di sale comune (cloruro di sodio).



SPECIFICA DENOMINAZIONE

A seconda del tipo di sfarinato impiegato, il pane avrà una denominazione specifica:

- › Farina di **grano tenero tipo 00** – Pane di tipo 00
- › Farina di **grano tenero tipo 0** – Pane di tipo 0
- › Farina di **grano tenero tipo 1** – Pane di tipo 1
- › Farina di **grano tenero tipo 2** – Pane di tipo 2
- › Farina **integrale** – Pane di tipo integrale
- › **Semola/semolato di grano duro**, ovvero con rimacine di semola o semolato – Pane di semola e Pane di semolato.

Il pane può essere venduto già confezionato (preimballato) oppure allo stato sfuso (non preimballato). Nei locali di vendita i vari tipi di pane devono essere collocati in scomparti o recipienti separati, recanti un cartellino con l'indicazione del tipo di pane e del relativo prezzo; in questo caso è necessario ottemperare alle indicazioni in materia di etichettatura relative ai prodotti non preimballati.

Qualora vengano **miscelati diversi tipi di sfarinati**, il prodotto reca la denominazione "pane al ..." seguito dal nome dello sfarinato caratterizzante utilizzato. In ogni caso, nell'elenco degli ingredienti devono essere indicati tutti gli sfarinati utilizzati.

Nella produzione del pane possono essere utilizzati, oltre a quelli previsti dalla normativa, anche altri ingredienti alimentari, in questo caso, la **denominazione di vendita deve essere completata dalla menzione dell'ingrediente utilizzato** e, nel caso di più ingredienti, di quello o di quelli caratterizzanti (es. "Pane di tipo 00 con noci"). Come in precedenza, nell'elenco degli ingredienti devono essere indicati tutti gli ingredienti utilizzati.

pane

Guida
alle etichettature

#5

www.marchet.it



Servizi per le Imprese
AGENCY FOR THE WORLD MARKET

PANE PARZIALMENTE COTTO

Il pane ottenuto mediante completamento di cottura di **pane parzialmente cotto**, surgelato o non, deve essere distribuito e messo in vendita, **previo confezionamento ed etichettatura**, in comparti separati dal pane fresco e con le necessarie indicazioni per informare il consumatore sulla natura del prodotto; quindi, oltre alle informazioni richieste dalla normativa orizzontale in materia di etichettatura, devono essere riportate le seguenti diciture:

- › **“ottenuto da pane parzialmente cotto surgelato”** in caso di provenienza da prodotto surgelato;
- › **“ottenuto da pane parzialmente cotto”** in caso di provenienza da prodotto non surgelato.

Per il pane confezionato (tipo pancarrè) che è stato trattato con alcool etilico, additivo utilizzato come conservante antimicotico (Decreto 13 luglio 1998, n. 312) e in misura massima del 2%, sulla confezione occorre riportare la dicitura **“trattato con alcool etilico”**.

ESEMPIO DI ETICHETTA

BOCCONCINO ALLE OLIVE

Pane di tipo 00 con olive

Ingredienti: farina di grano tenero tipo 00, olive verdi denocciolate 28%, acqua, lievito, sale iodato

prezzo/kg 3,99 €

INFO

Marchet

Azienda Speciale della Camera di Commercio di Ancona

Largo XXIV Maggio 1, 60123 Ancona
T. 071 071 2072913_marchet@an.camcom.it

www.marchet.it



Servizi per le Imprese
AGENCY FOR THE WORLD MARKET

in collaborazione con:

