



R E G I O N E P U G L I A

Deliberazione della Giunta Regionale

N. **1550** del 17/09/2020 del Registro delle Deliberazioni

Codice CIFRA: AEC/DEL/2020/00014

OGGETTO: L.R. 22 febbraio 2019, n. 3 recante “Disposizioni in materia di promozione e tutela della attività di panificazione”: Approvazione Schema di regolamento attuativo, di cui all’art. 11, comma 1.

L'anno 2020 addì 17 del mese di Settembre, in Bari, nella Sala delle adunanze, si è riunita la Giunta Regionale, previo regolare invito nelle persone dei Signori:

| Sono presenti: | | Sono assenti: | |
|-----------------------|----------------------------|----------------------|--------------------------|
| V.Presidente | Antonio Nunziante | Presidente | Michele Emiliano |
| Assessore | Loredana Capone | Assessore | Cosimo Borraccino |
| Assessore | Sebastiano Leo | Assessore | Giovanni Giannini |
| Assessore | Raffaele Piemontese | | |
| Assessore | Alfonsino Pisicchio | | |
| Assessore | Salvatore Ruggeri | | |
| Assessore | Giovanni F. Stea | | |

Assiste alla seduta il Segretario Generale: **Dott. Giovanni Campobasso**



REGIONE PUGLIA

DIPARTIMENTO SVILUPPO ECONOMICO, INNOVAZIONE,
ISTRUZIONE, FORMAZIONE E LAVORO

SEZIONE ATTIVITA' ECONOMICHE ARTIGIANALI E
COMMERCIALI

PROPOSTA DI DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE

Codice CIFRA: AEC/DEL/2020/00014

OGGETTO: L.R. 22 febbraio 2019, n. 3 recante “*Disposizioni in materia di promozione e tutela della attività di panificazione*”: Approvazione Schema di regolamento attuativo, di cui all’art. 11, comma 1.

L'Assessore allo Sviluppo Economico, Lavoro e Innovazione, Cosimo Borraccino, sulla base delle risultanze dell'istruttoria espletata dalla P.O. responsabile e confermata dalla Dirigente della Sezione Attività Economiche, Artigianali e Commerciali, riferisce quanto segue.

Con la Legge regionale n. 3 del 22/02/2019 la Regione Puglia ha approvato le “*Disposizioni in materia di promozione e tutela della attività di panificazione*” ponendosi come obiettivi la tutela del consumatore, il recupero e la redistribuzione delle eccedenze alimentari, la promozione della modernizzazione, dello sviluppo e dell'evoluzione tecnologica dell'attività di panificazione, il miglioramento qualitativo e l'incremento della sicurezza igienico-sanitaria, la disciplina delle tipologie panarie tradizionali mediante la promozione di appositi contrassegni, la promozione e valorizzazione della filiera pugliese e delle produzioni DOP, IGP e DECO.

La L.R. n. 3/2019 prevede che l'impresa di panificazione debba designare un Responsabile dell'attività produttiva il cui nominativo deve essere indicato nella Segnalazione Certificata di Inizio Attività (SCIA), documento a cui, ai sensi dell'art. 3, sono soggetti l'impianto di nuovo panificio, il trasferimento e la trasformazione di panifici esistenti. Al Responsabile dell'attività produttiva spetta il compito di garantire il rispetto delle regole di buona pratica professionale e l'osservanza delle norme vigenti in materia igienico-sanitaria, di sicurezza dei luoghi di lavoro, di utilizzo delle materie prime.

Il legislatore regionale ha disciplinato una serie di obblighi formativi cui sono assoggettati i responsabili dell'attività produttiva, affidando la definizione di contenuti e durata alla Giunta Regionale, attraverso l'adozione di uno specifico regolamento insieme alla individuazione di altri titoli professionali inerenti la materia e validi ai fini del raggiungimento degli obiettivi definiti dalla norma.

La Regione ha inteso promuovere, quindi, la valorizzazione della professionalità artigiana attraverso la formazione e l'aggiornamento professionale e la riqualificazione degli operatori del settore.

In allegato al presente provvedimento, del quale costituisce parte integrante e sostanziale, viene sottoposto all'approvazione della Giunta Regionale lo schema di regolamento col quale si intende, dunque, dare attuazione al mandato del legislatore regionale previsto dall'art. 11, comma 1, disciplinando l'organizzazione e le modalità di svolgimento dei corsi di formazione per i panificatori.

Si evidenzia che la fase istruttoria ha visto la realizzazione di una serie di momenti di confronto con le associazioni di categoria e con le organizzazioni sindacali maggiormente rappresentative, al fine di costruire un percorso il più possibile condiviso.

Obiettivo della proposta condivisa è la tutela della qualità della produzione del pane e dei prodotti da forno pugliesi e il perseguimento di elevati standard qualitativi; a tal fine, nell'impianto regolamentare sono inseriti non solo i criteri di formazione, aggiornamento e riqualificazione, i contenuti e la durata dei corsi di formazione ma anche gli obblighi a carico degli organizzatori dei corsi stessi, oltre la definizione della competenza dei Comuni e delle Camere di Commercio nella verifica dell'ottemperanza degli obblighi regolamentari, a carico di titolari di panifici e responsabili, e nella comminazione delle sanzioni previste dall'art. 13 della Legge regionale.

Si propone, pertanto, in applicazione dell'articolo 44 dello Statuto della Regione Puglia, l'adozione del regolamento contenente *Attuazione della Legge Regionale 22 febbraio 2019 n. 3 "Disposizioni in materia di promozione e tutela delle attività di panificazione"* allegato quale parte integrante del presente provvedimento.

Il presente provvedimento è di competenza della Giunta regionale ai sensi delle leggi costituzionali nn. 1/99 e 3/2001 nonché dell'articolo 44, comma 1, dello Statuto della Regione Puglia.

L'Assessore relatore, sulla base delle risultanze istruttorie e delle motivazioni innanzi espresse, ai sensi dell'art.4 comma 4, lettera c), della L.R. n.7/1997 e s.m.i, propone alla Giunta:

- di approvare la relazione dell'Assessore allo Sviluppo Economico e di fare proprie le proposte riportate nelle premesse e che qui si intendono integralmente richiamate;
- di approvare lo schema di regolamento, allegato alla presente come parte integrante, avente per oggetto: *Attuazione della Legge Regionale 22 febbraio 2019 n. 3 "Disposizioni in materia di promozione e tutela delle attività di panificazione"*;
- di trasmettere lo schema di Regolamento approvato, a cura del Segretariato Generale della Giunta regionale, alla Commissione Consiliare competente per materia per l'acquisizione, prima della definitiva approvazione, del parere preventivo obbligatorio non vincolante, ricorrendo alla procedura di urgenza prevista dall'art. 44 comma 2 della L.R. n.7/2004 "Statuto della Regione Puglia", come modificato dall'art. 3 della L.R. n.44/2014;
- di dare atto che il regolamento allegato alla presente come parte integrante è costituito da n. 4 (quattro) pagine e che il Presidente della Giunta Regionale provvederà alla sua emanazione ai sensi dell'art. 42, comma 2, lett. c) dello Statuto;
- di rinviare a successivo provvedimento, conseguente agli adempimenti previsti dal citato art. 44, comma 2 della L.R. n.7/2004, l'adozione definitiva del regolamento.

Garanzie di riservatezza

La pubblicazione sul BURP, nonché la pubblicazione all'Albo o sul sito istituzionale, salve le garanzie previste dalla L. n. 241/90 in tema di accesso ai documenti amministrativi, avviene nel rispetto della tutela della riservatezza dei cittadini secondo quanto disposto dal Regolamento UE n. 679/2016 in materia di protezione dei dati personali nonché dal D. Lgs. n. 196/2003 ss.mm.ii., ed ai sensi del vigente Regolamento regionale n. 5/2006 per il trattamento dei dati sensibili e giudiziari, in quanto applicabile.

Ai fini della pubblicità legale, il presente provvedimento è stato redatto in modo da evitare la diffusione di dati personali identificativi non necessari ovvero il riferimento alle particolari categorie di dati previste dagli articoli 9 e 10 del succitato Regolamento UE.

SEZIONE COPERTURA FINANZIARIA DI CUI AL D. LGS. 118/2011 E SS.MM.II.

La presente deliberazione non comporta implicazioni, dirette e/o indirette, di natura economico-finanziaria e/o patrimoniale e dalla stessa non deriva alcun onere a carico del bilancio regionale.

I sottoscritti attestano che il procedimento istruttorio loro affidato è stato espletato nel rispetto della vigente normativa regionale, nazionale e europea.

Il Funzionario

Dr.ssa Milena Schirano



SCHIRANO
MILENA
10.09
.2020
11:11:25
UTC

La Dirigente della Sezione

Dr.ssa Francesca Zampano

Firmato digitalmente da: Francesca Zampano
Organizzazione: REGIONE PUGLIA/80017210727
Data: 10/09/2020 15:37:58

Il Direttore del Dipartimento, ai sensi dell'art.18, comma 1, Decreto del Presidente della Giunta regionale 31 luglio 2015, n.443 e ss.mm.ii. non ravvisa osservazioni.

Il Direttore del Dipartimento Sviluppo Economico, Innovazione, Istruzione, Formazione e Lavoro

Prof. Ing. Domenico Laforgia



LAFORGIA DOMENICO
11.09.2020 07:53:49 UTC

L'Assessore proponente

Sig. Cosimo Borraccino



BORRACCINO COSIMO
11.09.2020 15:04:10 UTC

LA GIUNTA

udita la relazione e la conseguente proposta dell'Assessore allo Sviluppo Economico;
viste le sottoscrizioni poste in calce alla proposta di deliberazione;

4

Codice CIFRA: AEC/DEL/2020/00014

OGGETTO: L.R. 22 febbraio 2019, n. 3 recante "*Disposizioni in materia di promozione e tutela della attività di panificazione*": Approvazione Schema di regolamento attuativo, di cui all'art. 11, comma 1.

a voti unanimi espressi nei modi di legge

DELIBERA

- di approvare la relazione dell'Assessore allo Sviluppo Economico e di fare proprie le proposte riportate nelle premesse e che qui si intendono integralmente richiamate;
- di approvare lo schema di regolamento, allegato alla presente come parte integrante, avente per oggetto: *Attuazione della Legge Regionale 22 febbraio 2019 n. 3 recante "Disposizioni in materia di promozione e tutela delle attività di panificazione"*;
- di trasmettere lo schema di Regolamento approvato, a cura del Segretariato Generale della Giunta regionale, alla Commissione Consiliare competente per materia per l'acquisizione, prima della definitiva approvazione, del parere preventivo obbligatorio non vincolante, ricorrendo alla procedura di urgenza prevista dall'art. 44 comma 2 della L.R. n.7/2004 "Statuto della Regione Puglia", come modificato dall'art. 3 della L.R. n.44/2014;
- di dare atto che il regolamento allegato alla presente come parte integrante è costituito da n. 4 (quattro) pagine e che il Presidente della Giunta Regionale provvederà alla sua emanazione ai sensi dell'art. 42, comma 2, lett. c) dello Statuto;
- di rinviare a successivo provvedimento, conseguente agli adempimenti previsti dal citato art. 44, comma 2 della L.R. n.7/2004, l'adozione definitiva del regolamento.

Il Segretario della Giunta
della Giunta

Il Presidente

Allegato

Rif. Proposta di delibera AEC/DEL_2020_00014

LAFORGIA DOMENICO
11.09.2020 07:54:43
UTC

REGOLAMENTO REGIONALE

ATTUAZIONE DELLA LEGGE REGIONALE 22 FEBBRAIO 2019 N° 3 “DISPOSIZIONI IN MATERIA DI PROMOZIONE E TUTELA DELLE ATTIVITA’ DI PANIFICAZIONE”

Art. 1

Finalità

1. Il presente Regolamento disciplina l’organizzazione e le modalità di svolgimento dei corsi di formazione destinati agli operatori del settore della panificazione, ai sensi dell’art. 11 della legge regionale 22 febbraio 2019 n. 3 (d’ora in avanti denominata “Legge”), al fine di assicurare a tali operatori adeguate conoscenze, periodico aggiornamento e riqualificazione professionale, a tutela della qualità della produzione del pane e dei prodotti da forno pugliesi.

2. La Regione assicura un’offerta formativa adeguata alle differenti esigenze del settore, promuovendo corsi destinati ai giovani in età di assolvimento dell’obbligo formativo aspiranti a qualifiche e diplomi professionali pertinenti, agli adulti con necessità di specializzazione o riqualificazione ovvero per la designazione a responsabile dell’attività produttiva ai sensi dell’art. 4 della Legge, perseguendo in tutti i casi il raggiungimento di elevati standard qualitativi.

Art.2

Criteri di formazione, aggiornamento professionale e riqualificazione

1. I corsi di formazione di cui all’articolo 1 sono svolti attraverso enti di formazione accreditati dalla Regione ai sensi della vigente normativa. In ogni caso deve essere assicurata la disponibilità per gli allievi di un impianto di produzione con affiancamento di un panificatore in possesso dei requisiti per la nomina a responsabile dell’attività produttiva di cui all’art. 4 della Legge, nel rispetto della vigente normativa sanitaria, di sicurezza e di esercizio delle attività produttive e con autorizzazione della ASL competente per territorio.

2. Gli obblighi formativi di cui all’articolo 4 della Legge sono assolti nelle seguenti modalità:

- a) Per i nuovi panifici, qualora non in possesso di requisiti di esenzione degli obblighi formativi di cui all’art. 4 della Legge Regionale, il responsabile dell’attività produttiva è tenuto ad iscriversi ad un corso di formazione entro dodici mesi dalla presentazione della SCIA di cui all’articolo 3 della Legge; in caso di possesso di titoli di esenzione, alla SCIA deve essere allegata idonea documentazione che lo comprovi;
- b) Per i panifici già in attività, entro 180 gironi dall’entrata in vigore della presente Regolamento, il responsabile dell’attività produttiva è tenuto ad iscriversi ad un corso di formazione ovvero a comunicare alla ASL e al SUAP competenti per territorio il titolo di esenzione dagli obblighi formativi di cui all’articolo 4 della Legge, allegando idonea documentazione comprovante detta esenzione;

- c) In ogni caso i responsabili dell'attività produttiva devono frequentare un corso di aggiornamento decorsi quattro anni dalla frequenza del corso abilitante o, per i soggetti esenti, dalla comunicazione di cui alla lett. b).

3) I Centri di Assistenza Tecnica per l'Artigianato autorizzati dalla Regione Puglia ai sensi dell'art. 22, L.R. 24 del 5 agosto 2013 e R.R. attuativo n. 3 del 4 febbraio 2015 e operanti nel territorio forniscono assistenza e supporto ai titolari dei panifici nell'assolvimento degli obblighi di cui al presente articolo.

Art.3

Contenuti e durata dei corsi di formazione

1. I corsi di formazione finalizzati alla designazione a responsabile dell'attività produttiva devono prevedere una parte teorica di almeno 120 ore nonché una parte pratica in laboratorio di durata non inferiore a sei mesi.

2. I corsi devono prevedere la trattazione almeno dei seguenti argomenti:

- a) Elementi di scienze e tecnologie alimentari;
- b) Standard di qualità delle materie prime alimentari;
- c) Macchinari e impianti per prodotti da forno;
- d) Normativa igienico-sanitaria sui prodotti da forno;
- e) Normativa su analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP);
- f) Tecnologia impianti di cottura dei prodotti da forno;
- g) Fenomeni chimici e biochimici nella cottura dei prodotti da forno;
- h) Normativa sulla tutela della salute e sicurezza dei lavoratori.

3) I corsi devono altresì essere finalizzati al conseguimento delle seguenti abilità:

- a) Applicare tecniche di impasto per prodotti da forno;
- b) Applicare tecniche di conservazione dei prodotti alimentari;
- c) Utilizzare materie prime per impasti di prodotti da forno;
- d) Applicare procedure di controllo qualità su materie prime dei prodotti da forno e sui prodotti finiti;
- e) Utilizzare impianti e applicare tecniche di cottura per prodotti da forno;
- f) Applicare procedure di analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP);
- g) Applicare le procedure a tutela delle norme igienico-sanitarie e di sicurezza sui luoghi di lavoro;
- h) Applicare le tecniche di modellatura dei prodotti da forno.

4. I corsi di aggiornamento, che ciascun operatore dovrà svolgere con periodicità quadriennale, prevedono la frequenza di un modulo unicamente teorico di durata pari a 20 ore e riguardante l'aspetto normativo e tecnologico della panificazione.

Art. 4

Obblighi degli organizzatori dei corsi

1. Per ogni corso deve essere predisposto un progetto formativo da cui risulti:
 - a) Il responsabile del corso e la sua qualifica professionale;
 - b) Il numero di partecipanti previsti;
 - c) La tipologia del corso (formazione/aggiornamento);
 - d) Il calendario delle lezioni indicante le date, gli orari, le sedi di svolgimento e i docenti;
 - e) Il curriculum dei docenti;
 - f) Una dichiarazione di conformità ai contenuti del presente regolamento.
2. I corsi devono essere indirizzati preferibilmente a target omogenei di operatori. Il numero dei partecipanti a ciascun corso non dovrà essere superiore a 30.
3. La frequenza dei corsi è obbligatoria. I partecipanti devono assicurare la frequenza di almeno l'80% del monte ore previsto, ivi compresa la parte pratica per ciò che concerne i corsi di formazione.

Art.6

Documentazione di avvenuta formazione

1. Al termine di ogni corso, da parte del soggetto organizzatore, deve essere rilasciata all'operatore apposita documentazione attestante l'avvenuta formazione, secondo il modello allegato al presente Regolamento, sottoscritta dall'ente di formazione e, ove partecipanti all'attività lavorativa, dalle strutture territoriali delle Associazioni di categoria maggiormente rappresentative sul piano nazionale.
2. Copia della documentazione di cui sopra dovrà essere disponibile presso il posto di lavoro.

Art.7

Controlli e sanzioni

1. I Comuni e le Camere di Commercio competenti per territorio verificano l'ottemperanza agli obblighi di cui al presente Regolamento da parte dei titolari dei panifici e dei responsabili dell'attività produttiva e comminano, in caso di ottemperanza, le sanzioni previste dall'art. 13 della Legge.

ALLEGATO

MODELLO DI ATTESTAZIONE DI AVVENUTA FORMAZIONE

Documento di frequenza

Corso di formazione/aggiornamento svolto in data

Conferito al candidato:

Nato a: Il.....

Soggetto attuatore.....

Sede del Corso:.....