

PROFILO DEL TECNOLOGO ALIMENTARE

Il Tecnologo Alimentare (TA) è esperto della qualità, della sicurezza e della sostenibilità del sistema agro-alimentare.

La figura del TA si inserisce nelle diverse filiere produttive per assumere, tra l'altro, la responsabilità nella conduzione e nel controllo dei processi di trasformazione, nella progettazione di nuovi alimenti nonché nell'analisi degli aspetti economici, socioculturali e ambientali delle filiere stesse, al fine di gestire la complessità dei sistemi agro-alimentari.



L'importante ruolo del Tecnologo Alimentare, si inserisce nel Quadro della Innovazione Tecnologica della Industria di Trasformazione, della Ricerca e Sviluppo, nelle attività di Assicurazione e Controllo della Qualità dei prodotti alimentari, nonché nel processo di **Transizione Ecologica**, ossia il passaggio ad un sistema produttivo basato sulla **sostenibilità ambientale, sociale ed economica**.

La rivoluzione dell'industria alimentare 5.0



IL PANE: DA PRODOTTO QUOTIDIANO ALLE VARIETÀ DEI PREPARATI TECNOLOGICI.

Come da DDL S. 600 - XIX Leg.- DISEGNO DI LEGGE “Disposizioni in materia di produzione e vendita del pane”, il *pane fresco* è l'immane compagno della tavola degli italiani che, però, necessita di disposizioni normative in materia di produzione e vendita a tutela della corretta informazione dei consumatori.

Grazie alle nuove tecniche di lavorazione si può accedere ad una estremamente variegata offerta di questo prodotto: **pane fresco, confezionato, presurgelato, pane tradizionale ecc.**

In questo scenario di mercato, il **consumatore** deve essere aiutato nella comprensione dei termini dettate dalle normative vigenti per una scelta consapevole.

Le differenze ovviamente sono sostanziali:

- acqua, farina, sale e una lunga lievitazione per il pane artigianale;
- tempi di preparazione più ridotti e ingredienti aggiuntivi fra cui i conservanti utili per una più lunga resistenza all'invecchiamento per il pane industriale.

Per migliorare l'informazione e la consapevolezza all'acquisto del consumatore - diviene dunque utile aggiornare la **normativa nazionale del settore** della panificazione affinché le informazioni diventino più efficaci e veritiere consentendo alle imprese di aumentare e di valorizzare le peculiarità delle loro attività e dei loro prodotti.



Punti di Forza e di sviluppo della filiera Agroalimentare molisana

Tradizione, competenze e conoscenze pratiche costituiscono un patrimonio culturale da tutelare e valorizzare sotto diversi aspetti di sostenibilità sociale, economica, produttiva e ambientale.

OBIETTIVI E ATTIVITÀ DEI TECNOLOGI ALIMENTARI

- **RINFORZARE il rapporto con le ISTITUZIONI**

in ogni occasione come presenza attiva a tutela e valorizzazione delle produzioni territoriali.

- **IMPLEMENTARE la COMUNICAZIONE e la FORMAZIONE**

Il TA interviene in numerose trasmissioni televisive e radiofoniche per promuovere nella società la conoscenza necessaria per compiere scelte di consumo responsabili e consapevoli.

- **STIPULA PROTOCOLLI DI INTESA CON FEDERALIMENTARE E UNIONE ITALIANA FOOD**

Nell'ambito delle rispettive competenze definire e attuare in maniera coordinata le tematiche prioritarie per l'industria alimentare per la definizione di posizioni comuni e di tutela dei prodotti alimentari e tradizionali ed in collaborazione con gli Atenei.

- **COOPERAZIONE & ORIENTAMENTO - UNIMOL DIPARTIMENTI DI AGRARIA PER LA RICERCA E LO SVILUPPO DELLE TECNOLOGIE ALIMENTARI -**

es. *Agri for FOOD* – Giornate scientifiche di riflessione su problematiche emergenti, spreco alimentare, impatto della filiera sull'Agro-ambientale, consapevolezza e sostenibilità e le innovazioni tecnologiche e di ricerca e Sviluppo.



- **ATTIVITÀ/PROPOSTE - Assessorato POLITICHE AGRICOLE**

es. *TAVOLI DI LAVORO FOOD* – spunti e suggerimenti sulle attività di sviluppo delle esigenze delle imprese della filiera sull'Agro-Alimentare.

- **RAFFORZARE il rapporto con il mondo delle Imprese** (produzione, ristorazione, distribuzione, di filiera agro-alimentare) che ponga in evidenza il **valore del Tecnologo Alimentare professionista** in termini di **affidabilità, competenza, etica, aggiornamento continuo, apporto progettuale creativo, confronto attivo tra professionisti tutelati dall'Ordine Professionale territoriale.**



SUPPORTO DEL TA ALLE IMPRESE : CONTROLLI UFFICIALI

- **Approvato il Piano operativo dei controlli nel settore agroalimentare per il 2024** da parte del Masaf.
- **Le ispezioni, infatti, si concentreranno sulla tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti e sull'indicazione dell'origine delle materie prime e dei prodotti finiti**, in quanto elementi ad alto rischio di irregolarità anche nel settore della panificazione.
- I controlli in particolare riguarderanno **l'etichettatura**; il contrasto delle **pratiche commerciali cosiddette "sleali"**.

ATTESTAZIONI DI SPECIFICITÀ: DOP – IGP –

UNICITÀ E GARANZIA DI PRODOTTO TERRITORIALE

In Italia i prodotti alimentari a marchio DOP e IGP sono tantissimi ma quelli della categoria "pane" sono pochi.

La Denominazione di Origine Protetta ed Indicazione Geografica Protetta

Ecco un elenco (agg. Nov. 2022):

- 🍞 Pane casareccio di Genzano IGP, dal 1997, Lazio
- 🍞 Pane di Altamura DOP, dal 2003, Puglia
- 🍞 Pane di Matera IGP, dal 2008, Basilicata
- 🍞 Pagnotta del Dittaino DOP, dal 2009, Sicilia
- 🍞 Coppia ferrarese IGP, dal 2012, Emilia Romagna
- 🍞 Pane Toscano IGP, dal 2016, Toscana
- 🍞 Piadina romagnola IGP
- 🍞 Focaccia di Recco col formaggio



C'è un potenziale che è tutto da sfruttare, ma perché ciò accada è necessario che ci sia una crescita della consapevolezza del valore e significato della **qualità** che è insito nell'origine, nel territorio e nella cultura che la esprime.

Ma, come la **storia del Molise** insegna, non basta questo pregio se non c'è una precisa volontà politica e interesse degli stakeholders necessaria per tracciare il percorso che porta alla collaborazione **pubblico e privato**. Produttori e trasformatori con le loro associazioni e Professionisti; enti e istituzioni e Regione in primis per il riconoscimento del "panificatore" e dei prodotti realizzati che sono "immagine" del Molise.

E' strategico porre l'attenzione su quelle **eccellenze** presenti sul territorio molisano al fine di renderle **"testimoni di territorio"** ; oltremodo attraverso una coerente, *equilibrata e sapiente azione di marketing* daranno quelle **risposte certe** agli operatori impegnati nella *coltivazione, raccolta, trasformazione e commercializzazione* dei prodotti molisani riconosciuti.

★ Suggerimento-Ipotesi di sviluppo: **"Pane molisano"**

Proveniente dai panificatori del Molise che producono con ingredienti naturali: niente additivi, solo prodotti che rispondono alla cultura dell'autentica e ancestrale panificazione territoriale.

I Tecnologi Alimentari **ci sono!**

ORDINE DEI TECNOLOGI ALIMENTARI
REGIONE MOLISE
IL PRESIDENTE
EMILIO IVANO GERMANO

Bibliografia

DDL S. 600 - XIX Leg. - DISEGNO DI LEGGE ---estratto con FIPPA ---

Disposizioni in materia di produzione e vendita del pane

Disposizioni in materia di produzione e vendita del pane

Art. 1. (Finalità)

1. Al fine di garantire il diritto a una corretta informazione da parte dei consumatori e di valorizzare il pane fresco, la presente legge reca disposizioni in materia di produzione e di vendita del pane.

2. Il pane fresco italiano, quale frutto del lavoro e dell'insieme delle competenze, delle conoscenze, delle pratiche e delle tradizioni, costituisce un patrimonio culturale nazionale da tutelare e valorizzare negli aspetti di sostenibilità sociale, economica, produttiva, ambientale e culturale.

Art. 2. (Definizioni)

1. È denominato « pane » il prodotto ottenuto dalla cottura totale o parziale di una pasta, convenientemente lievitata utilizzando i prodotti impiegabili per la lievitazione di cui agli articoli 9 e 10, preparata con sfarinati di grano o di altri cereali e acqua, con o senza aggiunta di cloruro di sodio o sale comune, spezie o erbe aromatiche.

2. La denominazione di pane di cui al comma 1 può essere integrata dalle seguenti denominazioni aggiuntive:

a) « pane fresco », che è riservata in via esclusiva al pane che è stato preparato secondo un processo di produzione continuo, privo di interruzioni finalizzate al congelamento, alla surgelazione di impasti e ad altri trattamenti con effetto conservante, ad eccezione delle tecniche mirate al solo rallentamento del processo di lievitazione, senza utilizzo di additivi conservanti. È ritenuto continuo il processo di produzione per il quale non intercorre un



intervallo di tempo superiore a settantadue ore dall'inizio della lavorazione fino al momento della messa in vendita del prodotto;

b) « pane 100 per cento di pasta madre », che è riservata al pane che è stato prodotto mediante l'utilizzo esclusivo, ai fini della fermentazione dell'impasto, di pasta madre di cui all'articolo 9, comma 5, e senza ulteriori aggiunte di altri agenti lievitanti. Il pane che rientra anche nelle condizioni previste dalla lettera a) può essere denominato « pane fresco di pasta madre »;

c) « pane con pasta madre », che è riservata al pane che è stato prodotto mediante l'utilizzo contestuale di pasta madre di cui all'articolo 9, comma 5, e di lieviti di cui al medesimo articolo 9, commi 2, 3 e 4, in proporzioni variabili tra loro. Il pane che rientra anche nelle condizioni previste dalla lettera a) può essere denominato « pane fresco con pasta madre ».

3. Assume la denominazione di « pane azzimo » o « pane azimo » il pane che, in deroga ai requisiti di cui all'articolo 2, comma 1, è ottenuto dalla cottura parziale o totale di una pasta non lievitata.

4. È vietato l'utilizzo in commercio della denominazione di « pane fresco »: a) per il pane destinato ad essere posto in vendita **oltre le ventiquattro ore** successive al momento in cui è stato completato il processo produttivo, indipendentemente dalle modalità di conservazione adottate;

b) per il pane posto in vendita successivamente al completamento della cottura di **pane parzialmente cotto**, comunque conservato;

c) per il pane ottenuto dalla cottura di **prodotti intermedi** di panificazione, comunque conservati.

5. È comunque vietato, in ogni caso, l'utilizzo delle denominazioni « pane di giornata », « pane appena sfornato » e « pane caldo » nonché di qualsiasi altra denominazione che possa indurre in inganno il consumatore.

6. Il pane ottenuto da una cottura parziale, non preimballato ai sensi dell'articolo 44 del regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, se è destinato al consumatore finale, deve essere contenuto in imballaggi per la vendita diretta recanti nell'etichetta le indicazioni previste dalle disposizioni vigenti e, in modo evidente in aggiunta alle modalità di Senato della Repubblica Pag. 5DDL S. 600 - Senato della Repubblica XIX Legislatura 1.2.1. Testo DDL 600 conservazione e alla data di scadenza, la denominazione di « pane » completata dalla dicitura « parzialmente cotto » o altra equivalente, nonché l'avvertenza che il prodotto deve essere consumato previa ulteriore cottura e l'indicazione delle modalità della stessa.

7. Nel caso di prodotto surgelato o congelato, oltre a quanto previsto dal comma 6 l'etichetta deve riportare le indicazioni previste dalla normativa vigente in materia di **prodotti alimentari surgelati o congelati** nonché la dicitura « surgelato » o « congelato ».

8. I prodotti ottenuti dalla cottura di impasti preparati con farine alimentari, compresi quelli miscelati con sfarinati di grano, devono essere posti in vendita con l'aggiunta alla denominazione di pane della specificazione del vegetale da cui proviene la farina impiegata.

9. Qualora nella produzione del pane siano impiegati, oltre agli sfarinati di grano o di altri cereali, altri ingredienti alimentari, la denominazione di vendita deve essere completata dalla menzione dell'ingrediente utilizzato e, nel caso di più ingredienti, di quello o di quelli caratterizzanti.

10. Il pane deve essere venduto a peso. È obbligatoria l'esposizione in modo ben visibile di un prezzo indicante, per ciascun tipo di pane, il prezzo di vendita per unità di peso.

...omississ....