



CONFCOMMERCIO  
IMPRESE PER L'ITALIA  
ASCOM PADOVA

Imprese insieme

# tuttoASCOM

ANNO XI - N. 2 MESE DICEMBRE 2015

SPECIALE PANIFICATORI PANIFICATORI ASCOM

## UN SEMAFORO A GARANZIA DEL PANE PRODOTTO NEI PANIFICI

Un **semaforo a garanzia dei consumatori**. E' la novità che il **Gruppo Provinciale Panificatori dell'Ascom di Padova** ha presentato nel corso dell'assemblea convocata dal **neopresidente Carlo Quartesan** ed alla quale,

oltre ad un nutrito gruppo di operatori dell'"arte bianca" è intervenuto anche il presidente regionale della **Fippa** (la Federazione dei Panificatori) **Massimo Gorghetto**. Con l'avvio del nuovo anno **Ascom Servizi** attraverso l'ufficio Assistenza Tecnica avvierà il nuovo servizio "**Regole in**

**forno!**", un audit periodico in materia di sicurezza ed igiene degli alimenti che prevede due visite l'anno ai panifici aderenti da parte di due consulenti esperti, per l'appunto, di sicurezza sul lavoro e di igiene degli alimenti. I consulenti controlleranno, attraverso una **check list**, l'idoneità dei locali, le diverse autorizzazioni, i macchinari, la formazione obbligatoria di titolari e dipendenti, il documento di valutazione dei rischi, il manuale Haccp e quant'altro afferente ad un **laboratorio di panificazione perfettamente in regola**. Ed è a questo punto che entrerà in gioco il **semaforo**: sarà **verde** se la situazione non presenterà problematiche; sarà **giallo** se il contesto nel quale si opera e come si opera richiederà delle migliorie; sarà **rosso** se la situazione si presenterà critica con la conseguente necessità di interventi immediati.

"Ciò che va opportunamente sottolineato – ha dichiarato il presidente Quartesan – è che, volontariamente, i panificatori si sottopongono ad uno "**screening**" periodico a tutela dei consumatori ma anche del loro lavoro. Di fronte ad

un'invasione dall'estero di prodotti surgelati della panificazione non meglio identificati né per ciò che attiene al luogo né per ciò che attiene al periodo di realizzazione, i panificatori dell'Ascom di Padova alzano l'asticella della qualità partendo dall'assoluta



igiene dei luoghi di produzione e dalla perfetta aderenza alle norme sia in campo sanitario che della sicurezza e del lavoro". All'assemblea, erano presenti anche i due consulenti che hanno approntato il progetto (**Gianluca Grossi e Gianluca Rosati**) e che, materialmente, consegneranno le loro relazioni al segretario della categoria". "Sarà proprio **Mazzucato** – ha concluso il presidente Quartesan – che avrà il compito di recarsi presso i panifici interessati e consigliarli su come approntare le necessarie migliorie".

**Il Consiglio del Gruppo Panificatori dell'Ascom di Padova augura a tutti i fornai un Buon Natale e che il 2016 sia un anno ricco di proficue soddisfazioni**



## SOMMARIO

Pag. 1—Assemblea dei Panificatori  
Pag. 2—Forno di Qualità  
L'Esperto Risponde

Pag. 3—Regole in Panificio—Descrizione  
Pag. 4—Regole in Panificio—Scheda

## SPECIALE "FORNO DI QUALITÀ"

E' stato pubblicato sul BUR del Veneto il 20 novembre il Decreto n. 336 il cui allegato contiene il **modulo per effettuare la domanda e lo schema di concessione uso del marchio**. I panificatori veneti potranno così scaricare dal sito della Regione Veneto il modulo e, se ne avranno le caratteristiche, **richiedere il marchio "Forno di Qualità"**, un'iniziativa della Regione Veneto ideata per **garantire al consumatore l'acquisto del vero pane fresco**.

Si apre così una opportunità unica per i 1.544 forni artigiani veneti di distinguersi e promuovere un prodotto sano e salutare.

Il marchio potrà essere ottenuto dai panificatori che mettono in atto, nel loro laboratorio, una lavorazione che rispetti le regole previste dal **Disciplinare**: devono produrre esclusivamente pane fresco e provvedere



all'intero ciclo di produzione, dalla lavorazione delle materie prime fino alla cottura finale. Non sono ammessi dunque trattamenti di surgelazione. Per certificarsi sono richiesti, inoltre, cinque anni di esperienza professionale nel settore.

Occorre però conoscere con attenzione e nel dettaglio il disciplinare, per essere sicuri di rientrare tra le aziende beneficiarie, perché la **Regione infatti con sopralluoghi spe-**

**cifici** si riserverà di verificare la conformità di quanto dichiarato.

Negli ultimi due anni in Veneto (e in Italia) è infatti letteralmente esploso l'import dei prodotti da forno provenienti dall'Est Europa. Siamo passati da 4 a 8 milioni di Euro. Fenomeno che spiega il boom della produzione di pane appena sfornato da parte della grande distribuzione.

Il marchio "**Forno di Qualità**" è un importante obiettivo perseguito tenacemente dai panificatori del Veneto che potrà costituire un notevole veicolo di valorizzazione della propria attività.

I panificatori interessati alle informazioni ad ottenere il marchio possono rivolgersi alla **Segreteria del Gruppo Panificatori (dr. Marcello Mazzucato) Tel. 049/8209762-724 fax 049/8209726 e-mail: marcello.mazzucato@ascompd.com**

### L'ESPERTO RISPONDE:

## IL CARBONE VEGETALE : QUESTA NUOVA OSCURA TENDENZA

Nell'ultimo periodo si è diffusa la tendenza di utilizzare il **carbone vegetale** nei prodotti da forno e nella pizza. Molti panificatori, a tal proposito, mi hanno chiesto dei chiarimenti in merito all'impiego di questo nuovo ingrediente.

Innanzitutto il carbone vegetale è sempre stato utilizzato, in omeopatia, come **rimedio per alcune patologie dell'apparato gastroenterico**, quali meteorismo, aerofagia, coliti. Esso deriva dal processo di decomposizione termica in ambiente privo di ossigeno effettuato su alcuni tipi di legna. Il reale beneficio derivante dall'assunzione tramite alimenti è ancora molto discusso in quanto, allo stato attuale, non esistono evidenze scientifiche.



Nella **legislazione alimentare il carbone vegetale** viene catalogato come **colorante (E153)** e il suo impiego è previsto solo per alcuni alimenti come il formaggio e i prodotti ittici con modalità "**quantum satis**" (quanto basta) e se ne ammette, inoltre, la vendita diretta.

Il suo utilizzo nel pane, così come negli alimenti simili, non è ammessa in quanto, secondo il sopraccitato **Reg. UE 1129/11**, in questa categoria di alimenti non può essere autorizzata la presenza di un colorante in virtù del principio del trasferimento di cui **all'articolo 18, paragrafo 1, lettera a), del regolamento (CE) n. 1333/2008**, cioè quel principio per il quale la presenza di un additivo in un alimento è diretta conseguenza della presenza di detto additivo in uno dei suoi ingredienti base.

**Dott. Gianluca Rosati**  
Consulente in tema  
di Sicurezza Alimentare

# REGOLE IN FORNO

## AUDIT PERIODICO PER LA GARANZIA DI IGIENE E SICUREZZA NEI PANIFICI



Gruppo Provinciale  
Panificatori  
Ascom Confcommercio Padova

**ASCOM**  
Servizi Padova s.p.a.

Regole  
in forno!

*Audit periodico in materia di Sicurezza e Igiene degli Alimenti*

Questo servizio e' promosso su iniziativa del  
**Gruppo Provinciale Panificatori Ascom Confcommercio Padova**  
e realizzato dall'**Ascom Servizi Spa** attraverso l'ufficio Assistenza Tecnica.  
Il servizio prevede due visite l'anno nei panifici, distinte ed approfondite,  
da parte di due consulenti esperti rispettivamente nel settore Sicurezza  
sul lavoro e Igiene degli alimenti. I consulenti controlleranno attraverso  
una check list: l'idoneita' dei locali, le varie autorizzazioni, i macchinari, la formazione  
obbligatoria di titolare e dipendenti, il documento di valutazione dei rischi,  
il manuale Haccp ecc....

Al termine verrà rilasciato un report di valutazione della regolarita' del panificio attraverso 3 colori:  
**VERDE**→situazione accettabile - **GIALLO**→situazione da migliorare - **ROSSO**→situazione critica.

I panifici con delle problematiche potranno usufruire dei servizi di regolarizzazione  
a prezzi agevolati attraverso l'ufficio di **Assistenza Tecnica e Formazione Ascom Padova**.

**Gruppo Provinciale Panificatori Ascom** organizzerà, terminati i controlli  
dei consulenti, una visita gratuita per verificare gli altri aspetti  
che riguardano l'attivit  dei panifici e proponendo vari servizi  
a prezzi agevolati e riservati esclusivamente ai firmatari dell'accordo.

Costo: (1a rata 100,00 € + iva entro il 15 gennaio; 2a rata 80,00 € + iva entro il 15 giugno)  
Il pagamento dovr  essere effettuato tramite RID bancario. Il contratto avr  durata biennale.



E' un iniziativa solo per panifici in regola con il contributo associativo **Gruppo Provinciale Panificatori Ascom Padova**.  
Il servizio avr  inizio al raggiungimento del numero di 50 panifici aderenti.

# REGOLE IN FORNO—SCHEDA DI ADESIONE



**ASCOM**  
Servizi Padova s.p.a.

*Audit periodico in materia di Sicurezza e Igiene degli Alimenti*

Il sottoscritto \_\_\_\_\_  
titolare/legale rappresentante della Ditta \_\_\_\_\_  
con sede legale a \_\_\_\_\_ via \_\_\_\_\_ n° \_\_\_\_\_  
e sede operativa a \_\_\_\_\_ via \_\_\_\_\_ n° \_\_\_\_\_  
telefono \_\_\_\_\_ fax \_\_\_\_\_ e-mail \_\_\_\_\_  
che svolge attività di \_\_\_\_\_  
in cui sono presenti n° \_\_\_\_\_ addetti di cui n° \_\_\_\_\_ titolari/soci/collaboratori e n° \_\_\_\_\_ dipendenti

## Chiede

di poter usufruire del servizio di audit periodico denominato **“REGOLE IN FORNO!”** che prevede:

- **1 visita** da parte di un consulente esperto in **Sicurezza sul Lavoro** durante la quale verrà valutata la situazione della ditta rispetto agli adempimenti previsti dalla normativa (impianti, macchinari, documentazione, locali di lavoro, formazione, ecc.)
- **1 visita** da parte di un consulente esperto in **Igiene degli Alimenti** che valuterà la documentazione presente (autorizzazioni, piano di autocontrollo, procedure di rintracciabilità, ecc) e le caratteristiche dei locali e delle modalità produttive
- **1 visita** da parte di un **funzionario dell’Ascom** che discuterà insieme alla ditta gli esiti delle precedenti visite per valutare eventuali interventi migliorativi. Inoltre valuterà le esigenze specifiche di ogni ditta per trovare le soluzioni più adeguate (necessità di formazione, finanziamenti, aspetti commerciali, ecc.) a tariffe agevolate

Importo complessivo ..... 180,00 € + iva 22% annui

( 1a rata 100,00 € + iva entro il 15 gennaio di ciascun anno; 2a rata 80,00 € + iva entro il 15 giugno di ciascun anno) Il pagamento dovrà essere effettuato tramite RID bancario.

La presente offerta è riservata alle ditte in regola con la quota associativa Ascom Gruppo Panificatori ed è subordinata al raggiungimento di 50 adesioni. Il contratto avrà durata biennale salvo disdetta da inviarsi tramite raccomandata r.r. 90 gg prima della scadenza del biennio.

Timbro e firma

Data \_\_\_\_\_

Le aziende interessate sono invitate a restituire la presente scheda, debitamente compilata, alla Segreteria del Gruppo Panificatori. Seguirà formalizzazione degli accordi mediate apposito contratto.

**Per informazioni ed adesioni:**

**Segreteria Gruppo Panificatori Tel. 049/8209762-724 fax 049/8209726**

**e-mail: marcello.mazzucato@ascompd.com**