

Contributi per i sistemi di refrigerazione commerciali

ProKilowatt, il programma d'incentivazione dell'Ufficio federale dell'energia, sostiene misure d'efficienza dell'economia volte a ridurre il consumo di elettricità. Per il 2021 sono disponibili addirittura più fondi del solito per via delle conseguenze della pandemia di coronavirus.

La procedura da seguire è spiegata nel sito prokw.ch. I contributi possono arrivare fino al 30% dei costi d'investimento per impianti utilizzati in sette settori. Di particolare rilevanza per il ramo della panetteria-confetteria è il settore degli impianti di refrigerazione commerciali.

Contributi in funzione dell'efficienza

Le domande possono essere inoltrate entro le prossime due scadenze seguenti: 23 aprile 2021 e 3 settembre 2021. In un modulo online si



Christof Erne

inseriranno l'ammontare dei costi d'investimento e il consumo di elettricità prima e dopo la prevista sostituzione dell'impianto di refrigerazione. I richiedenti decidono poi autonomamente quale contributo richiedere. I progetti più efficienti,

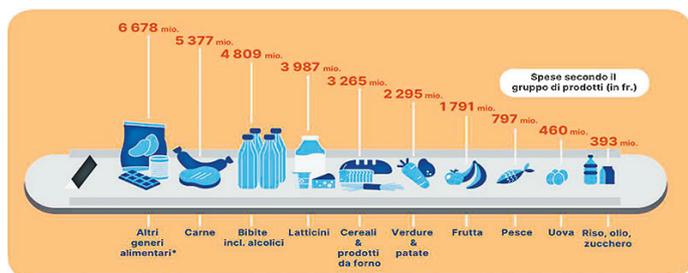
che risparmiano più elettricità per ogni franco di contributo, hanno le migliori possibilità di essere sostenuti finanziariamente.

Naturalmente, un impianto di refrigerazione è molto oneroso anche ricevendo un contributo. In

compenso, i vecchi sistemi consumano più elettricità rispetto ai nuovi impianti. Il risparmio di elettricità per tutta la durata d'esercizio è quindi considerevole. ce

Informazioni/registrazione: prokw.ch

Commercio al dettaglio svizzero



UFAG

Nel 2020 il commercio al dettaglio di derrate alimentari ha realizzato una cifra d'affari record di quasi 30 miliardi di franchi, segnando un aumento di oltre l'11% rispetto al 2019. In media un'economia domestica svizzera ha speso 7680 CHF per alimenti e bevande. Un franco su dieci è stato speso in prodotti biologici.

Il commercio al dettaglio è il principale canale di smercio per l'agricoltura svizzera. L'anno scorso l'Ufficio federale dell'agricoltura ha svolto un'analisi accurata in base alla quale ha redatto per la prima volta una panoramica dettagliata sulle spese alimentari nei negozi, acquisti online esclusi. Le indicazioni si basano su cifre dell'azienda di ricerca di mercato Nielsen Svizzera e dell'Ufficio federale di statistica.

Due prospettive

L'infografica è incentrata su due livelli di spesa per i generi alimentari: il livello «mercato globale» e il livello «economia domestica». Il primo indica la spesa totale per i generi alimentari a partire dalle cifre d'affari nel commercio al dettaglio svizzero per canale di smercio, tipo di produzione, segmento e gruppo di prodotti, in valori relativi e assoluti. Nel secondo, queste cifre d'affari sono ripartite per un'economia domestica privata media in Svizzera. Il nastro trasportatore della cassa al centro simboleggia il passaggio dal livello «mercato globale» al livello «economia domestica». com/pan

Infografica: pagine 12/27 e bit.ly/3tPHD3M

Pensionamento di Brigitte Müller

Brigitte Müller, andata in pensione alla fine di gennaio di quest'anno, ha lavorato per il segretariato centrale dell'Associazione svizzera maestri panettieri-confettieri (PCS) per 25 anni. Era infatti il 15 gennaio 1996 quando ha iniziato la sua attività come segretaria per l'allora Associazione svizzera maestri panettieri-pasticcieri (ASMPP). Fra i suoi vari compiti c'era anche quello di «unificare i raccoglitori e i documenti della Commissione dei cartelli e fare ordine. Obiettivo: creare una visione d'insieme e un punto di partenza per sviluppare le strategie future». Inoltre doveva anche occuparsi di pianificare gli appuntamenti per la Direzione e di organizzare le riunioni.

Nel corso degli anni, le sue conoscenze del nostro ramo artigianale si sono man mano approfondite, le sue mansioni si sono sempre più ampliate e con esse anche il suo ambito di responsabilità. Negli ultimi anni, Brigitte Müller redigeva i verbali delle riunioni degli organi strategici ed era responsabile della contabilità. Curava anche la rilettura di vari articoli per «panissimo», ecc., quando non c'erano persone a sufficienza nel team della comunicazione. Sia i



SBC

Brigitte Müller

membri che lo stesso comitato, così come le sue colleghe e i suoi colleghi di lavoro hanno sempre apprezzato molto il suo vasto bagaglio di conoscenze e la sua affidabilità.

Ringraziamo tutti Brigitte Müller per l'enorme impegno profuso a favore dei nostri membri e del nostro ramo artigianale e le auguriamo molta gioia, tanti momenti felici e di godere di un'ottima salute in questa nuova fase della sua vita.

Urs Wellauer, Direttore

» Approfondimento

In questa rubrica riferirò delle attività che svolgo, delle decisioni che vengono prese e dei contatti che si stabiliscono nell'ambito della mia attività quotidiana di presidente, così come delle questioni importanti e marginali.

Riguarda la sopravvivenza

In questa rubrica riferisco delle attività che svolgo, delle decisioni che prendo e dei contatti che stabilisco nell'ambito della mia attività quotidiana di presidente, così come delle questioni importanti e marginali.

È l'inizio della settimana, mentre vi scrivo queste righe. Mercoledì andrà in stampa questo numero di «panissimo» e lo stesso giorno il Consiglio federale annuncerà le sue decisioni – o sono non-decisioni.... – in merito alla richiesta di allentamento delle misure anti-Covid molto restrittive. Con l'Associazione svizzera delle arti e mestieri (usam) in testa, abbiamo unito le nostre forze e stiamo lottando duramente per ottenere una riapertura delle attività con un obiettivo: da marzo, riaprire le aziende del settore della ristorazione e rilanciare l'economia. Questo è l'unico modo per contenere gli ingenti danni causati dal lockdown. Naturalmente, si dovranno

seguire anche in futuro le comprovate misure di protezione abbinate alla campagna vaccinale in corso, all'aumento dei test e al tracciamento dei contatti. Nella nostra newsletter della settimana scorsa, inviata a circa 8000 destinatari, la PCS ha nuovamente esercitato pressioni.

All'ultima riunione del Comitato direttivo dell'Associazione svizzera delle arti e mestieri (usam), abbiamo approvato una presa di posizione scritta. Abbiamo presentato questo documento e le nostre richieste in una conferenza stampa molto acclamata.

Bread Initiative

Conoscete la «Bread Initiative» (iniziativa sul pane)? Cinque associazioni del commercio – inclusa la European Confederation of national Bakery and Confectionery Organisations (CEBP) – si sono unite a Bruxelles per lanciare questa «iniziativa

sul pane». La piattaforma bread-initiative.eu è accessibile ad altre associazioni della catena del valore del pane. L'obiettivo è quello di migliorare l'immagine del pane e di mettere in risalto sia il suo valore salutare che il patrimonio culturale europeo associato a questo prodotto. Nel contempo, i promotori di questa iniziativa vogliono mostrare ai consumatori europei l'importanza economica del settore associato al pane. Negli ultimi anni, i responsabili di questa piattaforma sono stati molto attivi ed hanno cercato di promuovere campagne pubblicitarie sul pane che beneficiano di finanziamenti provenienti dal bilancio per l'agricoltura dell'UE. L'ultima misura: il lancio di una campagna «multi-pane» basata sul programma spagnolo «Buongiorno con il pane».

Silvan Hotz, Presidente

PS. Dalla fine di gennaio, i nostri membri possono consultare nel



nostro Intranet una scheda informativa sull'indennità per perdita di guadagno. Ne abbiamo già parlato nell'ultimo numero di «panissimo» e nella newsletter. In questa sede la cito di nuovo volentieri: swissbaker.ch/intranet (Login).

Se ci sono domande o suggerimenti da rivolgere a me o ai miei colleghi del Comitato direttivo, non esitate a scrivermi all'indirizzo seguente: panissimo@swissbaker.ch

La fiera del matrimonio al posto di caffè e torte



Il tea room della panetteria-pasticceria di David Parrat a Saignelégier (JU) è attualmente chiuso, come tutte le altre aziende della ristorazione. L'innovativo giurassiano non si è però dato per vinto. Si è infatti unito ad altri commercianti locali con i quali ha organizzato una piccola fiera

del matrimonio – dal titolo: «Chérie! Après le Covid on se marie!» (Cara, dopo il Covid ci sposiamo!) – inaugurata proprio pochi giorni prima della festa di San Valentino.

Su una superficie di 30 m², la fiorista Murielle Studer di Le Noirmont (JU), l'architetta d'interni

Laurance Jeannin, la proprietaria della boutique di moda nuziale Nicole Christen e David Parrat presentano una parte dei loro prodotti. L'obiettivo principale perseguito da David Parrat con questa promozione è prima di tutto quello di far aumentare le vendite di specialità

preparate per San Valentino, ma anche di mostrare le sinergie tra le professioni e di essere una fonte d'ispirazione per i futuri sposi.

La fiera del matrimonio nella panetteria-pasticceria Parrat sarà visibile almeno fino alla fine del mese di febbraio. Johann Ruppen

Nuova legge europea sul diritto d'autore

Download con conseguenze finanziarie

Un autore della serie «Our Future» (serie «Giovani») ha utilizzato un'immagine da Internet. È stata pubblicata su «panissimo» e su swissbaker.ch. La brutta sorpresa è seguita quasi un anno dopo: un disegno di legge per «l'uso non autorizzato della foto».

L'autore aveva scaricato una foto dell'agenzia fotografica francese Agence France-Presse (AFP) e l'ha inviata con il suo articolo alla redazione «panissimo», senza indicare l'origine dell'immagine. Il nostro errore è stato quello di non aver controllato i diritti d'autore dell'immagine. La pubblicazione è avvenuta nell'ottobre 2019.

Intimazione

Ad inizio agosto riceviamo un'intimazione da uno studio legale di Amburgo (D). Loro rappresentano l'AFP e hanno intentato un'azione legale per uso illecito di questa foto per 204,20 Euro. «Ogni ulteriore utilizzo non è possibile, dopo il pagamento del risarcimento deve esse-

re assolutamente cancellato tutto». Consultando l'Avvocato della PCS Harisa Reiz, abbiamo pagato immediatamente il conto e sono state cancellate tutte le tracce in rete, compresi i Social Media, così pure è stata rimossa la foto dal nostro archivio fotografico.

Autorizzazione

Il team «panissimo» ha imparato la lezione. Tutte le foto il cui autore non è certo, si deve ottenere l'autorizzazione. L'utilizzo di opere protette devono essere legittime, le fonti devono essere chiare e conformi alle norme o deve essere indicato in conformità alla licenza. D'ora in poi la PCS avrà un occhio di riguardo sull'argomento. cv/ap



Printscreen Startpage-Web-Suche

Anche utilizzando un termine di ricerca, le immagini trovate su Internet sono protette legalmente.

Proteggersi da spiacevoli sorprese

Prima dell'uso di un'immagine sconosciuta, controllare l'uso, i termini e le condizioni di licenza. In seguito l'uso consentito (costi, durata, riferimento, ecc.), che non è uniformemente regolato.

Legge sul diritto d'autore

Dall'aprile 2020 «le rappresentazioni fotografiche e le rappresentazioni di oggetti tridimensionali ottenute con procedimenti analoghi a quello della fotografia sono considerate opere anche se non presentano un carattere originale» (Cap.1, Art.2, cpv.3bis della Legge sul diritto d'autore-LDA). Questo significa che ogni foto è protetta dal diritto d'autore, indipendentemente dal fatto che sia contrassegnata come tale (per esempio con una ©) o non abbia un carattere originale. Soltanto la durata della protezione è diversa: senza carattere originale la foto rimane protetta per 50 anni dopo la sua pubblicazione, con un carattere

originale 70 anni dopo la morte del fotografo.

Autorizzazione dell'autore

Prima della scadenza del termine di protezione, l'utilizzo dell'immagine è consentita solo con il consenso dell'autore (licenza). In essa l'autore definisce le condizioni dell'uso. L'autore ha il diritto esclusivo di determinare se, quando e come viene utilizzato il lavoro. Attenzione: anche l'uso gratuito può portare a edizioni che devono essere osservate. In particolare, un tipo di utilizzo predefinito (restrizione d'uso) anche il tempo determinato dell'uso possono diventare un problema se non ci si informa in precedenza.

Riferimento obbligatorio

In caso di uso legale (per esempio una licenza) il riferimento alla fonte è sempre obbligatorio. Ciò che questo deve includere è regolamentato nella licenza. Oltre alla fonte, even-

tualmente l'autore, è comune la licenza (spesso con un link), a volte sono necessarie ulteriori aggiunte (ad esempio la descrizione dell'immagine). Attenzione: solo il riferimento alla fonte o un disclaimer non esclude la possibilità di una violazione del diritto d'autore. Non sostituiscono un consenso richiesto.

Citazioni dell'immagine

Eccezionalmente, non è richiesta alcuna approvazione per le citazioni d'immagini, che tuttavia, sono solo «per spiegazione, riferimento o illustrazione». Anche in questo caso eccezionale, «la citazione dev'essere indicata in quanto tale; la fonte, come l'autore, se vi è designato, devono essere menzionati» (Art. 25, cpv.2 e 3 LDA). Non è richiesto il consenso della scadenza della durata della protezione, immagini di pubblico dominio o se l'autore rinuncia al suo diritto d'autore (licenza Creative Commons Zero – CC0).

Scaricare da Internet

Chi scarica da Internet foto o immagini di altre persone può essere perseguito e sanzionato più facilmente. Con la nuova Legge tutte le foto saranno protette. Quindi non fa differenza se un fotografo professionista passa ore in una produzione speciale o se qualcuno sta scattando una foto poco focalizzata con il proprio cellulare. Soprattutto in Germania ci sono studi legali, che utilizzano un software per cercare sistematicamente su Internet foto per le quali non sono state pagate le licenze. Chi viene sorpreso, riceve una lettera di avvertimento, di solito legata a un credito monetario. Se non si risponde, si rischia una causa per omissione e il pagamento dei danni. Si prega pertanto di informare i titolari d'azienda di questa innovazione in modo di evitare brutte sorprese!

Farina a base d'insetti

Alimentazione sicura con la farina d'insetti?

Con le attuali abitudini alimentari, l'umanità non sarà in grado di nutrirsi a medio termine. Come soluzione si stimolano le proteine degli insetti, anche per arricchire la farina e la pasta. Un tema controverso.

Gli scienziati stanno cercando di produrre farina da polvere d'insetti con le proprietà della farina di frumento – per esempio per la produzione di pane. A tale scopo, l'Istituto di tecnologia di Karlsruhe (KIT) utilizza il processo di estrusione. Il team di KIT è motivato dalle previsioni dell'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Alimentazione e l'Agricoltura, secondo le quali la domanda mondiale di proteine animali raddoppierà entro il 2050 – una domanda che non può essere soddisfatta dall'allevamento tradizionale. «La farina di frumento con contenuto di insetti può arricchire la dieta di base con proteine», spiega il ricercatore del KIT Dr. Azad Emin nel comunicato stampa. Quest'ultimo sottolinea che ciò potrebbe «aprire anche nuove prospettive per il tradizionale commercio dei prodotti da forno, in particolare per le piccole imprese, anche per quanto riguarda le tendenze alimentari».

Proteine degli insetti

La crescita della popolazione mondiale, l'aumento del consumo di carne nei paesi emergenti e le perdite di produzione dovute al cambiamento climatico suggeriscono la necessità di nuove soluzioni per garantire la sicurezza alimentare dell'umanità. Un articolo pubblicato dal Centro di consulenza per i consumatori di Amburgo, basato su un documento scientifico, mostra che gli insetti richiedono molto meno risorse per quasi lo stesso contenuto energetico e proteico della carne bovina: 4×



Processo di estrusione dei ricercatori del Karlsruhe Institute of Technology.

meno mangime, 12,5× meno spazio, 100× meno emissioni di CO₂ e 15 500× meno acqua, perché il loro mangime umido, spesso rende superflua l'aggiunta di acqua. Inoltre, l'80% di un insetto potrebbe essere utilizzato per l'alimentazione umana, contro il 40% di una mucca. D'altra parte, gli insetti, pur essendo a sangue caldo, hanno bisogno di calore e sono quindi ad alta intensità energetica nella produzione. Secondo Wikipedia, ci sono oltre 2000 insetti commestibili. Da maggio 2017, tre di loro, verme della farina, grillo e cavalletta, sono stati approvati come alimenti in Svizzera e vengono un po' venduti nella grande distribuzione. Tuttavia, gli insetti sono stati finora molto più costosi

della carne e sono un alimento di nicchia.

Insetti: mangime per animali?

Si discute anche di insetti come mangime alternativo per pollame, maiali e pesci, che oggi spesso con-

sumano soia coltivata su aree di foresta vergine disboscata. Il gruppo Bühler di Uzwil (SG) e la società Protix hanno creato un impianto di produzione su larga scala nei Paesi Bassi. Si prevede una forte richiesta con la prevedibile approvazione come mangime per animali.

Punti critici

La Fondazione per la tutela dei consumatori e soprattutto i vegetariani (vedi link nel riquadro) sottolineano che i legumi e i cereali integrali sono fonti di proteine più efficaci e a basso consumo di risorse. Inoltre, anche le persone allergiche o intolleranti alla polvere domestica o ai crostacei potrebbero reagire negativamente agli insetti – in parte a causa del loro guscio chitinoso. Gli insetti non sono quindi una soluzione al 100% per la popolazione. I critici sottolineano inoltre che la produzione industriale necessaria per i sostituti della carne non è stata ancora studiata in modo molto approfondito e potrebbe richiedere l'uso di antibiotici e ormoni. Christof Erne/sf

>> Pane di farina d'insetti

Un esperto prende posizione

«panissimo» ha chiesto al capo della panetteria della Richemont, Urs Röthlin, una valutazione sulla farina d'insetti.

«Se una farina ad alto contenuto proteico può essere fatta con insetti che hanno le stesse proprietà della farina di grano, questo è certamente esaltante. Questa farina può essere aggiunta più facilmente alla farina di frumento per ottenere pani ricchi di proteine. Inoltre, vedo un uso positivo per i prodotti da forno senza glutine. È difficile per me giudicare con quale rapidità la popolazione svizzera passerà a

prodotti contenenti farina di insetti. Tuttavia, io stesso sono esitante, perché ho imparato in 30 anni che questi «parassiti» non si mangiano! Meno il prodotto originale può essere visto e percepito, più è probabile che venga accettato. Con la tendenza dietetica degli alimenti ad alto contenuto proteico, un pane proteico buono e digeribile può certamente portare i clienti in negozio.»



Urs Röthlin, Richemont

Insetti come cibo sui siti web

I seguenti siti web forniscono informazioni per lo più neutre, a volte piuttosto unilaterali, ma che meritano comunque di essere lette:

- <https://bit.ly/35wPyJo> (USAV)
- <https://bit.ly/35zNEHM> (Wikipedia)
- <https://bit.ly/348WADQ> (Istituto di ricerca)
- www.fr.de/zr-13811163.html (articolo di stampa)
- www.swissveg.ch/insekten (Opinione vegetariana)