



ASSEMBLEA LEGISLATIVA DELLA LIGURIA

Gruppo Consiliare  
Partito Democratico

Genova...29-10-2015...  
Via Fieschi 15  
16121 Genova  
tel. 010-548.5637 -5601  
fax 010-58.57.96

Prot.10-69

Al Signor Presidente  
dell'Assemblea Legislativa  
Regione Liguria

SEDE

## **Proposta di legge regionale**

Sergio Rossetti

Raffaella Paita

Valter Ferrando

Giovanni Lunardon

Giovanni Barbagallo

Luca Garibaldi

Juri Michelucci

Luigi De Vincenzi

**Oggetto: Norme in materia di panificazione**

## **Relazione alla proposta di legge regionale**

### **“Norme in materia di panificazione”**

Il settore della panificazione in Liguria necessita di una normativa ad hoc, già esistente in altre regioni come la Lombardia, il Piemonte, il Veneto, che consenta alle micro aziende di caratterizzare e tutelare un prodotto, il pane, per il suo intero ciclo produttivo, dalla lavorazione delle materie prime fino alla cottura finale.

Questa distinzione è fondamentale oggi per distinguere il tradizionale “panificio” che lavora un prodotto fresco, dall’avvento di tecniche alternative quali la surgelazione, l’utilizzo di additivi per la conservazione, il pane precotto e anche al fine di tutelare il consumatore rispetto ad una scelta consapevole al momento dell’acquisto.

Per fare questo la proposta di legge si muove su due filoni: rendere responsabili del loro ruolo le aziende di produzione e commercio del pane e suoi derivati, al dettaglio e all’ingrosso, e consentire una formazione adeguata degli operatori che intendono dedicarsi alla produzione del pane fresco.

La normativa intende fornire regole al fine di educare gli addetti all’approfondimento delle loro attuali conoscenze, inserire nuova manodopera qualificata a supporto delle innovazioni tecniche in atto, gratificare i protagonisti con il senso del rispetto al ruolo sociale che rivestono, sollecitare il ricambio generazionale delle imprese con giovani leve entusiasti del loro sapere e della devozione che il mestiere impone con regole certe.

Il risultato sarà il sollievo alle attuali micro-aziende dei panifici oggi abbandonate a se stesse senza linee guida che possano tragguardare un futuro di crescita.

La qualifica di “forno di qualità” significherà ricevere la fiducia dei consumatori che lo frequenteranno, dove troveranno imprenditori responsabili di loro stessi e rispettosi del sistema sociale a cui appartengono, compreso il fisco.

L’articolo 1 definisce le finalità della proposta di legge. Essa è tesa a tutelare il consumatore rispetto alle norme igienico-sanitarie e a garantire l’approvvigionamento di prossimità. Promuove inoltre la tipicità del prodotto e di conseguenza individua percorsi formativi specifici rivolti soprattutto ai giovani.

L’articolo 2 approfondisce la definizione di “pane fresco” in conformità alle norme europee.

L’art 3 esplicita il concetto di “panificio” come impresa di panificazione che segue l’intero ciclo di produzione e ne designa un responsabile dell’attività produttiva (meglio definito all’art 6).

L’art 4 introduce il concetto di “forno di qualità” rimandando ad una specifica normativa regionale a 90 giorni dall’entrata in vigore della presente legge.

L’articolo 5 regola le imprese che possiedono solo un impianto per la cottura di prodotti precotti o surgelati.

L'articolo 6 specifica i requisiti e gli adempimenti a carico del responsabile della pianificazione.

L'articolo 7 promuove l'avvio di corsi di formazione specifici anche incentivandone la partecipazione.

L'articolo 8 individua nelle ASL e nei Comuni i soggetti atti a svolgere funzione di vigilanza.

L'articolo 9 fissa le sanzioni amministrative conseguenti al mancato rispetto delle norme, fatte salve quelle previste dalla normativa nazionale.

L'articolo 10 e l'articolo 11 definiscono rispettivamente la norma transitoria e quella finanziaria a copertura delle spese.

# Proposta di legge regionale

## “Norme in materia di panificazione”

### **Art. 1** *(Finalità)*

1. La Regione Liguria al fine di rinnovare e valorizzare la professionalità, l'efficienza, la modernizzazione e lo sviluppo dell'attività della panificazione, il miglioramento qualitativo, il riconoscimento delle speciali produzioni locali e della loro vendita.
2. In conformità al comma 1, la tutela dei consumatori, con particolare riguardo all'informazione, alla possibilità di approvvigionamento, al servizio di prossimità, all'assortimento e alla sicurezza igienico-sanitaria.
3. La valorizzazione delle tipologie panarie tradizionali peculiari del territorio, anche mediante la promozione ed il sostegno di accordi intercategoriale della filiera agro-alimentare, finalizzati alla tracciabilità dei prodotti tipici locali.
4. Promuovere la formazione professionale degli operatori del settore, incentivando la creazione di nuove imprese, qualificate nei percorsi, rivolta al femminile ed ai giovani.
5. A seguito delle finalità che precedono, conforme alla normativa europea, in osservanza delle leggi statali vigenti, si determina la denominazione di pane, panificio e impresa di panificazione, responsabile dell'attività produttiva, forno di qualità.

### **Art. 2** *(Definizioni)*

1. Per pane si intende il prodotto conforme a quanto previsto dalla legge 4 luglio 1967, n.580 "Disciplina per la lavorazione ed il commercio dei cereali, degli sfarinati, del pane e delle paste alimentari", e successive modificazioni, a tali caratteristiche corrisponde, altresì, il tipico prodotto focaccia genovese.
2. La denominazione "Pane fresco" è riservata al pane prodotto secondo il processo di produzione continua, priva di interruzioni finalizzate al congelamento, alla surgelazione o alla conservazione prolungata delle materie prime, dei prodotti "intermedi" della panificazione e degli impasti. Sono ammesse tecniche di rallentamento della lievitazione in celle frigorifere apposite, comunque il pane, così conservato, è da porre in vendita nella stessa giornata e non oltre la giornata nella quale è completato il processo produttivo di 24 ore.
3. In conformità alla legge europea vigente è fatto obbligo, al venditore di pane precotto o congelato o comunque conservato contenente, fra l'altro, la dicitura bene in vista al consumatore, "trattasi di prodotto intermedio", indicando la provenienza dal luogo di origine, la data di produzione e la ragione sociale del produttore.

### **Art. 3** *(Panificio ed impresa della panificazione)*

1. Per panificio si intende l'impresa che svolge l'intero ciclo di lavorazione del pane delle materie prime trasformate in prodotti finiti e loro cottura finale.
2. Ai fini della presente legge, l'impresa della panificazione è l'azienda che produce pane, impasti di pane da rivendere, prodotti da forno dolci e salati.

3. L'impresa della panificazione deve nominare un responsabile dell'attività produttiva; qualora tale impresa possieda più unità operative in cui si svolge la panificazione per ognuna di esse viene indicato un responsabile della produzione. In caso di assenza prolungata del responsabile della produzione del pane, la nomina è reiterata entro e non oltre quattro mesi dalla data in cui si è verificata la vacanza stessa.
4. L'utilizzo della denominazione di "Panificio" è riservato esclusivamente all'impresa che ha attivato nel proprio ambito un impianto definito all'art. 2 comma 2 che precede, produzione e vendita nell'arco delle 24 ore.

**Art. 4**  
*(Forno di qualità)*

1. L'apertura di un nuovo panificio, il trasferimento e la trasformazione dei panifici già esistenti sono soggetti a segnalazione certificata di inizio attività, ai sensi dell'articolo 19 della legge 7 agosto 1990 n. 241, da inoltrarsi al comune competente per territorio.
2. La denominazione di "Forno di Qualità" consente ai consumatori di individuare il panificio, come definito al comma 4 dell'articolo 3, che applica il disciplinare e la tipologia di lavorazione, qualità e tipicità del prodotto tradizionale, possiede le caratteristiche individuate da un apposito provvedimento della Giunta Regionale, entro novanta giorni dall'entrata in vigore della presente legge.
3. Allo scopo di valorizzare le produzioni tipiche locali, la Giunta Regionale, su proposta delle organizzazioni di categoria del settore, adotta annualmente uno specifico programma di sostegno finanziario volto a promuovere la diffusione dei disciplinari, di cui al comma 2, con particolare riguardo a quelli aventi per oggetto le specialità regionali della panificazione e quelle ad essa complementari, istituendo un apposito contrassegno regionale al fine di attestare la vendita del pane fresco.

**Art. 5**  
*(Impianto di sola cottura)*

1. L'impresa che, mediante il solo impianto per la cottura, provvede alle operazioni di completamento della cottura stessa del pane di provenienza da prodotti intermedi precotti o congelati o comunque conservati è tenuta a dichiarare, con insegna ben esposta al pubblico in modo visibile al consumatore finale, che i prodotti in cottura sono precotti o surgelati o comunque conservati conformi alla presente legge, ai sensi dell'art. 2 comma 3. L'apertura di un nuovo impianto per la sola cottura, il trasferimento e la trasformazione degli impianti già esistenti, sono soggetti al dettato dell'art. 4 che precede.

**Art. 6**  
*(Responsabile della panificazione)*

1. Ai fini della presente legge per responsabile dell'attività produttiva si intendono il titolare dell'azienda, il collaboratore familiare, il socio accomandatario o il lavoratore dipendente, che su specifica designazione del legale rappresentante della 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 in tutte le sue fasi.
2. Il responsabile dell'attività di panificazione è assoggettato ad un corso di formazione, con verifica finale di apprendimento, accreditato dalla Giunta Regionale.
3. Non è assoggettato al corso di cui al 2° comma il responsabile dell'attività della panificazione che risulti in possesso di una dei seguenti requisiti:
  - a) Avere conseguito il diploma biennale presso una scuola di panificazione, di cui al comma 2 che precede, con praticantato di almeno un anno presso l'impresa di panificazione negli ultimi tre anni;

- b) Avere prestato la propria opera per almeno tre anni, negli ultimi cinque, presso un'impresa di panificazione, conseguendo la qualifica di operaio panettiere con la mansione di qualificato o livello superiore;
  - c) Avere, per tre anni consecutivi negli ultimi cinque, esercitato l'attività qualificata di familiare o socio prestatore d'opera con mansioni di carattere produttivo.
4. Coloro che svolgono l'attività di responsabile della panificazione, compresi i soggetti di cui al precedente comma 3, partecipano con cadenza periodica, ad attività di aggiornamento professionale, definite dalla Giunta Regionale, avvalendosi del provvedimento inserito al comma 2.

#### **Art. 7**

##### *(Formazione professionale)*

1. La regione promuove, nel rispetto delle attribuzioni di competenza, la formazione l'aggiornamento professionale e la riqualificazione degli operatori del settore, secondo modalità organizzative e i criteri stabiliti dalla Giunta regionale anche stipulando apposite convenzioni con enti qualificati.
2. I corsi professionali, di cui al comma 1, hanno per oggetto materie idonee a garantire l'apprendimento delle disposizioni 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, siano essi freschi o conservati.
3. La Regione Liguria ha l'autorità di prevedere forme di incentivazione per la partecipazione ai corsi professionali dei titolari delle piccole e medie imprese del settore della panificazione.
4. La Regione Liguria garantisce l'inserimento delle azioni formative, di cui al presente articolo, nell'ambito dei propri programmi di formazione professionale.
5. Allo scopo di promuovere lo sviluppo della formazione e la valorizzazione del comparto della panificazione, anche in riferimento alle filiere agroalimentari di appartenenza, sono definiti annualmente, nell'ambito della legge finanziaria regionale, specifici contributi e le modalità di concessione ed erogazione degli stessi anche ai fini di sostenere azioni di informazione, comunicazione e formazione professionale del settore.

#### **Art. 8**

##### *(Vigilanza)*

1. La vigilanza sull'applicazione della presente legge è esercitata dalle aziende sanitarie locali (ASL) e dai comuni cui spettano i proventi delle sanzioni amministrative previste nell'articolo 9.

#### **Art. 9.**

##### *(Sanzioni)*

1. Fatte salve le ulteriori sanzioni previste dalla normativa nazionale, per le violazioni delle disposizioni della presente legge si applicano le seguenti sanzioni amministrative :
  - a) Da 2.000,00 a 8.000,00 euro per il panificio come definito dall'articolo 2 commi 2 e 3, che non svolga nel proprio ambito l'intero ciclo di produzione del pane, dalla lavorazione delle materie prime fino alla cottura finale;
  - b) Da 1.000,00 a 4.000,00 euro ove il responsabile dell'attività produttiva non ottemperi all'obbligo formativo di cui all'articolo 6, commi 2, 3, o non soddisfi il requisito previsto al comma 4, aggiornamento;

- c) Da 5.000,00 a 20.000,00 euro per il non rispetto dei requisiti previsti nella produzione del pane fresco, di cui all'articolo 2 comma 2;
  - d) Da 1.000,00 a 4.000,00 euro per il non rispetto del disciplinare di cui all'articolo 4 commi 2 e 3, disciplinari per la produzione.
2. In caso di recidiva, gli importi, di cui al comma 1, sono raddoppiati.
  3. In caso di recidiva reiterata il sindaco può disporre la sospensione temporanea dell'attività da tre a dieci giorni.

#### **Art. 10**

*(Disposizioni transitorie)*

1. I Panifici attivi alla data di entrata in vigore della presente legge comunicano al SUAP (sportello unico delle attività produttive), entro centottanta giorni dalla data di cui al presente comma, il nominativo del responsabile dell'attività produttiva ai fini dell'annotazione nel registro delle imprese.
2. In sede di prima applicazione della presente legge, i responsabili dell'attività produttiva, ad eccezione dei soggetti di cui all'articolo 6 comma 3, sono tenuti alla formazione di cui all'articolo 7, entro il termine massimo di dodici mesi dall'attivazione dei corsi.

#### **Art. 11**

*(norma finanziaria)*

1. Per la realizzazione delle attività relative alle attività di formazione e avvio della certificazione tramite contrassegno, previste dall'articolo 6 comma 2 e dall'articolo 4 comma 3 della presente legge, è autorizzata per l'anno 2016 la spesa per parte corrente
2. Agli oneri di cui al comma 1 si fa fronte mediante le risorse allocate alla UPB 11.103 CAP 4020
3. Per gli anni 2016 e 2017 le spese di cui ai commi 1 e 3 trovano copertura nei limiti delle risorse annualmente stanziare alle missioni/programmi sopracitate con la legge di approvazione di bilancio dei singoli esercizi finanziari.