

D.L. 4-7-2006 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.
Pubblicato nella Gazz. Uff. 4 luglio 2006, n. 153.

Art. 4. *Disposizioni urgenti per la liberalizzazione dell'attività di produzione di pane*

1. Al fine di favorire la promozione di un assetto maggiormente concorrenziale nel settore della panificazione ed assicurare una più ampia accessibilità dei consumatori ai relativi prodotti, a decorrere dalla data di entrata in vigore del presente decreto, sono abrogate la *legge 31 luglio 1956, n. 1002*, e la lettera b), del comma 2 dell'*articolo 22 del decreto legislativo 31 marzo 1998, n. 112*.

2. L'impianto di un nuovo panificio ed il trasferimento o la trasformazione di panifici esistenti sono soggetti a dichiarazione di inizio attività⁽¹⁵⁾ da presentare al comune competente per territorio ai sensi dell'articolo 19 della legge 7 agosto 1990, n. 241. La dichiarazione deve essere corredata dall'autorizzazione della competente Azienda sanitaria locale in merito ai requisiti igienico-sanitari e dall'autorizzazione alle emissioni in atmosfera, dal titolo abilitativo edilizio e dal permesso di agibilità dei locali, nonché dall'indicazione del nominativo del responsabile dell'attività produttiva, che assicura l'utilizzo di materie prime in conformità alle norme vigenti, l'osservanza delle norme igienico-sanitarie e di sicurezza dei luoghi di lavoro e la qualità del prodotto finito.⁽¹³⁾

2-bis. E' comunque consentita ai titolari di impianti di cui al comma 2 l'attività di vendita dei prodotti di propria produzione per il consumo immediato, utilizzando i locali e gli arredi dell'azienda con l'esclusione del servizio assistito di somministrazione e con l'osservanza delle prescrizioni igienico-sanitarie.⁽¹⁴⁾

2-ter. Entro dodici mesi dalla data di entrata in vigore della legge di conversione del presente decreto, il Ministro dello sviluppo economico, di concerto con il Ministro delle politiche agricole, alimentari e forestali e con il Ministro della salute, previa intesa con la Conferenza permanente per i rapporti fra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano, emana un decreto ai sensi dell'*articolo 17 della legge 23 agosto 1988, n. 400*, volto a disciplinare, in conformità al diritto comunitario:

a) la denominazione di «panificio» da riservare alle imprese che svolgono l'intero ciclo di produzione del pane, dalla lavorazione delle materie prime alla cottura finale;

b) la denominazione di «pane fresco» da riservare al pane prodotto secondo un processo di produzione continuo, privo di interruzioni finalizzate al congelamento, alla surgelazione o alla conservazione prolungata delle materie prime, dei prodotti intermedi della panificazione e degli impasti, fatto salvo l'impiego di tecniche di lavorazione finalizzate al solo rallentamento del processo di lievitazione, da porre in vendita entro un termine che tenga conto delle tipologie panarie esistenti a livello territoriale;

c) l'adozione della dicitura «pane conservato» con l'indicazione dello stato o del metodo di conservazione utilizzato, delle specifiche modalità di confezionamento e di vendita, nonché delle eventuali modalità di conservazione e di consumo. ⁽¹⁴⁾

3. I comuni e le autorità competenti in materia igienico-sanitaria esercitano le rispettive funzioni di vigilanza.

4. Le violazioni delle prescrizioni di cui al presente articolo sono punite ai sensi dell'articolo 22, commi 1, 2, 5, lettera c), e 7, del decreto legislativo 31 marzo 1998, n. 114.

(13) Comma così modificato dalla *legge di conversione 4 agosto 2006, n. 248*.

(14) Comma inserito dalla *legge di conversione 4 agosto 2006, n. 248*.

(15) A norma del *comma 4-ter dell'art. 49, D.L. 31 maggio 2010, n. 78*, convertito, con modificazioni, dalla *L. 30 luglio 2010, n. 122*, le espressioni «segnalazione certificata di inizio attività» e «Scia» sostituiscono, rispettivamente, quelle di «dichiarazione di inizio attività» e «Dia», ovunque ricorrano, anche come parte di una espressione più ampia, e la disciplina di cui al *comma 4-bis del citato art. 49* sostituisce direttamente, dalla data di entrata in vigore della legge di conversione del suddetto *D.L. n. 78/2010*, quella della dichiarazione di inizio attività recata da ogni normativa statale e regionale.

L. 7-8-1990 n. 241

Nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi.
Pubblicata nella Gazz. Uff. 18 agosto 1990, n. 192.

(commento di giurisprudenza)

Art. 19 *Segnalazione certificata di inizio attività - Scia* ⁽⁸²⁾ ⁽⁸⁷⁾ ⁽⁹²⁾

1. Ogni atto di autorizzazione, licenza, concessione non costitutiva, permesso o nulla osta comunque denominato, comprese le domande per le iscrizioni in albi o ruoli richieste per l'esercizio di attività imprenditoriale, commerciale o artigianale il cui rilascio dipenda esclusivamente dall'accertamento di requisiti e presupposti richiesti dalla legge o da atti amministrativi a contenuto generale, e non sia previsto alcun limite o contingente complessivo o specifici strumenti di programmazione settoriale per il rilascio degli atti stessi, è sostituito da una segnalazione dell'interessato, con la sola esclusione dei casi in cui sussistano vincoli ambientali, paesaggistici o culturali e degli atti rilasciati dalle amministrazioni preposte alla difesa nazionale, alla pubblica sicurezza, all'immigrazione, all'asilo, alla cittadinanza, all'amministrazione della giustizia, all'amministrazione delle finanze, ivi compresi gli atti concernenti le reti di acquisizione del gettito, anche derivante dal gioco, nonché di quelli previsti dalla normativa per le costruzioni in zone sismiche e di quelli imposti dalla normativa comunitaria. La segnalazione è corredata dalle dichiarazioni sostitutive di certificazioni e dell'atto di notorietà per quanto riguarda tutti gli stati, le qualità personali e i fatti previsti negli *articoli 46 e 47 del testo unico di cui al decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n. 445*, nonché, ove espressamente previsto dalla normativa vigente, dalle attestazioni e asseverazioni di tecnici abilitati, ovvero dalle dichiarazioni di conformità da parte dell'Agenzia delle imprese di cui all' *articolo 38, comma 4, del decreto-legge 25 giugno 2008, n. 112*, convertito, con modificazioni, dalla *legge 6 agosto 2008, n. 133*, relative alla sussistenza dei requisiti e dei presupposti di cui al primo periodo; tali attestazioni e asseverazioni sono corredate dagli elaborati tecnici necessari per consentire le verifiche di competenza dell'amministrazione. Nei casi in cui la normativa vigente prevede l'acquisizione di atti o pareri di organi o enti appositi, ovvero l'esecuzione di verifiche preventive, essi sono comunque sostituiti dalle autocertificazioni, attestazioni e asseverazioni o certificazioni di cui al presente comma, salve le verifiche successive degli organi e delle amministrazioni competenti. La segnalazione, corredata delle dichiarazioni, attestazioni e asseverazioni nonché dei relativi elaborati tecnici, può essere presentata mediante posta raccomandata con avviso di ricevimento, ad eccezione dei procedimenti per cui è previsto l'utilizzo esclusivo della modalità telematica; in tal caso la segnalazione si considera presentata al momento della ricezione da parte dell'amministrazione. ⁽⁸⁵⁾

2. L'attività oggetto della segnalazione può essere iniziata, anche nei casi di cui all'articolo 19-bis, comma 2, dalla data della presentazione della segnalazione all'amministrazione competente. ⁽⁹¹⁾

3. L'amministrazione competente, in caso di accertata carenza dei requisiti e dei presupposti di cui al comma 1, nel termine di sessanta giorni dal ricevimento della segnalazione di cui al medesimo comma, adotta motivati provvedimenti di divieto di prosecuzione dell'attività e di rimozione degli eventuali effetti dannosi di essa. Qualora sia possibile conformare l'attività intrapresa e i suoi effetti alla normativa vigente, l'amministrazione competente, con atto motivato, invita il privato a provvedere prescrivendo le misure necessarie con la fissazione di un termine non inferiore a trenta giorni per l'adozione di queste ultime. In difetto di adozione delle misure da parte del privato, decorso il suddetto termine, l'attività si intende vietata. Con lo stesso atto motivato, in presenza di attestazioni non veritiere o di pericolo per la tutela dell'interesse pubblico in materia di ambiente, paesaggio, beni culturali, salute, sicurezza pubblica o difesa nazionale, l'amministrazione dispone la sospensione dell'attività intrapresa. L'atto motivato interrompe il termine di cui al primo periodo, che ricomincia a decorrere dalla data in cui il privato comunica l'adozione delle suddette misure. In assenza di ulteriori provvedimenti, decorso lo stesso termine, cessano gli effetti della sospensione eventualmente adottata. ⁽⁹⁰⁾

4. Decorso il termine per l'adozione dei provvedimenti di cui al comma 3, primo periodo, ovvero di cui al comma 6-bis, l'amministrazione competente adotta comunque i provvedimenti previsti dal medesimo comma 3 in presenza delle condizioni previste dall'articolo 21-nonies. ⁽⁸⁹⁾

4-bis. Il presente articolo non si applica alle attività economiche a prevalente carattere finanziario, ivi comprese quelle regolate dal testo unico delle leggi in materia bancaria e creditizia di cui al *decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385*, e dal testo unico in materia di intermediazione finanziaria di cui al *decreto legislativo 24 febbraio 1998, n. 58*. ⁽⁸⁴⁾

[5. Il presente articolo non si applica alle attività economiche a prevalente carattere finanziario, ivi comprese quelle regolate dal testo unico delle leggi in materia bancaria e creditizia di cui al *decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385*, e dal testo unico in materia di intermediazione finanziaria di cui al *decreto legislativo 24 febbraio 1998, n. 58*. Ogni controversia relativa all'applicazione del presente articolo è devoluta alla giurisdizione esclusiva del giudice amministrativo. Il relativo ricorso giurisdizionale, esperibile da qualunque interessato nei termini di legge, può riguardare anche gli atti di assenso formati in virtù delle norme sul silenzio assenso previste dall'articolo 20. ⁽⁸³⁾]

6. Ove il fatto non costituisca più grave reato, chiunque, nelle dichiarazioni o attestazioni o asseverazioni che corredano la segnalazione di inizio attività, dichiara o attesta falsamente l'esistenza dei requisiti o dei presupposti di cui al comma 1 è punito con la reclusione da uno a tre anni.

6-bis. Nei casi di Scia in materia edilizia, il termine di sessanta giorni di cui al primo periodo del comma 3 è ridotto a trenta giorni. Fatta salva l'applicazione delle disposizioni di cui al comma 4 e al comma 6, restano altresì ferme le disposizioni relative alla vigilanza sull'attività urbanistico-edilizia, alle responsabilità e alle sanzioni previste dal *decreto del Presidente della Repubblica 6 giugno 2001, n. 380*, e dalle leggi regionali. ⁽⁸⁶⁾

6-ter. La segnalazione certificata di inizio attività, la denuncia e la dichiarazione di inizio attività non costituiscono provvedimenti taciti direttamente impugnabili. Gli interessati possono sollecitare l'esercizio delle verifiche spettanti all'amministrazione e, in caso di inerzia, esperire esclusivamente l'azione di cui all'*art. 31, commi 1, 2 e 3 del decreto legislativo 2 luglio 2010, n. 104*. ⁽⁸⁸⁾

(82) Articolo sostituito dall'*art. 2, comma 10, L. 24 dicembre 1993, n. 537*, modificato dall'*art. 21, comma 1, lett. aa), L. 11 febbraio 2005, n. 15*, sostituito dall'*art. 3, comma 1, D.L. 14 marzo 2005, n. 35*, convertito con modificazioni, dalla *L. 14 maggio 2005, n. 80*, modificato dall'*art. 9, comma 3, 4 e 5, L. 18 giugno 2009, n. 69*, dall'*art. 85, comma 1, D.Lgs. 26 marzo 2010, n. 59* e, successivamente così sostituito dall'*art. 49, comma 4-bis, D.L. 31 maggio 2010, n. 78*, convertito, con modificazioni, dalla *L. 30 luglio 2010, n. 122*; vedi anche il *comma 4-ter del medesimo art. 49, D.L. 78/2010*.

(83) Comma abrogato dall'*art. 4, comma 1, n. 14) dell'Allegato 4 al D.Lgs. 2 luglio 2010, n. 104*, a decorrere dal 16 settembre 2010, ai sensi di quanto disposto dall'*art. 2, comma 1 del medesimo D.Lgs. 104/2010*.

(84) Comma inserito dall'*art. 2, comma 1-quinquies, D.L. 5 agosto 2010, n. 125*, convertito, con modificazioni, dalla *L. 1° ottobre 2010, n. 163*.

(85) Comma così modificato dall'*art. 5, comma 2, lett. b), n. 2), D.L. 13 maggio 2011, n. 70*, convertito, con modificazioni, dalla *L. 12 luglio 2011, n. 106*, dall'*art. 2, comma 1, D.L. 9 febbraio 2012, n. 5*, convertito, con modificazioni, dalla *L. 4 aprile 2012, n. 35* e, successivamente, dall'*art. 13, comma 1, D.L. 22 giugno 2012, n. 83*, convertito, con modificazioni, dalla *L. 7 agosto 2012, n. 134*.

(86) Comma aggiunto dall'*art. 5, comma 2, lett. b), n. 2), D.L. 13 maggio 2011, n. 70*, convertito, con modificazioni, dalla *L. 12 luglio 2011, n. 106* e, successivamente, così modificato dall'*art. 6, comma 1, lett. b), D.L. 13 agosto 2011, n. 138*, convertito, con modificazioni, dalla *L. 14 settembre 2011, n. 148*.

(87) Per l'interpretazione autentica del presente articolo, vedi l'*art. 5, comma 2, lett. c), D.L. 13 maggio 2011, n. 70*, convertito, con modificazioni, dalla *L. 12 luglio 2011, n. 106*.

(88) Comma aggiunto dall'*art. 6, comma 1, lett. c), D.L. 13 agosto 2011, n. 138*, convertito, con modificazioni, dalla *L. 14 settembre 2011, n. 148*.

(89) Comma modificato dall'*art. 6, comma 1, lett. a), D.L. 13 agosto 2011, n. 138*, convertito, con modificazioni, dalla *L. 14 settembre 2011, n. 148* e dall'*art. 19-bis, comma 3, D.L. 24 giugno 2014, n. 91*, convertito, con modificazioni, dalla *L. 11 agosto 2014, n. 116*. Successivamente il presente comma è stato così sostituito dall'*art. 6, comma 1, lett. a), L. 7 agosto 2015, n. 124*.

(90) Comma modificato dall'*art. 25, comma 1, lett. b-bis), D.L. 12 settembre 2014, n. 133*, convertito, con modificazioni, dalla *L. 11 novembre 2014, n. 164*, sostituito dall'*art. 6, comma 1, lett. a), L. 7 agosto 2015, n. 124*, e, successivamente, così modificato dall'*art. 3, comma 1, lett. b), n. 2), D.Lgs. 30 giugno 2016, n. 126*. Vedi, anche, le disposizioni contenute nell'*art. 4, comma 1 del medesimo D.Lgs. n. 126/2016*.

(91) Comma così modificato dall'*art. 3, comma 1, lett. b), n. 1), D.Lgs. 30 giugno 2016, n. 126*. Vedi, anche, le disposizioni contenute nell'*art. 4, comma 1 del medesimo D.Lgs. n. 126/2016*.

(92) Vedi, anche, l'*art. 2, D.Lgs. 25 novembre 2016, n. 222*.

Copyright 2015 Wolters Kluwer Italia Srl. All rights reserved.

Ministero delle politiche agricole e forestali
D.M. 8-9-1999 n. 350

Regolamento recante norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'articolo 8, comma 1, del D.Lgs. 30 aprile 1998, n. 173.

Pubblicato nella Gazz. Uff. 12 ottobre 1999, n. 240.

D.M. 8 settembre 1999, n. 350 ⁽¹⁾.

Regolamento recante norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'articolo 8, comma 1, del D.Lgs. 30 aprile 1998, n. 173 ⁽²⁾.

(1) Pubblicato nella Gazz. Uff. 12 ottobre 1999, n. 240.

(2) Emanato dal Ministero delle politiche agricole e forestali.

IL MINISTRO PER LE POLITICHE AGRICOLE

Visto il *decreto legislativo 4 giugno 1997, n. 143*, recante il conferimento alle regioni delle funzioni amministrative in materia di agricoltura e pesca e riorganizzazione dell'Amministrazione centrale;

Visto l'*articolo 8, comma 1, del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173*, recante disposizioni in materia di individuazione dei prodotti tradizionali agroalimentari;

Visto il *decreto legislativo 26 maggio 1997, n. 155*, recante attuazione delle direttive CE n. 93/43 e n. 96/3, concernenti l'igiene dei prodotti alimentari;

Visto l'*articolo 17, comma 3, della legge 23 agosto 1988, n. 400*;

D'intesa con il Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato;

Acquisito il parere della Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome;

Visto il parere del Consiglio di Stato n. 149/99, espresso dalla sezione consultiva per gli atti normativi nell'adunanza del 26 luglio 1999;

Vista la comunicazione alla Presidenza del Consiglio dei Ministri a norma dell'*articolo 17 della legge 23 agosto 1988, n. 400*, effettuata con nota dell'11 agosto 1999, n. 7732;

Adotta il seguente regolamento:

1. Finalità ed ambito d'applicazione.

1. Ai fini del presente decreto sono considerati prodotti agroalimentari tradizionali quelli le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo.

2. Per l'individuazione dei prodotti agroalimentari tradizionali le regioni e le province autonome di Trento e Bolzano accertano che le suddette metodiche sono praticate sul proprio territorio in maniera omogenea e secondo regole tradizionali e protrate nel tempo, comunque per un periodo non inferiore ai venticinque anni.

2. *Elenchi regionali e provinciali dei prodotti agroalimentari tradizionali.*

1. Le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano, entro sei mesi dalla data di pubblicazione del presente decreto nella Gazzetta Ufficiale, predispongono gli elenchi regionali o provinciali dei propri prodotti agroalimentari tradizionali.

2. Negli elenchi di cui al comma 1 devono essere indicate, per ogni prodotto, le seguenti informazioni:

a) nome del prodotto;

b) caratteristiche del prodotto e metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura consolidate nel tempo in base agli usi locali, uniformi e costanti, anche raccolti presso le camere di commercio, industria, artigianato e agricoltura competenti per territorio;

c) materiali e attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione, il condizionamento o l'imballaggio dei prodotti;

d) descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura.

3. Le regioni e le province autonome inviano gli elenchi ed i successivi aggiornamenti al Ministero per le politiche agricole che provvede al loro inserimento nell'elenco nazionale di cui all'articolo 3.

3. *Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali.*

1. È istituito presso il Ministero per le politiche agricole l'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali.

2. L'elenco è formato dai prodotti definiti tradizionali dalle regioni e dalle province autonome di Trento e di Bolzano ed inseriti nei rispettivi elenchi.

3. Il Ministero per le politiche agricole cura la pubblicazione annuale dell'elenco, promuovendone la conoscenza a livello nazionale ed estero, nell'ambito delle funzioni ad esso attribuite ai sensi dell'*articolo 2, comma 3, del decreto legislativo 4 giugno 1997, n. 143* ⁽³⁾.

(3) L'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali è stato approvato con *D.M. 18 luglio 2000* (Gazz. Uff. 21 agosto 2000, n. 194, S.O.) e revisionato con *D.M. 8 maggio 2001* (Gazz. Uff. 14 giugno 2001, n. 136, S.O.), modificato dal *D.M. 19 giugno 2001* (Gazz. Uff. 13 luglio 2001, n. 161) e con *D.Dirett. 14 giugno 2002* (Gazz. Uff. 18 luglio 2002, n. 167, S.O.), rettificato dal *D.Dirett. 30 luglio 2002* (Gazz. Uff. 17 agosto 2002, n. 192). Successivamente il *D.Dirett. 6 settembre 2002* (Gazz. Uff. 23 settembre 2002, n. 223) ha corretto il citato *D.Dirett. 30 luglio 2002* e modificato il suddetto *D.Dirett. 14 giugno 2002*. Il *D.Dirett. 25 luglio 2003* (Gazz. Uff. 29 agosto 2003, n. 200, S.O.), modificato dal *D.Dirett. 4 settembre 2003* (Gazz. Uff. 13 settembre 2003, n. 213) e rettificato dal *Comunicato 15 ottobre 2003* (Gazz. Uff. 15 ottobre 2003, n. 240), ha disposto la terza revisione del citato elenco. Con *D.Dirett. 22 luglio 2004* (Gazz. Uff. 18 agosto 2004, n. 193, S.O.), modificato dal *D.Dirett. 12 ottobre 2004* (Gazz. Uff. 25 ottobre 2004, n. 251), è stata approvata la quarta revisione dell'elenco suddetto. Con *D.Dirett. 18 luglio 2005* (Gazz. Uff. 28 luglio 2005, n. 174, S.O.) è stata approvata la quinta revisione dell'elenco di cui sopra. Con *D.Dirett. 10 luglio 2006* (Gazz. Uff. 20 luglio 2006, n. 167, S.O.) è stata approvata la sesta revisione dell'elenco di cui sopra. Con *D.Dirett. 19 giugno 2007* (Gazz. Uff. 27 giugno 2007, n. 147, S.O.) è stata approvata la settima revisione dell'elenco di cui sopra. Con *D.Dirett. 16 giugno 2008* (Gazz. Uff. 30 giugno 2008, n. 151, S.O.) è stata approvata l'ottava revisione dell'elenco di cui sopra. Con *Decr. 5 giugno 2009* (Gazz. Uff. 30 giugno 2009, n. 149, S.O.) è stata approvata la nona revisione dell'elenco di cui sopra. Con *Decr. 16 giugno 2010* (Gazz. Uff. 5 luglio 2010, n. 154, S.O.) è stata approvata la decima revisione dell'elenco di cui sopra. Con *D.Dirett. 17 giugno 2011* (Gazz. Uff. 11 luglio 2011, n. 159, S.O.) è stata approvata l'undicesima revisione dell'elenco di cui sopra. Con *D.Dirett. 7 giugno 2012* (Gazz. Uff. 20 giugno 2012, n. 142, S.O.) è stata approvata la dodicesima revisione dell'elenco di cui sopra. Con *D.Dirett. 12 giugno 2013* (Gazz. Uff. 25 giugno 2013, n. 147, S.O.) è stata approvata la tredicesima revisione dell'elenco di cui sopra. Con *D.Dirett. 5 giugno 2014* (Gazz. Uff. 20 giugno 2014, n. 141, S.O.) è stata approvata la quattordicesima revisione dell'elenco di cui sopra. Con *D.Dirett. 17 giugno 2015* (Gazz. Uff. 22 luglio 2015, n. 168, S.O.) è stata approvata la quindicesima revisione dell'elenco di cui sopra. Da ultimo, con *D.Dirett. 23 maggio 2016* (Gazz. Uff. 21 giugno 2016, n. 143) è stata approvata la sedicesima revisione dell'elenco di cui sopra.

4. Accesso alle deroghe.

1. Per i prodotti tradizionali iscritti negli elenchi regionali o provinciali per i quali risulti necessario accedere alle deroghe previste dall'*articolo 8, comma 2, del decreto legislativo n. 173 del 1998*, le regioni e le province autonome inviano al Ministero per le politiche agricole, per ciascun prodotto interessato, gli elementi relativi alle procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene e disinfezione dei materiali di contatto e dei locali nei quali si svolgono le attività produttive, salvaguardando le caratteristiche di tipicità, salubrità e sicurezza del prodotto, in particolare per quanto attiene la necessità di preservare la flora specifica.

2. Il Ministero per le politiche agricole trasmette al Ministero della sanità ed al Ministero dell'industria, del commercio e dell'artigianato la documentazione regionale di cui al comma 1, per l'emissione del provvedimento di deroga in

conformità con le disposizioni comunitarie concernenti l'igiene degli alimenti, ai sensi dell'*articolo 8, comma 2, del decreto legislativo n. 173 del 1998.*

3. Copia del provvedimento di deroga, di cui al comma 2, è trasmesso dal Ministero della sanità al Ministero per le politiche agricole, per la comunicazione alla regione o provincia autonoma competente, nonché per l'annotazione nell'elenco nazionale a margine del prodotto interessato.

Copyright 2015 Wolters Kluwer Italia Srl. All rights reserved.

Emilia-Romagna

L.R. 17-11-2017 n. 21

Norme in materia di produzione e vendita del pane e dei prodotti da forno e per la loro valorizzazione.
Pubblicata nel B.U. Emilia-Romagna 17 novembre 2017, n. 310.

L.R. 17 novembre 2017, n. 21 ⁽¹⁾.

Norme in materia di produzione e vendita del pane e dei prodotti da forno e per la loro valorizzazione ⁽²⁾.

(1) Pubblicata nel B.U. Emilia-Romagna 17 novembre 2017, n. 310.

(2) In attuazione di quanto disposto dal presente comma vedi la *Delib.G.R. 23 luglio 2018, n. 1186*.

....

Art. 1 *Finalità.*

1. La Regione Emilia-Romagna, al fine di valorizzare la professionalità artigiana, nonché di promuovere la modernizzazione e lo sviluppo dell'attività di panificazione e di garantire il diritto all'informazione del consumatore, disciplina l'attività di produzione e vendita del pane.

2. Per le finalità di cui al comma 1, per le denominazioni di "pane", "pane fresco", "pane parzialmente cotto", "pane conservato", "panificio", "responsabile dell'attività produttiva" si rinvia a quelle previste dalla normativa statale. ⁽³⁾

3. Le disposizioni della presente legge non si applicano al pane prodotto dall'imprenditore agricolo nell'esercizio dell'attività agricola.

(3) Comma così sostituito dall' *art. 20, comma 1, L.R. 27 luglio 2018, n. 11*, a decorrere dal 28 luglio 2018 (ai sensi di quanto disposto dall' *art. 50, comma 1, della stessa legge*).

Art. 2 *Definizioni.* ⁽⁴⁾

[1. Ai sensi dell'*articolo 14 della legge 4 luglio 1967, n. 580* (Disciplina per la lavorazione e commercio dei cereali, degli sfarinati, del pane e delle paste alimentari), è denominato "pane" il prodotto ottenuto dalla cottura totale o parziale di una pasta convenientemente lievitata, preparata con sfarinati di grano, acqua e lievito, con o senza aggiunta di sale comune (cloruro di sodio).

2. Nella produzione del pane possono essere altresì impiegati, oltre agli ingredienti previsti dal comma 1, altri ingredienti alimentari, quali spezie, erbe aromatiche, olio di oliva, olio extravergine di oliva e grasso di suino (strutto), secondo quanto previsto dall'*articolo 4 del decreto del Presidente della Repubblica 30 novembre 1998, n. 502* (Regolamento recante norme per la revisione della normativa in materia di lavorazione e di commercio del pane, a norma dell'*articolo 50 della legge 22 febbraio 1994, n. 146*).

3. In conformità all'*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, con modificazioni, dalla *legge 4 agosto 2006, n. 248*, si intende:

a) per "panificio" l'impresa di panificazione che svolge l'intero ciclo di produzione del pane, dalla lavorazione delle materie prime alla cottura finale. Ai fini della presente legge, l'"impresa di panificazione" è intesa come il complesso di beni e servizi organizzati dall'imprenditore per la produzione di pane, impasti da pane, prodotti da forno dolci e salati. Il termine panificio può designare anche il punto vendita di proprietà o collegato all'impianto di produzione della stessa azienda. Il panificio può svolgere l'intero ciclo di produzione anche degli impasti da pane e dei prodotti da forno assimilati;

b) per "pane fresco" il pane che sia stato preparato secondo un processo di produzione continuo, privo di interruzioni finalizzate al congelamento, alla surgelazione e ad altri trattamenti con effetto conservante di materie prime, dei prodotti intermedi della panificazione e degli impasti, eccezion fatta per le tecniche mirate al solo rallentamento del processo di lievitazione, senza additivi conservanti e che sia posto in vendita al consumatore finale entro un termine che tenga conto delle tipologie panarie esistenti a livello territoriale e comunque non oltre le ventiquattro ore dal momento in cui sia stato completato il processo produttivo.

È ritenuto continuo, ai fini della denominazione in oggetto, il processo di produzione per il quale non intercorra un intervallo di tempo superiore a settantadue ore dall'inizio della lavorazione fino al momento della messa in vendita del prodotto;

c) per "pane conservato" il prodotto che non ha le caratteristiche di cui alla precedente lettera b). Non rientra in tale definizione il pane sottoposto a successivi processi di lavorazione finalizzati all'essiccamento, tostatura e biscottatura del prodotto.

4. Si intende altresì:

a) per "forno regionale artigianale" l'esercizio di vendita annesso, ovvero i locali di produzione e stoccaggio, non necessariamente attigui, ma riconducibili al panificio iscritto all'albo delle imprese artigiane ai sensi della *legge 8 agosto 1985, n. 443* (Legge-quadro per l'artigianato) e avente sede legale o operativa in Emilia-Romagna;

b) per prodotto "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 pane. È da considerarsi tale l'impasto

sottoposto a congelamento, surgelazione o ad altri metodi di conservazione che mantengano inalterate le caratteristiche del prodotto intermedio per prolungati periodi di tempo, determinando un'effettiva interruzione del ciclo produttivo.

5. È comunque vietato l'utilizzo di denominazioni quali pane di giornata, pane appena sfornato e pane caldo, nonché di qualsiasi altra denominazione che possa indurre in inganno il consumatore.]

(4) Articolo abrogato dall' *art. 21, comma 1, L.R. 27 luglio 2018, n. 11*, a decorrere dal 28 luglio 2018 (ai sensi di quanto disposto dall' *art. 50, comma 1, della stessa legge*).

Art. 3 *Attività di panificio.*

1. L'apertura di un nuovo panificio, il trasferimento e la trasformazione di panifici già esistenti sono soggetti a segnalazione certificata di inizio attività (SCIA), ai sensi dell'*articolo 19 della legge 7 agosto 1990, n. 241* (Nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi), da inoltrarsi al Comune competente per territorio, nonché al rispetto della vigenti norme in materia igienico-sanitaria, edilizia, ambientale e di sicurezza nei luoghi di lavoro.

[2. Il panificio di cui all'*articolo 2, comma 3, lettera a)*, produce il pane fresco con metodi tradizionali oppure mediante tecnologie alternative o innovative idonee a garantire al consumatore un prodotto di qualità. ⁽⁵⁾]

[3. Il panificio può svolgere anche attività di produzione e vendita di prodotti da forno, di impasti e di prodotti semilavorati refrigerati, congelati o surgelati, nonché attività di vendita dei prodotti di propria produzione per il consumo immediato, utilizzando locali e arredi dell'azienda, con esclusione del servizio assistito di somministrazione e con l'osservanza delle norme igienico-sanitarie. ⁽⁵⁾]

(5) Comma abrogato dall' *art. 22, comma 1, L.R. 27 luglio 2018, n. 11*, a decorrere dal 28 luglio 2018 (ai sensi di quanto disposto dall' *art. 50, comma 1, della stessa legge*).

Art. 4 *Responsabile dell'attività produttiva.*

1. Il responsabile dell'attività produttiva garantisce il rispetto delle regole di buona pratica professionale, l'utilizzo di materie prime in conformità alle norme vigenti, l'osservanza delle norme igienico-sanitarie e di sicurezza dei luoghi di lavoro, nonché la qualità del prodotto finito. ⁽⁶⁾

2. Il responsabile dell'attività produttiva:

a) è il titolare, ovvero un collaboratore familiare, socio o lavoratore dell'impresa di panificazione, appositamente designato dal legale rappresentante dell'impresa stessa all'atto della presentazione della SCIA;

b) deve essere individuato per ogni panificio e per ogni unità locale di un impianto di produzione ove è presente il laboratorio di panificazione;

[c) deve frequentare con esito positivo un corso di formazione professionale. I contenuti, la durata e le modalità di svolgimento del corso sono stabiliti con provvedimento della Giunta regionale, che definisce anche le modalità di aggiornamento periodico, ai sensi della *legge regionale 30 giugno 2003, n. 12* (Norme per l'uguaglianza delle opportunità di accesso al sapere, per ognuno e per tutto l'arco della vita, attraverso il rafforzamento dell'istruzione e della formazione professionale, anche in integrazione tra loro). ⁽⁷⁾]

3. La Regione promuove la qualificazione delle competenze delle persone che operano nelle attività di panificazione, ed in particolare di coloro che esercitano o intendono esercitare l'attività di responsabile di cui al comma 2, anche al fine di favorirne l'aggiornamento periodico, nell'ambito dei programmi di cui alla *legge regionale 30 giugno 2003, n. 12* (Norme per l'uguaglianza delle opportunità di accesso al sapere, per ognuno e per tutto l'arco della vita, attraverso il rafforzamento dell'istruzione e della formazione professionale, anche in integrazione tra loro) e alla *legge regionale 1 agosto 2005, n. 17* (Norme per la promozione dell'occupazione, della qualità, sicurezza e regolarità del lavoro). ⁽⁸⁾

[4. L'elenco dei diplomi di cui al comma 3, lettere c) e d), è individuato dalla Giunta regionale. ⁽⁹⁾]

[5. Le attività di cui al comma 3, lettere a) e b), devono essere accertate presso l'Istituto nazionale per la previdenza sociale (INPS), l'Istituto nazionale per l'assicurazione contro gli infortuni sul lavoro (INAIL), il Centro per l'impiego o la Camera di commercio, industria, artigianato, agricoltura (CCIAA). ⁽⁹⁾]

[6. Le modalità di aggiornamento professionale periodico del responsabile dell'attività produttiva sono definite con provvedimento della Giunta regionale. ⁽⁹⁾]

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

(6) Comma così modificato dall' *art. 23, comma 1, L.R. 27 luglio 2018, n. 11*, a decorrere dal 28 luglio 2018 (ai sensi di quanto disposto dall' *art. 50, comma 1, della stessa legge*).

(7) Lettera soppressa dall' *art. 23, comma 2, L.R. 27 luglio 2018, n. 11*, a decorrere dal 28 luglio 2018 (ai sensi di quanto disposto dall' *art. 50, comma 1, della stessa legge*).

(8) Comma così sostituito dall' *art. 23, comma 3, L.R. 27 luglio 2018, n. 11*, a decorrere dal 28 luglio 2018 (ai sensi di quanto disposto dall' *art. 50, comma 1, della stessa legge*).

(9) Comma abrogato dall' *art. 23, comma 4, L.R. 27 luglio 2018, n. 11*, a decorrere dal 28 luglio 2018 (ai sensi di quanto disposto dall' *art. 50, comma 1, della stessa legge*).

Art. 5 *Informazione al consumatore.* ⁽¹⁰⁾

1. Al fine di assicurare una corretta e puntuale informazione ai consumatori per orientarli verso scelte sempre più consapevoli, nella vendita delle tipologie panare di cui all'articolo 1, comma 2, deve essere immediatamente e chiaramente identificabile il prodotto esposto, sia attraverso la separazione dei diversi prodotti, sia attraverso indicazioni ben visibili a scaffale.

2. Fermo restando quanto previsto dall'*articolo 1 del decreto del Presidente della Repubblica 30 novembre 1998, n. 502* (Regolamento recante norme per la revisione normativa in materia di lavorazione e di commercio del pane, a norma dell'*articolo 50 della L. 22 febbraio 1994, n. 146*), in merito agli obblighi di distribuzione e messa in vendita, ai fini di cui al comma 1, è fatto divieto, all'esterno o all'interno dei locali di vendita nonché per l'indicazione degli scaffali, dell'uso di diciture ingannevoli quali pane di giornata, pane appena sfornato o pane caldo ad indicare il prodotto ottenuto mediante completamento di cottura di pane parzialmente cotto, surgelato o non, di cui all'*articolo 14 della legge 4 luglio 1967, n. 580* (Disciplina per la lavorazione e commercio dei cereali, degli sfarinati, del pane e delle paste alimentari).

3. Fermo restando quanto previsto dal *decreto legislativo 15 dicembre 2017, n. 231* (Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del regolamento (UE) n. 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del medesimo regolamento (UE) n. 1169/2011 e della *direttiva 2011/91/UE*, ai sensi dell'*articolo 5 della legge 12 agosto 2016, n. 170* "Legge di delegazione europea 2015"), nonché dalla normativa 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. È consentita la vendita di pane sfuso in aree pubbliche, nelle costruzioni stabili e nei negozi mobili, purché l'esercente sia dotato di apposite attrezzature per l'esposizione, con idonee caratteristiche igienico-sanitarie. In assenza di tali attrezzature è consentita solo la vendita di pane confezionato all'origine dall'impresa produttrice.

(10) Articolo così sostituito dall' *art. 24, comma 1, L.R. 27 luglio 2018, n. 11*, a decorrere dal 28 luglio 2018 (ai sensi di quanto disposto dall' *art. 50, comma 1, della stessa legge*).

Art. 6 Valorizzazione. ⁽¹¹⁾

1. La Regione, al fine di promuovere e valorizzare il pane ed i prodotti realizzati dai forni regionali artigianali, intesi quali esercizi di vendita, ovvero locali di produzione e stoccaggio non necessariamente attigui ma riconducibili ai panifici iscritti all'albo delle imprese artigiane ai sensi della *legge 8 agosto 1985, n. 443* (Legge-quadro per l'artigianato), può sostenerne le iniziative promozionali.

2. In particolare, la Regione supporta con specifici contributi le iniziative da tenersi durante la "Giornata del pane e dei prodotti da forno", che si svolge ogni anno.

3. La data dell'evento di cui al comma 2, nonché l'ammontare e le modalità di concessione dei contributi di cui al presente articolo, sono definite con atto della Giunta regionale.

4. Per l'attività di valorizzazione e di promozione di cui all'articolo 1, comma 1, la Giunta regionale predispone, fra l'altro, azioni finalizzate alla tracciabilità del prodotto, anche supportando accordi intercategoriaли di filiere.

(11) Articolo così sostituito dall' *art. 25, comma 1, L.R. 27 luglio 2018, n. 11*, a decorrere dal 28 luglio 2018 (ai sensi di quanto disposto dall' *art. 50, comma 1, della stessa legge*).

Art. 6-bis Regolamento. ⁽¹²⁾

1. La Giunta regionale, entro il 31 gennaio 2019 e previo parere della Commissione assembleare competente, adotta un regolamento con il quale sono disciplinati:

- a) l'utilizzo delle denominazioni di "pane", "pane fresco", "pane parzialmente cotto", "pane conservato" e "panificio" per le finalità di cui all'articolo 1, comma 1;
- b) le modalità, omogenee sull'intero territorio regionale, di indicazione e separazione dei prodotti panari al momento della vendita, atte a garantire una corretta e puntuale informazione ai consumatori, ai sensi dell'articolo 5;
- c) gli indirizzi generali relativi alle caratteristiche delle azioni finalizzate alla promozione della tracciabilità del prodotto, ai sensi dell'articolo 6, comma 4;
- d) i contenuti, la durata e le modalità di svolgimento dei corsi di formazione previsti dall'articolo 4.

2. Il progetto di regolamento di cui al comma 1 è sottoposto dalla Giunta regionale, nelle parti che lo richiedano, alla procedura di informazione ai sensi della *direttiva (UE) 2015/1535* del Parlamento europeo e del Consiglio del 9 settembre 2015 che prevede una procedura di informazione nel settore delle regolamentazioni tecniche e delle regole relative ai servizi della società dell'informazione (codificazione), con riferimento alle disposizioni che costituiscono progetti di regole tecniche ai sensi della direttiva.

(12) Articolo aggiunto dall' *art. 26, comma 1, L.R. 27 luglio 2018, n. 11*, a decorrere dal 28 luglio 2018 (ai sensi di quanto disposto dall' *art. 50, comma 1, della stessa legge*).

Art. 7 Vigilanza.

1. La vigilanza sull'applicazione della presente legge è esercitata dai Comuni, a cui spettano i proventi delle sanzioni amministrative previste dall'*articolo 8*. Resta salva la competenza dell'Azienda USL (AUSL) per le violazioni in materia sanitaria, nonché relative alla tutela e alla sicurezza del lavoro.

Art. 8 Sanzioni.

Campania

L.R. 25-2-2014 n. 10

Disposizioni in materia di produzione e di vendita del pane e modifiche degli articoli 3 e 4 della legge regionale 9 gennaio 2014, n. 1 (Nuova disciplina in materia di distribuzione commerciale).

Pubblicata nel B.U. Campania 25 febbraio 2014, n. 14.

L.R. 25 febbraio 2014, n. 10 ⁽¹⁾.

Disposizioni in materia di produzione e di vendita del pane e modifiche degli articoli 3 e 4 della legge regionale 9 gennaio 2014, n. 1 (Nuova disciplina in materia di distribuzione commerciale).

(1) Pubblicata nel B.U. Campania 25 febbraio 2014, n. 14.

IL CONSIGLIO REGIONALE

Ha approvato

IL PRESIDENTE DELLA GIUNTA REGIONALE

Promulga

la seguente legge:

Art. 1 *Oggetto e finalità.*

1. La Regione riconosce il fondamentale ruolo economico del settore della panificazione e, in conformità alle norme comunitarie e alla legislazione nazionale, nell'esercizio delle funzioni ad essa delegate, persegue i seguenti obiettivi:

- a) la valorizzazione del settore mediante la modernizzazione e lo sviluppo dell'attività di panificazione;
- b) il miglioramento qualitativo e l'incremento della sicurezza igienico-sanitaria dei prodotti commercializzati;
- c) il miglioramento dell'informazione a tutela della salute e della sicurezza del cittadino-consumatore;
- d) il riconoscimento delle diverse tipologie produttive e di commercializzazione del pane;
- e) la promozione dei contratti di filiera finalizzati alla tracciabilità del prodotto;
- f) l'attuazione di strumenti finalizzati alla valorizzazione ed alla promozione dei prodotti tipici da forno della tradizione campana;

- g) la promozione dell'ammodernamento e del miglioramento qualitativo delle imprese del settore della panificazione;
 - h) la realizzazione di strumenti permanenti di monitoraggio, di elaborazione di proposte e dell'attuazione di iniziative;
 - i) la lotta alla panificazione abusiva e alla concorrenza sleale;
 - l) la riduzione dell'impatto ambientale per i materiali di confezionamento.
-

Art. 2 *Definizioni.*

1. Ai fini della presente legge si intende per:

a) **panificio**: l'impresa di panificazione in regola con le disposizioni per la liberalizzazione dell'attività di produzione di pane prevista dall'*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, con modificazioni, dalla *legge 4 agosto 2006, n. 248* che effettua l'intero ciclo di produzione, dalla lavorazione delle materie prime fino alla cottura finale del pane. L'impianto di panificazione, se finalizzato al ciclo completo di produzione del pane, dalla lavorazione delle materie prime fino alla cottura totale, deve essere provvisto di ambienti ed attrezzature idonee al deposito delle materie prime, alla loro lavorazione, alla preparazione, alla trasformazione e alla cottura, nonché dei requisiti previsti dalla normativa vigente in materia di igiene e di sicurezza nei luoghi di lavoro. L'impianto di panificazione, se finalizzato soltanto alla produzione degli impasti da pane, deve essere provvisto di ambienti ed attrezzature idonei al deposito delle materie prime, alla loro lavorazione, alla preparazione, al confezionamento e alla conservazione dei prodotti intermedi di panificazione, nonché dei requisiti previsti dalla normativa vigente in materia di igiene e di sicurezza nei luoghi di lavoro. L'impianto di cottura deve essere provvisto di ambienti ed attrezzature idonei allo svolgimento delle attività previste dalla normativa vigente in materia di igiene e di sicurezza nei luoghi di lavoro;

b) **responsabile di panificazione**: il titolare, il coadiuvante familiare, il socio o il dipendente lavoratore dell'impresa di panificazione che presta in misura prevalente la propria opera nell'ambito dello stesso impianto, sovrintendendo e coordinando la produzione del pane nelle relative fasi del processo;

c) **contratto di filiera**: l'insieme delle regole e delle operazioni relative alla coltivazione, alla lavorazione, alla trasformazione ed alla commercializzazione della filiera della panificazione, concordato tra le parti.

Art. 3 *Panificio.*

1. L'utilizzo della denominazione panificio è riservato esclusivamente all'impresa di panificazione che, per la struttura e l'organizzazione del lavoro, esercita nel proprio ambito l'intero ciclo di produzione del pane.

2. Il titolare del panificio, di cui al comma 1, nomina il responsabile di panificazione per ogni impianto attivato, le cui funzioni sono stabilite dall'articolo

4.

3. L'apertura di un nuovo panificio, il trasferimento e la trasformazione di panifici già esistenti sono soggetti alla Segnalazione Certificata di Inizio Attività (SCIA), ai sensi dell'*articolo 19 della legge 7 agosto 1990, n. 241* (Nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi) da inoltrarsi al Comune competente per territorio, tramite lo Sportello Unico per le Attività Produttive (SUAP). La SCIA è corredata dall'indicazione del nominativo del responsabile dell'attività produttiva di cui all'articolo 4. L'attività di panificazione è esercitata nel rispetto delle vigenti norme in materia igienico-sanitaria, edilizia, ambientale e di sicurezza nei luoghi di lavoro.

Art. 4 *Responsabile di panificazione.*

1. Il responsabile di panificazione svolge l'attività produttiva in completa autonomia relativamente alla gestione, all'organizzazione e all'attuazione della produzione.

2. Al responsabile della panificazione è affidato il compito di garantire all'interno dell'azienda:

- a) il rispetto delle regole di buona pratica professionale;
 - b) l'utilizzo di materie prime conformi alle norme vigenti;
 - c) l'osservanza delle norme igieniche e di sicurezza nei luoghi di lavoro;
 - d) la qualità del prodotto finito.
-

Art. 5 *Pane fresco.*

1. In attuazione dell'*articolo 4 del decreto-legge 223/2006*, convertito, con modificazioni, dalla *legge 248/2006*, la denominazione pane fresco è riservata in via esclusiva al pane caratterizzato dai seguenti requisiti:

a) il pane posto in vendita al consumatore finale entro e non oltre la giornata nella quale è stato completato il processo produttivo;

b) il pane prodotto secondo un processo produttivo continuo, privo di interruzioni finalizzate alla conservazione, a partire dalle materie prime fino alla completa cottura finale;

c) il pane ottenuto con cotture di impasti che non hanno subito la surgelazione, il congelamento o altro tipo di processo finalizzato alla conservazione prolungata dello stesso impasto, tale da costituire interruzione del processo produttivo.

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

Art. 6 *Pane tradizionale di alta qualità.*

1. La denominazione di "pane tradizionale di alta qualità" spetta ai seguenti:

a) pani tradizionali tipici locali identificati dalla Regione, ai sensi dell'*articolo 8 del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173* (Disposizioni in materia di contenimento dei costi di produzione e per il rafforzamento strutturale delle imprese agricole, a norma dell'*articolo 55, commi 14 e 15, della legge 27 dicembre 1997, n. 449*) e del *decreto Ministeriale 8 settembre 1999, n. 350* (Regolamento recante norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'*art. 8, comma 1, del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173*) riportati negli elenchi regionali e inseriti nell'elenco nazionale;

b) pani riconosciuti ai sensi della normativa europea in materia di Denominazione di Origine Protetta (DOP) e di Indicazione Geografica Protetta (IGP).

2. Il pane tradizionale 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.

Art. 7 *Consumo immediato.*

1. È consentita alle imprese di panificazione l'attività di vendita anche per il consumo immediato del pane, purché in misura prevalente di propria produzione, utilizzando i locali, le attrezzature e gli arredi dell'azienda, comprese le eventuali superfici pertinenti, aperte al pubblico, nel rispetto delle prescrizioni igienico-sanitarie e delle disposizioni in materia di commercio.

Art. 8 *Centri di assistenza tecnica.*

1. Per sviluppare i processi di ammodernamento delle imprese di panificazione sono istituiti i Centri di Assistenza Tecnica alle imprese, costituiti, anche in forma consortile, dalle associazioni di categoria maggiormente rappresentative del settore a livello provinciale, e da altri soggetti interessati. I Centri di Assistenza Tecnica sono autorizzati dalla Regione all'esercizio delle attività previste nei rispettivi statuti, secondo modalità da definire con apposito regolamento che il Presidente della Giunta regionale, previa delibera della Giunta regionale, emana entro novanta giorni dalla data di entrata in vigore della presente legge.

2. I Centri di Assistenza Tecnica svolgono a favore delle imprese attività di assistenza tecnica, di formazione e di aggiornamento in materia di innovazione tecnologica e organizzativa, nonché 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 nei luoghi di lavoro e nelle materie previste nei rispettivi statuti, nonché nelle attività finalizzate alla certificazione di qualità delle imprese.

3. Le amministrazioni pubbliche si avvalgono dei Centri di Assistenza Tecnica per facilitare il rapporto tra le amministrazioni pubbliche e le imprese utenti.

Art. 9 *Contratti di filiera e di promozione.*

1. Per promuovere la tracciabilità del prodotto del pane e la valorizzazione della produzione agroalimentare, la Regione favorisce la stipula dei contratti di filiera tra i rappresentanti delle attività economiche, che hanno quali scopi primari:

- a) il miglioramento della conoscenza e della trasparenza del mercato;
- b) la riduzione dell'impiego di prodotti fitosanitari e degli organismi geneticamente modificati, la salvaguardia dei suoli e delle acque, la garanzia della qualità dei prodotti finali;
- c) la promozione di metodi di produzione conformi ai principi di tutela dell'ambiente.

2. I contratti di filiera sono stipulati tra i rappresentanti delle attività economiche connesse con la produzione, il commercio e la trasformazione delle materie prime della filiera della panificazione e contengono:

- a) l'impegno reciproco delle parti per la programmazione della qualità delle produzioni;
- b) la definizione di obiettivi, di metodologie organizzative e di procedure comuni;
- c) i disciplinari di produzione e di cessione della materia prima fino all'utilizzazione finale;
- d) l'impegno dei contraenti per almeno un triennio.

3. La Giunta regionale definisce con regolamento, da emanarsi entro novanta giorni dalla data di entrata in vigore della presente legge, le modalità e le procedure per il riconoscimento dei contratti di filiera.

Art. 10 *Tavolo di lavoro regionale del settore panificazione.*

1. La Regione assicura il sistema coordinato di monitoraggio, di analisi e di elaborazione di proposte mediante la costituzione di apposito tavolo di lavoro, al quale partecipano i rappresentanti delle Associazioni di categoria, delle Associazioni dei lavoratori dipendenti e delle Associazioni dei consumatori.

2. Il tavolo di lavoro regionale, presieduto dal Presidente della Giunta regionale o suo delegato, è costituito da:

- a) il dirigente della struttura regionale competente in materia di artigianato;

- b) il dirigente della struttura regionale competente in materia di tutela dei consumatori;
- c) un membro per ognuna delle associazioni di categoria, maggiormente rappresentative in ambito regionale;
- d) quattro membri designati dalle associazioni sindacali dei lavoratori dipendenti del settore panificazione;
- e) quattro membri designati dal comitato regionale dei consumatori e degli utenti, di cui all'*articolo 3 della legge regionale 3 settembre 2002, n. 19* (Tutela dei consumatori e degli utenti);
- f) un segretario designato dal Presidente dell'Osservatorio scelto tra i funzionari della struttura regionale competente in materia di artigianato.

3. La partecipazione ai lavori del tavolo regionale è a titolo gratuito.

4. Il tavolo di lavoro regionale ha i seguenti compiti:

- a) monitorare il grado di applicazione della presente legge;
- b) elaborare le proposte, le analisi, gli studi e le ricerche, costituire gruppi di lavoro, promuovere le conferenze e le iniziative sulle problematiche inerenti il settore della panificazione;
- c) svolgere le attività consultive in ordine agli atti di programmazione e alle proposte di legge che coinvolgono gli interessi delle imprese del settore;
- d) promuovere gli strumenti di comunicazione e di interazione tra i consumatori e gli operatori del settore;
- e) promuovere le iniziative per valorizzare le produzioni di qualità e le lavorazioni tradizionali.

5. Il tavolo di lavoro ha sede presso gli uffici della Giunta regionale.

6. I componenti sono nominati con decreto del Presidente della Giunta regionale, su proposta dell'Assessore regionale alle attività produttive, sentita la Commissione Consiliare competente, permangono in carica per due anni e possono essere rinominati; il loro rinnovo è effettuato almeno tre mesi prima della scadenza.

7. Il tavolo regionale al termine del mandato continua ad esercitare le funzioni, in regime di prorogatio, sino alla nomina dei nuovi componenti.

Art. 11 *Vigilanza.*

1. La vigilanza sull'applicazione della presente legge è esercitata dai Comuni e dalle Aziende Sanitarie Locali territorialmente competenti.

2. Il Dipartimento della programmazione e dello sviluppo economico della Giunta Regionale esercita, in via esclusiva, il controllo analogo sulla applicazione della presente legge e delle leggi regionali: *9 gennaio 2014, n. 1* (Nuova disciplina in materia di distribuzione commerciale), *6 dicembre 2013, n. 19* (Assetto dei consorzi per le aree di sviluppo industriale), *30 ottobre 2013, n. 15* (Disposizioni in materia di razionalizzazione delle società partecipate dalla Regione Campania del Polo Sviluppo, Ricerca e I.C.T.) ⁽²⁾.

(2) Per l'interpretazione autentica della disposizione prevista dal presente comma, vedi l' *art. 1, comma 14, L.R. 7 agosto 2014, n. 16.*

Art. 12 *Modifiche agli articoli 3 e 4 della legge regionale 1/2014.*

1. La *legge regionale 9 gennaio 2014, n. 1* (Nuova disciplina in materia di distribuzione commerciale), è così modificata:

a) la lettera v) del comma 1 dell'articolo 3 è sostituita dalla seguente:

"v) esercizi di vicinato, gli esercizi con le superfici di vendita nei limiti previsti dall'*articolo 4, comma 1, lettera d) del decreto legislativo 31 marzo 1998, n. 114* (Riforma della disciplina relativa al settore del commercio, a norma dell'*articolo 4, comma 4, della legge 15 marzo 1997, n. 59*)";

b) la lettera z) del comma 1 dell'articolo 3 è sostituita dalla seguente:

"z) medie strutture di vendita, gli esercizi con le superficie di vendita nei limiti previsti dall'*articolo 4, comma 1, alla lettera e) del decreto legislativo 114/98*";

2. L'*articolo 4 della legge regionale n. 1/2014* è così modificato:

a) alla lettera a) del comma 1 le parole: "fino a 150 metri quadrati" sono sostituite dalle seguenti: "nei limiti dimensionali previsti dall'*articolo 3, comma 1, lettera v)*";

b) alla lettera c) del comma 1 le parole: "da 151 metri quadrati a 2.500 metri quadrati" sono sostituite dalle seguenti: "nei limiti dimensionali previsti dall'*articolo 3, comma 1, lettera z)*";

c) alla lettera d) del comma 1 le parole: "da 151 metri quadrati a 2.500 metri quadrati" sono sostituite dalle seguenti: "nei limiti dimensionali previsti dall'*articolo 3, comma 1, lettera z)*".

Art. 13 *Norma finanziaria.*

1. La presente legge non comporta oneri finanziari a carico del bilancio regionale.

Art. 14 *Entrata in vigore.*

1. La presente legge entra in vigore il giorno successivo alla pubblicazione nel Bollettino ufficiale della Regione.

La presente legge sarà pubblicata nel Bollettino Ufficiale della Regione Campania.

È fatto obbligo a chiunque spetti, di osservarla e di farla osservare come legge della Regione Campania.

Copyright 2015 Wolters Kluwer Italia Srl. All rights reserved.

Abruzzo

L.R. 9-6-2016 n. 14

Disposizioni in materia di promozione e tutela dell'attività di panificazione in Abruzzo.
Pubblicata nel B.U. Abruzzo 24 giugno 2016, n. 91, speciale.

L.R. 9 giugno 2016, n. 14 ⁽¹⁾.

Disposizioni in materia di promozione e tutela dell'attività di panificazione in Abruzzo.

(1) Pubblicata nel B.U. Abruzzo 24 giugno 2016, n. 91, speciale.

VISTO l'art. 121 della Costituzione come modificato dalla legge costituzionale 22 novembre 1999 n. 1;

VISTI gli artt. 34 e 44 del vigente Statuto regionale;

VISTO il verbale del Consiglio Regionale n. 62/6 del 24.5.2016

IL PRESIDENTE DELLA GIUNTA REGIONALE

Promulga

La seguente legge regionale

E ne dispone la pubblicazione sul Bollettino Ufficiale della Regione Abruzzo.

Art. 1 *Principi ispiratori.*

1. La Regione Abruzzo, nel rispetto dei principi e della normativa di settore, disciplina il "Sistema della Panificazione Artigianale" sul territorio regionale, al fine di garantire l'esercizio dell'attività di panificazione, di assicurare la qualità professionale degli operatori, valorizzare le produzioni artigianali, il pane fresco e di filiera, le specificità tradizionali e territoriali, la sicurezza igienico-sanitaria.

2. La Regione valorizza, altresì, l'attività di panificazione attraverso la partecipazione obbligatoria a corsi di formazione e aggiornamento professionale per i Responsabili dell'attività produttiva, di cui all'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, con modificazioni, dalla legge 4 agosto 2006, n. 248.

3. Le disposizioni ed i principi della presente legge non si applicano alle imprese che svolgono attività di somministrazione di alimenti e bevande.

Art. 2 *Definizione dell'attività di panificazione.*

1. Ai sensi dell'*articolo 4 del D.L. 223/2006 convertito dalla legge n. 248/2006*, la denominazione di panificio è da riservare alle imprese che svolgono l'intero ciclo di produzione del pane, dalla lavorazione delle materie prime fino alla cottura finale.

2. Ai fini di cui alla presente legge, l'impresa di panificazione è l'azienda di panificazione intesa come il complesso di beni e servizi organizzati dall'imprenditore per la produzione di pane, impasti da pane, pizze, focacce, prodotti da forno dolci e salati, pasticceria fresca.

3. L'impresa di cui al comma 2 nomina un Responsabile dell'attività produttiva. Qualora l'impresa possieda più unità operative in cui avviene la panificazione, per ognuna di esse, viene indicato un Responsabile dell'attività produttiva.

4. Il panificio può svolgere anche:

a) attività di produzione e vendita di prodotti da forno, di impasti e di prodotti semilavorati refrigerati, congelati o surgelati;

b) attività di vendita dei prodotti di propria produzione per il consumo immediato con esclusione del servizio assistito di somministrazione, nelle forme e secondo le modalità di cui alla normativa vigente in materia di esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande e con l'osservanza delle prescrizioni igienico-sanitarie.

5. L'esercizio commerciale che si limita al completamento della cottura del prodotto intermedio di panificazione non è considerato impresa di panificazione.

6. L'esercizio commerciale che attiva al suo interno un'impresa di panificazione, così come definita dai commi 1, 2, 3 e 4, è tenuto alla nomina del Responsabile dell'attività produttiva.

Art. 3 *Disposizioni attuative.*

1. Entro centoventi giorni dalla data di pubblicazione della presente legge e nel rispetto delle normativa statale ed europea, la Giunta regionale propone al Consiglio regionale, per l'approvazione, il regolamento con il quale sono disciplinati tra l'altro:

a) i requisiti dell'impianto di panificazione e di cottura;

b) l'utilizzo delle denominazioni di panificio, forno di qualità, pane fresco e pane conservato;

c) la commercializzazione del prodotto intermedio di panificazione, la commercializzazione del pane ottenuto dalla lievitazione e cottura, ovvero dalla

sola cottura di un prodotto intermedio di panificazione, nonché la commercializzazione del pane sfuso;

d) i casi di sospensione dell'attività di panificazione;

e) i contenuti, la durata e le modalità di svolgimento dei corsi di formazione previsti nella presente legge;

f) gli indirizzi generali relativi alle caratteristiche degli accordi e dei programmi di filiera di cui all'articolo 11.

1-bis. Il progetto di regolamento di cui al comma 1 è sottoposto dal competente Servizio del Dipartimento Sviluppo Economico, Politiche del Lavoro, dell'Istruzione, della Ricerca e dell'Università della Giunta regionale alla procedura di informazione ai sensi della *direttiva (UE) 2015/1535* del Parlamento europeo e del Consiglio del 9 settembre 2015 che prevede una procedura d'informazione nel settore delle regolamentazioni tecniche e delle regole relative ai servizi della società dell'informazione ⁽²⁾.

(2) Comma aggiunto dall' *art. 1, comma 1, L.R. 23 agosto 2016, n. 28*, a decorrere dal 3 settembre 2016 (ai sensi di quanto stabilito dall' *art. 3, comma 1, della medesima legge*).

Art. 4 *Responsabile dell'attività di panificazione.*

1. La Regione Abruzzo valorizza la professionalità del Responsabile dell'attività produttiva attraverso la definizione di percorsi di formazione obbligatoria e di aggiornamento professionale.

2. Il Responsabile dell'attività produttiva è assoggettato alla formazione obbligatoria entro il termine massimo di sei mesi dall'inizio dell'attività d'impresa, secondo le modalità di cui all'articolo 6. Il Responsabile dell'attività produttiva è il titolare, collaboratore familiare, socio o lavoratore dell'impresa di panificazione che, su specifica designazione del legale rappresentante dell'impresa stessa, da effettuarsi all'atto della presentazione della SCIA, presta in misura prevalente la propria opera nell'ambito dello stesso impianto.

3. Al Responsabile dell'attività produttiva è affidato il compito di garantire il rispetto delle regole di buona pratica professionale, l'utilizzo di materie prime in conformità alle norme vigenti, l'osservanza delle norme igienico-sanitarie e di sicurezza dei luoghi di lavoro, nonché la qualità del prodotto finito. Al Responsabile dell'attività produttiva è, altresì, demandato l'onere di garantire la tracciabilità di tutti gli ingredienti impiegati nella produzione del pane, avendo cura che, nell'etichetta illustrativa del prodotto finito, sia indicato ogni singolo ingrediente e la sua provenienza, nei casi previsti e nel rispetto della normativa vigente.

4. Le imprese che intendono svolgere l'attività in forma non artigiana indicano nella SCIA il soggetto esterno in possesso di almeno uno dei requisiti di cui all'articolo 5.

Art. 5 *Requisiti per l'esercizio dell'attività di panificazione.*

1. Per poter svolgere l'attività di panificazione i soggetti interessati devono aver conseguito l'idoneità all'esercizio dell'attività di "panificatore" attraverso:

a) la partecipazione a corsi di formazione disciplinati dalla normativa vigente e nel rispetto degli standard relativi al conseguimento della qualifica di "Operatore di panificio e pastificio" già disciplinati con Delib.G.R. 6 maggio 2011, n. 306 (Definizione della figura professionale di "Operatore di panificio e pastificio" e approvazione degli indirizzi per i contenuti minimi del corso di formazione per il conseguimento della qualifica);

b) acquisizione di qualifica professionale ai fini contrattuali conseguita a seguito del rapporto di apprendistato.

2. La formazione professionale prevista al comma 1, lettere a) e b) può essere somministrata:

a) dalle Agenzie formative regolarmente accreditate e iscritte nell'Elenco soggetti giuridici autorizzati dalla Regione Abruzzo per le macrotipologie "Formazione Continua" e "Formazione Superiore";

b) dai C.A.T (Centri di Assistenza Tecnica) e altri soggetti autorizzati iscritti nell'Elenco soggetti giuridici autorizzati dalla Regione Abruzzo ad espletare specifica attività formativa.

I soggetti di cui alle lettere a) e b) devono essere in possesso di laboratori attrezzati e riproduttori "laboratori di imprese reali" per la formazione pratica comunque necessaria.

3. L'attività di panificazione può essere svolta altresì dai soggetti aventi i seguenti requisiti:

a) diploma di istruzione secondaria superiore tecnico-professionale di durata quinquennale in materie di panificazione;

b) diploma di qualifica di istruzione professionale in materie attinenti l'attività di panificazione conseguito nel sistema d'istruzione professionale, integrato da un periodo di attività lavorativa di panificazione di almeno un anno presso imprese del settore;

c) attività lavorativa di panificazione prestata, per un periodo non inferiore a tre anni, presso imprese del settore, in qualità di titolare o di socio lavoratore, anche di cooperativa, di dipendente o di collaboratore familiare addetto alla panificazione. Tale attività deve essere accertata presso l'Istituto nazionale di previdenza sociale (INPS), l'Istituto nazionale per l'assicurazione contro gli infortuni sul lavoro (INAIL), il Centro per l'impiego o la Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura (CCIAA) competenti per territorio.

Art. 6 *Formazione del Responsabile dell'attività produttiva.*

1. Il Responsabile dell'attività produttiva è assoggettato a un corso di formazione riconosciuto dalla Giunta regionale con verifica finale di apprendimento. I contenuti e la durata del corso, nonché l'individuazione degli altri titoli professionali inerenti la materia della panificazione validi ai fini della presente legge, sono stabiliti con il regolamento di cui all'articolo 3.

2. Non è assoggettato al corso di cui al comma 1 il Responsabile dell'attività produttiva che risulti in possesso di uno dei seguenti requisiti:

a) aver prestato la propria opera per almeno tre anni presso un'impresa di panificazione con la qualifica di operaio panettiere o una qualifica superiore secondo la disciplina dei vigenti contratti;

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

c) i requisiti professionali di cui all'articolo 5 comma 3, lettere a), b) e c).

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

4. Coloro che svolgono l'attività di Responsabile dell'attività produttiva, compresi i soggetti di cui al comma 2, partecipano, con cadenza periodica, ad attività di aggiornamento professionale, secondo quanto previsto dall'articolo 7, comma 2.

Art. 7 *Aggiornamento professionale obbligatorio.*

1. Al fine di mantenere integre le capacità e le competenze per l'esercizio della panificazione e per la necessaria manutenzione delle stesse, tenendo conto anche delle eventuali modificazioni normative, ma soprattutto delle modificazioni del mercato nonché per il sostegno e la valorizzazione di prodotti tradizionali regionali, è previsto un percorso di formazione obbligatoria finalizzato all'adeguamento delle conoscenze tecnico-professionali in materia soprattutto di norme igienico-sanitarie e di sicurezza dei luoghi di lavoro nonché sotto gli aspetti dell'utilizzo delle materie prime in conformità alle norme vigenti e della garanzia della qualità del prodotto finito.

2. Coloro che svolgono l'attività di Responsabile dell'attività produttiva, nonché gli altri addetti ed i collaboratori che partecipano al processo produttivo, frequentano periodicamente, con cadenza quadriennale, corsi di aggiornamento professionale della durata minima di cinquanta ore.

3. La formazione prevista dal presente articolo è erogata:

a) dalle Agenzie formative regolarmente accreditate e iscritte nell'Elenco dei soggetti giuridici accreditati nella Regione Abruzzo per le macrotipologie "Formazione Continua" e "Formazione Superiore";

b) dai C.A.T (Centri di Assistenza Tecnica) e altri soggetti autorizzati iscritti nell'Elenco soggetti giuridici autorizzati dalla Regione Abruzzo ad espletare specifica attività formativa.

4. I soggetti di cui alle lettere a) e b) devono essere in possesso di laboratori attrezzati e riproduttori "laboratori di imprese reali" per la necessaria formazione pratica.

Art. 8 *Esercizio dell'attività di panificazione.*

1. L'apertura di un nuovo panificio, il trasferimento e la trasformazione di panifici già esistenti sono soggetti a segnalazione certificata di inizio attività (SCIA), ai sensi dell'*articolo 19 della legge 7 agosto 1990, n. 241* (Nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi), al Comune competente per territorio, tramite lo sportello unico per le attività produttive (SUAP). La SCIA è corredata anche dall'indicazione del nominativo del Responsabile dell'attività produttiva, dall'autorizzazione della competente Azienda sanitaria locale in merito ai requisiti igienico-sanitari e dall'autorizzazione alle emissioni in atmosfera, dal titolo abilitativo edilizio e dal permesso di agibilità dei locali. È comunque consentita ai titolari di impianti l'attività di vendita e di somministrazione dei prodotti di propria produzione per il consumo immediato, utilizzando i locali e gli arredi dell'Azienda e con l'osservanza delle prescrizioni igienico-sanitarie e con l'esclusione del servizio assistito di somministrazione.
 2. L'indicazione del Responsabile dell'attività produttiva è comunicata dal SUAP alla Camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura (CCIAA) competente per territorio, ai fini dell'annotazione nel registro delle imprese.
 3. L'intero ciclo produttivo dell'attività di panificazione si svolge nella stessa Azienda.
-

Art. 9 *Disposizioni per la liberalizzazione dell'attività di produzione di pane.*

1. Al fine di favorire la promozione di un assetto maggiormente concorrenziale nel settore della panificazione ed assicurare una più ampia accessibilità dei consumatori ai relativi prodotti, in conformità a quanto previsto dall'articolo 4, comma 2-ter, del *D.L. 223/2006, convertito in legge, con modificazioni, dall'articolo 1 della legge 248/2006*, è stabilito che:
 - a) la denominazione di "panificio" è riservata alle imprese che svolgono l'intero ciclo di produzione del pane, dalla lavorazione delle materie prime alla cottura finale;
 - b) la denominazione di "pane fresco" è riservata al pane prodotto secondo un processo di produzione continuo, privo di interruzioni finalizzate al congelamento, alla surgelazione o alla conservazione prolungata delle materie prime, dei prodotti intermedi della panificazione e degli impasti, fatto salvo l'impiego di tecniche di lavorazione finalizzate al solo rallentamento del processo di lievitazione, da porre in vendita entro un termine che tenga conto delle tipologie panarie esistenti a livello territoriale;
 - c) l'adozione della dicitura "pane conservato" con l'indicazione dello stato o del metodo di conservazione utilizzato, delle specifiche modalità di confezionamento e di vendita, nonché delle eventuali modalità di conservazione e consumo.
-

Art. 10 *Disposizioni per la vendita del pane nel panificio ⁽³⁾.*

1. Al momento della vendita, il pane conservato deve essere esposto in scomparti appositamente riservati e deve essere chiaramente identificabile tramite apposite etichette, ai sensi della normativa nazionale vigente.
 2. È obbligatorio porre in vendita in scaffali distinti e separati il pane fresco rispetto al pane ottenuto dagli intermedi di panificazione.
 3. È consentita la vendita di pane sfuso in aree pubbliche, nelle costruzioni stabili e nei 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.
-

(3) Articolo così sostituito dall' *art. 2, comma 1, L.R. 23 agosto 2016, n. 28*, a decorrere dal 3 settembre 2016 (ai sensi di quanto stabilito dall' *art. 3, comma 1, della medesima legge*).

Art. 11 *Elenco regionale delle specialità da forno tipiche della tradizione abruzzese.*

1. La Giunta regionale, entro centoventi giorni dalla data di entrata in vigore della presente legge, sentite le associazioni dei produttori e panificatori, aggiorna l'elenco regionale individuando le specialità da forno tipiche della tradizione da inserirvi.
-

Art. 12 *Valorizzazione della filiera abruzzese.*

1. La Regione Abruzzo, riconoscendo l'importanza di sostenere e rilanciare l'economia del settore e di migliorare l'offerta al consumatore, valorizza la filiera del pane e dei prodotti da forno attraverso accordi o programmi di filiera attuati dai soggetti interessati.
 2. Gli accordi e i programmi di filiera prevedono la partecipazione di tutti i soggetti coinvolti, tra i quali agricoltori, produttori, panificatori, rivenditori e consumatori finali.
-

Art. 13 *Vigilanza.*

1. La vigilanza sull'applicazione della presente legge è esercitata dai Comuni cui spettano i proventi delle sanzioni amministrative previste dall'articolo 14 e dalle autorità competenti in materia igienico-sanitaria.
-

Art. 14 Sanzioni.

1. Chiunque eserciti l'attività di panificazione senza presentare la SCIA, ai sensi dell'articolo 8, è soggetto alla sanzione amministrativa del pagamento di una somma da un minimo di euro 1.500,00 ad un massimo di euro 4.500,00 ed alla chiusura immediata del panificio.
 2. L'imprenditore che esercita l'attività di panificazione senza l'indicazione del Responsabile dell'attività produttiva, ai sensi dell'articolo 2, è soggetto alla sanzione amministrativa del pagamento di una somma da un minimo di euro 1.500,00 ad un massimo di euro 4.500,00.
 3. Il Responsabile dell'attività produttiva che non ottempera all'obbligo formativo di cui all'articolo 4, è soggetto alla sanzione amministrativa del pagamento di una somma da un minimo di euro 1.000,00 ad un massimo di euro 3.000,00.
 4. Il Responsabile dell'attività produttiva che non ottempera all'aggiornamento professionale di cui all'articolo 7, è soggetto alla sanzione amministrativa del pagamento di una somma da un minimo di euro 500,00 ad un massimo di euro 2.000,00.
-

Art. 15 Disposizioni transitorie.

1. I panifici attivi alla data di entrata in vigore della presente legge comunicano al SUAP competente per territorio, entro novanta giorni dalla stessa data, il nominativo del Responsabile dell'attività produttiva, ai fini dell'annotazione nel registro delle imprese. Qualora per ogni panificio sussistano più unità operative in cui avviene la panificazione, è comunicato il nominativo del Responsabile dell'attività produttiva per ognuna di esse.
 2. In sede di prima applicazione della presente legge, i Responsabili dell'attività produttiva sono tenuti alla formazione obbligatoria entro il termine massimo di dodici mesi dalla definizione dei corsi.
 3. I Responsabili dell'attività produttiva che alla data di entrata in vigore della presente legge hanno svolto nei cinque anni precedenti attività di panificazione per un periodo inferiore a tre anni, ma superiore a dodici mesi, sono tenuti alla formazione obbligatoria entro il termine massimo di dodici mesi dalla definizione dei corsi. Il percorso formativo è ridotto rispetto a quello previsto per i soggetti di cui al comma 2 dell'articolo 4 secondo le modalità previste dal regolamento di cui all'articolo 3.
-

Art. 16 Norma finanziaria.

1. L'applicazione della presente legge non comporta oneri finanziari aggiuntivi per il bilancio della Regione Abruzzo.
-

Art. 17 *Entrata in vigore.*

1. La presente legge entra in vigore il giorno successivo a quello della sua pubblicazione nel Bollettino Ufficiale della Regione Abruzzo in versione Telematica (BURAT).

La presente legge regionale sarà pubblicata nel "Bollettino Ufficiale della Regione".

È fatto obbligo a chiunque spetti di osservarla e di farla osservare come legge della Regione Abruzzo.

1. In caso di violazioni sanabili alle previsioni di cui alla presente legge che non riguardino la previsione di cui *all'articolo 3, comma 1*, si applica l'istituto della diffida amministrativa, come disciplinato dall'*articolo 7-bis della legge regionale 28 aprile 1984, n. 21* (Disciplina dell'applicazione delle sanzioni amministrative di competenza regionale).

2. 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 2.500 a 10.000 euro nel caso di attività produttiva di panificazione svolta senza presentare la Segnalazione certificata di inizio attività (SCIA); ⁽¹³⁾

b) da 2.500 a 10.000 euro per violazione delle prescrizioni di cui all'articolo 5, comma 1 e comma 2;

[c) da 1.000 a 8.000 euro per il panificio che non svolga nel proprio ambito l'intero ciclo di produzione del pane, dalla lavorazione delle materie prime fino alla cottura finale; ⁽¹⁴⁾]

[d) da 1.000 a 4.000 euro per il non rispetto di ogni ulteriore obbligo di cui all'*articolo 5*, non già ricadente nella previsione di cui alla lettera b); ⁽¹⁴⁾]

e) da 1.000 a 4.000 euro nel caso di mancata indicazione del responsabile dell'attività produttiva. ⁽¹⁵⁾

3. In caso di recidiva o particolare gravità si applica quanto previsto dall'*articolo 22, comma 2, del decreto legislativo 31 marzo 1998, n. 114* (Riforma della disciplina relativa al settore del commercio, a norma dell'*articolo 4, comma 4, della legge 15 marzo 1997, n. 59*). ⁽¹⁶⁾

(13) Lettera così sostituita dall' *art. 27, comma 1, lettera a), L.R. 27 luglio 2018, n. 11*, a decorrere dal 28 luglio 2018 (ai sensi di quanto disposto dall' *art. 50, comma 1, della stessa legge*).

(14) Lettera abrogata dall' *art. 27, comma 1, lettera b), L.R. 27 luglio 2018, n. 11*, a decorrere dal 28 luglio 2018 (ai sensi di quanto disposto dall' *art. 50, comma 1, della stessa legge*).

(15) Lettera così modificata dall' *art. 27, comma 1, lettera c), L.R. 27 luglio 2018, n. 11*, a decorrere dal 28 luglio 2018 (ai sensi di quanto disposto dall' *art. 50, comma 1, della stessa legge*).

(16) Comma così sostituito dall' *art. 27, comma 2, L.R. 27 luglio 2018, n. 11*, a decorrere dal 28 luglio 2018 (ai sensi di quanto disposto dall' *art. 50, comma 1, della stessa legge*).

Art. 9 Aiuti di Stato.

1. Gli atti adottati in attuazione dell'*articolo 6*, che prevedano l'attivazione di interventi configurabili come aiuti di Stato, ad eccezione dei casi in cui detti aiuti siano erogati in conformità a quanto previsto dai regolamenti comunitari di esenzione, sono oggetto di notifica ai sensi degli articoli 107 e 108 del Trattato sul funzionamento dell'Unione europea.

Art. 10 *Disposizioni transitorie.*

1. I panifici attivi alla data di entrata in vigore della presente legge comunicano, entro centottanta giorni, allo Sportello unico attività produttive (SUAP) il nominativo del responsabile dell'attività produttiva, qualora non abbiano già provveduto. ⁽¹⁷⁾

[2. In sede di prima applicazione della presente legge, i responsabili dell'attività produttiva, ad eccezione dei soggetti di cui all'*articolo 4, comma 3*, sono tenuti alla formazione di cui all'*articolo 4, comma 2, lettera c)*, entro il termine massimo di dodici mesi dall'attivazione dei corsi. ⁽¹⁸⁾]

(17) Comma così modificato dall' *art. 28, comma 1, L.R. 27 luglio 2018, n. 11*, a decorrere dal 28 luglio 2018 (ai sensi di quanto disposto dall' *art. 50, comma 1, della stessa legge*).

(18) Comma abrogato dall' *art. 28, comma 2, L.R. 27 luglio 2018, n. 11*, a decorrere dal 28 luglio 2018 (ai sensi di quanto disposto dall' *art. 50, comma 1, della stessa legge*).

Art. 11 *Norma finanziaria.*

1. Agli oneri derivanti dall'attuazione della presente legge la Regione fa fronte, per l'esercizio 2017, mediante l'istituzione nella parte spesa del bilancio regionale di appositi capitoli o apportando eventuali variazioni a capitoli esistenti, nell'ambito di missioni e programmi specifici, la cui copertura è assicurata dai fondi a tale scopo accantonati nell'ambito del fondo speciale, di cui alla Missione 20 Fondi e accantonamenti - Programma 3 Altri fondi "Fondo speciale per far fronte agli oneri derivanti da provvedimenti legislativi regionali in corso di approvazione - Spese correnti" del bilancio di previsione 2017 - 2019.

2. La Giunta regionale è autorizzata a provvedere, con proprio atto, alle variazioni di bilancio che si rendessero necessarie.

3. Per gli esercizi successivi al 2017 agli oneri derivanti dall'attuazione della presente legge si fa fronte nell'ambito delle autorizzazioni di spesa annualmente disposte dalla legge di approvazione del bilancio ai sensi di quanto previsto dall'*articolo 38 del decreto legislativo 23 giugno 2011, n. 118* (Disposizioni in materia di armonizzazione dei sistemi contabili e degli schemi di bilancio delle Regioni, degli enti locali e dei loro organismi, a norma degli *articoli 1 e 2 della legge 5 maggio 2009, n. 42*).

La presente legge sarà pubblicata nel Bollettino Ufficiale della Regione.

È fatto obbligo a chiunque spetti di osservarla e farla osservare come legge della Regione Emilia-Romagna.

Copyright 2015 Wolters Kluwer Italia Srl. All rights reserved.