

REGIONE MARCHE

Assemblea legislativa

Proposta della II Commissione permanente

SVILUPPO ECONOMICO, FORMAZIONE PROFESSIONALE E LAVORO, AFFARI EUROPEI E
INTERNAZIONALI, SETTORE PRIMARIO

(Seduta del 6 giugno 2019)

Relatore di maggioranza: GINO TRAVERSINI

Relatore di minoranza: MARZIA MALAIGIA

sulla proposta di legge n. 271

a iniziativa della Giunta regionale

presentata in data 28 febbraio 2019

DISPOSIZIONI IN MATERIA DI PRODUZIONE E VENDITA DI PANE
E LORO VALORIZZAZIONE

Testo proposto**Art. 1**
(Finalità)

1. La Regione, riconoscendo il ruolo fondamentale della panificazione nel settore delle attività produttive, sostiene e promuove l'attività di produzione e vendita del pane, nella consapevolezza che un prodotto di qualità, frutto del lavoro e dell'insieme delle competenze, delle conoscenze, delle pratiche e delle tradizioni, costituisce un patrimonio culturale da tutelare e valorizzare sotto il profilo della sostenibilità sociale, economica, produttiva e ambientale.

2. Per le finalità di cui al comma 1 la Regione, in conformità alle disposizioni europee e statali vigenti, promuove in particolare azioni finalizzate allo sviluppo, alla modernizzazione e all'evoluzione tecnologica dell'attività di panificazione, delle imprese operanti nel settore e dei processi produttivi, nonché alla corretta informazione a tutela della salute e della sicurezza dei consumatori.

Art. 2
(Definizioni)

1. Ferme restando le definizioni date dalla normativa statale vigente per il settore, ai fini di questa legge si intende per:

- a) pane: il prodotto ottenuto dalla cottura totale o parziale di una pasta, convenientemente lievitata, preparata con sfarinati di grano o altri cereali e acqua, con o senza aggiunta di cloruro di sodio o sale comune e altri ingredienti alimentari come spezie o erbe aromatiche, olio di oliva, olio extravergine di oliva, strutto;

Testo modificato dalla Commissione**Art. 1**
(Finalità)

1. *Identico*

~~2. Per le finalità di cui al comma 1~~ La Regione, in conformità alle disposizioni europee e statali vigenti, promuove in particolare azioni finalizzate allo sviluppo, alla modernizzazione e all'evoluzione tecnologica dell'attività di panificazione, delle imprese operanti nel settore e dei processi produttivi, nonché alla corretta informazione a tutela della salute e della sicurezza dei consumatori.

2 bis. Le disposizioni di questa legge non si applicano al pane prodotto dall'imprenditore agricolo nell'esercizio dell'attività agricola.

Art. 2
(Definizioni)

1. ~~Ferme restando~~ **In conformità con** le definizioni date dalla normativa statale vigente **ed in particolare con i contenuti del decreto del Ministero dello sviluppo economico 1° ottobre 2018, n. 131 (Regolamento recante disciplina della denominazione di "panificio", di "pane fresco" e dell'adozione della dicitura "pane conservato") e nel rispetto della pertinente normativa europea, in particolare in materia di produzione e commercializzazione dei prodotti alimentari,** per il settore, ai fini di questa legge si intende per:

a) *identica*

a bis) pane fresco: il pane preparato secondo un processo di produzione continuo, privo di interruzioni finalizzate al congelamento o surgelazione, ad eccezione del rallentamento del processo di lievitazione, privo di

- b) impresa di panificazione: il complesso di beni e servizi organizzati dall'imprenditore per la produzione di pane e altri prodotti da forno o assimilati;
- c) impianto di panificazione: l'insieme delle strutture mobili e immobili dell'impresa di panificazione destinate alla produzione di pane, impasti da pane e intermedi di panificazione;
- d) intermedio di panificazione: l'impasto, preformato o non, lievitato o non, destinato alla conservazione prolungata e alla successiva cottura per l'ottenimento del prodotto finale. È da considerarsi tale l'impasto sottoposto a congelamento, surgelazione o altri metodi di conservazione che mantengono inalterate le caratteristiche del prodotto intermedio per prolungati periodi di tempo, determinando un'effettiva interruzione del ciclo produttivo;
- e) impianto di cottura: l'insieme delle strutture mobili e immobili destinate alla lievitazione e alla cottura di intermedi di panificazione ovvero al completamento di cottura di pane precotto, prodotti in altra sede;
- f) pane conservato: il prodotto che non ha le caratteristiche del pane fresco. Non rientra in tale definizione il pane sottoposto a successivi processi di lavorazione finalizzati all'essiccamento, tostatura e biscottatura del prodotto;
- g) pane essiccato, pane tostato e pane biscottato: il pane sottoposto a successivi processi di essiccamento, di tostatura e di biscottatura.
- 2.** È vietato utilizzare in commercio qualsiasi denominazione che possa indurre in inganno il consumatore.

Art. 3
(Esercizio dell'attività)

1. L'apertura di un nuovo panificio e il trasferimento o la trasformazione di panifici già esistenti sono soggetti a segnalazione certificata di inizio attività (SCIA), da inoltrare al Comune competente per territorio tramite lo sportello unico per le attività produttive (SUAP).

2. La SCIA è corredata dall'indicazione del nominativo del responsabile dell'attività produttiva. Se l'impresa possiede più unità operative nelle quali avviene la panificazione, viene indicato un responsabile dell'attività produttiva per ognuna di esse. La variazione dei nominativi è comunicata al Comune competente per territorio.

additivi, conservanti e di altri trattamenti aventi effetto conservante;

b) panificio: l'impresa che dispone di impianti di produzione di pane ed eventualmente altri prodotti da forno e assimilati ed affini e svolge l'intero ciclo di produzione dalla lavorazione delle materie prime alla cottura finale;

c) *identica*

d) *identica*

e) *identica*

f) *identica*

g) *identica*

2. È vietato utilizzare in commercio ~~qualsiasi denominazione che possa~~ **le denominazioni disciplinate da questo articolo in maniera tale da** indurre in inganno il consumatore.

Art. 3
(Esercizio dell'attività)

1. *Identico*

2. La SCIA è corredata dall'indicazione del nominativo del responsabile dell'attività produttiva. Se l'impresa possiede più unità operative nelle quali avviene la panificazione, ~~viene~~ è indicato un responsabile dell'attività produttiva per ognuna di esse. La variazione dei nominativi è comunicata al Comune competente per territorio.

3. L'attività di panificazione è esercitata nel rispetto delle norme vigenti in materia igienico-sanitaria, edilizia, ambientale e di sicurezza nei luoghi di lavoro.

4. Alle imprese di panificazione si applicano le disposizioni di cui al decreto del Presidente della Repubblica 25 maggio 2001, n. 288 (Regolamento concernente l'individuazione dei settori delle lavorazioni artistiche e tradizionali, nonché dell'abbigliamento su misura).

Art. 4
(Modalità di vendita)

1. Il pane fresco è posto in vendita entro la giornata in cui è stato completato il processo produttivo, in scaffali distinti per tipologia e tra loro separati che devono riportarne la natura con chiare e visibili indicazioni.

2. È vietato utilizzare la denominazione di pane fresco, anche accompagnata da integrazioni o specificazioni, per identificare prodotti che si differenziano da quelli indicati dalla normativa statale vigente.

3. Il pane conservato è posto in vendita confezionato, in scaffali separati dal pane fresco e contrassegnati dalla relativa dicitura ben visibile, seguita dall'indicazione dello stato e del metodo di conservazione utilizzato, del luogo di origine o di provenienza dell'impasto e del prodotto, della data di produzione, della ragione sociale del produttore, nonché delle eventuali modalità di conservazione e consumo.

4. Il pane essiccato, tostato o biscottato è posto in vendita previo confezionamento con le relative denominazioni.

5. Il prodotto intermedio di panificazione, destinato alla commercializzazione al consumatore finale o all'utilizzatore intermedio per successive lavorazioni, è posto in vendita confezionato e deve riportare sulla confezione le indicazioni previste dalle disposizioni europee e statali, ivi comprese le modalità di conservazione e di utilizzo.

6. L'impresa che provvede alla lievitazione, alla cottura o completamento di cottura ovvero alla sola cottura o completamento di cottura del prodotto di cui al comma 5, è tenuta ad esporre in modo visibile

3. *Identico*

3. bis. Per la vendita dei prodotti si osserva quanto previsto al comma 2 bis dell'articolo 4 del decreto legge 4 luglio 2006, n. 223 (Disposizioni urgenti per il rilancio economico e sociale, per il contenimento e la razionalizzazione della spesa pubblica, nonché interventi in materia di entrate e di contrasto all'evasione fiscale), convertito dalla legge 4 agosto 2006, n. 248.

~~4. Alle imprese di panificazione~~ **Ai panifici** si applicano le disposizioni ~~di cui al~~ **del** decreto del Presidente della Repubblica 25 maggio 2001, n. 288 (Regolamento concernente l'individuazione dei settori delle lavorazioni artistiche e tradizionali, nonché dell'abbigliamento su misura).

Art. 4
(Modalità di vendita)

1. Il pane fresco è posto in vendita entro la giornata in cui è stato completato il processo produttivo, in scaffali distinti per tipologia e tra loro separati che devono riportarne la natura con chiare e visibili indicazioni. **Resta fermo quanto previsto all'articolo 2 del d.m. 131/2018.**

2. *Identico*

3. Il pane conservato è posto in vendita confezionato, in scaffali separati dal pane fresco e contrassegnati dalla relativa dicitura ben visibile, seguita dall'indicazione dello stato e del metodo di conservazione utilizzato, del luogo di origine o di provenienza dell'impasto ~~e del prodotto~~, della data di produzione, della ragione sociale del produttore, nonché delle eventuali modalità di conservazione e consumo.

4. *Identico*

5. *Identico*

6. L'impresa che provvede alla lievitazione, alla cottura o completamento di cottura ovvero alla sola cottura o completamento di cottura del prodotto di cui al comma 5, è tenuta ad esporre in modo visibile

nei propri locali l'avviso che la stessa provvede esclusivamente alle fasi suddette. Il prodotto ottenuto è posto in vendita in scaffali separati dal pane fresco ed eventualmente coincidenti con quelli dedicati al pane conservato, contrassegnati dalla dicitura "pane ottenuto da cottura di impasti" che riporta altresì lo stato e il metodo di conservazione utilizzato, il luogo di origine o di provenienza dell'impasto e del prodotto, la data di produzione e la ragione sociale del produttore.

7. Al processo di completamento di cottura di pane parzialmente cotto, surgelato e non, si applicano le disposizioni statali vigenti. Nel caso di prodotto surgelato, l'etichetta dovrà riportare anche le indicazioni previste dalla normativa vigente in materia di prodotti alimentari surgelati.

8. Il pane e i prodotti di cui al comma 4 ottenuti dalla miscelazione di diversi tipi di sfarinati, compresi quelli miscelati con sfarinati di grano, devono essere posti in vendita con l'aggiunta della specificazione del vegetale da cui proviene la farina impiegata secondo quanto disposto dalla normativa statale vigente.

9. Se nella produzione del pane sono impiegati altri ingredienti alimentari oltre agli sfarinati di grano o di altri cereali, la denominazione di vendita deve essere completata dalla menzione dell'ingrediente utilizzato e, nel caso di più ingredienti, di quello o di quelli caratterizzanti secondo quanto disposto dalla normativa statale vigente.

10. È consentita la vendita di pane sfuso in aree pubbliche, in costruzioni stabili e in negozi mobili, purché l'esercente sia dotato di appositi banchi di esposizione con idonee caratteristiche igienico-sanitarie. In assenza di tali banchi è consentita solo la vendita di pane confezionato all'origine dall'impresa produttrice.

Art. 5

(Responsabile dell'attività produttiva)

1. Il responsabile dell'attività produttiva è colui che sovrintende e coordina la produzione del pane e degli impasti da pane in tutte le sue fasi, garantisce l'utilizzo di materie prime in conformità alle norme vigenti, l'osservanza delle norme igienico-sanitarie e di sicurezza nei luoghi di lavoro nonché la qualità del prodotto finito e il rispetto delle regole di buona pratica professionale.

2. Il responsabile dell'attività produttiva è individuato per ogni panificio e per ogni unità locale di un impianto di produzione ove è presente il laboratorio di panificazione nella persona del titolare o di un collaboratore familiare, socio o lavoratore dipendente designato dal legale rappresentante e preferibilmente formato ai sensi dell'articolo 6.

nei propri locali l'avviso che la stessa provvede esclusivamente alle fasi suddette. Il prodotto ottenuto è posto in vendita in scaffali separati dal pane fresco ed eventualmente coincidenti con quelli dedicati al pane conservato, contrassegnati dalla dicitura "pane ottenuto da cottura di impasti" che riporta altresì lo stato e il metodo di conservazione utilizzato, il luogo di origine o di provenienza dell'impasto e del prodotto, la data di produzione e la ragione sociale del produttore.

7. Al processo di completamento di cottura di pane parzialmente cotto, surgelato e non, si applicano le disposizioni statali vigenti. Nel caso di prodotto surgelato, l'etichetta ~~dovrà riportare~~ **riporta** anche le indicazioni previste dalla normativa vigente in materia di prodotti alimentari surgelati.

8. Il pane e i prodotti di cui al comma 4 ottenuti dalla miscelazione di diversi tipi di sfarinati, compresi quelli miscelati con sfarinati di grano, ~~devono essere~~ **sono** posti in vendita con l'aggiunta della specificazione del vegetale da cui proviene la farina impiegata secondo quanto disposto dalla normativa statale vigente.

9. Se nella produzione del pane sono impiegati altri ingredienti alimentari oltre agli sfarinati di grano o di altri cereali, la denominazione di vendita ~~deve essere~~ **è** completata dalla menzione dell'ingrediente utilizzato e, nel caso di più ingredienti, di quello o di quelli caratterizzanti secondo quanto disposto dalla normativa statale vigente.

10. *Identico*

Art. 5

(Responsabile dell'attività produttiva)

1. Il responsabile dell'attività produttiva è colui che sovrintende e coordina la produzione del pane e degli impasti da pane in tutte le sue fasi, garantisce l'utilizzo di materie prime in conformità alle norme vigenti, l'osservanza delle norme igienico-sanitarie e di sicurezza nei luoghi di lavoro nonché la qualità del prodotto finito ~~e il rispetto delle regole di buona pratica professionale.~~

2. Il responsabile dell'attività produttiva è individuato per ogni panificio e per ogni unità locale di un impianto di produzione ove è presente il laboratorio di panificazione nella persona del titolare o di un collaboratore familiare, socio o lavoratore dipendente designato dal legale rappresentante e ~~preferibilmente~~ formato ai sensi dell'articolo 6.

3. Il responsabile dell'attività produttiva svolge la propria attività in completa autonomia relativamente alla fase produttiva ovvero alla gestione, organizzazione e attuazione della produzione.

Art. 6
(Formazione professionale)

1. Per favorire la qualificazione professionale e la trasmissione delle conoscenze del mestiere di panificatore la Giunta regionale definisce le linee guida per la formazione e l'aggiornamento professionale degli operatori da parte delle associazioni e degli organismi del settore.

Art. 7
(Vigilanza)

1. Ferme restando le funzioni di vigilanza svolte in base alla normativa europea e statale dalle autorità competenti in materia di sicurezza alimentare, nonché dai soggetti competenti in materia di tutela e sicurezza del lavoro, la vigilanza sull'osservanza delle disposizioni di questa legge è esercitata dai Comuni.

Art. 8
(Sanzioni)

1. Fatte salve le ulteriori sanzioni previste dalla normativa statale, per le violazioni delle disposizioni di questa legge sono comminate le seguenti sanzioni amministrative pecuniarie:

- a) da 2.500,00 a 10.000,00 euro nei casi di omessa presentazione della SCIA;
- b) da 2.500,00 a 10.000,00 euro nei casi di violazione della disposizione di cui al comma 2 dell'articolo 2;

3. Il responsabile dell'attività produttiva svolge la propria attività in completa autonomia relativamente ~~alla fase produttiva ovvero~~ alla gestione, organizzazione e attuazione della produzione.

Art. 6
(Formazione professionale)

1. Per favorire la qualificazione professionale e la trasmissione delle conoscenze del mestiere di panificatore la Giunta regionale definisce le linee guida per la formazione e l'aggiornamento professionale degli operatori ~~da parte delle associazioni e degli organismi del settore.~~

1 bis. La Giunta regionale stabilisce altresì i casi in cui si prescinde dalla formazione prevista al comma 1.

Art. 6 bis
(Valorizzazione delle filiere locali)

1. La Regione promuove la conclusione di accordi di filiera tra produttori agricoli locali e panifici al fine di favorire l'utilizzo dei prodotti da filiera corta e dei prodotti provenienti dal mercato locale, conformemente a quanto previsto dal Programma di sviluppo rurale della Regione Marche.

Art. 7
(Vigilanza)

Identico

Art. 8
(Sanzioni)

1. Fatte salve le ulteriori sanzioni previste dalla normativa statale, per le violazioni delle disposizioni di questa legge sono comminate le seguenti sanzioni amministrative pecuniarie:

- a) da 2.500,00 a ~~10.000,00~~ **7.500,00** euro nei casi di omessa presentazione della SCIA;
- b) da 2.500,00 a ~~10.000,00~~ **7.500,00** euro nei casi di violazione della disposizione di cui al comma 2 dell'articolo 2;

- c) da 1.000,00 a 2.500,00 euro nei casi di mancata indicazione del responsabile dell'attività produttiva;
- d) da 500,00 a 1.500,00 euro nei casi di mancata comunicazione della variazione del nominativo del responsabile dell'attività produttiva.

2. In caso di recidiva gli importi di cui al comma 1 sono raddoppiati e, nei casi di particolare gravità, il Comune può disporre la sospensione dell'attività di vendita per un periodo non superiore a trenta giorni.

3. Si applicano le disposizioni di cui alla legge regionale 10 agosto, 1998, n. 33 (Disciplina generale e delega per l'applicazione delle sanzioni amministrative di competenza regionale).

Art. 9
(Norma transitoria)

1. Entro centottanta giorni dalla data di entrata in vigore di questa legge, i panifici attivi comunicano al SUAP il nominativo del responsabile dell'attività produttiva ai fini dell'annotazione nel registro delle imprese.

Art. 10
(Invarianza finanziaria)

1. Dall'applicazione di questa legge non derivano nuovi o maggiori oneri a carico del bilancio della Regione. Alla sua attuazione si fa fronte con le risorse umane, strumentali e finanziarie previste dalla legislazione vigente.

c) *identica*

d) *identica*

2. *Identico*

3. *Identico*

Art. 9
(Norma transitoria)

1. Entro centottanta giorni dalla data di entrata in vigore di questa legge, i panifici attivi comunicano al SUAP **del Comune competente per territorio** il nominativo del responsabile dell'attività produttiva ai fini dell'annotazione nel registro delle imprese.

Art. 10
(Invarianza finanziaria)

Identico