



CONFCOMMERCIO  
IMPRESE PER L'ITALIA

ASCOM PADOVA

Imprese insieme

# tuttoASCOM

ANNO XII - N. 1 MESE GENNAIO 2016

SPECIALE PANIFICATORI PANIFICATORI ASCOM



Federazione Italiana Panificatori



*il Panettiere Padovano*

## SI RICOMINCIA !!!

Auguri per il 2016!

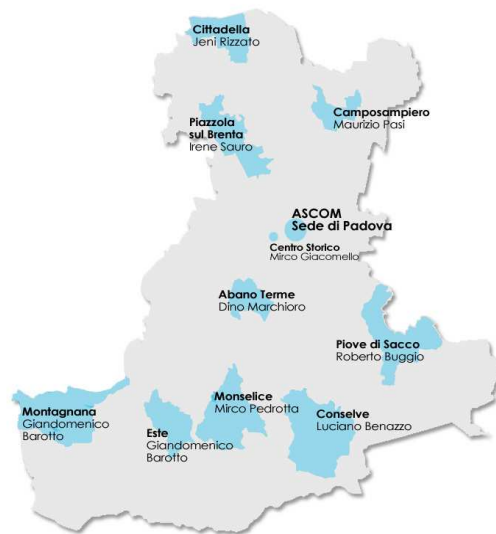
Inizia un anno denso di iniziative per i panificatori. Come sono andate le vendite per Natale? Sono aumentate rispetto allo scorso anno? sono rimaste invariate? o addirittura sono diminuite? Mi piacerebbe conoscere le vostre impressioni.

Scriveteci numerosi a : [marcello.mazzucato@ascompd.com](mailto:marcello.mazzucato@ascompd.com) o telefonate allo 049 8209762.

Intanto partiamo con le assemblee mandamentali.

Abbiamo deciso che, per essere più concrete ed operative, avranno una durata prestabilita di un'ora e mezza. Nel corso di questi incontri verrà presentata a tutti i panificatori la nuova iniziativa "Regole in forno" che costituisce il fiore all'occhiello delle attività programmate dal Gruppo per il 2016..

Verranno spiegati gli adempimenti per aderire al marchio regionale "Forno di Qualità". Si tratterà anche della spinosa questione del "Pane" al carbone vegetale, per illustrare poi il



programma dei corsi di formazione obbligatori per i responsabili della produzione ma soprattutto si ascolteranno le problematiche locali dei panificatori. Nomineremo o riconfermeremo infine i responsabili dei vari mandamenti.

**Di seguito le date degli incontri programmati per il 2016 nei mandamenti provinciali.**

Mi raccomando: **vi aspetto numerosi** alle riunioni mandamentali perché solo con la partecipazione diretta potrete essere informati correttamente!!!

Carlo Quartesan

### CALENDARIO DELLE ASSEMBLEE MANDAMENTALI

<b>CAMPOSAMPIERO:</b>	giovedì 21 gennaio
<b>MONSELICE</b>	martedì 26 gennaio
<b>CONSELVE</b>	giovedì 28 gennaio
<b>CITTADELLA</b>	martedì 2 febbraio
<b>ESTE - MONTAGNANA</b>	martedì 16 febbraio
<b>PIAZZOLA S.B.</b>	giovedì 18 febbraio
<b>PIOVE DI SACCO</b>	martedì 23 febbraio
<b>PADOVA CENTRO</b>	giovedì 25 febbraio

**Tutte le riunioni avranno inizio alle ore 17.00 e termineranno alle ore 18.30.**

## SOMMARIO

Pag. 1—Si ricomincia  
Pag. 2—Un anno con il Gruppo Panificatori  
L'Esperto Risponde

Pag. 3—Ministero della Salute: nota  
- Regole in forno in 10 FAQ  
Pag. 4—Regole in Panificio—Scheda adesione

## UN ANNO CON IL GRUPPO PANIFICATORI

Ripercorriamo sinteticamente quanto è stato realizzato mese per mese nel 2015 dal Gruppo Panificatori:

**Gennaio:** parte il progetto "Pane Mezzosale" in accordo con l'ULSS 15 come capofila assieme alle altre ULSS della provincia di Padova. Vengono stabilite modalità di adesione, calendario corsi, programmi lezioni, campagna pubblicitaria, sponsor. Parte poi il 1° corso 2015 per Addetti di panificazione e pizzeria.

Riunione del Consiglio Panificatori.

**Febbraio:** vengono organizzate 6 riunioni informative per spiegare l'iniziativa "Pane Mezzosale" con i panificatori nelle sedi mandamentali Ascom di Padova, Camposampiero, Piazzola, Conselve, Piove di Sacco e Monselice.

**Marzo:** partono 7 corsi teorici per aderire al progetto "Pane Mezzosale" nelle medesime sedi mandamentali. Manifestazione in collaborazione con LILT - Lega Italiana Lotta Ai Tumori. Termina il 1° corso 2015 per Addetti di panificazione e pizzeria. Riunione Consiglio Panificatori.

**Aprile:** vengono realizzati 3 corsi pratici relativi all'iniziativa "Pane Mezzosale" presso il laboratorio della scuola di Panificazione di via Due Palazzi (AAMA). Viene organizzata a Camposampiero presso la sede dell'ULSS 15 la conferenza stampa di presentazione dell'iniziativa. Il Gruppo

Panificatori fornisce, come tradizione, il pane per gli organizzatori della Maratona di S. Antonio a Padova. Viene presentata dalla Regione Veneto presso il Caffè Pedrocchi di Padova l'iniziativa ed il marchio Forno di Qualità, alla cui realizzazione ha partecipato il nostro Gruppo. Parte la campagna pubblicitaria del "Pane Mezzosale" nei quotidiani di Padova e viene realizzata una trasmissione televisiva su **Telenuovo**. Assemblea sulla sicurezza in vista dei controlli dello Spisal.

**Maggio:** Il Gruppo partecipa dal 16 al 24 alla Fiera Campionaria presso il PalaAscom assieme alle altre componenti del settore alimentare della nostra associazione. Nel corso della manifestazione fieristica viene presentata ufficialmente ai consumatori l'iniziativa "Pane Mezzosale" grazie ad un Convegno ed alla degustazione del prodotto proposto ai visitatori. Vengono distribuiti migliaia di prodotti da forno realizzati presso lo stand. Prosegue la campagna pubblicitaria nei quotidiani.

**Giugno:** In collaborazione con l'Ospedale ai Colli di Padova vengono donati 500 panini per la manifestazione di presentazione della struttura. Dimostrazione da parte di un molino presso il laboratorio della scuola di panificazione. Riunione Consiglio Panificatori

**Luglio:** realizzazione ed invio di un questionario sull'andamento delle vendite del Pane Mezzosale. Incontro con i Direttori Spisal delle ULSS padovane in merito alle modalità dei controlli.

**Settembre:** realizzazione della torta per il 70° anniversari fondazione Ascom. Riunione Consiglio Panificatori

**Ottobre:** dimissioni del Presidente Luca Vecchiato ed elezione di Carlo Quartesan a Presidente del Gruppo. Trasmissione televisiva su **Telenuovo** sul pane fresco. Riunione Consiglio Panificatori

**Novembre:** iniziativa benefica denominata "Di pane in meglio" in collaborazione con il Gruppo Polis a sostegno dell'associazione La Bussola mediante la distribuzione del Pane Mezzosale in 20 piazze di Padova e provincia. Riprende la pubblicazione della rivista del Gruppo "Il panettiere Padovano".

Partenza del 2° corso 2015 per Addetti di panificazione e pizzeria. Riunione Consiglio Panificatori

**Dicembre:** assemblea di categoria e presentazione dell'iniziativa "Regole in forno" per la tutela dei fornai. Partecipazione all'iniziativa "Natale di solidarietà a Rubano". Viene pubblicato un nuovo numero della rivista "Il Panettiere Padovano". Riunione Consiglio Panificatori

### L'ESPERTO RISPONDE:

## MARCHIATURA "CE" E RESPONSABILITÀ DEL DATORE DI LAVORO

Non è sufficiente all'esonero di responsabilità per il datore di lavoro l'ipotesi in cui la macchina abbia il relativo marchio CE e l'affidamento sia riposto nella notorietà e competenza tecnica del costruttore.

Tra le indicazioni più diffuse per l'acquisto di una attrezzatura vi è quella della **Marchiatura CE**, che è condizione necessaria ma non sufficiente per esimersi il Datore di Lavoro dall'obbligo di sincerarsi dell'assenza di vizi, anche se nascosti o non evidenti.

Gli indicatori che vengo considerati in fase di acquisto sono legati alla produttività ed al costo, ma non si dà enfasi alla sicurezza dell'attrezzatura, facendo affidamento invece alla competenza tecnica del costruttore. In caso di verifica ispettiva o di infortunio, vengono effettuati i controlli che sarebbe stato più utile effettuare al momento del primo avviamento.

Dall'analisi del Testo Unico si capisce chiaramente che la responsabilità non è solo del fabbricante e del progettista, ma in caso di infortunio **la responsabilità è anche del datore di lavoro** che ha messo a disposizione del lavoratore una macchina non conforme.

Riportiamo di seguito due articoli di legge che chiariscono il discorso:

**Ex. art. 70 c. 1 Requisiti di sicurezza:** "... le attrezzature di lavoro messe a disposizione dei lavoratori devono essere conformi alle specifiche disposizioni legislative e regolamentari di recepimento delle Direttive comunitarie di prodotto. "

**Ex. art. 71 c. 1 Obblighi del datore di lavoro:** "... il datore di lavoro mette a disposizione dei lavoratori attrezzature conformi ai requisiti di cui all'art. precedente, idonee ai fini della salute e sicurezza e adeguate al lavoro da svolgere

o adattate a tali scopi che devono essere utilizzate conformemente ..."

In sostanza, il datore di lavoro, quale responsabile della sicurezza dell'ambiente di lavoro, è tenuto ad accertare la corrispondenza ai requisiti di legge dei macchinari ed attrezzature utilizzate. La presenza della **marchiatura di conformità "CE"** o l'affidamento nella competenza tecnica del costruttore **non valgono ad esonerarlo dalla sua responsabilità**.

La marcatura CE non esime il datore di lavoro dalle sue responsabilità dirette in quanto, secondo i principi del legislatore, suo è il compito di verificare le condizioni di sicurezza dei macchinari dato che è responsabile nei confronti del lavoratore in modo diretto.

**Dott. Gianluca Grossi**

Consulente in tema di sicurezza nei luoghi di lavoro

## NOTA DEL MINISTERO DELLA SALUTE SUI PRODOTTI DI PANIFICAZIONE CON AGGIUNTA DI CARBONE VEGETALE

Riportiamo di seguito nella sua interezza una nota diramata dal **Ministero della Salute** in data 22 dicembre 2015 contenente alcune precisazioni importanti in merito alla produzione di prodotti da forno con aggiunta di carbone vegetale.

“... Tenuto conto delle numerose richieste di chiarimento, pervenute dalle varie associazioni di categoria, circa la crescente diffusione sul mercato di prodotti della panificazione connotati dalla presenza di carbone vegetale (c.d. “pane nero”), accompagnata da differenti modalità di presentazione del prodotto, per parte di competenza si rappresenta quanto segue.

Alla luce delle vigenti disposizioni normative in materia si ritiene che:



1. è ammissibile la produzione di un “prodotto della panetteria fine” denominato come tale, che aggiunga agli ingredienti base (acqua, lievito e farina), tra gli altri, anche il carbone vegetale come additivo colorante e nel-

le quantità ammesse dalla regolamentazione europea in materia (Reg. CE 1333/08 All. II Parte E);

2. non è ammissibile denominare come “pane” il prodotto di cui al punto 1, né fare riferimento al “pane” nella etichettatura, presentazione e pubblicità dello stesso, tanto nel caso in cui trattasi di prodotto preconfezionato quanto nel caso di prodotti sfusi (Articolo 18, Legge 580/67);

3. non è ammissibile aggiungere nella etichettatura, presentazione o pubblicità del prodotto di cui al punto 1 alcuna informazione che faccia riferimento agli effetti benefici del carbone vegetale per l’organismo umano, stante il chiaro impiego dello stesso esclusivamente quale additivo colorante”.

## “REGOLE IN FORNO” IN 10 FAQ

### 1. DI COSA SI TRATTA?

E’ un iniziativa del Gruppo Panificatori Ascom per aiutare i fornai iscritti ad essere in regola, realizzata in collaborazione con Ascom Servizi Spa attraverso l’ufficio Assistenza Tecnica.

### 2. COSA PREVEDE?

Prevede per ogni anno la visita nei panifici aderenti - previo appuntamento - di due consulenti esperti rispettivamente nel settore sicurezza sul lavoro ed igiene degli alimenti che verificheranno la regolarità delle ditte. I titolari dovranno collaborare fattivamente preparando tutta la documentazione e presenziando alle visite.

### 3. COME SI CAPISCE SE SI E’ IN REGOLA?

I consulenti rilasceranno al Gruppo Panificatori un report che conterrà il risultato delle visite sintetizzato attraverso tre colori : verde situazione accettabile – giallo situazione da migliorare – rosso situazione critica.

### 4. CHI COMUNICHERA’ SE NON SI E’ IN REGOLA?

Un rappresentante del Gruppo Panificatori effettuerà presso tutti i panifici gli aderenti una terza visita nel corso della quale consegnerà il report dei consulenti e verificherà gli altri aspetti che riguardano l’attività.

### 5. COSA SUCCEDERÀ IN CASO FOSSE RO RISCONTRATE DELLE IRREGOLARITÀ?

I panifici potranno regolarizzarsi usufruendo dei servizi dell’ufficio Assistenza Tecnica o Formazione dell’Ascom a prezzi agevolati.

### 6. QUANTO COSTA?

Il costo è di 180 euro all’anno più Iva al 22% da pagarsi in due rate: la prima di 100 euro più Iva entro il 15 gennaio di ogni anno (quando l’iniziativa andrà a regime); la seconda di 80 euro più Iva da pagarsi entro il 15 giugno sempre di ogni anno. Il pagamento verrà effettuato solamente tramite RID bancario.

### 7. QUANTO DURA IL CONTRATTO?

Il contratto ha una durata biennale e si rinnova automaticamente salvo disdetta da comunicarsi entro 90 giorni dalla scadenza.

### 8. CHI PUO’ ADERIRE?

Possono aderire tutti i panifici della nostra provincia iscritti al Gruppo Panificatori dell’Ascom di Padova ed in regola con la quota associativa annua.

### 9. IN CHE MODO SI ADERISCE?

E’ sufficiente compilare l’apposita scheda di adesione riportata a pg. 4 di questo giornalino e inviarla alla segreteria del Gruppo Panificatori dell’Ascom. In seguito Ascom Servizi Spa, attraverso l’ufficio Assistenza Tecnica, invierà il contratto da sottoscrivere riportante i dati della ditta e il modulo per il RID bancario.

### 10. QUANDO PARTIRA’?

Solamente al raggiungimento del numero di 50 panifici aderenti. Solo da allora scatterà il pagamento attraverso il RID bancario.

# REGOLE IN FORNO—SCHEDA DI ADESIONE



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

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**