

## **Confartigianato plaude all'intesa sul nuovo contratto di lavoro nazionale per il settore della panificazione**

### **Aumenti retributivi e aspetti innovativi su lavoro intermittente e delivery**

LECCO - Confartigianato Alimentazione, insieme alle altre **Confederazioni artigiane e a Flai-Cgil, Fai-Cisl, Uila-Uil**, ha firmato l'accordo per il rinnovo del contratto collettivo nazionale di lavoro dell'Area Alimentazione-Panificazione scaduto il 31 dicembre 2018.

Il contratto, che ha durata fino al **31 dicembre 2022**, si applica ai rapporti di lavoro dei dipendenti delle imprese artigiane del settore alimentare, delle imprese del settore panificazione, oltre alle imprese non artigiane del settore alimentare fino a 15 dipendenti, incluse le imprese della ristorazione.

Per quanto riguarda la parte economica, è stato definito **un aumento retributivo, a regime da luglio 2022, pari a 77 euro per il Livello 3A del Settore Alimentare e a 74 euro per il Livello A2 del Settore Panificazione**. Prevista anche l'erogazione di un importo a titolo di Una Tantum pari a 140 euro, suddivisibile in quote mensili, o frazioni, e applicabile ai soli lavoratori in forza.

Per le imprese non artigiane del settore alimentare fino a 15 dipendenti l'aumento retributivo a regime sarà di **83,62 euro al 5° Livello**. Per le imprese della ristorazione che svolgono attività di somministrazione sono invece state definite per la prima volta tabelle retributive specifiche.

Quanto alla parte normativa, è stata aggiornata la disciplina sul contratto a termine con la reintroduzione delle causali previste dalle parti contrattuali, rafforzata la normativa sulla stagionalità e introdotto per la prima volta il lavoro intermittente per l'assunzione dei lavoratori che svolgono attività di delivery a domicilio.

“L'accordo - sottolinea **Luca Butti**, presidente categoria Alimentaristi Confartigianato Imprese Lecco - è il risultato di una lunga fase di trattative avvenute in piena fase pandemica e ha il merito di confermare il ruolo del contratto collettivo nazionale di lavoro quale strumento di tutela e garanzie per imprese e lavoratori in questa difficile fase di uscita dalla crisi. In particolare, il nuovo contratto contiene **aspetti innovativi per quanto riguarda il lavoro intermittente e le attività di delivery a domicilio**, i contratti a termine e prevede soluzioni di welfare adeguate ai settori interessati”.

Un'altra notizia positiva - e attesa- per il settore della panificazione. Il Consiglio di Stato ha confermato **l'obbligo di "previo confezionamento" del pane parzialmente precotto e soggetto a completamento di cottura presso il punto vendita.**

La sentenza 7/10/21 n.6677 scioglie un nodo cruciale per il settore, esploso a gennaio 2021, quando i NAS hanno sequestrato in un supermercato di Lecce 23 Kg di pane precotto in vendita negli espositori durante un normale controllo ispettivo. Il sequestro è avvenuto dopo aver riscontrato che un cliente, senza dotarsi degli appositi guanti messi a disposizione dal punto vendita, **aveva toccato diverse unità di pane precotto non confezionate all'interno dell'apposito erogatore** prima di scegliere quella da acquistare. Successivamente, il TAR della Puglia ha rigettato il ricorso dell'operatore della distribuzione, dichiarando che **i requisiti di sicurezza alimentare non possono essere rispettati** nei casi in cui l'imballaggio dei prodotti sia ad opera del cliente che preleva il pane disposto in espositori self service.

A seguito della sentenza del Consiglio di Stato, quindi, **diventa illegittima la modalità di confezionamento del pane precotto ad opera del cliente**, in quanto non garantirebbe gli standard di igiene e di sicurezza alimentare. Viene perciò confermato l'obbligo di confezionamento opportunamente dotato di etichetta - realizzata secondo indicazioni previste dalla normativa vigente - che fornisca un'informazione completa al consumatore circa la natura del prodotto e l'obbligo di collocare il pane precotto in vendita in comparti separati da quelli in cui viene disposto quello fresco.

In questo modo, **il commercio del pane sfuso non fresco**, prassi purtroppo frequente nella GDO, **non potrà più comportare rischi per il consumatore** che, ignaro, rischierebbe altrimenti di acquistare un prodotto precedentemente manipolato da altri clienti. La sentenza avrà infine **un riscontro positivo su tutti i produttori di pane fresco artigianale e sulle imprese di panificazione**, in quanto tali norme igienico-sanitarie sui prodotti industriali consentiranno al consumatore l'immediata loro riconoscibilità e distinzione dal pane fresco artigianale.