

CAMERA DEI DEPUTATI N. 2851

PROPOSTA DI LEGGE

D'INIZIATIVA DEI DEPUTATI

FUNDARÒ, LION

Disciplina dell'attività di pizzaiolo

Presentata il 29 giugno 2007

ONOREVOLI COLLEGHI! — Il mondo della pizzeria in Italia rappresenta il 50 per cento del fatturato della ristorazione classica.

Le pizzerie, i ristoranti-pizzeria, le pizzerie d'asporto, a taglio e a domicilio sono circa 48.000 con 100.000 pizzaioli e con 400.000 altre unità lavorative suddivise tra camerieri, cuochi, lavapiatti e così via.

Ogni esercizio di pizzeria produce in media 80 pizze al giorno, quindi 4 milioni di pizze sono consumate quotidianamente in Italia presso le pizzerie.

In 300 giorni lavorativi le pizzerie producono oltre un miliardo di pizze.

La rivista « *Pizza e Pasta Italiana* » ha deciso nel 2006 di raccogliere l'insoddisfazione, e insieme la volontà, di tutti i pizzaioli italiani di conseguire il riconoscimento ufficiale della qualifica di pizzaiolo quale attività professionale prevista dall'ordinamento nazionale.

Attualmente, infatti, la qualifica di « pizzaiolo », a livello nazionale, non esiste.

Il pizzaiolo oggi è, di fatto, un « lavoratore fantasma », privo di titoli giuridicamente efficaci dal punto di vista professionale, anche se nei fatti soddisfa i requisiti professionali di un operatore particolarmente specializzato, in grado di svolgere attività dirette alla preparazione di pizze, calzoni e focacce presso pizzerie e ristoranti.

L'attività di pizzaiolo oggi è svolta come dipendente o come titolare di pizzerie e di ristoranti. In tale senso il pizzaiolo può occuparsi di tutte le fasi della lavorazione della pizza: impastare farina e acqua preparando la pasta, seguire la lievitazione, spianare la pasta e aggiungere pomodoro e altri condimenti sulla base delle ordinazioni dei clienti, introdurre la pizza nel forno e seguirne la cottura; provvedere alla pulizia dell'ambiente di lavoro, rispet-

tando le norme igienico-sanitarie; immagazzinare, verificare la disponibilità e ordinare le materie prime.

Il pizzaiolo opera prevalentemente in una zona apposita della pizzeria, dotata di banco e di forno, normalmente al di fuori dei normali orari di lavoro.

Per lo svolgimento delle sue operazioni il pizzaiolo utilizza specifiche apparecchiature per produrre e conservare la pasta e per spianare la pizza.

Per svolgere l'attività di pizzaiolo sono inoltre richieste capacità di organizzazione, di pianificazione e capacità di lavorare in squadra, nonché rapidità, attenzione all'igiene e buona manualità.

Partendo da questo dato di fatto la citata rivista « *Pizza e Pasta Italiana* » ha riunito a Salsomaggiore Terme durante il 16° campionato mondiale della pizza, le associazioni di pizzaioli operanti sul territorio nazionale, che hanno costituito il « Comitato italiano pizzaioli » con il solo scopo di ottenere il riconoscimento della professione di pizzaiolo.

L'atto costitutivo è stato depositato presso l'ufficio dell'Agenzia delle entrate di Fidenza il 4 aprile 2006 con il numero 1173, serie 3.

Le associazioni firmatarie erano sette e ad esse si è aggiunta ultimamente l'Associazione Regina Margherita di Napoli. Il Comitato è fermamente impegnato per ottenere questo riconoscimento e chiede al Parlamento di provvedere ad approvare una legge in materia.

Con la presente proposta di legge intendiamo colmare il vuoto legislativo esistente in questa materia, allo scopo introducendo nel quadro normativo italiano la qualifica di pizzaiolo.

La proposta di legge, nel definire i principi fondamentali di disciplina dell'attività professionale di pizzaiolo, stabilisce un complesso di disposizioni che si riconducono al dettato costituzionale introdotto a seguito della revisione della parte seconda della Costituzione, e, in particolare, al disposto dell'articolo 117, terzo comma.

Il provvedimento prevede che per ottenere la qualifica di pizzaiolo ed esercitarne l'attività occorra conseguire una per-

tinente « abilitazione professionale », previo superamento di uno specifico esame tecnico-pratico. Il percorso formativo prevede appositi corsi di qualificazione e di specializzazione professionali, nonché periodi di inserimento lavorativo qualificato in imprese di pizzeria, valorizzando le esperienze professionali svolte in azienda e riconoscendo, in tale ottica, il ruolo didattico proprio delle imprese qualificate del settore.

Per l'esercizio dell'attività di pizzaiolo, ai sensi della presente proposta di legge, è necessaria l'autorizzazione concessa con provvedimento del comune, previo accertamento del possesso dell'abilitazione professionale e in osservanza delle vigenti norme sanitarie.

In conformità ai principi previsti dell'articolo 117, terzo comma, della Costituzione, e a quanto stabilito per le discipline dell'attività di acconciatore dalla legge n. 174 del 2005, oltre alla definizione dei contenuti tecnico-culturali ai fini dell'abilitazione professionale, è prevista l'azione normativa delle regioni che possono adottare provvedimenti miranti a favorire lo sviluppo del settore, in funzione del conseguimento delle seguenti finalità:

- a) valorizzare la funzione di servizio delle imprese di pizzeria;
- b) favorire un equilibrato sviluppo del settore che assicuri una migliore qualità dei servizi per il consumatore;
- c) promuovere la regolamentazione relativa ai requisiti di sicurezza e alle condizioni sanitarie per gli addetti;
- d) garantire condizioni omogenee di accesso al mercato e di esercizio dell'attività per le imprese operanti nel settore.

Per quanto esposto, riteniamo importante approvare la nuova legge sul riconoscimento della qualifica di pizzaiolo e sulla disciplina della relativa attività. Tale provvedimento potrà rappresentare un'ulteriore occasione di sviluppo per il mondo delle pizzerie e per mettere ordine normativo nel più ampio contesto economico-professionale del nostro Paese.

PROPOSTA DI LEGGE

ART. 1.

(Principi).

1. La presente legge reca i principi fondamentali di disciplina dell'attività professionale di pizzaiolo ai sensi dell'articolo 117, terzo comma, della Costituzione, e stabilisce disposizioni a tutela della concorrenza relative all'esercizio di tale attività.

2. L'esercizio dell'attività professionale di pizzaiolo rientra nella sfera della libertà d'iniziativa economica privata ai sensi dell'articolo 41 della Costituzione. In attuazione di tale principio, la presente legge reca disposizioni per assicurare l'esercizio dell'attività, l'omogeneità dei requisiti professionali e la parità di condizioni di accesso delle imprese del settore al mercato, nonché la tutela dei consumatori.

3. Le disposizioni della presente legge si applicano a tutte le imprese che svolgono l'attività di pizzaiolo, siano esse individuali o in forma societaria, e ovunque tale attività sia esercitata, in luogo pubblico o privato.

ART. 2.

(Definizione ed esercizio dell'attività professionale di pizzaiolo).

1. L'attività professionale di pizzaiolo, esercitata in forma di impresa ai sensi della legislazione vigente in materia, riguarda l'operatore che svolge un'attività di creazione e di lavorazione della pizza. In particolare, lo svolgimento di tale attività riguarda tutte le fasi della lavorazione della pizza, tra cui impastazione, preparazione delle palline di pasta, lievitazione, manipolazione, condimento e cottura; la pulizia generale personale e dell'ambiente di lavoro rispettando le norme igienico-sanitarie; l'organizzazione

del magazzinaggio e la conservazione delle materie prime; l'utilizzo delle attrezzature e dei macchinari con relative pulizia e manutenzione.

2. L'attività di cui al comma 1 può essere svolta come dipendente o in maniera autonoma, anche presso una pizzeria d'asporto. Qualora l'attività sia svolta in maniera autonoma, il pizzaiolo può provvedere anche alla gestione dal punto di vista amministrativo, fiscale, dell'immagine, dei rapporti con i fornitori e con la clientela. Qualora l'attività sia svolta presso una pizzeria d'asporto, il pizzaiolo può provvedere anche alla consegna a domicilio.

3. L'attività di cui al comma 1 è svolta in ambienti suddivisi in un'area riservata al pizzaiolo, dotata di forno e di banco, nella quale si procede alla preparazione dell'impasto e alla lavorazione della pizza, e in un'area riservata alla clientela. Nel caso di pizzeria d'asporto, la relativa attività è qualificata attività artigianale, con obbligo di autorizzazione per la somministrazione del prodotto all'interno del locale.

ART. 3.

(Abilitazione professionale).

1. Per esercitare l'attività professionale di pizzaiolo ai sensi della presente legge, è necessario conseguire un'apposita abilitazione professionale previo superamento di un esame tecnico-pratico seguito da un periodo di sei mesi di pratica presso una pizzeria in qualità di socio partecipante al lavoro o di familiare coadiuvante o di collaboratore coordinato e continuativo o di dipendente dell'impresa.

2. L'attività professionale di pizzaiolo può essere esercitata dai cittadini di altri Stati membri dell'Unione europea in conformità alle norme vigenti in materia di riconoscimento delle qualifiche per le attività professionali nel quadro dell'ordinamento comunitario sul diritto di stabilimento e di libera prestazione dei servizi.

ART. 4.

(Competenze delle regioni).

1. In conformità ai principi fondamentali e alle disposizioni stabiliti dalla presente legge le regioni disciplinano l'attività professionale di pizzaiolo e, previa determinazione di criteri generali in sede di Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano, definiscono i contenuti tecnico-culturali e l'organizzazione dell'esame di cui all'articolo 3, comma 1, individuando i criteri di preparazione tecnico-culturali ai fini del rilascio dei titoli di abilitazione professionale di cui al medesimo articolo 3 in maniera uniforme sul territorio nazionale.

2. Le regioni, tenuto conto delle esigenze del contesto sociale e urbano, adottano norme volte a favorire lo sviluppo del settore e definiscono i principi per l'esercizio delle funzioni amministrative di competenza dei comuni.

3. L'attività svolta dalle regioni ai sensi del comma 2 è volta al conseguimento delle seguenti finalità:

a) valorizzare la funzione di servizio delle imprese di pizzeria, anche nel quadro della riqualificazione del tessuto urbano e in collegamento con le altre attività di servizio e con le attività commerciali;

b) favorire un equilibrato sviluppo del settore che assicuri la migliore qualità dei servizi concernenti l'attività di pizzaiolo per il consumatore, anche attraverso l'adozione di un sistema di informazioni trasparenti sulle modalità di svolgimento dei medesimi servizi;

c) promuovere la regolamentazione relativa ai requisiti di sicurezza e alle condizioni sanitarie per gli addetti;

d) garantire condizioni omogenee di accesso al mercato e di esercizio dell'attività per le imprese operanti nel settore, prevedendo, anche con il coinvolgimento degli enti locali, una specifica disciplina concernente il regime autorizzativo e il

procedimento amministrativo di avvio dell'attività.

4. Dall'attuazione del presente articolo non devono derivare nuovi o maggiori oneri per la finanza pubblica.

ART. 5.

(Sanzioni).

1. Nei confronti di chiunque svolga attività relative alla professione di pizzaiolo in assenza di uno o più requisiti o in violazione delle modalità previsti dalla presente legge, sono inflitte sanzioni amministrative pecuniarie da parte delle autorità competenti per importi non inferiori a 250 euro e non superiori a 5.000 euro, secondo le procedure previste dalla legge 24 novembre 1981, n. 689, e successive modificazioni.

ART. 6.

(Disposizioni transitorie).

1. I soggetti che alla data di entrata in vigore della presente legge sono in possesso di attestati relativi al titolo di pizzaiolo, rilasciato da scuole per pizzaioli private, assumono di diritto la qualifica di pizzaiolo e sono equiparati ai soggetti abilitati ai sensi dell'articolo 3.

2. I soggetti che alla data di entrata in vigore della presente legge risultano intestatari delle autorizzazioni comunali in materia di pizzerie hanno diritto alla rettifica della denominazione sulle autorizzazioni medesime.

3. Dalla data di entrata in vigore della presente legge le autorizzazioni comunali sono rilasciate esclusivamente per l'esercizio dell'attività professionale di pizzaiolo.

4. Coloro che hanno maturato un'esperienza lavorativa qualificata, in qualità di dipendente, familiare coadiuvante o socio partecipante al lavoro presso imprese di pizzeria, non inferiore a due anni, sono

equiparati ai soggetti abilitati ai sensi dell'articolo 3.

5. A coloro i quali, alla data di entrata in vigore della presente legge, sono in possesso della qualifica di pizzaiolo ed esercitano, o hanno in precedenza esercitato, l'attività di pizzaiolo è comunque garantito il diritto di svolgere tale attività ai sensi della qualifica di pizzaiolo di cui alla presente legge.

ART. 7.

*(Termine di applicazione
della legislazione vigente).*

1. Le norme vigenti in materia di attività di pizzeria e di operatore pizzaiolo, in quanto compatibili con la presente legge, continuano ad avere applicazione fino alla data indicata dalle leggi regionali previste dall'articolo 4, adottate sulla base dei principi recati dalla presente legge.

€ 0,30



15PDL0033090