

Newsletter novembre 2018

Il 6 novembre 2018 si è riunito a Milano il Tavolo Nazionale di Filiera della Panificazione al quale hanno partecipato i principali attori del settore.

Il dibattito si è incentrato sulle modalità attraverso le quali svolgere una corretta campagna informativa sul pane e i prodotti da forno, al fine di riportare l'attuale dibattito sulla qualità delle farine e di conseguenza del pane, su di un piano più strettamente scientifico.

Purtroppo oggi, nell'epoca della rete globale e dei tuttologi, circolano molte false informazioni che vanno smentite sulla base delle evidenti prove scientifiche.

Il 7 novembre 2018 l'Associazione Italiana Panificatori Assipan Confcommercio Imprese per l'Italia è stata udita presso la Commissione 10 del Senato della Repubblica in merito al disegno di legge 169/2018 in materia di produzione e vendita del pane.

Nel corso dell'audizione sono state esposte le osservazioni e le riflessioni portate avanti da Assipan Confcommercio riguardo alcuni punti del disegno di legge.

A seguire si è sviluppato un proficuo e costruttivo dibattito con i senatori presenti.

L'11 novembre 2018, organizzata da Assipan della Provincia di Pisa insieme al Comune, si è svolta a Pontedera l'edizione 2018 di Pane in Piazza, tanta è stata la partecipazione sia da parte degli operatori che del pubblico.

Quest'anno l'evento ha assunto una rilevanza ancora maggiore in quanto tutto il ricavato è stato devoluto in beneficenza al fine di aiutare la popolazione colpita dal grande incendio del Monte Pisano.

Il 21 novembre 2018 si è svolta, organizzata da Confcommercio Imprese per l'Italia, la Giornata della Legalità, un appuntamento annuale della Confederazione contro ogni forma di illegalità e contro tutti i fenomeni criminali che rappresentano un grave danno per l'economia nazionale.

La giornata è finalizzata a promuovere e rafforzare la cultura della legalità quale prerequisito fondamentale per la crescita e lo sviluppo.

Nel corso dell'intera giornata tutto il sistema associativo si è mobilitato con iniziative territoriali di vario genere in ogni parte d'Italia a testimonianza dell'impegno di Confcommercio per la legalità.

E' stato sottoscritto tra Assipan Confcommercio della provincia di Teramo e la relativa Asl di competenza territoriale, un protocollo d'intesa " Con meno sale nel pane si guadagna in salute ".

L'obiettivo è quello di realizzare una strategia comune che favorisca la riduzione del consumo eccessivo di sale e sostenere stili di vita più salutari tra i cittadini.

In ottemperanza al protocollo d'intesa, l'associazione di categoria Assipan Confcommercio si impegna a promuovere tra i propri associati una produzione di pane con meno sale e a divulgare il materiale informativo predisposto dal Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione della Asl di Teramo.

Quest'ultima, a sua volta, stipulerà una convenzione con la facoltà di Bioscienze dell'Università di Teramo per realizzare iniziative di formazione e informazione rivolte ai panificatori sul tema della riduzione del sale negli alimenti.

Con l'entrata in vigore del decreto interministeriale 131 del 1° ottobre 2018 "Regolamento recante disciplina della denominazione di panificio, di pane fresco e dell'adozione della dicitura "pane conservato" vengono specificate alcune denominazioni a tutela del consumatore. Conseguenza diretta è che dal 19 dicembre il pane confezionato, che ha subito un processo di congelamento o surgelazione, o contiene additivi conservanti, dovrà riportare in etichetta l'indicazione "conservato" oppure a "durabilità prolungata".

Manca meno di un mese a Natale e inizia la produzione sia artigianale che industriale del Panettone, e, come ogni anno, quando si parla di dolci natalizi si torna a parlare delle norme e del disciplinare di produzione. Infatti, i dolci delle feste, come il Panettone, il Pandoro o la Colomba Pasquale, per poter essere venduti con questo nome, devono essere realizzati rispettando alcuni parametri stabiliti dalla legge. Per fare alcuni esempi, le uova devono essere fresche, il lievito naturale, il tuorlo d'uovo deve essere presente in percentuali non inferiori al 4%, il burro in quantità non inferiori al 16%, percentuale che sale al 20% per l'uvetta e i canditi.

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