

# CAMERA DEI DEPUTATI

N. 155

## PROPOSTA DI LEGGE

D'INIZIATIVA DEI DEPUTATI

**MAZZOCCHI, BARBIERI, GIRO, AIRAGHI, CIRO ALFANO, AMORUSO, ARMANI, ASCIERTO, BELLOTTI, BENEDETTI VALENTINI, CARLUCCI, CASTELLANI, CICCIOI, COLUCCI, CONSOLO, D'AGRÒ, DE CORATO, FORMISANO, FRANZOSO, GAMBA, GASPARRI, ALBERTO GIORGETTI, HOLZMANN, LAMORTE, LENNA, LISI, LUCCHESI, MANCUSO, MARRAS, MENIA, MIGLIORI, MISURACA, MURGIA, ANGELA NAPOLI, OSVALDO NAPOLI, PATARINO, PELINO, PEZZELLA, PORCU, RAISI, RIVOLTA, ROSITANI, SAGLIA, SALERNO, ULIVI, ALFREDO VITO, ZACCHERA**

Disciplina dell'attività di produzione  
e commercializzazione del pane

*Presentata il 28 aprile 2006*

ONOREVOLI COLLEGGHI! — I numerosi mutamenti tecnologici intervenuti negli ultimi anni, quali ad esempio l'utilizzo sempre più intensivo delle tecnologie del freddo, rendono necessaria una revisione e un ammodernamento del quadro normativo relativo alla panificazione che, seppur ancora, valido ed attuale, risente della necessità di ricomprendere e predisporre una normativa sulla produzione e la commercializzazione dei prodotti da forno preparati secondo le tecnologie sopra ri-

chiamate. Oggi, infatti, sono molte le tecniche che possono venire impiegate per produrre pane, per cui sul mercato, accanto al pane prodotto nel modo più tradizionale, vale a dire a partire da un impasto di acqua, farina, sale e lievito, con l'aggiunta eventuale di altri ingredienti (ad esempio l'olio d'oliva), per finire con la cottura completa e finale del pane pronto al consumo, è possibile comprare quotidianamente sia pane ottenuto per completamento di cottura, effettuata direttamente

sul punto vendita, sia pane ottenuto per cottura di impasti congelati o surgelati che poi sono scongelati e cotti nel punto vendita. In tutti questi casi il consumatore, al momento dell'acquisto, difficilmente riesce a comprendere, senza adeguate segnalazioni, se si tratta di pane fresco, artigianale, destinato ad essere consumato nel breve arco della giornata in cui è stato preparato, o, invece, di pane ottenuto con tecniche di conservazione prolungata che è stato cotto all'ultimo momento. Per questo il consumatore deve essere messo in condizione di poter distinguere le diverse produzioni e dunque di capire realmente quale pane stia acquistando. La presente proposta di legge è quindi volta a garantire una migliore informazione del consumatore sulla tipologia e sull'origine del pane che acquista, in modo da consentirgli di comprendere in modo chiaro e immediato se sta acquistando un prodotto realmente fresco o un prodotto che è stato semplicemente cotto nel punto vendita. Inoltre, è necessario che il consumatore sappia distinguere con chiarezza se sta ac-

quistando in un punto vendita dotato di impianto di cottura che sforna del pane caldo o se sta acquistando in un vero e proprio panificio.

Da qui nasce l'esigenza di proporre un nuovo e più attuale quadro legislativo che aggiorni la normativa nazionale del settore della panificazione, consentendo alle imprese di panificazione di accrescere e valorizzare le peculiarità artigianali delle loro attività e dei loro prodotti attraverso un sistema di etichettatura trasparente che, prevedendo indicazioni chiare e precise sull'origine e sulle modalità di preparazione del prodotto, renda più efficaci le informazioni a disposizioni del consumatore guidandolo in scelte di acquisto consapevoli.

Onorevoli colleghi, la presente proposta di legge, nel ridefinire l'attività di panificazione con regole professionali chiare e certe che garantiscono i consumatori sulla qualità del prodotto prescelto, conferirà maggiore certezza sia alle numerose imprese operanti nel settore sia al consumatore finale.

## PROPOSTA DI LEGGE

## ART. 1.

*(Ambito di applicazione e finalità).*

1. La presente legge, nell'ambito della legislazione concorrente in materia di alimentazione di cui all'articolo 117, terzo comma, della Costituzione, stabilisce i principi fondamentali e le norme generali sull'esercizio dell'attività di produzione e di commercializzazione del pane e di impasti destinati a successivo completamento del processo produttivo mediante cottura finalizzato alla produzione di pane, nonché le modalità di cottura degli impasti crudi, preformati o no e lievitati o no e di completamento di cottura di pane precotto e le modalità di vendita dei prodotti così ottenuti.

2. La presente legge persegue le seguenti finalità:

a) la trasparenza del mercato, la libertà d'impresa e la libera circolazione delle merci;

b) la tutela del consumatore, con particolare riguardo all'informazione, alla possibilità di approvvigionamento, al servizio di prossimità all'assortimento e alla sicurezza igienico-sanitaria dei prodotti;

c) l'efficienza, la modernizzazione e lo sviluppo dell'attività di panificazione nonché l'evoluzione tecnologica dei processi produttivi in funzione del miglioramento qualitativo e dell'incremento della sicurezza igienico-sanitaria;

d) il riconoscimento equilibrato delle diverse tipologie produttive e di vendita, con particolare riguardo alla valorizzazione del ruolo delle piccole imprese della panificazione;

e) la valorizzazione e la promozione delle tipologie panarie tradizionali peculiari del territorio anche mediante la pro-

mozione e il sostegno di accordi intercategoriaли di filiera finalizzati alla tracciabilità del prodotto;

f) la valorizzazione e la salvaguardia delle imprese di panificazione localizzate nelle aree urbane, rurali, montane ed insulari.

3. Le disposizioni di cui alla presente legge si applicano nelle regioni a statuto speciale e nelle province autonome di Trento e di Bolzano compatibilmente con i rispettivi statuti e le relative norme di attuazione.

#### ART. 2.

*(Libertà d'impresa  
e libera circolazione delle merci).*

1. L'esercizio dell'attività professionale di panificazione rientra nella sfera della libertà di iniziativa economica privata ai sensi dell'articolo 41 della Costituzione ed è esercitata nel rispetto dei principi contenuti nella legge 10 ottobre 1990, n. 287, e successive modificazioni.

#### ART. 3.

*(Definizioni).*

1. Agli effetti delle disposizioni di cui alla presente legge si intendono per:

a) attività di panificazione: il complesso delle attività economiche finalizzato alla produzione e alla commercializzazione di pane, di impasti da pane e di prodotti intermedi di panificazione;

b) azienda di panificazione: il complesso di beni e di servizi organizzati per l'esercizio dell'attività di panificazione;

c) impresa di panificazione: l'azienda di panificazione che ha ottenuto l'autorizzazione ad attivare un impianto di panificazione e che ha nominato un responsabile di panificazione;

d) impianto di panificazione: l'insieme delle strutture mobili e immobili

dell'azienda di panificazione destinate alla produzione di pane, di impasti da pane e di prodotti intermedi di panificazione;

e) impianto di cottura: l'insieme delle strutture mobili e immobili destinate alla cottura, ivi compresa l'eventuale lievitazione, di prodotti intermedi di panificazione, ovvero al completamento di cottura di pane precotto, realizzati in altra sede;

f) panificio: impresa di panificazione autorizzata ad attivare un impianto di panificazione, e che per struttura e organizzazione del lavoro è in grado di esercitare, nel proprio ambito, l'intero ciclo di produzione del pane, dalla lavorazione delle materie prime fino alla cottura completa del pane stesso;

g) responsabile di panificazione: il titolare, collaboratore familiare, socio o lavoratore dell'impresa di panificazione che, su specifica designazione del legale rappresentante dell'impresa stessa, presta in misura prevalente la propria opera nell'ambito dello stesso impianto, sovrintendendo e coordinando la produzione del pane e degli impasti da pane ed è in possesso di almeno uno dei seguenti requisiti soggettivi:

1) avere conseguito un diploma biennale presso una scuola professionale di panificazione con praticantato di almeno un anno presso un'impresa di panificazione;

2) avere prestato la propria opera per almeno tre anni presso un'impresa di panificazione con la qualifica di operaio panettiere qualificato o superiore;

3) avere esercitato per almeno tre anni l'attività di panificazione in qualità di collaboratore familiare o di socio prestatore d'opera con mansioni di carattere produttivo;

h) pane: prodotto conforme a quanto previsto dalla legge 4 luglio 1967, n. 580, e successive modificazioni;

i) prodotto intermedio di panificazione: impasto da pane crudo, preformato o no, lievitato o no, destinato alla conservazione prolungata e alla successiva

cottura per l'ottenimento del prodotto finale pane. Sono tali gli impasti sottoposti a congelamento, surgelazione o ad altri metodi di conservazione che mantengono inalterate le caratteristiche del prodotto intermedio stesso per prolungati periodi di tempo determinando un'effettiva interruzione del ciclo produttivo.

ART. 4.

*(Impresa di panificazione).*

1. L'attività di panificazione può essere svolta esclusivamente dalle imprese di panificazione che hanno ottenuto:

a) l'autorizzazione ad attivare un impianto di panificazione che per struttura ed organizzazione del lavoro sono in grado di esercitare, nel proprio ambito, l'intero ciclo di produzione del pane, dalla lavorazione delle materie prime fino alla cottura totale del pane stesso;

b) l'autorizzazione ad attivare un impianto di panificazione finalizzato alla produzione di impasti da pane e che per struttura e organizzazione del lavoro sono in grado di esercitare, nel proprio ambito, il ciclo di produzione volto all'ottenimento di tali prodotti.

2. L'impresa di panificazione nomina un responsabile di panificazione qualificato ai sensi dell'articolo 3, comma 1, lettera g), e ne dà comunicazione alla competente camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura della provincia.

3. In caso di vacanza del responsabile di panificazione di cui al comma 2, la nomina è reiterata entro e non oltre quattro mesi dalla data in cui si è verificata la vacanza stessa. Qualora, per qualsiasi motivo, l'azienda non sia in grado di reiterare tale nomina, il ruolo può essere assunto dal rappresentante legale dell'impresa in via temporanea e per un periodo di tempo non superiore a dodici mesi. Delle variazioni intervenute è data tempestiva comunicazione alla competente camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura della provincia.

## ART. 5.

*(Responsabile di panificazione).*

1. È definito responsabile di panificazione di pane e di impasti da pane colui che sovrintende e coordina la produzione del pane e degli impasti da pane.

2. Il responsabile di panificazione svolge la propria attività in completa autonomia relativamente alla fase produttiva, costituita dalla gestione, dall'organizzazione e dall'attuazione della produzione.

3. Al responsabile di panificazione è affidato il compito di garantire all'interno dell'azienda il rispetto delle regole di buona pratica professionale, l'utilizzo di materie prime conformi alle norme vigenti, l'osservanza delle norme igienico-sanitarie e di sicurezza dei luoghi di lavoro nonché la qualità del prodotto finito.

## ART. 6.

*(Impianti di panificazione e di cottura).*

1. L'impianto di panificazione, qualora finalizzato al ciclo completo di produzione del pane, deve essere provvisto di ambienti e di attrezzature idonei al deposito delle materie prime, alla loro lavorazione, alla preparazione, alla trasformazione e alla cottura, nonché di quanto previsto dalla normativa vigente in materia di igiene e sicurezza dei luoghi di lavoro.

2. L'impianto di panificazione, qualora finalizzato alla sola preparazione degli impasti da pane, deve essere provvisto di ambienti e di attrezzature idonei al deposito delle materie prime, alla loro lavorazione, preparazione, confezionamento e conservazione dei prodotti intermedi di panificazione nonché di quanto previsto dalla normativa vigente in materia di igiene e sicurezza dei luoghi di lavoro.

3. L'impresa che, mediante un impianto di cottura, provvede esclusivamente alle operazioni di cottura o di completamento di cottura di pane è tenuta a dichiararlo su cartelli ben visibili al consumatore finale.

4. L'apertura, il trasferimento di sede e l'ampliamento di un impianto di panificazione sono soggetti a rilascio di specifica autorizzazione da parte della competente camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura della provincia, previo accertamento della sussistenza e dell'efficienza dell'impianto, della rispondenza ai requisiti tecnici ed igienico-sanitari previsti dalle leggi e dai regolamenti vigenti anche in materia di igiene e sicurezza dei luoghi di lavoro.

5. La domanda per ottenere il rilascio dell'autorizzazione per l'attivazione di un impianto di panificazione deve contenere le seguenti indicazioni:

- a) localizzazione dell'impianto;
- b) descrizione dell'impianto e delle principali modalità produttive;
- c) oggetto della produzione, ovvero panificazione o produzione di impasti da pane;
- d) produzione giornaliera prevista;
- e) planimetria dei locali;
- f) indicazione del nominativo del responsabile di panificazione.

6. Gli accertamenti della conformità dell'impianto ai requisiti tecnici ed igienico-sanitari sono effettuati da una commissione composta, per ciascuna provincia, da un rappresentante della locale camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura, dell'ispettorato del lavoro e dall'ufficiale sanitario competente per territorio.

#### ART. 7.

*(Competenze delle regioni).*

1. In conformità ai principi fondamentali previsti dalla presente legge, le regioni, tenuto conto delle esigenze del contesto sociale e urbano, adottano norme di programmazione volte esclusivamente a favorire lo sviluppo economico e professionale del settore definendo i criteri per l'eser-



cizio delle competenze amministrative da parte dei comuni, in funzione del conseguimento delle seguenti finalità:

a) favorire un equilibrato sviluppo del settore rendendo compatibile l'impatto territoriale e ambientale dell'insediamento dei panifici di elevata capacità produttiva;

b) garantire condizioni omogenee di accesso professionale al mercato per le imprese operanti nel settore;

c) assicurare la migliore qualità delle prestazioni per il consumatore.

2, La conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano stabilisce i criteri ai quali deve conformarsi la disciplina concernente il procedimento amministrativo di avvio dell'attività, nel rispetto dei principi di autocertificazione, semplificazione e unificazione dei procedimenti amministrativi presso lo sportello unico comunale avvalendosi delle camere di commercio, industria, artigianato e agricoltura. L'apertura, il trasferimento di sede e l'ampliamento degli impianti di panificazione e di cottura sono autorizzati previo accertamento della rispondenza degli impianti ai requisiti tecnici ed igienico-sanitari previsti dalle leggi e dai regolamenti vigenti in materia di igiene e sicurezza degli ambienti di lavoro.

3. Nell'esercizio delle funzioni previste dal presente articolo sono assicurate forme stabili di consultazione e di partecipazione delle associazioni territoriali di rappresentanza della categoria della panificazione aderenti alle organizzazioni imprenditoriali maggiormente rappresentative a livello nazionale.

#### ART. 8.

##### *(Panificio).*

1. L'utilizzo della denominazione di « panificio » è riservato esclusivamente all'impresa che ha attivato nel proprio ambito un impianto definito ai sensi dell'articolo 4, comma 1, lettera a).

## ART. 9.

*(Forno tradizionale di alta qualità).*

1. La denominazione di « forno tradizionale di alta qualità » è riservata in via esclusiva ai panifici che producono pane tradizionale nazionale di alta qualità, definito ai sensi dell'articolo 11, conformandosi a specifici disciplinari di produzione la cui applicazione volontaria è convalidata da un ente certificatore riconosciuto.

2. Il Ministero delle politiche agricole e forestali adotta annualmente uno specifico programma di sostegno finanziario volto a promuovere la diffusione dei disciplinari di cui al comma 1.

3. Allo scopo di valorizzare le produzioni locali, le regioni, su proposta delle organizzazioni di categoria del settore, attivano ogni anno specifiche risorse finanziarie al fine di promuovere l'applicazione di disciplinari di produzione aventi per oggetto specialità da forno regionali.

## ART. 10.

*(Pane fresco).*

1. La denominazione di « pane fresco » è riservata in via esclusiva al pane caratterizzato dai seguenti requisiti:

a) essere posto in vendita al consumatore finale entro e non oltre la giornata nella quale è stato completato il processo produttivo ovvero, tenendo conto delle tipologie esistenti a livello territoriale, entro 48 ore dal completamento del medesimo processo;

b) essere stato prodotto secondo un processo di produzione continuo, privo di qualsiasi trattamento finalizzato alla surgelazione, al congelamento o alla conservazione prolungata dalle materie prime e dei prodotti intermedi di panificazione fino alla completa cottura finale;

c) essere stato ottenuto per cottura di impasti che non hanno subito surgelazione, congelamento o altro tipo di processo finalizzato alla conservazione pro-

lungata dell'impasto stesso e tale, per sua natura, da costituire interruzione del processo produttivo.

2. È fatto divieto di utilizzare la denominazione di « pane fresco »:

a) per il pane destinato ad essere posto in vendita anche successivamente ai termini indicati dal comma 1, lettera a), indipendentemente dalle modalità di conservazione adottate;

b) per il pane posto in vendita dopo completamento di cottura di pane precotto comunque conservato;

c) per il pane ottenuto dalla cottura di prodotti intermedi di panificazione comunque conservati.

3. Nella produzione del pane fresco è ammesso l'impiego di tecniche di lavorazione finalizzate al solo rallentamento del processo di lievitazione.

#### ART. 11.

*(Pane tradizionale nazionale di alta qualità).*

1. Possono fregiarsi della denominazione di « pane tradizionale nazionale di alta qualità »:

a) i pani tradizionali tipici locali identificati dalle regioni ai sensi dell'articolo 8 del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173, e del regolamento recante norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui al decreto del Ministro per le politiche agricole 8 settembre 1999, n. 350, riportati negli elenchi regionali ed inseriti nell'elenco nazionale ivi previsti;

b) i pani riconosciuti ai sensi della normativa europea in materia di denominazione di origine protetta (DOP) e di indicazione geografica protetta (IGP);

c) i pani prodotti in conformità a disciplinari di produzione aventi ad oggetto i criteri di selezione delle materie prime e degli ingredienti, e di determinazione delle tecniche di preparazione e

delle metodiche di lavorazione finalizzate ad esaltare le caratteristiche organolettiche del pane.

2. Il « pane tradizionale nazionale di alta qualità » è ottenuto da un processo di produzione continuo, privo di qualsiasi trattamento finalizzato alla surgelazione, al congelamento o alla conservazione prolungata delle materie prime e dei prodotti intermedi di panificazione, fino alla completa cottura finale. Non è consentito l'utilizzo di ingredienti contenenti sostanze geneticamente modificate.

3. Le regioni, su proposta delle associazioni territoriali di rappresentanza della categoria della panificazione aderenti alle organizzazioni imprenditoriali maggiormente rappresentative a livello nazionale, riconoscono i disciplinari di produzione dei prodotti di pianificazione di cui al comma 1.

4. Il Ministero delle politiche agricole e forestali, di concerto con il Ministero delle attività produttive, e le regioni, nell'ambito delle rispettive competenze ed a valere sugli stanziamenti ordinari di bilancio provvedono:

a) all'avvio delle procedure per il riconoscimento dei diversi tipi di pane di cui al comma 1, e all'adozione di programmi di sostegno finanziario volti a definire i relativi disciplinari di produzione e ad incentivare la conoscenza, la diffusione e l'applicazione;

b) all'attuazione di campagne di informazione presso i produttori, gli esercenti ed i consumatori, mirate alla diffusione e alla conoscenza del « pane tradizionale nazionale di alta qualità ».

5. All'articolo 25 della legge 4 luglio 1967, n. 580, e successive modificazioni, è aggiunto, in fine, il seguente comma:

« Il pane etichettato come “pane tradizionale nazionale di alta qualità”, nei punti vendita al dettaglio, deve essere collocato in apposito contenitore così da renderlo chiaramente individuabile e distinguibile da parte del consumatore ».

## ART. 12.

*(Pane comune e pane conservato).*

1. Il pane diverso da quello recante la denominazione di « pane fresco » di cui all'articolo 10, che per sua natura o per specifiche caratteristiche derivanti dalle modalità di produzione o di confezionamento è destinato ad essere posto in vendita anche dopo un periodo di tempo superiore a quello indicato dall'articolo 10, comma 1, lettera *a*), deve essere ubicato in scaffali distinti e separati dal pane fresco, con la denominazione di « pane comune », nel rispetto delle norme in materia di etichettatura.

2. Il pane sottoposto a surgelazione congelamento o conservazione in atmosfera modificata è denominato « pane conservato » e deve essere posto in vendita confezionato riportando sulla confezione stessa le indicazioni previste dalle norme in materia di etichettatura, con specifico riferimento al metodo di conservazione utilizzato, nonché alle eventuali modalità di mantenimento e di consumo.

3. Il pane sottoposto a successivi processi di essiccamento, di tostatura e di biscottatura deve essere posto in vendita previo confezionamento con le denominazioni, rispettivamente, di « pane essiccato », « pane tostato » e « pane biscottato ».

## ART. 13.

*(Prodotto intermedio di panificazione).*

1. Il prodotto intermedio di panificazione destinato alla commercializzazione come tale, sia al consumatore finale sia all'utilizzatore intermedio per successive lavorazioni, deve essere posto in vendita confezionato riportando le indicazioni previste dal decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109, e successive modificazioni, ivi comprese le modalità di conservazione e di utilizzo.

## ART. 14.

*(Pane ottenuto da prodotti intermedi di panificazione).*

1. Nel caso in cui un'impresa provveda alla lievitazione e alla cottura, o anche alla sola cottura, di un prodotto intermedio di panificazione, il pane così ottenuto deve essere posto in vendita in scaffali distinti e separati dal pane fresco e recanti le indicazioni previste dalle norme in materia di etichettatura nonché, ben visibile, la dicitura «pane ottenuto da cottura di impasti» seguita dall'indicazione del metodo di conservazione utilizzato distinto in surgelazione, congelamento o altro tipo di processo finalizzato alla conservazione prolungata dell'impasto medesimo.

2. Qualora il processo di cui al comma 1 riguardi impasti prodotti da altra impresa, il pane così ottenuto deve essere posto in vendita riportando, oltre alle indicazioni previste dal medesimo comma 1:

- a) la ragione sociale del produttore;
- b) le modalità di conservazione utilizzate;
- c) il luogo e la data di produzione;
- d) quanto previsto dall'articolo 1 del regolamento di cui al decreto del Presidente della Repubblica 30 novembre 1998, n. 502.

## ART. 15.

*(Pane sottoposto a completamento di cottura).*

1. Al processo di completamento di cottura di pane precotto, surgelato e no, si applicano le disposizioni di cui all'articolo 1 del regolamento di cui al decreto del Presidente della Repubblica 30 novembre 1998, n. 502.

## ART. 16.

*(Tracciabilità e promozione).*

1. Al fine di promuovere e di sostenere la tracciabilità completa del prodotto pane

e la valorizzazione della produzione agroalimentare nazionale è consentita la stipula di accordi di carattere interprofessionale approvati dal Ministero delle politiche agricole e forestali, di concerto con il Ministero delle attività produttive. Tali accordi, che devono essere stipulati tra rappresentanti delle attività economiche connesse con la produzione, il commercio e la trasformazione delle materie prime della filiera della panificazione, sono costituiti per iniziativa di tutte o di una parte delle organizzazioni o delle associazioni che la compongono e hanno i seguenti scopi principali, tenuto conto dell'interesse primario dei consumatori:

*a)* migliorare la conoscenza e la trasparenza della produzione e del mercato;

*b)* contribuire a un migliore coordinamento dell'immissione delle materie prime e del pane sul mercato;

*c)* predisporre contratti-tipo compatibili con la vigente normativa comunitaria;

*d)* accrescere la valorizzazione dei prodotti dell'intera filiera;

*e)* ricercare metodi atti a limitare l'impiego di prodotti fitosanitari e di altri fattori di produzione e a garantire la qualità dei prodotti nonché la salvaguardia dei suoli e delle acque;

*f)* mettere a punto metodi e strumenti per migliorare la qualità dei prodotti;

*g)* valorizzare e tutelare l'agricoltura biologica e le denominazioni d'origine, i marchi di qualità e le indicazioni geografiche;

*h)* promuovere la produzione integrata o altri metodi di produzione conformi ai principi di tutela dell'ambiente;

*i)* definire, per quanto riguarda le normative tecniche relative alla produzione e alla commercializzazione, regole più restrittive di quelle previste dalle normative comunitaria e nazionale vigenti in materia di prodotti alimentari.

2. Con decreto del Ministro delle politiche agricole e forestali, sentita la Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano, sono definiti i criteri e le modalità per il riconoscimento e i relativi controlli delle organizzazioni interprofessionali di rilevanza nazionale, delle organizzazioni di produttori agricoli nonché delle relative unioni nazionali.

3. Nell'ambito delle iniziative volte alla valorizzazione e alla promozione dei prodotti agroalimentari, sono definiti annualmente, nel capitolo di spesa di competenza del Ministero delle politiche agricole e forestali, appositi programmi finanziari volti a sostenere e a promuovere la produzione e la commercializzazione del pane fresco.

#### ART. 17.

*(Interventi per il rafforzamento e lo sviluppo delle imprese di panificazione).*

1. È istituito un regime di aiuti a favore delle imprese che operano nel settore della panificazione, ivi comprese le cooperative, le organizzazioni e le società finalizzate alla fornitura di merci e di servizi alle aziende di panificazione stesse, costituite e partecipate in percentuale non inferiore al 75 per cento dalle aziende e dalle organizzazioni del settore. Lo stesso regime è diretto a favorire lo sviluppo e l'ammodernamento del settore della panificazione anche attraverso contratti di filiera e accordi interprofessionali, dando priorità agli investimenti richiesti da soggetti che hanno avviato iniziative di ristrutturazione aziendale, organizzativa e logistica finalizzate:

a) all'innovazione tecnologica, al potenziamento strutturale e al miglioramento delle attività di trasformazione e di commercializzazione dei prodotti di panetteria, anche attraverso l'acquisizione di impianti, nonché delle attività di formazione;



b) all'adeguamento degli impianti alla normativa sanitaria e in materia di igiene e sicurezza dei luoghi di lavoro;

c) alla valorizzazione delle produzioni panarie, in particolare tipiche e di qualità, soprattutto per lo sviluppo di iniziative in zone a insufficiente valorizzazione economica dei produttori, mediante specifici programmi di sostegno promozionale; al rafforzamento strutturale delle imprese cooperative, delle organizzazioni e delle società finalizzate alla fornitura di merci e di servizi alle aziende di panificazione stesse, costituite e partecipate in percentuale non inferiore al 75 per cento dalle aziende e dalle organizzazioni del settore, attraverso investimenti in conto capitale;

d) alla realizzazione, da parte di cooperative e di soggetti consortili e associativi, di progetti specifici che prevedono l'avviamento o l'estensione dell'attività di assistenza tecnico-economica, giuridica e commerciale anche in vista dell'adozione di marchi, nel rispetto dell'articolo 30 del Trattato istitutivo della Comunità europea, come modificato dal Trattato di Amsterdam, di cui alla legge 16 giugno 1998, n. 209, e di processi di certificazione della qualità. Per tale finalità gli aiuti possono essere concessi relativamente alle spese di costituzione e di funzionamento amministrativo, comprese le spese per il personale assunto, nella misura del 50 per cento, limitatamente al periodo di avvio non superiore, comunque, a cinque anni;

e) alla realizzazione di attività di ricerca e di sviluppo, relative ai prodotti della panificazione per il miglioramento qualitativo delle produzioni nazionali, svolte da imprese agroalimentari. L'intensità dell'aiuto può essere disposta fino al 100 per cento lordo, conformemente a quanto previsto dalla disciplina comunitaria per gli aiuti di Stato alla ricerca e allo sviluppo;

f) all'introduzione di sistemi informatici nell'ambito dell'organizzazione produttiva e della gestione aziendale.

2. Al fine di promuovere il salvataggio e la ristrutturazione delle imprese di panificazione, entro sei mesi dalla data di entrata in vigore della presente legge, il Ministro delle politiche agricole e forestali, di concerto con il Ministro delle attività produttive, e di intesa con la Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano, definisce, nei limiti dalle autorizzazioni di spesa allo scopo recate da appositi provvedimenti legislativi, un programma di interventi, conforme agli orientamenti comunitari degli aiuti di Stato per il salvataggio e la ristrutturazione delle imprese.

ART. 18.

*(Centri di assistenza tecnica).*

1. Al fine di sviluppare processi di ammodernamento delle imprese di panificazione possono essere istituiti centri di assistenza tecnica alle imprese costituiti, anche in forma consortile, dalle associazioni di categoria maggiormente rappresentative del settore a livello provinciale nonché da altri soggetti interessati. I centri sono autorizzati dalla regione all'esercizio delle attività previste nello statuto con modalità da definire con apposito provvedimento e sono finanziabili nell'ambito delle competenze delle amministrazioni regionali.

2. I centri di cui al comma 1 svolgono, a favore delle imprese, attività di assistenza tecnica nonché di formazione e di aggiornamento in materia di innovazione tecnologica e organizzativa, di gestione economica e finanziaria di impresa, di accesso ai finanziamenti anche comunitari, di sicurezza e di tutela dei consumatori, di tutela dell'ambiente, di igiene e di sicurezza dei luoghi di lavoro e in altre materie eventualmente previste dallo statuto di cui al citato comma 1, nonché attività finalizzate alla certificazione di qualità delle imprese.

3. Le amministrazioni pubbliche possono avvalersi dei centri di cui al presente

articolo allo scopo di facilitare il rapporto tra le amministrazioni stesse e le imprese utenti.

ART. 19.

*(Modalità di vendita).*

1. Fermo restando quanto previsto dal decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109, e successive modificazioni, nonché in materia di igiene degli alimenti, è fatto obbligo, nella vendita del pane sfuso, di disporre di apposite attrezzature per la vendita dello stesso distinte e separate da altri generi alimentari.

2. È altresì obbligatorio porre in vendita in scaffali distinti e separati il pane fresco rispetto al pane ottenuto dai prodotti intermedi di panificazione.

3. Alla vendita di prodotto ottenuto per completamento di cottura si applica il regolamento di cui al decreto del Presidente della Repubblica 30 novembre 1998, n. 502.

4. È vietata la vendita di pane sfuso in forma ambulante e nei pubblici mercati, fatto salvo il rispetto dei requisiti igienico-sanitari previsti dalla legislazione vigente.

5. È vietata la vendita sottocosto del pane fresco.

ART. 20.

*(Consumo immediato).*

1. Fatto salvo il rispetto delle condizioni igienico-sanitarie previste dalla legislazione vigente, è comunque consentito il consumo immediato dei prodotti di propria produzione.

ART. 21.

*(Chiusura settimanale,  
recupero compensativo e orari).*

1. Le imprese di panificazione osservano una giornata di chiusura settimanale.

2. I comuni, sentite le associazioni territoriali di rappresentanza della categoria della panificazione aderenti alle organizzazioni imprenditoriali maggiormente rappresentative a livello nazionale, possono derogare dall'obbligo di chiusura settimanale per un periodo non superiore a 15 settimane, anche consecutive, nel corso dell'anno, con la facoltà di recupero compensativo, anche continuativo, esteso all'anno successivo.

3. Le imprese di pianificazione determinano liberamente gli orari di apertura e di chiusura, garantendo, tuttavia, l'apertura in caso di più di due festività consecutive secondo modalità definite dal comune.

4. I comuni, sentite le associazioni di cui al comma 2, possono autorizzare, in base alle specifiche esigenze della utenza, nelle zone del territorio, l'esercizio dell'attività di vendita del pane in orario notturno.

5. Al fine di assicurare all'utenza idonei livelli di servizio e di informazione le associazioni di cui al comma 2 e organizzazioni locali dei consumatori possono definire accordi da sottoporre all'approvazione del sindaco.

#### ART. 22.

##### *(Formazione e aggiornamento professionali).*

1. Le regioni stabiliscono le modalità di organizzazione, la durata e le materie oggetto dei corsi professionali per apprendisti panificatori, nonché dei corsi finalizzati alla qualifica di responsabile di panificazione, garantendone l'effettuazione anche tramite rapporti convenzionali con soggetti idonei. A tale fine sono considerati in via prioritaria le camere di commercio, industria, artigianato e agricoltura, le organizzazioni imprenditoriali dei panificatori maggiormente rappresentative e gli enti da queste costituiti.

2. I corsi professionali di cui al comma 1 hanno per oggetto materie idonee a garantire l'apprendimento delle disposi-

zioni relative alla salute, alla sicurezza e all'informazione del consumatore. Devono prevedere, inoltre, materie che riguardano specifici aspetti concernenti la produzione del pane in tutte le relative fasi, nonché le regole generali relative alla conservazione, alla manipolazione e alla trasformazione degli alimenti, sia freschi che conservati.

3. Le regioni stabiliscono altresì le modalità di organizzazione, la durata e le materie, con particolare riferimento alle normative vigenti relative all'ambiente, alla sicurezza, alla tutela e all'informazione dei consumatori, oggetto di corsi di aggiornamento finalizzati ad elevare il livello professionale o a riqualificare gli operatori del settore della panificazione in attività.

4. Le regioni possono prevedere forme di incentivazione per la partecipazione ai corsi professionali dei titolari delle piccole e medie imprese del settore della panificazione.

5. Le regioni garantiscono l'inserimento delle azioni formative di cui al presente articolo nell'ambito dei propri programmi di formazione professionale.

6. Allo scopo di promuovere lo sviluppo della formazione e la valorizzazione del comparto della panificazione, anche in riferimento alle filiere produttive del settore, sono definiti annualmente, nell'ambito della legge finanziaria dello Stato, specifici contributi e le modalità di concessione ed erogazione degli stessi.

7. Le pubblicazioni periodiche di settore che hanno per oggetto l'informazione e la formazione professionale e che operano con una continuità dimostrabile non inferiore a venticinque anni possono accedere alle agevolazioni di cui al comma 6.

#### ART. 23.

*(Sanzioni).*

1. I contravventori alle disposizioni della presente legge, fatto salvo quanto previsto ai commi 2 e 5, sono puniti con la sanzione amministrativa pecuniaria da 200 euro a 2.000 euro.

2. È considerato esercizio abusivo dell'attività di panificazione la produzione di pane, di impasti da pane e di prodotti intermedi di panificazione in mancanza delle autorizzazioni previste dall'articolo 4, nonché la cottura di impasti crudi, di prodotti intermedi di panificazione o il completamento di cottura di pane precotto in mancanza dell'autorizzazione di cui all'articolo 7, comma 2.

3. Nel caso di esercizio abusivo dell'attività di panificazione o di cottura o di completamento di cottura il prefetto, su segnalazione degli organi di vigilanza preposti, dispone l'immediata interruzione dell'attività e la confisca delle relative attrezzature.

4. L'esercizio abusivo dell'attività di panificazione o di cottura o di completamento di cottura rappresenta attività idonea a danneggiare l'altrui impresa e si configura quale atto di concorrenza sleale ai sensi dell'articolo 2598 del codice civile. Sono applicabili gli articoli 2599, 2600 e 2601 del medesimo codice.

5. L'esercizio abusivo dell'attività di panificazione nonché di cottura o di completamento di cottura è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da 1.000 euro a 5.000 euro.

PAGINA BIANCA

€ 0,60



\*15PDL0009680\*