

*Newsletter dicembre 2020*

Dal 1° gennaio 2021 inizieranno ad essere applicate concretamente le nuove regole europee in materia di classificazione dei debitori in default, ovvero, in stato di inadempienza di una obbligazione verso la banca.

Queste nuove regole europee stabiliscono criteri e modalità più stringenti rispetto a quelli finora adottati dagli intermediari finanziari italiani.

Le nuove regole europee individuano la soglia che identifica un debito arretrato oltre il quale l'impresa deve essere obbligatoriamente classificata in default, in un ammontare superiore a 500 euro che rappresenti più dell'1% del totale delle esposizioni dell'impresa verso la banca.

Per le persone fisiche e le piccole imprese, con esposizioni nei confronti della banca di un ammontare inferiore a 1 milione di euro, l'importo per essere dichiarati in default è ridotto a 100 euro.

Ciò significa che, sulla base di questa nuova impostazione, un'impresa potrebbe essere classificata in stato di default da parte della banca finanziatrice anche solo per il mancato pagamento, protrattosi per oltre 90 giorni consecutivi, di importi di modesta entità.

Assipan Confcommercio della Provincia di Roma insieme al Municipio Roma VII hanno condiviso una iniziativa di solidarietà finalizzata a vendere pane con un libero sconto da parte del panificatore nell'ultima ora di apertura del panificio.

Si tratta di una iniziativa utile sia alle persone in difficoltà economica, soprattutto adesso in questo difficile momento legato alla pandemia, sia al panificatore, che può facilitare la vendita del pane prodotto nella giornata e guadagnare un poco di più per la sua azienda.

In Abruzzo nasce il Panettone al vino Villamagna Doc, le materie prime di eccellenza, la fantasia e l'amicizia sono il collante che hanno portato alla realizzazione del panettone al vino. L'unione dell'attività di un laboratorio di pasticceria di Pescara insieme a quella dell'azienda agricola vitivinicola Valle Martello ha prodotto uno speciale Panettone.

L'appuntamento è fissato per il 1° gennaio 2021, data a partire dalla quale per la fornitura di energia le piccole imprese dovranno obbligatoriamente rivolgersi al mercato libero dell'elettricità abbandonando il servizio di tutela.

Microimprese e clienti domestici avranno invece un anno di tempo in più visto che per loro la scadenza è fissata al primo gennaio 2022.

Per le imprese che entro fine anno non avranno scelto un venditore di energia elettrica del mercato libero e che abbiano alcune specifiche caratteristiche, vi sarà comunque un atterraggio morbido nella nuova realtà introducendo il "servizio a tutele gradual".

Dal primo giorno del 2021, in pratica, ad assicurare il servizio sarà per i primi sei mesi il fornitore già in carica senza dunque interruzione del servizio.

Dal 1° luglio 2021, invece, si passerà a una assegnazione a regime e la fornitura verrà assicurata da un venditore scelto attraverso un concorso che si terrà ogni tre anni su base territoriale.



E' stato pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 304 del 7 dicembre 2020 il decreto interministeriale che istituisce il sistema denominato NutrInform Battery relativo all'etichettatura nutrizionale dei prodotti alimentari.

Il sistema italiano di etichettatura rappresentato dalla raffigurazione grafica di una batteria intende costituire un'alternativa al precedente sistema semaforico Nutriscore.

Nella grafica rappresentativa, se vi è una batteria scarica vuole dire che quel tipo specifico di nutriente è poco presente nell'alimento, invece, al contrario, se vi è una batteria più carica vuole dire che quello specifico ingrediente è più presente.

Il nuovo sistema di rappresentazione grafica dei valori nutrizionali nasce e si basa sull'articolo 35 del regolamento 1169/2011 che non parla di obblighi o imposizioni riguardo la possibilità di applicazione delle rappresentazioni grafiche delle indicazioni nutrizionali, bensì solo di una eventuale possibilità applicativa.

Nasce lo zuccherometro il nuovo strumento realizzato dagli esperti di educazione nutrizionale Grana Padano che consente di calcolare lo zucchero consumato dai bambini e gli adolescenti in una giornata rispetto a quello massimo che si dovrebbe consumare, proponendo anche delle valide alternative.

Lo zuccherometro è un tool fruibile da smartphone, tablet e PC, con un semplice click.

La focaccia di Natale di Tassarolo (AL) nel Novese è un dolce semplice le cui origini risalgono, sulla base di alcuni scritti, al 1400 alla corte di Ludovico il Moro.

Solo recentemente questo tipico prodotto del Novese è stato riscoperto grazie all'intuizione di Massimo Merlano Presidente dell'Ascom Novese che ha recuperato la ricetta dall'oblio.

E' stato così che la focaccia di Natale di Tassarolo è tornata ad essere regina affiancando e talvolta sostituendo i tradizionali panettoni e pandori.

*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**