

Mondiali di ciclismo

Conclusi gli europei di calcio sarà di scena il ciclismo con il Tour de France. L'Italia, più modesta ospiterà i mondiali dei panettieri-pasticceri-confettieri; 30esima edizione. Si disputeranno a Felino, località nota e rinomata per gli amanti del salame, domenica 21 agosto. Il dettaglio delle gare è apparso sulla pagina 11 (lingua tedesca) del no. 25 e, in misura ridotta su pagina 26 (in lingua francese), così come il programma della trasferta – in torpedone – dal 19 al 21 agosto. nc

Chiusura per vacanze

Si avvisano cortesemente gli utenti che il Segretariato della Società mastri panettieri-confettieri sarà chiuso a motivo di vacanze, da lunedì 4.7.2016 a domenica 17.7.2016. Segreteria in funzione.

Panino del 1° agosto

Su www.swissbaker.ch è disponibile il tagliando d'ordinazione del materiale per il panino del 1° agosto. A disposizione in italiano sono i rotair per il panino del 1° agosto.

Ordinazioni: direttamente al promoshop (tel. 031 388 14 00, promoshop@swissbaker.ch).

Supporto di calcolo

I prezzi indicativi, stabiliti dalla Richemont, fanno da base per il calcolo proprio d'ogni impresa.

- con 60 g di pasta: CHF 1.30
- con 100 g di pasta: CHF 1.90
- con 240 g di pasta: CHF 3.40



Ordinanze sulla nuova Legge per le Derrate alimentari

Non dire gatto se non l'hai nel sacco

Le Ordinanze riguardanti la nuova Legge sulle Derrate alimentari, hanno fatto parecchio discutere.

Eccone la prova: più di 14000 pagine indirizzate alla Confederazione dalle Associazioni, dai difensori dei consumatori e dai Cantoni. Quest'ultime sono state selezionate e analizzate dall'Ufficio federale della sicurezza alimentare e degli affari veterinari (USAV). L'Associazione svizzera dei mastri panettieri-confettieri (PCS) ha preso posizione in modo dettagliato sul vasto insieme dei dispositivi d'esecuzione e richiesto anche importanti adattamenti. L'USAV ha invitato i circoli interessati a partecipare a una tavola rotonda alla metà del mese di marzo scorso, con l'intento di fornire un primo bilancio dei pareri.

E' sin d'ora certo che il termine di transizione passerà a quattro anni, come noi l'avevamo richiesto.

Il nostro settore avrà dunque tempo a sufficienza per procedere agli adeguamenti nella Guida dell'Igiene e prevedere corsi a tale riguardo da parte della Scuola Richemont. Il Consiglio federale potrebbe adottare le Ordinanze ancora quest'anno. Mentre la Legge dovrebbe entrare in vigore il 1° gennaio 2017. A conoscenza della PCS, le consultazioni tra i vari uffici sono in corso; la PCS interverrà direttamente per il tramite del Forum PMI.

I principali punti che noi abbiamo criticato nell'ambito dell'audizione relativa al progetto Largo, sono stati presi in considerazione dall'USAV e, a nostro giudizio, potranno essere presentati nel quadro della pratica.

■ **Periodo di transizione:** in linea di massima è generalmente prolungato a 4 anni.

■ **Indicazione del paese di produzione:** l'indicazione di una zona geografica resta possibile (fabbricazione nell'UE). Secondo informazioni verbali, ciò concernerebbe solo le Derrate alimentari trasformate. L'indirizzo del fabbricante è accettato come indicazione del paese produttore; sempre che la sigla del paese (CH ecc.) sia indicato. E ciò tocca il settore dell'esportazione.

■ Origine delle materie prime:

La dichiarazione vale quando la materia prima costituisce più del 50% del prodotto finito (più del 20% per la carne) e quando la materia prima si differenzia dal paese di produzione indicato. Ne discende uno «statu quo» con una piccola differenza molto importante per i consumatori: il limite è stato abbassato al 20% per carne, pesce e uova. Importante: la dichiarazione è obbligatoria solo per gli articoli che citano l'origine, come per esempio la crostata alle albicocche del Vallese, che devono obbligatoriamente provenire dal Vallese. E tanto va consegnato per iscritto ai fini della tracciabilità. Mentre ciò non è necessario per una crostata alle albicocche senza specificazione particolare.

■ **Informazione in tre lingue:** è stata soppressa.

Le rivendicazioni del nostro settore sono state prese in considerazione. E' fastidioso però che il principio della dichiarazione scritta degli allergeni sia mantenuta, tuttavia le nostre rivendicazioni sono state considerate; in effetti è sufficiente che le informazioni siano disponibili – in forma scritta – per il personale, o che una persona qualificata possa fornire sul posto delle informazioni al riguardo. La nostra guida sugli allergeni e la guida dell'igiene, dovrebbero in linea di principio coprire questo settore.

■ **Limiti di tolleranza:** Il loro abbandono è stato criticato dall'economia alimentare. L'USAV sta elaborando un concetto mirante a poterle parzialmente conservare. E' previsto che i limiti attuali di tolleranza diventino «valori di riferimento» in vista di controllare e garantire le buone pratiche. Si tratta chiaramente di uno swiss finish la cui messa in pratica solleva ancora grandi interrogativi.

■ **Etichettatura nutrizionale obbligatoria.** Via mediana: piccolo allegato nutrizionale obbligatorio (valore energetico, proteine, glucidi, materie grasse e sale = big 4+). A



Urs Wellauer

riguardo dell'etichettatura nutrizionale obbligatoria, è stato espressamente rilevato che le imprese artigianali che vendono direttamente i loro prodotti ai consumatori ne sono esentate, e come anche le forniture a imprese della regione.

■ **Autocontrollo:** Un alleggerimento è previsto per le piccole imprese (fino a nove dipendenti) in materia d'autocontrollo scritto; ma non si sa ancora niente riguardo a forma e ampiezza. L'obbligo di fare il controllo delle derrate alimentari nel quadro dell'autocontrollo, dovrebbe intervenire sulla base d'una raccomandazione, soprattutto per le piccole imprese.

Conclusioni

Nell'ottica della PCS, il progetto potrebbe entrare in vigore secondo le conoscenze attuali. Resta però a sapere se la versione definitiva sarà mantenuta tale e quale com'è. Occorre altresì considerare che nessuna versione concreta è stata presentata a fronte delle numerose domande di dettaglio sulle quali ci eravamo pronunciati negativamente nel corso della consultazione. Com'è stato confermato alle organizzazioni pilota in occasione d'una tavola rotonda tenutasi a metà maggio. Una sospensione non è augurabile a seguito delle proposte presentateci; non accetteremo comunque il progetto Largo fino a che non conosceremo le ordinanze definitive. I panettieri-confettieri restano all'erta, perché non accettiamo il gatto nel sacco.

Urs Wellauer

Cautela con i prodotti per consumatori allergici

Nota sui prodotti privi di glutine

Il Laboratorio cantonale di Basilea-Città ha compiuto analisi in 28 imprese attive in Argovia, Berna, Soletta nonché Basilea-Città e Basilea-Campagna. Sui 42 prodotti analizzati, il Laboratorio ne ha trovati 10 non corrispondenti alla norma per essere venduti come esenti da glutine.

Senza glutine – con glutine

Due pani di due fornai scelti a caso, contenevano di fatto più di 100 mg di glutine per chilo di lievito. Il limite legale di 20 mg di glutine, risultò dunque largamente superato. Le due imprese coinvolte non hanno più – provvisoriamente – il diritto di vendere tali pani. Dovranno prima informare le autorità delle misure prese per far sì che il pane dichiarato senza glutine, rispetti la legislazione al riguardo in vigore.

Tra gli altri prodotti ritirati dalla vendita figurava un dolce ritenuto come contenente nocchie, ma che in realtà conteneva mandorle. Inoltre, altri due tipi di pane contenevano allergenici non dichiarati.

Meritarsi l'appoggio dei consumatori

La clientela deve poter dare fiducia ai commerci specializzati nella materia. La celiachia, a titolo d'esempio, è un'affezione intestinale cronica grave provocata dal glutine – o dalla gliadina, contenuto/a in vari tipi di cereali – alle persone che ne sono predisposte. Le proteine del glutine provocano in esse danni a livello della mucosa intestinale. Il solo trattamento possibile per la celiachia consiste in un'alimenta-

zione strettamente priva di glutine; per tutta l'esistenza. La celiachia appartiene alle rare malattie che possono essere trattate esclusivamente mediante un regime alimentare specifico.

Risultano vietati: il frumento, la segale, il farro, l'orzo, l'avena, il triticale e tutte le loro farine: quelle comuni, l'orzo perlato, i fiocchi, la crusca, i germi, la semola e tutti gli alimenti contenenti parti di queste sorta di cereali.

I prodotti senza glutine proposti alla clientela devono essere degni della massima fiducia. Gli ingredienti (derrate alimentari e additivi) che sono sostanze allergeniche o suscettibili di provocare reazioni indesiderate, devono pure essere dichiarati quando non sono stati aggiunti volontariamente in una derrata alimentare, ma che vi pervengono involontariamente (miscele o contaminazioni involontarie) allorché il loro tenore, nel caso dei cereali contenenti glutine: superano o possono superare 10 mg di prolamina (gliadina) per 100 g di materia secca delle derrate alimentari considerate (art. 8, al. 3 ODA).

Seguendo questi consigli, i prodotti senza glutine dovrebbero risultare al disopra d'ogni sospetto.

Daniel Jakob

Consigli pratici

■ Non si devono proporre prodotti senza glutine quando non si hanno le conoscenze necessarie o se la caratteristica dei locali di produzione sono problematiche (Contaminazioni incrociate).

■ Nel caso di domande ritenute poco importanti sui prodotti senza glutine, occorre rivolgersi a un produttore che soddisfi i parametri di produzione e che si sia specializzato nella materia.

■ In caso di produzione dei prodotti senza glutine, si deve tassativamente esigere le specificazioni (tracciabilità).

■ Nel caso di produzione di prodotti senza glutine, i locali usati

devono essere totalmente esenti da «polvere di farina di cereali».

■ Solo gli amidi/farine senza glutine vanno utilizzati per la lavorazione d'impasti, masse, ecc.

■ Le macchine, gli utensili, i tavoli di lavoro, stampi per la cottura e altri utensili devono essere igienicamente impeccabili. Sugli espositori di negozio, i prodotti senza glutine devono essere venduti confezionati a causa dei rischi di contaminazione con pani contenenti glutine.

■ Occorre formare regolarmente i collaboratori in materia di allergie.

Investimento pagante pro-apprendisti

L'entrata nel mondo del lavoro è il momento appropriato per sensibilizzare gli apprendisti sui pericoli potenziali e sulle misure di protezione sul posto di lavoro.

Quanto prima futuri, giovani colleghi di lavoro inizieranno la formazione di panettiere-pasticcere-confettiere.

Per familiarizzare gli apprendisti alle misure di protezione appropriate, la PCS propone una borsa contenente tutto il necessario per la sicurezza personale (foto).

E' la cosiddetta Safety-Bag che riunisce una decina di articoli protettivi: un guanto antitaglio, un paio d'occhiali di protezione, una mascherina contro la polvere, un disinfettante, una crema per la cura delle mani, guanti di gomma, protezioni per l'udito, bende e garze, prime cure contro le bruciature, uno spazzolino da denti, dentifricio e un opuscolo sulla prevenzione.

Le imprese che sono allacciate alla soluzione settoriale MSSL, possono avere la Safety-Bag dal promo-



shop della PCS, al prezzo speciale di 55.– franchi.

Un presente duraturo e sensato

Questo utile regalo non mancherà di sorprendere i nuovi protetti degli artigiani. Grazie al Safety-Bag il settore imbocca la giusta direzione. In effetti, i primi giorni d'una formazione, segnano e influenzano spesso tutta la vita professionale. La soluzione settoriale MSSL della PCS è a disposizione dei richiedenti che avessero eventuali domande da porre sul soggetto.

Soluzione settoriale MSSL della PCS



In ottobre la Richemont svolge dei corsi sui prodotti senza glutine in lingua francese e tedesco.