

GEOGRAFIA NELLA VENDITA SFUSA



Con il pacchetto dell'Ordinanza Stretto IV, dal 1° febbraio 2024, sono state introdotte nuove regole: l'indicazione obbligatoria per iscritto del paese di produzione del pane e dei prodotti da forno in vendita sfusi è al centro dell'attenzione. Il periodo di transizione scade alla fine di gennaio 2025, ora è il momento di verificare le informazioni in negozio.

L'obiettivo della revisione era, tra l'altro, quello di fornire ai consumatori, nella vendita sfusa, le stesse informazioni sul paese di produzione previste per l'acquisto di pane o di prodotti da forno preconfezionati. I beni durevoli non rientrano nel campo di applicazione della modifica. La vendita di tali prodotti deve continuare ad essere comunicata oralmente, su richiesta, riguardo il paese di produzione.



Stretto IV

Stretto IV ha portato alla modifica totale di 25 ordinanze. La PCS ha pubblicato sulla pagina online DBPP una guida all'interpretazione degli articoli rilevanti per il nostro settore. Per tutte le modifiche, il periodo transitorio si applica fino alla fine di gennaio 2025.

Pagina online DBPP: bit.ly/portale-DBPP

ALBERO DECISIONALE

Sono disponibili tre diversi modelli per comunicare il paese di produzione. Entro la fine del periodo transitorio (31 gennaio 2025) è opportuno individuare una modalità appropriata per ciascun prodotto e aggiornare di conseguenza l'indicazione del paese di produzione. La PCS ha elaborato un albero decisionale per i propri soci, che è disponibile sul portale DBPP (rubrica Service). In caso di domande, i soci possono rivolgersi all'unità specializzata MSSL & GQ (Benjamin Horand). La dichiarazione può essere fatta tramite affissione su tutto l'assortimento o singolarmente sul prezzo di vendita.

OPZIONE 1: INDICAZIONE DEL PAESE DI PRODUZIONE SULLA BASE DEL DIRITTO SVIZZERO

L'unico fattore decisivo è il paese in cui gli ingredienti sono stati mescolati e sostanzialmente lavorati. L'origine dei singoli ingredienti non è rilevante. La semplice cottura di un impasto importato non è considerata una trasformazione sostanziale e non comporta un cambiamento del paese di produzione. Nella dichiarazione occorre tener presente, che un paese venga effettivamente menzionato. La PCS ha sviluppato un modello, per i suoi soci, per la dichiarazione all'ingresso del negozio o per il bancone, che può essere trovato sul portale DBPP (rubrica Service). L'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria ha pubblicato sul proprio sito web un elenco di domande frequenti sul nuovo obbligo di dichiarazione: bit.ly/domande-vendita-sfusa.

OPZIONE 2: SWISSNESS - UTILIZZO DELLA CROCE SVIZZERA

Se la produzione avviene in Svizzera e la maggior parte degli ingredienti utilizzati proviene dalla Svizzera, è possibile verificare se la ricetta contiene la percentuale minima di ingredienti svizzeri. Per ciascun ingrediente viene verificato il grado di autoapprovvigionamento e, mediante un calcolo, viene accertato che la formula contenga la quantità minima richiesta di materie prime svizzere. La designazione del paese di produzione avviene per mezzo di una croce svizzera, che viene posizionata, ad esempio, sui cartellini dei prezzi (simbolo non rappresentato come stemma). I cambiamenti nella disponibilità delle materie prime, dovuti ad esempio a scarsità o a variazioni stagionali, devono essere presi in considerazione e compensati nel calcolo specifico per prodotto. Ai fini dell'applicazione, per ogni partita, deve essere nota la percentuale di materie prime svizzere. L'uso della croce svizzera comporta un notevole onere amministrativo.

OPZIONE 3: UTILIZZO DEL MARCHIO PANE SVIZZERO E/O PANETTERIA FINE SVIZZERA

Oltre alla fase precedente, le percentuali di cereali rilevanti per il calcolo Swissness devono soddisfare almeno i requisiti di Suisse Garantie. Oltre ai requisiti di Swissness, è necessario rispettare anche il regolamento dell'Associazione Pane svizzero. Questo è disponibile all'indirizzo schweizerbrot.ch/markenlogo. Se le ricette soddisfano i requisiti, l'uso del logo può essere richiesto all'Associazione Pane svizzero. ■

Benjamin Horand
responsabile garanzia di qualità e sicurezza sul lavoro



Il modello elaborato dalla PCS per l'affissione – opzione 1.



L'ASSEMBLEA SI È ESPRESSA

TESTO: SANDRA FOGATO
FOTO: STEFANO SPINELLI

Il Comitato cantonale SMPPC del prossimo quadriennio (2° fila da s.): Giuseppe Piffaretti, Massimo Turuani – Presidente, Luca Danesi e Daniel Ricigliano (assente Andrea Marina – nuovo). In 1° fila i revisori Laura Tabacchi (Panetteria Pellanda) e Moreno Bignasca (Panetteria Bignasca), con il direttore dell'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri (PCS) Urs Wellauer-Boschung.

Poco più di cento persone si sono riunite per la 107° Assemblea generale della Società Mastri Panettieri Pasticcieri Confettieri del Canton Ticino (SMPPC) a Lugano. Tra le importanti trattande quella dell'elezione del Presidente, del Comitato cantonale e dei revisori.

Il 12 ottobre, presso l'Hotel De La Paix a Lugano, si è tenuta la 107° assemblea della Società Mastri Panettieri Pasticcieri Confettieri del Canton Ticino (SMPPC). La sala gremita era composta dai giovani professionisti con le loro famiglie, dai membri, dagli invitati, dai docenti professionali, dai partner, dai Cavalieri e dagli utenti del Marchio, nonché dagli esponenti di Panvica e della PCS.

ELEZIONI – CONFRATERNITA – MARCHIO

Durante la prima parte, riservata ai soci, oltre ad approvare conti e preventivi, è stato rieletto il Presidente della SMPPC Massimo Turuani (in carica da 24 anni), come pure i membri del Comitato cantonale (Luca Danesi, Giuseppe Piffaretti, Daniel Ricigliano e Andrea Marina – nuovo) e i due nuovi revisori Laura Tabacchi e Moreno Bignasca. Membri dimissionari: Mattia Goriotti (Istruzione professionale) e Alain Philipona (membro CC).

L'assemblea della Confraternita ticinese dei Cavalieri del Buon Pane come pure l'assemblea del Marchio garanzia di qualità SMPPC vengono ora inserite come trattande in quella della SMPPC. Così hanno votato i soci presenti dopo aver sentito le motivazioni esposte da parte di Giuseppe Piffaretti, Gran Maestro e Capo commissione del Marchio: «questa soluzione risolve la scarsa partecipazione alle due assemblee.» Nella sua relazione, ha ricordato l'importanza del senso di appartenenza, cioè dell'unione di tutti i mastri panettieri, pasticcieri e confettieri. Ha incoraggiato a partecipare attivamente alle manifestazioni organizzate: «Se non ci facciamo vedere, verremo dimenticati e questo non deve accadere.»

Si vorrebbe dare la possibilità anche ai soci della SMPPC, non utenti del Marchio, di poter partecipare a «Panetton d'autore», che si terrà il 7 dicembre all'Asilo Ciani a Lugano, vista la scarsa partecipazione degli utenti del Marchio. Ha concluso il suo intervento, annunciando gli ottimi risultati dell'esame annuale del pane semibianco e del pane integrale (pane speciale di quest'anno).

PANVICA E PCS

Patricia Hochstrasser, direttrice Panvica, accompagnata da Ivan Prest, consulente per il Ticino, ha presentato Viviane Livio nella veste di nuova assistente di direzione che parla l'italiano in quanto originaria del mendrisiotto. La direttrice ha evidenziato che i soci del Canton Ticino le stanno molto a cuore e che l'obiettivo è quello di poter assumere più personale che parli la lingua italiana per poter agevolare la consulenza.

La presenza del direttore dell'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri (PCS) Urs Wellauer-Boschung e della Vicedirettrice-Caporedattrice «Panissimo» Claudia Vernocchi, ha permesso ai soci presenti di poter ricevere varie informazioni su diversi temi: i negoziati del nuovo CCL, i costi energetici, l'importanza di prendere parte alle campagne per i soci PCS (come la campagna dei Re Magi), il Calendario del gusto e varie informazioni su «Panissimo».



Galleria fotografica:
swissbaker.ch/panissimo-news/fotogalerie

SECONDA PARTE

Dopo il saluto come riconfermato presidente SMPPC, Massimo Turuani ha passato la parola a Federico Haas, Presidente Sezione Sottoceneri e VP cantonale Hotelleriesuisse, il quale, oltre a elogiare i professionisti per la loro grande dedizione, ha sottolineato: «ricordiamoci quale storia c'è dietro al gipfel che troviamo fresco tutte le mattine sul piatto della nostra colazione.» È stata poi la volta della relazione presidenziale, che ha avuto come tema centrale il futuro degli apprendisti: «sempre essere attivi e positivi per sviluppare una mentalità vincente e non minimalista».

PREMIAZIONE APPRENDISTI - DIPLOMA PANE SPECIALE

Mattia Goriotti, nell'impossibilità di presenziare all'assemblea, ha ceduto lo scettro per la premiazione degli ex apprendisti a Daniel Ricigliano, Ispettore aziendale. Insieme a lui il Presidente SMPPC e i docenti professionali Marco Pasotti e Marco Zandonella hanno conferito regali e medaglie a nove giovani professionisti nel ramo della panetteria-pasticceria e a sei della pasticceria-confetteria (due erano assenti). Il Capo perito del Commercio al dettaglio, Patrizia Roder, ha avuto invece l'onore di premiare l'unica ex apprendista del Commercio al dettaglio. Molti sono stati gli applausi e le grida di giubilo in sala per i complessivi diciotto giovani professionisti.

Il Gran Maestro Giuseppe Piffaretti ha poi consegnato i diplomi del pane integrale agli abili artigiani presenti.

RICONOSCIMENTI

Come segno di riconoscenza, la SMPPC ha avuto il privilegio di consegnare due importanti presenti. Il primo è andato ad Alain Philipona che è stato membro di Comitato cantonale per ben 25 anni. Il secondo è andato a Marco Pasotti per il suo particolare operato professionale nella Commissione formazione professionale superiore (FPS).

CONCLUSIONE

Dopo le foto di rito e l'aperitivo, i soci e gli invitati si sono trasferiti per la cena presso l'Hotel Delfino a pochi passi dalla sala dell'assemblea. La SMPPC potrebbe organizzare nuovamente nel mese di ottobre, la prossima assemblea nel 2025. ■

A pagina 54 i momenti salienti dell'assemblea SMPPC.





CAMPAGNA DEI RE MAGI 2025 CON INNOVAZIONI FAVOREVOLI

Dopo il successo di quest'anno, la campagna «Corona dei Re Magi» sarà riproposta in tutta la Svizzera anche l'anno prossimo. Nel 2024, vi ha partecipato oltre un terzo dei membri PCS, e nel 2025 il loro numero dovrebbe aumentare ulteriormente! Ordinate subito le cartoline del concorso e altro materiale da Pistor, un'offerta esclusiva per i membri PCS!

Dal punto di vista economico, la festa dei Re Magi – il 6 gennaio – è uno degli eventi più importanti per le panetterie-confetterie artigianali. È un'opportunità da non lasciarsi scappare! Sosteniamo tutti insieme il nostro ramo d'attività e trasformiamo questa campagna (d'immagine) nazionale in un successo.

LE NOVITÀ

Il concorso «Corona dei Re Magi» presenta quattro novità allettanti:

- Il **montepremi totale** è stato aumentato a **CHF 14 200**.
- Il numero dei premi in palio è stato ampliato: ora sono **120 premi**.
- I partecipanti al concorso possono vincere buoni viaggio presso Globetrotter Travel Service (**1° premio, CHF 5 000**) e Switzerland Travel Centre (**2° premio, CHF 2 500**).
- Oltre alle cartoline del concorso, per la prima volta è ora possibile **partecipare al concorso online** scansionando il relativo codice QR.

IL TUTTO È GRATUITO!

Le cartoline del concorso e i 120 premi sono offerti dall'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri (PCS) e dai suoi partner. Non appena ordinerete il materiale in questione, parteciperete automaticamente alla campagna. Non è necessaria alcuna iscrizione.

LA CORONA XXL

Ogni membro decide autonomamente quale corona e quale materiale d'imballaggio utilizzare. L'ideale sarebbe optare per la corona XXL, creata appositamente per questa campagna, e i sacchetti per la torta dei Re Magi nel look corrispondente.

IL CONCORSO

Al momento dell'acquisto di una torta dei Re Magi, i clienti ricevono una cartolina del concorso da compilare e consegnare nella vostra panetteria-confetteria. Per la prima volta, i clienti potranno anche partecipare al concorso online scansionando l'apposito codice QR. Una volta scaduto il termine d'inoltro delle cartoline del concorso, la PCS sorteggerà le vincitrici e i vincitori e informerà le «aziende vincitrici» per consentire loro di consegnare i premi di persona. ■



MAGGIORI INFORMAZIONI

Tutte le informazioni, un video esplicativo e il link al Pistor-Shop per ordinare il materiale sono disponibili su bit.ly/re-magi-ti.