

### *Newsletter febbraio 2022*

La drammatica guerra in Ucraina impone anche alla nostra categoria di fare qualcosa nel proprio piccolo al fine di far riflettere e stimolare le coscienze di tutti su quanto sta accadendo.

E' necessario oggi come oggi riaffermare con forza le ragioni della libertà, della democrazia e del diritto internazionale.

Per tale motivo intendiamo promuovere la grafica di Confcommercio da scaricare all'indirizzo sotto riportato che può essere utilizzata sia come vetrofania da esporre sulle vetrine dei panifici che come card per i social.

Promuoviamola e diffondiamola come segno tangibile di solidarietà al popolo ucraino e dell'impegno di Assipan insieme a Confcommercio nel sostenere i valori irrinunciabili ai quali si ispirano l'Italia e l'Europa. I materiali sono su <https://www.confcommercio.it/-/no-alla-querra>.

Dal 12 al 16 marzo 2022, presso il quartiere fieristico di Rimini, si terrà il 43° Salone Internazionale della Gelateria, Pasticceria, Panificazione Artigianali e Caffè.

L'edizione 2022 di Sigep che si svolgerà in presenza nel massimo rispetto delle misure di sicurezza anti Covid 19, sarà un'occasione unica per scoprire i nuovi andamenti del mercato durante questo periodo pandemico e i nuovi scenari del business legati al cambiamento epocale che stiamo attraversando.

Da oltre quarant'anni Sigep è il punto di riferimento per il lancio delle innovazioni riguardanti i comparti interessati, fornisce una panoramica completa di tutte le novità, dalle materie prime ai macchinari, alle attrezzature, nonché l'arredo, il packaging e i servizi.

Sigep è il punto d'incontro per lo scambio di idee e tendenze presentate ogni anno dai più importanti esperti dei vari settori della panificazione, pasticceria e gelateria.

Infine, a corollario di tutto ciò, si potrà assistere alle grandi competizioni internazionali di panificazione, pasticceria e gelateria, nonché a dimostrazioni, incontri di formazione, talk show e workshop.

E' sempre d'attualità il Nutri Score ossia l'etichetta che classifica i prodotti alimentari attraverso lettere e colori suddividendoli in 5 categorie sulla base di un punteggio calcolato attraverso un complesso algoritmo.

Gli alimenti con punteggi positivi quindi con più elementi favorevoli rientrano nella categoria A (verde), mentre quelli con punteggi negativi nella categoria E (rosso).

Il problema è che i punteggi e i giudizi forniti dal Nutri Score senza adeguate avvertenze, possono essere erroneamente percepiti come valutazioni sulla salubrità o meno di un determinato alimento prescindendo da una serie di fattori come le esigenze complessive di una persona, la quantità e la frequenza dell'assunzione di un prodotto all'interno del regime alimentare adottato da un individuo, nonché altre complesse variabili delle quali sarebbe opportuno tenere conto prima di poter dire che un alimento sia nocivo alla salute.

Con tale sistema di etichettatura, molte delle eccellenze gastronomiche italiane apprezzate nel mondo rischierebbero di essere posizionate dalla D in giù.

Sicuramente sarà necessario che il nostro Governo si faccia latore delle istanze italiane in Europa.

Vi è apprezzamento per le modifiche apportate in ambito del Decreto Milleproroghe al registro di carico e scarico dei cereali e degli sfarinati istituito con la legge 178/2020.

Tali modifiche sono importanti perché recepiscono positivamente alcune delle istanze delle associazioni interessate al tema, prendendo anche atto della necessità di semplificare le procedure e ridurre gli oneri a carico delle imprese.



Il contratto di lavoro accessorio risulta essere uno strumento utile rappresentando un'importante soluzione per regolarizzare tutte quelle prestazioni di tipo occasionale che, altrimenti, non avrebbero forme contrattuali adeguate al tipo di prestazione.

Le limitazioni nell'utilizzo del contratto di lavoro accessorio devono rispettare la sua natura occasionale, infatti, limitazioni eccessive finiscono solo per determinare un più difficile accesso a questo strumento.

E' opportuno ribadire che il lavoro accessorio è altra cosa rispetto al lavoro stabile e non lo sostituisce.

L'oliva taggiasca ha finalmente il proprio marchio riconosciuto dall'Unione Europea con riferimento geografico la Liguria.

Per il settore della olivicoltura italiana si tratta di una conquista molto importante.

Con il certificato l'oliva taggiasca ha ottenuto il suo marchio collettivo con denominazione geografica "Taggiasche della Liguria" e un apposito regolamento che lo disciplina.

Un prodotto tipicamente ligure non riproducibile in nessun altro luogo.

Le olive che potranno assumere questo marchio, saranno coltivate esclusivamente nel ponente ligure, trasformate e confezionate all'interno della Regione Liguria e tutta la filiera dovrà rispettare il regolamento d'uso, sottoponendosi ai controlli di enti terzi.

Riteniamo utile ricordare che ogni impresa associata o potenziale tale, che visita il sito "associaticonfcommercio.it", ha la possibilità di reperire tutte le informazioni necessarie per contattare la propria associazione.

Una volta che l'utente seleziona la provincia d'interesse, appariranno tutti i contatti dell'Ascom di riferimento per facilitare il contatto tra l'impresa e l'associazione.

*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**