

Controlli sulla vendita del Pane al carbone vegetale: cosa c'è dietro?

Controlli sulla vendita del Pane al carbone vegetale: cosa c'è dietro?

Pane al carbone vegetale: cosa c'è dietro?

di Piero Nuciari Tratto da www.pieronuciari.it

Non è normale che due articoli sul pane al carbone vegetale pubblicati su questo blog abbiano visto così tanti visitatori, tanto da mandare in tilt il server che ospita il sito – per due volte di seguito – in una mattinata!

Non è normale il caos mediatico che si è generato, le prese di posizione delle varie organizzazioni dei panificatori e dei consumatori, il servizio addirittura di Rainews24!.

Proprio in questo servizio televisivo non è normale l'imbarazzo mostrato dall'esperto nutrizionista dell'Istituto Superiore di Sanità, Dott. Marco Solano, nella prima parte dell'intervista, quando evita accuratamente di parlare espressamente dei prodotti della panetteria fine, per i quali l'utilizzo del carbone vegetale sarebbe consentito, portando come esempio di utilizzo legale dell'E153 la produzione dei dolci denominati "carbone della Befana", che con il pane non hanno nulla da spartire!

Anche il parere ministeriale del 22 Dicembre scorso su questo argomento lascia quantomeno perplessi, visto che traspare palesemente il tentativo di pesare le parole, di dire e non dire, come se si volesse volutamente non essere chiari per lasciare lo status quo, per mettere dubbi in testa agli organismi preposti al controllo.

Ma cosa dice la legge? La legge è molto chiara: non si può usare! Punto!

Ma allora perché tutta questa esitazione? Quali interessi io e la Dott.ssa Simona Lauri siamo andati a toccare, a nostra insaputa, nel tentativo di tutelare la salute dei consumatori di fronte al silenzio assordante degli organismi addetti ai controlli (escluso il Corpo Forestale... tengo a precisarlo!)?

In campo nazionale, quale fatturato c'è dietro il business del carbone vegetale?

Sinceramente non lo sappiamo! Sappiamo solo i danni che può causare nell'organismo umano l'E153, aggiunto, senza tanta parsimonia, nell'impasto del pane!

La casalinga che magari soffre di aerofagia e che lo acquista tutti i giorni, nonostante il prezzo elevato, convinta dai claims salutistici che compaiono nella bottega, nel supermercato, nei siti di cucina, nelle trasmissioni di cucina della Rai, che sostengono che il pane al carbone vegetale è più digeribile e assorbe i gas intestinali, non sa (tutti si guardano bene dall'informarla!) che assunto tutti i giorni in discrete quantità, può causarle problemi di salute – anche seri – a lei e al suo nucleo familiare.

E' bene ricordare che il carbone vegetale si ottiene dal legno di diverse essenze (pioppo, salice, betulla ecc.) o dai gusci e dai noccioli di frutta per esposizione ad elevate temperature (500/600 °C) in atmosfera povera di ossigeno. Si realizza in tal modo una combustione senza fiamma. Dal carbone così ottenuto per ulteriori passaggi si ricava una polvere finissima e estremamente porosa, inodore e insapore.

Una prima domanda: siamo sicuri della provenienza di questa polvere?

I benefici in ambito medico sono legati proprio alla porosità e alla capacità assorbente di questa polvere. Un'infinità di

microscopici pori catturano i liquidi, i gas, i batteri, i virus e le tossine presenti nel tratto gastrointestinale.

In virtù di questa sua proprietà il carbone vegetale viene ad esempio impiegato nel trattamento degli avvelenamenti acuti per contrastare l'assorbimento della sostanza ingerita o in caso di meteorismo per contenere la formazione di gas a livello intestinale.

Una volta ingerito il carbone vegetale ha la capacità di legare qualsiasi cosa transiti lungo il canale digerente, si comporta cioè come un entero-adsorbente aspecifico.

Si comprende bene dunque che un importante limite al suo utilizzo va posto in caso di assunzione di farmaci.

E qui sorge il primo problema, visto che il medicinale preso in un periodo temporale che va da 30 minuti prima a 2 ore dopo aver assunto del carbone vegetale non verrà assorbito oppure verrà assorbito solo parzialmente.

Immaginate una persona che soffre di una malattia seria e che, per questo, è costretta ad assumere farmaci salva-vita, per il fegato, reni, etc.

Un esempio pratico potrebbe essere l'assunzione dell'ormai comune eutirox.

Se si dovesse fare colazione con del pane al carbone vegetale si rischia di veder svanire gli effetti del farmaco!

...In pratica la persona non si cura!

Altra considerazione.

Il carbone vegetale ad uso medico viene prescritto in quantità pari a 1-2 g al dì; nella preparazione dei prodotti da forno si consiglia l'impiego di 10-15 g per kg di farina.

Il consumatore che mangia pane, pizza o panini trattati con

l'E153, assume di fatto una quantità di carbone vegetale sovrapponibile a quella di 2-4 compresse, la stessa quantità che vi prescriverebbe il medico, ...e questo a sua insaputa e tutti i giorni!

Ma tornando al parere del Ministero della Salute del 22/12/15, a firma del Dott. Giuseppe Plutino, colpisce, come accennato poc'anzi, il modo con il quale è stato scritto, l'uso prudente delle parole usate, la poca chiarezza.

A tal proposito, la Dott.ssa Simona Lauri, tecnologo alimentare, responsabile del portale internet www.quotidiemagazine.it, in una nota inviata a questo blog due giorni fa, ha voluto precisare ulteriormente quello che l'esperto ministeriale Dott. Giuseppe Plutino NON ha chiarito nel suo parere.

Come potrete constatare, vengono trattati tutti i punti della tematica rimasti oscuri, citando leggi nazionali, Regolamenti Ue, etc. e documentando accuratamente ogni argomento trattato al fine di evitare equivoci.

Lo doveva fare il Ministero, ma non lo ha fatto!

La nota della Dott.ssa Simona Lauri

OGGETTO: Parere relativo alla Nota 0047415 del Ministero della Salute datata 22/12/15 a firma Dott. Giuseppe Plutino

Come premesso in oggetto, numerose Associazioni di Categoria hanno sollecitato l'intervento del sopracitato Ministero della Salute per far chiarezza sulla controversia riguardante la liceità della presenza dell'additivo colorante E153 carbone vegetale nel pane, pizza, grissini, prodotto da forno, panettoni ecc., nello specifico settore dell'Arte Bianca e sulle sue implicazioni sulla salute. Molti Avvocati suggerivano, non troppo velatamente, una palese frode in commercio, consigliando ai clienti di modificare la denominazione di vendita da "pane" a "prodotto da forno",

altri invece di utilizzare una denominazione di fantasia sempre per bypassare il problema normativo del divieto di utilizzo di tale additivo colorante nei prodotti dell'Arte Bianca, altri invece asserivano la liceità nei grissini, panettoni ecc., alcuni si appellavano all'Art. 4 del DPR 502/98, altri invece sconsigliavano l'uso semplicemente perché non si riusciva ad applicare una corretta aliquota IVA in base al DPR 633/72, mentre altri affermavano tranquillamente che non vi erano divieti.

Ora, alla luce delle vigenti normative riguardanti la specifica questione della presenza dell'additivo colorante E153 nei prodotti dell'Arte Bianca ricordo che:

Grissini: In virtù dell'art.6 del D.P.R.98/502 la definizione legale di grissino è: "Pane a forma di bastoncino..." non solo ma il comma 2 dello stesso articolo così dichiara "Alla produzione di grissini si applicano le stesse disposizioni previste per il pane dal presente regolamento e dalla Legge 4 luglio 1967/580" I grissini per la legge sono quindi e a tutti gli effetti...PANE. Pertanto valgono per essi tutte le disposizioni legislative del pane e quindi tutte le normative nazionali ed europee Reg UE 1129/2011, Reg. CE 1333/2008 ecc.

Panettoni, pandoro, colomba ecc. definiti "prodotti dolciari da forno a pasta morbida" espressamente normati da art. 1, 2, 3 del Decreto 22 luglio 2005. Inoltre i prodotti non conformi a tale normativa sono commercializzati non con la denominazione di vendita "Panettone" ma "Prodotto da forno" (da non confondere con la denominazione di fantasia Reg. UE 1169/2011) Pane, pizza, prodotti da forno ecc. ha fatto seguito un mio parere tecnico pubblicato integralmente a questo [link](http://www.pieronuciari.it/wp/pane-e-pizza-al-carbone-vegetale-la-legge-in-vigore-non-lo-consente/)
<http://www.pieronuciari.it/wp/pane-e-pizza-al-carbone-vegetale-la-legge-in-vigore-non-lo-consente/> nel quale sostengo l'illegalità in tutti i prodotti dell'Arte Bianca in virtù di precise norme nazionali ed europee.

In base quindi alla confusione generata da chi aveva una forte convenienza e voleva sfruttare solamente il business economico del momento, dalla pressione del consumatore e di qualche professionista che confondeva l'azione farmacologica del carbone attivo tal quale con l'additivo colorante E153, dalle controversie generate sulla liceità nei prodotti dell'Arte Bianca, dal marketing aziendale pressante, dal volano mediatico dei mass media sulla produzione lecita di pizza e pane con l'additivo colorante E153, dalla pubblicità di detto colorante sulle testate del settore e sul suo lecito impiego in tutti i prodotti dell'Arte Bianca, si sono mosse le Associazioni di categoria chiedendo al Ministero della Salute di far chiarezza.

Dopo circa otto mesi di utilizzo illecito sul territorio nazionale, dopo circa più di un mese dalle prime richieste d'intervento da parte delle Associazioni di categoria, in data 22/12/15 il Dott. Giuseppe Plutino nella nota del Ministero della Salute si è espresso con queste parole:

“...Alla luce delle vigenti disposizioni normative in materia si ritiene che:

1.è ammissibile la produzione di un “prodotto della panetteria fine” denominato come tale,

che aggiunga agli ingredienti base (acqua, lievito e farina), tra gli altri, anche il carbone vegetale come additivo colorante e nelle quantità ammesse dalla regolamentazione europea in materia (Reg. CE 1333/08 All. II Parte E);

2.non è ammissibile denominare come “pane” il prodotto di cui al punto 1, né fare riferimento al “pane” nella etichettatura, presentazione e pubblicità dello stesso, tanto nel caso in cui trattasi di prodotto preconfezionato quanto nel caso di prodotti sfusi (Articolo 18, Legge 580/67);

3.non è ammissibile aggiungere nella etichettatura, presentazione o pubblicità del prodotto di cui al punto 1

alcuna informazione che faccia riferimento agli effetti benefici del carbone

vegetale per l'organismo umano, stante il chiaro impiego dello stesso esclusivamente quale additivo colorante..."

In virtù delle attuali leggi in vigore, preciso che in nessuna norma nazionale ed europea né tanto meno nell'unica norma citata dal firmatario della nota ministeriale, si parla di "prodotti della panetteria fine" né della suddetta denominazione, ma solo ed esclusivamente di "prodotti da forno" o di "prodotti da forno fini" per altro specificati sia nel Reg. CE 1333/08 ma soprattutto nel Reg. UE 1129/2011 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 oltre alla chiara, dettagliata ed esplicativa Guidance document describing the food categories in Part E of Annex II to Regulation (EC) n. 1333/2008 on Food Additives.

Solo e unicamente la Tabella A parte II comma 15 del DPR 633/72 cita: "...crackers e fette biscottate; pane, biscotto di mare e altri prodotti della panetteria ordinaria anche contenenti ingredienti e sostanze ammessi dal titolo III della legge 4 luglio 1967, n. 580, senza aggiunta di zuccheri, miele, uova o formaggio", unitamente alla Parte III comma 68 DPR 633/72 "...prodotti della panetteria fine, della pasticceria e della biscotteria, anche addizionati di cacao in qualsiasi proporzione".

Il citato DPR 633/72 a sua volta però, non riguarda assolutamente la specifica di produzione, etichettatura, presenza o meno di additivi di nessun prodotto dell'Arte Bianca, denominazione di vendita, ingredientistica, ecc., oggetto delle richieste di chiarimento, ma solo a quali beni e servizi si applica l'aliquota IVA del 4% (crackers e fette biscottate; pane, biscotto di mare e altri prodotti della panetteria ordinaria...) o del 10% (prodotti della panetteria fine, della pasticceria e della biscotteria...) Non solo ma tale DPR 633/72 manca delle dovute specifiche per quanto riguarda i

prodotti definiti “panetteria fine” e “panetteria ordinaria”. Il Dott. Plutino quindi ritiene ammissibile la produzione di un prodotto della panetteria fine con E153 senza specificare quali siano i prodotti soggetti a tale specifica e denominazione. La normativa vigente appunto non cita la specifica e lui stesso, utilizzando tale dicitura, non chiarisce assolutamente la questione anzi crea un’ulteriore confusione e quindi permette la totale liceità e ammissibilità di utilizzo in tutti i prodotti dell’Arte Bianca senza distinzione di sorta e genere purché non siano denominati “pane”.

Personalmente ritengo che tale nota non sia assolutamente in linea con le norme nazionali ed europee non solo, ma potrebbe essere interpretata, tra le righe, come un “consiglio” alla frode in commercio: “In Arte Bianca tutto è consentito, chiamate i prodotti come volete ma non pane”.

Ritengo pertanto che tale nota, come espressione di un parere del Ministero della Sanità, sia molto superficiale, fumosa, non chiarificatrice, frettolosa e molto confusa nei contenuti e nella forma. Non da alcuna risposta ed è appunto molto discutibile in base alle norme vigenti.

E’ un’opinione e pertanto non si deve confondere o peggio sostituire con le attuali Leggi in vigore.

Dott.ssa Simona Lauri

Speriamo che con questo ultimo approfondimento, la tematica del pane al carbone vegetale venga finalmente chiarita una volta per tutte!

Piero Nuciari

www.pieronuciari.it