

### *Newsletter aprile 2018*

Sono stati rinnovati e adeguati i trattamenti retributivi previsti dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro Assipan Ugl.

In particolare, le parti adotteranno, a partire dal mese di aprile 2018 un incremento di € 30,00 per la qualifica A2 (panifici artigianali) e un incremento di € 40,00 per il livello 3B (panifici a indirizzo produttivo industriale).

Tutti i dettagli sono stati trasmessi attraverso l'invio di una nota informativa a tutte le Associazioni Provinciali Assipan, si ricorda inoltre di consultare il sito [www.assipan.it](http://www.assipan.it).

L'11 aprile 2018 è entrato in vigore il Regolamento Comunitario 2017/2158, pubblicato lo scorso 21 novembre 2017 nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea n. L 304 che istituisce le misure di attenuazione e i livelli di riferimento per la riduzione della presenza di acrilammide negli alimenti. L'acrilammide è una molecola cancerogena che si forma durante la cottura di alcuni alimenti a determinate condizioni, quali la composizione chimica dell'alimento e il metodo di cottura. I prodotti maggiormente coinvolti sono quelli realizzati con materie prime come le patate, i cereali e i chicchi di caffè, cotti al forno o fritti. Lo scopo del regolamento è quello di raggiungere i livelli di acrilammide più bassi che si possano ottenere e dispone che in base all'attività svolta, gli operatori del settore alimentare (OSA), seguano delle specifiche pratiche tali da realizzarli.

Il 2018 è l'anno nazionale del cibo italiano proclamato dal Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. Negli ultimi anni le eccellenze agroalimentari italiane, principalmente quelle Dop e Igp, si sono poste al centro dell'interesse collettivo non più solo come risorsa economica ma bensì anche culturale. In questo ambito il pane insieme agli altri prodotti panari della tradizione italiana ricoprono un ruolo significativo. Gli stessi ministeri sopracitati, hanno indicato il 4 agosto quale data per lo svolgimento della notte bianca del cibo italiano durante la quale si svolgeranno in tutta Italia manifestazioni e iniziative per illustrare la storia, la tradizione e la cultura che esiste dietro il nostro patrimonio enogastronomico.

Con il Decreto dell'Assessore alle Attività Produttive della Regione Sicilia 10 ottobre 2017 recante disposizioni relative all'attività di panificazione, poi modificato con il nuovo Decreto 5 marzo 2018, la Regione Sicilia ha disciplinato l'attività di panificazione adottando misure volte a tutelare la categoria dei panificatori e i consumatori finali del prodotto.

A fronte di tale atto, Federdistribuzione, con ricorso notificato in data 15 dicembre 2017, ha impugnato il Decreto innanzi al TAR di Palermo chiedendone l'annullamento.

Il TAR di Palermo con propria decisione n. 371 del 26 aprile 2018 ha rigettato le richieste di Federdistribuzione e pertanto il Decreto Assessoriale potrà mantenere la propria efficacia con la conseguenza che permarrà il divieto di panificazione un giorno la settimana in Sicilia, permettendo così ai panificatori della regione di poter godere di un riposo settimanale e l'esplicazione dei propri diritti civili e religiosi.

14 aprile 2018, si è svolto l'evento "Molini a porte aperte" organizzato da Italmopa. L'iniziativa ha inteso raccontare in modo trasparente il mondo delle farine, ingrediente primario per la produzione di alcune delle eccellenze del made in Italy, tra le quali il pane, la pizza e altri prodotti da forno. Tale evento, visto con favore dai panificatori, aiuterà sicuramente a contrastare le tante fake news sul prodotto farina e a promuovere una corretta informazione a favore dei consumatori.

17 aprile 2018, si è svolto presso la sede Confcommercio Imprese per l'Italia della Provincia di Roma, in collaborazione con Assipan, un seminario organizzativo e sul credito specifico per i panificatori. Sono stati illustrati vari temi di interesse per la categoria che hanno dato vita a un proficuo e costruttivo dibattito.

19 aprile 2018, si è svolto a Perugia, un incontro tra Assipan Confcommercio, Confcommercio Umbria e il Presidente dei Panificatori Confcommercio dell'Umbria. Nel corso della riunione sono stati dibattuti tanti temi che interessano la categoria dei panificatori in Umbria al fine di un suo rafforzamento organizzativo sul territorio.

Il Parlamento Europeo ha approvato il testo del nuovo Regolamento Comunitario su " Produzione biologica ed etichettatura dei prodotti biologici ". L'ultimo passaggio prima della pubblicazione avverrà a maggio con il via libera definitivo da parte del Consiglio Agricoltura e Pesca che riunisce tutti i Ministri dell'Agricoltura. Il Regolamento, con i relativi regolamenti applicativi collegati, entrerà in vigore dal 1° gennaio 2021, sostituendo l'attuale Regolamento CE 834/2007.

*Per informazioni e approfondimenti contattare i numeri sotto indicati*