

# SENATO DELLA REPUBBLICA

— XV LEGISLATURA —

**N. 565**

## **DISEGNO DI LEGGE**

**d’iniziativa del senatore CAMBER**

**COMUNICATO ALLA PRESIDENZA IL 5 GIUGNO 2006**

---

Disposizioni in materia di produzione e vendita del pane,  
nonché di ammodernamento e rafforzamento strutturale delle  
imprese della panificazione

---

ONOREVOLI SENATORI. - La finalità principale del presente disegno di legge è l'ammmodernamento complessivo delle norme che disciplinano la produzione e la commercializzazione del pane, nonché il rafforzamento strutturale delle imprese che esercitano l'attività di panificazione.

Le trasformazioni legislative, sociali e tecnologiche registrate negli ultimi trent'anni hanno inciso profondamente sia sulle modalità di produzione che sulle modalità di vendita del pane, modificando sostanzialmente il mercato nazionale della panificazione.

In particolar modo la diffusione su larga scala delle tecniche di conservazione del freddo ha fatto sì che, in Italia, l'offerta di pane sia diventata estremamente variegata.

Oggi, infatti, sono molte le tecniche che possono essere impiegate per produrre pane, per cui accanto al pane prodotto nel modo più tradizionale, vale a dire a partire da un impasto di acqua, farina, sale e lievito con l'aggiunta eventuale di altri ingredienti (ad esempio l'olio d'oliva), per finire con la cottura completa e finale del pane pronto al consumo, sul mercato è possibile comprare quotidianamente sia pane ottenuto per completamento di cottura, effettuata direttamente sul punto vendita, sia pane ottenuto per cottura di impasti congelati o surgelati, che poi sono scongelati e cotti nel punto vendita.

In tutti questi casi il consumatore, al momento dell'acquisto, difficilmente riesce a comprendere, senza adeguate segnalazioni, se si tratta di pane fresco artigianale destinato ad essere consumato nel breve arco della giornata in cui è stato preparato e non, invece, di pane ottenuto con tecniche di conservazione prolungata che è stato cotto all'ultimo momento.

Si aggiunga, inoltre, che il consumatore trova normalmente in commercio anche pane conservato intero ed affettato confezionato, oltre al pane già cotto congelato o precotto, conservato per surgelazione e del quale dovrà completare in casa egli stesso la cottura.

A fronte di questa offerta, in base all'attuale legislazione, non sempre nel punto vendita il consumatore è messo in condizione di distinguere le diverse produzioni e dunque di capire realmente quale pane stia acquistando.

Diventa dunque essenziale migliorare l'informazione del consumatore sulla tipologia e sull'origine del pane che acquista, mettendolo in condizioni di capire se sta acquistando un prodotto realmente fresco o un prodotto che è stato semplicemente cotto nel punto vendita.

Ma è anche necessario che il consumatore sappia distinguere con chiarezza se sta acquistando pane in un punto vendita dotato di impianto di cottura che sforna del pane caldo o se sta acquistando da un panificio, perché il consumatore deve avere piena consapevolezza del fatto che nel punto vendita dietro il forno non vi sono nè fornai, nè farina, nè impastatrici, ma soltanto una cella da surgelati per conservare impasti crudi preparati chissà quando e chissà dove.

Non vi è nulla di male, ma certo è qualche cosa di ben diverso dal panificio tradizionale, azienda che il pane lo fa nell'arco della giornata con un procedimento produttivo unico e continuo che inizia con la formazione dell'impasto di sfarinati, lievito e acqua con o senza aggiunta di sale, e finisce sulla bocca del forno con il pane caldo appena sfornato e pronto per la vendita al consumatore finale. Quest'ultimo è un procedimento che richiede una professionalità ed un impegno molto più

alti per dare al consumatore il prodotto fragrante che egli si aspetta di avere.

D'altro canto, proprio da una migliore informazione del consumatore passa la piena valorizzazione della professionalità artigiana delle oltre 23.000 aziende di panificazione attualmente operanti sul territorio nazionale.

Da qui nasce la proposta di un nuovo e più attuale quadro legislativo che aggiorni la normativa nazionale del settore della panificazione, che consenta alle imprese di panificazione di accrescere e valorizzare le peculiarità artigianali delle loro attività e dei loro prodotti attraverso un sistema di etichettatura trasparente che, prevedendo indicazioni chiare e precise sull'origine e sulle modalità di preparazione del prodotto, renda più efficaci le informazioni a disposizione del consumatore guidandolo in scelte di acquisto consapevoli.

Nei 23 articoli del presente disegno di legge:

- per uniformità di disciplina si ridefinisce l'attività di panificazione, ricomprendendo in essa tutte le attività aventi per oggetto non solo la produzione e la vendita di pane, ma anche le attività di produzione e vendita di impasti da pane e intermedi di panificazione (articolo 3);

- viene istituita all'interno dell'impresa di panificazione, la figura obbligatoria del responsabile di panificazione: una persona di qualificata professionalità che dovrà sorvegliare e coordinare lo svolgimento delle diverse fasi della lavorazione del pane e assicurare, nei confronti del consumatore, che la produzione di pane sia avvenuta nel rispetto delle buone regole professionali, così come delle norme in materia di igiene degli alimenti e di sicurezza dei luoghi di lavoro (articoli 4 e 5);

- si chiarisce che l'impresa che si limita alle sole fasi di cottura o completamento di cottura di impasti crudi debba chiaramente

renderlo noto al consumatore, che in questo modo è informato sulla natura del produttore di pane (articolo 7);

- si riserva la denominazione di «panificio» alle sole aziende che abbiano i requisiti (autorizzazioni, ambienti, attrezzature, personale), per produrre pane con un ciclo di produzione unico e continuo dalle materie prime al completamento di cottura del pane (articolo 8);

- si riserva la denominazione di «forno di qualità» ai panifici che vogliono qualificare ulteriormente le loro produzioni sulla base di disciplinari volontari certificati (articolo 9);

- si introducono denominazioni di vendita obbligatorie per distinguere il pane fresco (articolo 10) - che è quello prodotto per effetto di un ciclo di produzione continuo e messo in vendita nella stessa giornata nella quale si sia completato il processo produttivo (cioè, entro la mezzanotte) - da tutti gli altri pani in commercio quali: pane conservato, pane essiccato, pane ottenuto da intermedi di panificazione, pane ottenuto da completamento di cottura di pane precotto surgelato e non (articoli 11-14);

- si prevedono iniziative di promozione e sostegno per la valorizzazione del pane attraverso programmi di tracciabilità e accordi di filiera (articolo 15);

- si prevede la possibilità per le imprese del settore di esercitare l'attività di somministrazione (articolo 19);

- si prevede la chiusura domenicale delle imprese di panificazione salvo deroghe previste per soddisfare bisogni locali di carattere turistico ed economico (articolo 20);

- si rimanda alle regioni il compito di organizzare i corsi professionali necessari alla formazione per il personale di settore (articolo 21);

- si prevedono sanzioni per l'esercizio abusivo dell'attività di panificazione (articolo 22).

**DISEGNO DI LEGGE**  

---

## Art. 1.

*(Campo di applicazione)*

1. La presente legge stabilisce i principi e le norme generali sull'esercizio dell'attività di produzione e vendita del pane, di produzione e vendita di impasti destinati a successivo completamento del processo produttivo mediante cottura e finalizzato alla produzione di pane, le modalità di cottura degli impasti crudi preformati o meno, lievitati o meno, ivi comprese le modalità di vendita dei prodotti così ottenuti, le modalità del completamento di cottura di pane precotto e le modalità di vendita del prodotto così ottenuto.

2. La presente legge persegue le seguenti finalità:

*a)* la trasparenza del mercato, la libertà d'impresa e la libera circolazione delle merci;

*b)* la tutela del consumatore, con particolare riguardo all'informazione, alla possibilità di approvvigionamento, al servizio di prossimità, all'assortimento ed alla sicurezza igienico-sanitaria dei prodotti;

*c)* l'efficienza, la modernizzazione e lo sviluppo dell'attività di panificazione, nonché l'evoluzione tecnologica dei processi produttivi in funzione del miglioramento qualitativo e dell'incremento della sicurezza igienico-sanitaria;

*d)* il riconoscimento equilibrato delle diverse tipologie produttive e di vendita, con particolare riguardo alla valorizzazione del ruolo delle piccole imprese della panificazione;

*e)* la valorizzazione e la promozione delle tipologie panarie tradizionali peculiari

del territorio, anche mediante la promozione ed il sostegno di accordi intercategoriaли di filiera finalizzati alla tracciabilità del prodotto;

f) la valorizzazione e la salvaguardia delle imprese di panificazione localizzate nelle aree urbane, rurali, montane ed insulari.

3. Le disposizioni di cui alla presente legge si applicano nelle regioni a statuto speciale e nelle province autonome di Trento e di Bolzano compatibilmente con i rispettivi statuti e le relative norme di attuazione.

## Art. 2.

### *(Libertà d'impresa e libera circolazione delle merci)*

1. L'attività commerciale di cui alla presente legge si fonda sul principio della libertà di iniziativa economica privata ai sensi dell'articolo 41 della Costituzione ed è esercitata nel rispetto dei principi contenuti nella legge 10 ottobre 1990, n. 287, recante norme per la tutela della concorrenza e del mercato.

## Art. 3.

### *(Definizioni)*

1. Agli effetti delle disposizioni di cui alla presente legge si intendono per:

a) attività di panificazione: il complesso delle attività economiche finalizzate alla produzione e alla vendita di pane, impasti da pane e degli intermedi di panificazione;

b) azienda di panificazione: il complesso di beni e di servizi organizzati per l'esercizio dell'attività di panificazione;

c) impresa di panificazione: l'azienda di panificazione che abbia ottenuto l'autorizzazione ad attivare un impianto di panificazione e che abbia nominato un responsabile di panificazione;

d) impianto di panificazione: l'insieme delle strutture mobili e immobili dell'azienda di panificazione destinate alla produzione di pane, impasti da pane e intermedi di panificazione;

e) impianto di cottura: l'insieme delle strutture mobili e immobili destinate alla cottura, ivi compresa l'eventuale lievitazione, di intermedi di panificazione ovvero al completamento di cottura di pane precotto, prodotti in altra sede;

f) panificio: impresa di panificazione autorizzata, anche ai sensi della legge 31 luglio 1956, n. 1002, ad attivare un impianto di panificazione, e che per struttura ed organizzazione del lavoro sia in grado di esercitare, nel proprio ambito, l'intero ciclo di produzione del pane, dalla lavorazione delle materie prime fino alla cottura completa del pane stesso;

g) responsabile di panificazione: il titolare, collaboratore familiare, socio o lavoratore dell'impresa di panificazione che, su specifica designazione del legale rappresentante, presta in misura prevalente la propria opera nell'ambito dello stesso impianto, sovrintendendo e coordinando la produzione del pane e degli impasti da pane in tutte le sue fasi ed è in possesso di almeno uno dei seguenti requisiti soggettivi:

1) aver conseguito un diploma biennale presso una scuola professionale di panificazione con praticantato di almeno un anno presso un'impresa di panificazione;

2) aver prestato la propria opera per almeno tre anni presso imprese di panificazione con la qualifica di operaio panettiere qualificato o superiore;

3) 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;

h) forno di qualità: panificio che sottoscrive uno o più disciplinari di produzione la cui applicazione volontaria sia validata da un ente certificatore riconosciuto;

i) pane: prodotto conforme a quanto previsto dalla legge 4 luglio 1967, n. 580;

l) intermedio di panificazione: impasto da pane crudo, preformato o meno, lievitato o meno, destinato alla conservazione prolungata e alla successiva cottura per l'ottenimento del prodotto pane. Sono tali gli impasti sottoposti a congelamento, surgelazione o ad altri metodi di conservazione che mantengono inalterate le caratteristiche dell'intermedio stesso per prolungati periodi di tempo, determinando un'effettiva interruzione del ciclo produttivo.

#### Art. 4.

##### *(Impresa di panificazione)*

1. L'attività di panificazione può essere svolta esclusivamente dalle imprese di panificazione che hanno ottenuto:

a) l'autorizzazione ad attivare un impianto di panificazione ai sensi della citata legge n. 1002 del 1956, e che, per struttura ed organizzazione del lavoro, sono in grado di esercitare, nel proprio ambito, l'intero ciclo di produzione del pane, dalla lavorazione delle materie prime fino alla cottura totale del pane stesso;

b) l'autorizzazione ad attivare un impianto di panificazione finalizzato alla produzione di impasti da pane e che, per struttura ed organizzazione del lavoro, sono in grado di esercitare, nel proprio ambito, il ciclo di produzione volto all'ottenimento di tali prodotti.

2. Qualora l'impresa di panificazione non sia soggetta all'applicazione della citata legge n. 1002 del 1956, l'avvio dell'attività è condizionata al rilascio di specifica autorizzazione da parte della camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura della provincia, sentiti i pareri:

a) dell'associazione provinciale panificatori;

b) delle organizzazioni sindacali dei lavoratori;

c) del comune interessato.

3. I pareri di cui al comma 2 hanno per oggetto la valutazione di opportunità del nuovo impianto, in relazione alla densità degli impianti esistenti e del volume di produzione e consumo del bacino di utenza, in relazione al quale è stata chiesta l'autorizzazione.

4. Le imprese di panificazione che intendono attivare un impianto destinato alla produzione di pane surgelato sono assoggettate alle disposizioni di cui al decreto del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato, del 13 aprile 1987, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 101 del 4 maggio 1987.

5. L'impresa di panificazione nomina un responsabile di panificazione per ogni impianto attivato. Di tale nomina deve essere data comunicazione alla camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura territorialmente competente.

6. In caso di vacanza del responsabile di panificazione, la nomina deve essere reiterata entro e non oltre centoventi giorni dalla data in cui si è verificata la vacanza stessa. Qualora, per qualsiasi motivo, l'azienda non sia in grado di reiterare tale nomina, il ruolo può essere assunto dal rappresentante legale in via temporanea e per un periodo di tempo non superiore a dodici mesi dall'inizio della vacanza. Delle variazioni intervenute deve essere data tempestiva comunicazione alla camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura territorialmente competente.

#### Art. 5.

##### *(Responsabile di panificazione)*

1. È definito «responsabile di panificazione» di pane e impasti da pane colui che sovrintende e coordina la produzione del pane e degli impasti da pane in tutte le sue fasi.



2. Il responsabile di panificazione svolge la propria funzione presso un unico impianto di produzione, sia esso da pane o da impasti da pane.

3. Il responsabile di panificazione svolge la propria attività in completa autonomia relativamente alla fase produttiva, vale a dire la gestione, l'organizzazione e l'attuazione della produzione.

4. Al responsabile di panificazione è affidato il compito di garantire all'interno dell'azienda il rispetto delle regole di buona pratica professionale, l'utilizzo di materie prime conformi alle norme vigenti, l'osservanza delle norme igienico-sanitarie e di sicurezza sui luoghi di lavoro, nonché la qualità del prodotto finito.

#### Art. 6.

##### *(Impianto di panificazione)*

1. L'impianto di panificazione, qualora finalizzato al ciclo completo di produzione del pane, deve essere provvisto di ambienti e attrezzature idonei al deposito delle materie prime, alla loro lavorazione, alla preparazione, alla trasformazione e alla cottura, nonché di quanto previsto dalla normativa vigente in materia di igiene e sicurezza dei luoghi di lavoro.

2. L'impianto di panificazione, qualora finalizzato alla sola preparazione degli impasti da pane, deve essere provvisto di ambienti e attrezzature idonei al deposito delle materie prime, alla loro lavorazione, alla preparazione, confezionamento e conservazione degli intermedi di panificazione, nonché di quanto previsto dalla normativa vigente in materia di igiene e sicurezza dei luoghi di lavoro.

3. L'apertura, il trasferimento di sede e l'ampliamento di un impianto di panificazione sono soggetti a rilascio di specifica autorizzazione da parte della competente camera di commercio, industria, artigianato e

agricoltura della provincia, previo accertamento della sussistenza ed efficienza dell'impianto, della rispondenza ai requisiti tecnici ed igienico-sanitari previsti dalle leggi e dai regolamenti vigenti anche in materia di igiene e sicurezza dei luoghi di lavoro.

4. La domanda per ottenere il rilascio dell'autorizzazione per l'attivazione di un impianto di panificazione contiene le seguenti indicazioni:

- a) localizzazione dell'impianto;
- b) descrizione dell'impianto e delle principali modalità produttive;
- c) oggetto della produzione: panificazione o produzione di impasti da pane;
- d) produzione giornaliera prevista;
- e) planimetria dei locali;
- f) indicazione del nominativo del responsabile di panificazione.

5. Gli accertamenti della conformità dell'impianto ai requisiti tecnici ed igienico-sanitari sono effettuati da una commissione composta, per ciascuna provincia, da un rappresentante della locale camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura, da un rappresentante dell'ispettorato del lavoro e dall'ufficiale sanitario competente per territorio.

#### Art. 7.

##### *(Impianto di cottura)*

1. L'impresa che, mediante un impianto di cottura, provvede alle operazioni di cottura o completamento di cottura di pane è tenuta a dichiarare in modo visibile al consumatore finale che la stessa provvede esclusivamente alla fase di cottura o di completamento di cottura del prodotto.

2. L'apertura, il trasferimento di sede e l'ampliamento di un impianto di cottura sono soggetti al rilascio di specifica autorizzazione da parte della competente camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura della provincia, previo accertamento

della sussistenza ed efficienza dell'impianto, della rispondenza ai requisiti tecnici ed igienico-sanitari previsti dalle leggi e dai regolamenti vigenti anche in materia di igiene e sicurezza dei luoghi di lavoro.

3. La domanda per ottenere il rilascio dell'autorizzazione per l'attivazione di un impianto di cottura contiene le seguenti indicazioni:

- a) localizzazione dell'impianto;
- b) descrizione dell'impianto e delle principali modalità produttive;
- c) oggetto della cottura: impasti da pane o pane precotto;
- d) produzione giornaliera prevista;
- e) planimetria dei locali.

#### Art. 8.

##### *(Panificio)*

1. L'utilizzo della denominazione di panificio è riservato esclusivamente all'impresa che ha attivato nel proprio ambito un impianto così come definito all'articolo 4, comma 1, lettera a).

#### Art. 9.

##### *(Forno di qualità)*

1. La denominazione «forno di qualità» è riservata in via esclusiva al panificio, così come definito all'articolo 8, che applica nel proprio ambito produttivo specifici disciplinari di produzione la cui applicazione volontaria sia convalidata da un ente certificatore riconosciuto.

2. Il Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali adotta annualmente uno specifico programma di sostegno finanziario volto a promuovere la diffusione dei disciplinari di cui al comma 1.

3. Allo scopo di valorizzare le produzioni locali le regioni, su proposta delle organizzazioni di categoria del settore, attivano, ogni

anno, specifiche risorse finanziarie al fine di promuovere l'applicazione di disciplinari di produzione aventi per oggetto specialità da forno regionali.

Art. 10.

*(Pane fresco)*

1. La denominazione «pane fresco» è riservata in via esclusiva al pane caratterizzato dai seguenti requisiti:

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

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

*c)* comunque ottenuto per cottura di impasti che non abbiano subito surgelazione, congelamento o altro tipo di processo finalizzato alla conservazione prolungata dell'impasto stesso e tale, per sua natura, da costituire interruzione del processo produttivo.

2. È fatto divieto di utilizzare la denominazione «pane fresco»:

*a)* per il pane destinato ad essere posto in vendita anche successivamente alla giornata nella quale ne sia stato completato il processo produttivo, indipendentemente dalle modalità di conservazione adottate;

*b)* per il pane posto in vendita dopo completamento di cottura di pane precotto comunque conservato;

*c)* per il pane ottenuto dalla cottura degli intermedi di panificazione comunque conservati.

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

## Art. 11.

*(Pane conservato)*

1. È denominato «pane conservato» il pane che, per sua natura o per specifiche caratteristiche derivanti dalle modalità di produzione o confezionamento, è destinato ad essere posto in vendita per un periodo di tempo superiore alle 24 ore e, comunque, successivamente alla giornata nella quale ne sia stato completato il processo produttivo. Non rientra in tale definizione il pane sottoposto a ulteriori processi di lavorazione finalizzati all'essiccamento, alla tostatura e alla biscottatura del prodotto.

2. Il pane conservato è posto in vendita confezionato, riportando sulla confezione stessa le indicazioni previste dalle norme in materia di etichettatura e, ben visibile, la dicitura «pane conservato» seguita dall'indicazione dello stato o del metodo di conservazione utilizzato: surgelato, congelato, conservato in atmosfera modificata, nonché dalle eventuali modalità di conservazione e di utilizzo.

3. Il pane sottoposto a successivi processi di essiccamento, di tostatura e di biscottatura, è posto in vendita previo confezionamento con le denominazioni rispettivamente di «pane essiccato», «pane tostato» e «pane biscottato».

## Art. 12.

*(Prodotto intermedio di panificazione)*

1. Il prodotto intermedio di panificazione destinato alla commercializzazione tal quale, sia al consumatore finale che all'utilizzatore intermedio per successive lavorazioni, è posto in vendita confezionato, riportando le indicazioni previste dal decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109, ivi comprese le modalità di conservazione e di utilizzo.

## Art. 13.

*(Pane ottenuto da intermedi  
di panificazione)*

1. Nel caso in cui un'impresa provveda alla lievitazione e alla cottura, o anche alla sola cottura di un intermedio di panificazione, il pane così ottenuto deve essere posto in vendita in scaffali distinti e separati dal pane fresco e recanti le indicazioni previste dalle norme in materia di etichettatura nonché, ben visibile, la dicitura «pane ottenuto da cottura di impasti» seguita dall'indicazione del metodo di conservazione utilizzato.

2. Qualora il processo di cui al comma 1, riguardi impasti prodotti da altra impresa, il pane così ottenuto è posto in vendita riportando, oltre alle indicazioni previste dal comma 1, anche:

- a) la ragione sociale del produttore;
- b) le modalità di conservazione utilizzate;
- c) il luogo e la data di produzione;
- d) le indicazioni di cui all'articolo 1 del regolamento recante norme per la revisione della normativa in materia di lavorazione e di commercio del pane, di cui al decreto del Presidente della Repubblica 30 novembre 1998, n. 502.

## Art. 14.

*(Pane sottoposto a completamento  
di cottura)*

1. Relativamente al completamento di cottura di pane precotto, surgelato e non, valgono le disposizioni di cui all'articolo 1 del regolamento di cui al citato decreto del Presidente della Repubblica n. 502 del 1998.

## Art. 15.

*(Tracciabilità e promozione)*

1. Al fine di promuovere e sostenere la tracciabilità completa del prodotto pane e la valorizzazione della produzione agroalimentare nazionale è consentita la stipula di accordi di carattere interprofessionale, che sono approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali. Tali accordi, che devono essere stipulati tra rappresentanti delle attività economiche connesse con la produzione, il commercio, la trasformazione delle materie prime della filiera della panificazione, sono costituiti per iniziativa di tutte o di una parte delle organizzazioni o associazioni che la compongono ed hanno quali scopi primari, tenuto conto dell'interesse primario dei consumatori:

a) migliorare la conoscenza e la trasparenza della produzione e del mercato;

b) contribuire ad un migliore coordinamento dell'immissione delle materie prime e del pane sul mercato;

c) elaborare contratti-tipo compatibili con la normativa comunitaria;

d) accrescere la valorizzazione dei prodotti di tutta la filiera;

e) ricercare metodi atti a limitare l'impiego di prodotti fitosanitari e di altri fattori di produzione e a garantire la qualità dei prodotti, nonché la salvaguardia dei suoli e delle acque;

f) mettere a punto metodi e strumenti per migliorare la qualità dei prodotti;

g) valorizzare e tutelare l'agricoltura biologica e le denominazioni d'origine, i marchi di qualità e le indicazioni geografiche;

h) promuovere la produzione integrata o altri metodi di produzione rispettosi dell'ambiente;

i) definire, per quanto riguarda le normative tecniche relative alla produzione e alla commercializzazione, regole più restrit-

tive di quelle previste dalle normative comunitaria e nazionale in materia di prodotti alimentari.

2. Sono definiti con decreto del Ministro delle politiche agricole, alimentari e forestali, sentita la Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano, i criteri e le modalità per il riconoscimento e per i relativi controlli delle organizzazioni interprofessionali di rilevanza nazionale, delle organizzazioni di produttori agricoli, nonché delle relative unioni nazionali.

3. Nell'ambito delle iniziative volte alla valorizzazione e alla promozione dei prodotti agroalimentari, annualmente vengono definiti, nel capitolo di spesa di competenza del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, appositi programmi finanziari volti a sostenere e a promuovere il pane fresco.

#### Art. 16.

*(Interventi per il rafforzamento e lo sviluppo delle imprese di panificazione)*

1. È istituito un regime di aiuti a favore delle imprese che operano nel settore della panificazione, ivi comprese le cooperative, le organizzazioni e le società finalizzate alla fornitura di merci e servizi alle aziende di panificazione stesse costituite e partecipate in percentuale non inferiore al 75 per cento dalle aziende del settore. Il regime di aiuti è diretto a favorire lo sviluppo e l'ammodernamento del settore della panificazione anche attraverso contratti di filiera e accordi interprofessionali, dando priorità agli investimenti richiesti da soggetti che hanno avviato iniziative di ristrutturazione aziendale, organizzativa e logistica finalizzate:

a) all'innovazione tecnologica, al potenziamento strutturale e al miglioramento delle attività di trasformazione e di commercializzazione dei prodotti di panetteria, anche at-



traverso l'acquisizione di impianti, nonché di attività di formazione;

*b)* all'adeguamento degli impianti alle normative sanitarie ed in materia di igiene e sicurezza dei luoghi di lavoro;

*c)* alla valorizzazione delle produzioni panarie, in particolare tipiche e di qualità, soprattutto per lo sviluppo di iniziative in zone ad insufficiente valorizzazione economica dei produttori, mediante specifici programmi di sostegno promozionale;

*d)* al rafforzamento strutturale delle imprese cooperative, delle organizzazioni e delle società finalizzate alla fornitura di merci e servizi alle aziende di panificazione stesse costituite e partecipate in percentuale non inferiore al 75 per cento dalle aziende e dalle organizzazioni del settore, attraverso investimenti in conto capitale;

*e)* alla realizzazione, da parte di cooperative e di soggetti consortili e associativi, di progetti specifici che prevedano l'avviamento o l'estensione dell'attività di assistenza tecnico-economica, giuridica e commerciale anche in vista dell'adozione di marchi, nel rispetto dell'articolo 30 del trattato che istituisce la Comunità europea, e di processi di certificazione della qualità. Per tale finalità gli aiuti possono essere concessi relativamente alle spese di costituzione e di funzionamento amministrativo, comprese le spese per il personale assunto, nella misura del 50 per cento, limitatamente al periodo di avvio, non superiore comunque ai 5 anni;

*f)* alla realizzazione di attività di ricerca e sviluppo, relativa ai prodotti della panificazione per il miglioramento qualitativo delle produzioni nazionali, svolta da imprese agroalimentari. L'intensità dell'aiuto potrà essere fino al 100 per cento lordo, conformemente a quanto previsto dalla disciplina comunitaria per gli aiuti di Stato alla ricerca e allo sviluppo;

*g)* all'introduzione di sistemi informatici nell'ambito dell'organizzazione produttiva e della gestione aziendale.

2. Al fine di promuovere il salvataggio e la ristrutturazione delle imprese di panificazione, il Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, di concerto con il Ministero dello sviluppo economico, di intesa con la Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano, definisce, nei limiti delle autorizzazioni di spesa all'uopo recate da appositi provvedimenti legislativi, entro sei mesi dall'entrata in vigore della presente legge, un programma di interventi conforme agli orientamenti comunitari degli aiuti di Stato per il salvataggio e la ristrutturazione delle imprese.

Art. 17.

*(Centri di assistenza tecnica)*

1. Al fine di sviluppare i processi di ammodernamento delle imprese di panificazione possono essere istituiti centri di assistenza alle imprese costituiti, anche in forma consortile, dalle associazioni di categoria maggiormente rappresentative del settore a livello provinciale, nonché da altri soggetti interessati. I centri di assistenza tecnica sono autorizzati dalla regione all'esercizio delle attività previste nello statuto, con modalità da definirsi con apposito provvedimento e sono finanziabili nell'ambito delle competenze delle amministrazioni regionali.

2. I centri svolgono, a favore delle imprese, attività di assistenza tecnica e di formazione e aggiornamento in materia di innovazione tecnologica e organizzativa, gestione economica e finanziaria di impresa, accesso ai finanziamenti anche comunitari, sicurezza e tutela dei consumatori, tutela dell'ambiente, igiene e sicurezza sul lavoro e altre materie eventualmente previste dallo statuto di cui al comma 1, nonché attività finalizzate alla certificazione di qualità delle imprese.

3. Le amministrazioni pubbliche possono avvalersi dei centri di assistenza tecnica

allo scopo di facilitare il rapporto tra amministrazioni pubbliche e imprese utenti.

Art. 18.

*(Modalità di vendita)*

1. Fermo restando quanto previsto dal citato decreto legislativo n. 109 del 1992, nonché le norme 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.

2. È altresì obbligatorio porre in vendita in scaffali distinti e separati il pane fresco rispetto al pane ottenuto dagli intermedi di panificazione.

3. Relativamente alla vendita di prodotto ottenuto per completamento di cottura, vale quanto previsto dal regolamento di cui al citato decreto del Presidente della Repubblica n. 502 del 1998.

4. La vendita di pane sfuso è consentita sulle aree pubbliche, nelle costruzioni stabili e nei negozi mobili, soltanto in presenza di banchi di esposizione idonei sotto l'aspetto igienico-sanitario e nei quali il prodotto sia comunque protetto da appositi schermi posti ai lati dei banchi rivolti verso i clienti, verticalmente per almeno 30 centimetri di altezza dal piano vendita ed orizzontalmente, sopra tali ripari verticali, per una profondità di almeno 30 centimetri. In assenza di tali banchi, è consentita la vendita di pane confezionato all'origine dall'impresa produttrice.

5. È vietata la vendita sottocosto del pane fresco.

Art. 19.

*(Somministrazione e consumo immediato)*

1. Laddove sussistano strutture adeguate e fatto salvo il rispetto dei requisiti previsti dalle leggi vigenti, alle imprese di panifica-

zione è consentito l'esercizio dell'attività di somministrazione.

2. In assenza dei requisiti strutturali previsti per la somministrazione e fatto salvo il rispetto delle condizioni igienico-sanitarie, è comunque consentito il consumo immediato dei prodotti di propria produzione.

#### Art. 20.

##### *(Chiusura settimanale)*

1. Le imprese di panificazione osservano una giornata di chiusura settimanale coincidente con la domenica.

2. Nella necessità di soddisfare specifiche esigenze locali di carattere turistico ed economico, le amministrazioni regionali, sentite le organizzazioni sindacali di categoria dei lavoratori e dei datori di lavoro del settore, possono definire specifiche norme volte a regolamentare eventuali deroghe fatto salvo l'obbligo di applicare, in via generale, il principio della compensazione.

#### Art. 21.

##### *(Formazione ed aggiornamento professionale)*

1. Le regioni stabiliscono le modalità di organizzazione, la durata e le materie oggetto dei corsi professionali per apprendisti panificatori, nonché quelli finalizzati alla qualifica di responsabile di panificazione, garantendone l'effettuazione anche tramite rapporti convenzionali con soggetti idonei. A tale fine saranno considerati in via prioritaria le camere di commercio, industria, artigianato e agricoltura, le organizzazioni imprenditoriali dei panificatori maggiormente rappresentative e gli enti da queste costituiti.

2. I corsi professionali hanno per oggetto materie idonee a garantire l'apprendimento delle disposizioni relative alla salute, alla sicurezza e all'informazione del consumatore.

Essi devono prevedere, inoltre, materie che riguardino specifici aspetti concernenti la produzione del pane in tutte le sue fasi, nonché le regole generali relative alla conservazione, alla manipolazione e alla trasformazione degli alimenti, sia freschi che conservati.

3. Le regioni stabiliscono altresì le modalità di organizzazione, la durata e le materie, con particolare riferimento alle normative relative all'ambiente, alla sicurezza, alla tutela e all'informazione dei consumatori, dei corsi di aggiornamento finalizzati ad elevare il livello professionale o a riqualificare gli operatori del settore in attività.

4. Le regioni possono prevedere forme di incentivazione per la partecipazione ai corsi professionali dei titolari delle piccole e medie imprese nel settore della panificazione.

5. Le regioni garantiscono l'inserimento delle azioni formative di cui ai commi da 1 a 4 nell'ambito dei propri programmi di formazione professionale.

6. Allo scopo di promuovere lo sviluppo della formazione e della valorizzazione del comparto del pane, anche in riferimento alle filiere produttive del settore, annualmente vengono definiti nell'ambito della legge finanziaria dello Stato, specifici contributi e modalità di concessione e di erogazione degli stessi.

7. Le pubblicazioni periodiche di settore che hanno per oggetto l'informazione e la formazione professionale e che operano con una continuità dimostrabile non inferiore a 25 anni possono accedere alle agevolazioni di cui al comma 6.

## Art. 22.

### *(Sanzioni)*

1. I contravventori alle disposizioni statuite dalla presente legge, fatto salvo quanto previsto al comma 5, sono puniti con san-

zione amministrativa da euro 200 a euro 2.000.

2. È considerato esercizio abusivo dell'attività di panificazione la produzione di pane, di impasti da pane e di intermedi di panificazione in mancanza delle autorizzazioni prescritte dall'articolo 4, nonché la cottura di impasti crudi, di intermedi di panificazione o il completamento di cottura di pane precotto in mancanza dell'autorizzazione di cui all'articolo 7.

3. Nel caso di esercizio abusivo dell'attività di panificazione o cottura o completamento di cottura il prefetto, su segnalazione degli organi di vigilanza preposti, dispone l'immediata interruzione dell'attività e la confisca delle relative attrezzature.

4. L'esercizio abusivo dell'attività di panificazione o cottura o completamento di cottura rappresenta attività idonea a danneggiare l'altrui impresa e si configura quale atto di concorrenza sleale ai sensi dell'articolo 2598 del codice civile. Sono applicabili gli articoli 2599, 2600 e 2601 del codice civile.

5. L'esercizio abusivo dell'attività di panificazione, nonché di cottura o completamento di cottura, è punito con la sanzione amministrativa da euro 1.000 a euro 5.000.

#### Art. 23.

##### *(Entrata in vigore)*

1. La presente legge entra in vigore il giorno successivo a quello della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale*.



