ETICHETTATURA PANE FRESCO E PANE CONSERVATO: NUOVI OBBLIGHI

Tale norma definisce “fresco” esclusivamente il pane preparato conformemente ad un processo di produzione continuo, privo di interruzioni finalizzate al congelamento o surgelazione, privo di additivi conservanti o di altri trattamenti aventi effetto conservante.
Costituisce eccezione la fase di rallentamento del processo di lievitazione che non viene considerata “interruzione del processo di produzione del pane fresco”.

Le nuove regole
In base alla nuova regolamentazione, il pane non preimballato che abbia subito un processo di congelamento e/o contenente additivi e conservanti non potrà piú essere etichettato “pane fresco” bensì dovrà essere posto in vendita con una dicitura aggiuntiva che ne evidenzi il metodo di conservazione utilizzato, nonché le eventuali modalità di conservazione e di consumo.
Il pane per il quale è stato utilizzato un metodo di conservazione dovrà essere esposto in scomparti appositamente riservati.

Al fine di consentire lo smaltimento delle scorte, è possibile utilizzare incarti o imballi con diciture o denominazioni di vendita non conformi alle disposizioni del presente Regolamento sino al 19/02/2019, purché gli stessi siano idonei al contatto con gli alimenti.
Ad oggi il presente decreto non prevede sanzioni per i trasgressori.

Per informazioni
Ufficio Sicurezza Ambiente Igiene
tel. 0173/226611
e-mail servizi@acaweb.it

Torna all’elenco news

Categoria

1. News Sicurezza Lavoro, Igiene, HACCP

Data di creazione
14 Gennaio 2019