

Il pane al supermercato, se precotto o congelato va pre-confezionato

Il pane precotto e/o congelato va pre-confezionato prima di essere messo in vendita allo scopo di differenziarlo dal pane fresco.

A ribadirlo una **sentenza del Consiglio di Stato** che si è pronunciata su una controversia nata a seguito di un'ispezione dei carabinieri del Nas a un supermarket di Lecce che commercializzava senza confezione né etichetta il pane precotto, surgelato o meno.

[CNA Agroalimentare](#) considera **molto positivamente la sentenza** che si aggiunge a quella dell'Antitrust del 2018 sul reso del pane. In questo modo **si tutelano le produzioni artigianali locali** di pane di altissima qualità e le imprese di panificazione, già alle prese prima con le restrizioni anti Covid e ora con l'aumento esponenziale del prezzo del grano e quindi delle farine.

Secondo il Consiglio di Stato risulta in maniera evidente **che la vendita del pane parzialmente cotto deve essere posta in essere, di regola, previo confezionamento**. Solo in caso di impossibilità di eseguire il preconfezionamento in area diversa da quella di vendita, lo si può eccezionalmente fare in tale area, *“fatte salve comunque le norme igienico-sanitarie”*. Pertanto la sentenza chiarisce che: *“neppure la disposizione che deroga all'obbligo di preconfezionamento in area separata da quella della vendita consente la vendita di pane non confezionato. La norma di chiusura è poi quella che impone comunque il rispetto delle norme igienico-sanitarie”*.

La sentenza chiarisce così che è pertanto illegittima la prassi utilizzata in alcuni centri della Grande distribuzione

organizzata di far imbustare il pane direttamente dal cliente.

Per leggere nel dettaglio la sentenza [clicca qui](#).