

### Newsletter luglio 2017

*Si ritiene opportuno ricordare l'attuale vigenza e applicabilità del Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro dell'Associazione Italiana Panificatori Assipan – Confcommercio Imprese per l'Italia. Tale contratto ha dato nel tempo buoni risultati nella sua applicazione e diffusione territoriale grazie a una valida rispondenza alle attuali esigenze delle imprese e dei lavoratori. Il testo del contratto è consultabile sulla home page del sito Assipan [www.assipan.it](http://www.assipan.it)*

*3 luglio 2017, si è svolta presso Rimini Fiera la riunione del Tavolo di Filiera della Panificazione del quale Assipan - Confcommercio Imprese per l'Italia è parte attiva. Nel corso dell'incontro vi è stata la presentazione delle prossime manifestazioni sulla panificazione e i prodotti affini che verranno organizzate da Rimini Fiera, nonché delle iniziative e delle idee dei componenti il Tavolo di Filiera. Si è infine anche fatto il punto sull'andamento del mercato dei prodotti da forno e sullo stato di salute della filiera panaria alla luce delle trasformazioni sociali ed economiche in corso, la prossima riunione del Tavolo è prevista per il prossimo autunno.*

*E' diventato operativo il progetto "Etichetta Semplice" realizzato da Assipan. Esso si pone l'obiettivo di fornire una soluzione a tutti i panificatori associati Assipan al fine di poter fare fronte alle disposizioni previste dal regolamento dell'Unione Europea 1169/2011 relativo all'obbligo di etichettatura dei cibi. Partendo dalla normativa di riferimento e attraverso uno studio puntuale delle esigenze del settore della panificazione, è stata implementata una soluzione per la realizzazione delle etichette che permetterà un notevole risparmio di tempo e denaro. In modo semplice il software progettato permetterà ai panificatori di realizzare etichette complete in ogni loro parte secondo le più aggiornate normative.*

*La Pinsa, dal verbo latino pinsere, che significa schiacciare, macinare, pestare può essere considerata l'antenata della dell'attuale pizza. Oggi, con una operazione di archeologia gastronomica, è stata riportata alla luce l'antica Pinsa della tradizione latina. La Pinsa del terzo millennio però è ancora più digeribile della sua illustre antenata, perché la miscela di farro e grano korasan di allora è stata sostituita da farina di frumento tenero, farina di soia e farina di riso. Le caratteristiche esclusive e distintive della Pinsa, derivano dalle materie prime utilizzate e dal processo produttivo adottato per realizzarla. L'impasto a biga a lunga lievitazione, il basso contenuto di olio extra vergine d'oliva e le proprietà della farina rendono la Pinsa un prodotto ad alta digeribilità.*

*Riguardo la tutela della salute e la sicurezza nei luoghi di lavoro, ricordiamo di consultare il decreto legislativo 9 aprile 2008 n. 81 articoli 80, 81 e 86 e la legge 3 agosto 2007 n.123. Tale normativa fornisce le indicazioni riguardo gli obblighi del datore di lavoro, i requisiti di sicurezza degli impianti e le relative verifiche.*

*Nella Gazzetta ufficiale n. 128 del 5 giugno 2017 è stato pubblicato il decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali di concerto con il Ministero dello Sviluppo Economico del 31 marzo 2017 n. 72 "Regolamento recante disposizioni concernenti l'istituzione e le sedi delle Commissioni Uniche Nazionali (CUN) per le filiere maggiormente rappresentative del sistema agricolo alimentare in attuazione dell'articolo 6 bis, comma 1, del decreto legge 5 maggio 2015 n. 51, convertito con modificazioni dalla legge 2 luglio 2015 n. 91." Le Commissioni Uniche Nazionali hanno il compito di formulare, in modo regolamentato e trasparente, la tendenza di mercato e i relativi prezzi indicativi dei prodotti agricoli, agroalimentari e ittici a livello nazionale, che possono essere utilizzati dagli operatori commerciali quale riferimento nei contratti di compravendita e di cessione.*

*I Ministri delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e dello Sviluppo Economico il 20 luglio hanno firmato due decreti interministeriali per introdurre l'obbligo di indicazione dell'origine del grano per la pasta e del riso in etichetta. In particolare il decreto relativo all'origine del grano per la pasta, prevede che le confezioni di pasta secca prodotte in Italia dovranno avere obbligatoriamente indicate in etichetta le seguenti diciture :*



*-Paese di coltivazione del grano : nome del Paese nel quale il grano viene coltivato;  
-Se queste fasi avvengono nel territorio di più Paesi possono essere utilizzate, a seconda della provenienza, le eseguenti diciture : Paesi UE, Paesi non UE, Paesi UE e non UE.  
-Se il grano duro è coltivato per almeno il 50% in un solo Paese, si potrà usare la dicitura del Paese interessato con l'aggiunta di altri Paesi UE e/o non UE.*

*Per informazioni e approfondimenti contattare i numeri sotto indicati*

**ASSIPAN - Confcommercio Imprese per l'Italia**  
**Piazza G.G. Belli, 2 – 00153 ROMA**  
**Tel. 06 5866481 – fax 06 5812750**