



## **DISEGNO DI LEGGE**

**d’iniziativa dei senatori NATURALE, Sabrina LICHERI, NAVE, TREVISI,  
DAMANTE, MAZZELLA, BILOTTI, LOREFICE, CROATTI e SIRONI**

**COMUNICATO ALLA PRESIDENZA IL 14 MARZO 2023**

Disposizioni in materia di produzione e vendita del pane

ONOREVOLI SENATORI. - Tradizione, competenze e conoscenze pratiche costituiscono un patrimonio culturale nazionale da tutelare e valorizzare sotto diversi aspetti di sostenibilità sociale, economica, produttiva, ambientale e culturale. Il pane fresco è l'immanicabile compagno della tavola degli italiani che, però, necessita di disposizioni normative in materia di produzione e vendita a tutela della corretta informazione dei consumatori.

Oggi, difatti, grazie alle nuove tecniche di lavorazione si può accedere ad una estremamente variegata offerta di questo prodotto (pane fresco, confezionato, presurgelato, eccetera) che si è andata ad aggiungere al pane tradizionale - ottenuto con un impasto di acqua, farina e lievito e con l'aggiunta eventuale di altri ingredienti - cotto e venduto nell'arco di poche ore.

In questo scenario di mercato, il consumatore non viene aiutato dalle normative vigenti nel riconoscimento del pane fresco artigianale rispetto al pane conservato. Le differenze ovviamente sono sostanziali: acqua, farina, sale e una lunga lievitazione per il pane artigianale; tempi di preparazione più ridotti e ingredienti aggiuntivi fra cui i conservanti utili per una più lunga resistenza all'invecchiamento per il pane industriale.

Per migliorare l'informazione e la consapevolezza all'acquisto del consumatore - in attesa dal lontano 2007 di elementi utili finalizzati al chiarimento della materia - diviene dunque necessario aggiornare la normativa nazionale del settore della panificazione affinché le informazioni diventino più efficaci e veritiere e, dall'altro lato, si con-

sentita alle imprese di aumentare e di valorizzare le peculiarità artigianali delle loro attività e dei loro prodotti.

La tipicità e le specificità del comparto della panificazione artigianale italiana - che rappresenta un patrimonio inestimabile per il nostro Paese con oltre 200 specialità, 7 miliardi di euro di fatturato, 400.000 addetti distribuiti in 25.000 imprese, per la maggior parte a carattere familiare e con una media di 100 chilogrammi di pane sfornato ogni giorno - potrà riacquistare competitività e valore.

Il presente disegno di legge, pertanto, mira a rilanciare e valorizzare il settore del pane fresco artigianale stabilendo le finalità (articolo 1); le diverse definizioni di « pane » (articolo 2), le caratteristiche del pane (articolo 3), le tipologie di pane (articolo 4), le aggiunte e ingredienti particolari (articolo 5), la disciplina riguardante i grissini (articolo 6). Inoltre, vengono disciplinati i prodotti intermedi di panificazione (articolo 7), il pane conservato o a durabilità prolungata (articolo 8), i prodotti utilizzabili per la lievitazione nella panificazione (articolo 9), la pasta acida essiccata (articolo 10), il forno di qualità (articolo 11), il pane fresco di qualità (articolo 12). È altresì fornita la definizione di panificio e sono stabilite le modalità di vendita e trasporto del pane (articolo 13). All'articolo 14 è individuato il responsabile dell'attività produttiva. L'articolo 15 tratta del mutuo riconoscimento, l'articolo 16 del pane realizzato interamente in Italia. L'articolo 17 istituisce il fondo per il sostegno alla produzione di pane *made in Italy*, mentre l'articolo 18 isti-

tuisce la festa del pane. Infine, gli articoli 19, 20, 21 e 22 riguardano – rispettivamente – la vigilanza e le sanzioni, l'adeguamento della normativa regionale e la

clausola di salvaguardia per le regioni a statuto speciale e le province autonome, le abrogazioni, l'entrata in vigore e le disposizioni transitorie.

## DISEGNO DI LEGGE

---

### Art. 1.

#### *(Finalità)*

1. Al fine di garantire il diritto a una corretta informazione da parte dei consumatori e di valorizzare il pane fresco, la presente legge reca disposizioni in materia di produzione e di vendita del pane.

2. Il pane fresco italiano, quale frutto del lavoro e dell'insieme delle competenze, delle conoscenze, delle pratiche e delle tradizioni, costituisce un patrimonio culturale nazionale da tutelare e valorizzare negli aspetti di sostenibilità sociale, economica, produttiva, ambientale e culturale.

### Art. 2.

#### *(Definizioni)*

1. È denominato « pane » il prodotto ottenuto dalla cottura totale o parziale di una pasta, convenientemente lievitata utilizzando i prodotti impiegabili per la lievitazione di cui agli articoli 9 e 10, preparata con sfarinati di grano o di altri cereali e acqua, con o senza aggiunta di cloruro di sodio o sale comune, spezie o erbe aromatiche.

2. La denominazione di pane di cui al comma 1 può essere integrata dalle seguenti denominazioni aggiuntive:

a) « pane fresco », che è riservata in via esclusiva al pane che è stato preparato secondo un processo di produzione continuo, privo di interruzioni finalizzate al congelamento, alla surgelazione di impasti e ad altri trattamenti con effetto conservante, ad eccezione delle tecniche mirate al solo ral-

lentamento del processo di lievitazione, senza utilizzo di additivi conservanti. È ritenuto continuo il processo di produzione per il quale non intercorre un intervallo di tempo superiore a settantadue ore dall'inizio della lavorazione fino al momento della messa in vendita del prodotto;

*b)* « pane 100 per cento di pasta madre », che è riservata al pane che è stato prodotto mediante l'utilizzo esclusivo, ai fini della fermentazione dell'impasto, di pasta madre di cui all'articolo 9, comma 5, e senza ulteriori aggiunte di altri agenti lievitanti. Il pane che rientra anche nelle condizioni previste dalla lettera *a)* può essere denominato « pane fresco di pasta madre »;

*c)* « pane con pasta madre », che è riservata al pane che è stato prodotto mediante l'utilizzo contestuale di pasta madre di cui all'articolo 9, comma 5, e di lieviti di cui al medesimo articolo 9, commi 2, 3 e 4, in proporzioni variabili tra loro. Il pane che rientra anche nelle condizioni previste dalla lettera *a)* può essere denominato « pane fresco con pasta madre ».

3. Assume la denominazione di « pane azimo » o « pane azimo » il pane che, in deroga ai requisiti di cui all'articolo 2, comma 1, è ottenuto dalla cottura parziale o totale di una pasta non lievitata.

4. È vietato l'utilizzo in commercio della denominazione di « pane fresco »:

*a)* per il pane destinato ad essere posto in vendita oltre le ventiquattro ore successive al momento in cui è stato completato il processo produttivo, indipendentemente dalle modalità di conservazione adottate;

*b)* per il pane posto in vendita successivamente al completamento della cottura di pane parzialmente cotto, comunque conservato;

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

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

6. Il pane ottenuto da una cottura parziale, non preimballato ai sensi dell'articolo 44 del regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, se è destinato al consumatore finale, deve essere contenuto in imballaggi per la vendita diretta recanti nell'etichetta le indicazioni previste dalle disposizioni vigenti e, in modo evidente in aggiunta alle modalità di conservazione e alla data di scadenza, la denominazione di « pane » completata dalla dicitura « parzialmente cotto » o altra equivalente, nonché l'avvertenza che il prodotto deve essere consumato previa ulteriore cottura e l'indicazione delle modalità della stessa.

7. Nel caso di prodotto surgelato o congelato, oltre a quanto previsto dal comma 6 l'etichetta deve riportare le indicazioni previste dalla normativa vigente in materia di prodotti alimentari surgelati o congelati nonché la dicitura « surgelato » o « congelato ».

8. I prodotti ottenuti dalla cottura di impasti preparati con farine alimentari, compresi quelli miscelati con sfarinati di grano, devono essere posti in vendita con l'aggiunta alla denominazione di pane della specificazione del vegetale da cui proviene la farina impiegata.

9. Qualora nella produzione del pane siano impiegati, oltre agli sfarinati di grano o di altri cereali, altri ingredienti alimentari, la denominazione di vendita deve essere completata dalla menzione dell'ingrediente utilizzato e, nel caso di più ingredienti, di quello o di quelli caratterizzanti.

10. Il pane deve essere venduto a peso. È obbligatoria l'esposizione in modo ben visibile di un prezzario indicante, per ciascun

tipo di pane, il prezzo di vendita per unità di peso.

Art. 3.

*(Caratteristiche del pane)*

1. Il contenuto in acqua del pane a cottura completa, qualunque sia il tipo di sfarinato impiegato nella produzione del medesimo, con la sola eccezione del pane prodotto con farina integrale, per il quale è consentito un aumento del 2 per cento, è stabilito come segue:

pezzature		fino a 70 grammi	massimo 29 per cento
»	da 100 grammi	a 250 grammi	massimo 31 per cento
»	da 300 grammi	a 500 grammi	massimo 34 per cento
»	da 600 grammi	a 1.000 grammi	massimo 38 per cento
»	oltre i 1.000 grammi		massimo 40 per cento

2. Per le pezzature di peso intermedio tra quelle sopra indicate il contenuto massimo in acqua è quello che risulta dall'interpolazione fra i due valori limite.

3. Le altre caratteristiche analitiche del pane devono identificarsi con quelle degli sfarinati con i quali il pane è stato prodotto, secondo quanto previsto dal regolamento di cui al decreto del Presidente della Repubblica 9 febbraio 2001, n. 187. È tollerata una maggiorazione di 0,05 parti su cento sul contenuto in ceneri, rispetto a quello degli sfarinati impiegati nella produzione del pane.

## Art. 4.

*(Tipologie di pane)*

1. Il pane prodotto con farina di grano tenero avente le caratteristiche del tipo 00 è denominato « pane di tipo 00 ».

2. Il pane prodotto con farina di grano tenero avente le caratteristiche del tipo 0 è denominato « pane di tipo 0 ».

3. Il pane prodotto con farina di grano tenero avente le caratteristiche del tipo 1 è denominato « pane di tipo 1 ».

4. Il pane prodotto con farina di grano tenero avente le caratteristiche del tipo 2 è denominato « pane di tipo 2 ».

5. Il pane prodotto con almeno il 50 per cento di farina integrale è denominato « pane di tipo integrale ».

6. Il pane prodotto con semola o con semolato di grano duro, ovvero con rimacine di semola o semolato, è denominato rispettivamente « pane di semola » e « pane di semolato ».

## Art. 5.

*(Aggiunte e ingredienti particolari)*

1. Nella produzione del pane è consentito l'impiego, in aggiunta agli ingredienti previsti dall'articolo 2, comma 1, delle seguenti sostanze:

a) farine di cereali maltati;

b) estratti di malto;

c) alfa e beta amilasi ed altri enzimi naturalmente presenti negli sfarinati utilizzati;

d) paste acide essiccate, purché prodotte esclusivamente con gli ingredienti previsti dall'articolo 2;

e) farine pregelatinizzate di frumento;

f) glutine;



- g) amidi alimentari;
- h) zuccheri;
- i) frutta secca o semi.

2. Il pane con aggiunta di sostanze grasse deve contenere non meno del 3 per cento di materia grassa totale riferito alla sostanza secca.

3. Il pane con aggiunta di malto deve contenere non meno del 4 per cento di zuccheri riduttori, espressi in maltosio, riferiti alla sostanza secca.

4. Il pane con aggiunta di zuccheri deve contenere non meno del 2 per cento di zuccheri riduttori riferito alla sostanza secca.

5. Lo strutto commestibile, ottenuto dai tessuti adiposi del suino, è designato con la sola parola strutto.

6. Ai pani ottenuti con sfarinati alimentari diversi da quelli di grano o miscelati con questi ultimi, nonché ai pani ottenuti con l'aggiunta di ingredienti di cui ai commi da 3 a 5, si applicano le percentuali di umidità di cui all'articolo 3, commi 1 e 2, aumentate del 10 per cento.

7. In deroga a quanto previsto dal comma 6 è consentito per il pane di segale, indipendentemente dalla pezzatura, un tenore di umidità non superiore al 44 per cento.

#### Art. 6.

##### *(Grissini)*

1. È denominato grissino il pane a forma di bastoncino, ottenuto dalla cottura di una pasta lievitata, preparata con gli sfarinati di frumento utilizzabili nella panificazione, acqua e lievito, con o senza sale alimentare; è consentita l'aggiunta di spezie, erbe aromatiche o semi.

2. I grissini sono confezionati all'origine in involucri chiusi e sigillati e venduti in tali confezioni al consumatore, fatta salva la possibilità di vendita allo stato sfuso esclu-

sivamente da parte dei soggetti e con le modalità di cui all'articolo 13.

3. Alla produzione di grissini si applicano le stesse disposizioni previste per il pane dalla presente legge.

#### Art. 7.

##### *(Prodotto intermedio di panificazione)*

1. È definito « prodotto intermedio di panificazione » l'impasto, preformato o no, lievitato o no, destinato alla conservazione prolungata e alla successiva cottura per l'ottenimento del prodotto finale pane. È da considerare tale l'impasto sottoposto a congelamento, surgelazione o ad altri metodi di conservazione che mantengono inalterate le caratteristiche del prodotto intermedio per prolungati periodi di tempo, determinando un'effettiva interruzione del ciclo produttivo.

#### Art. 8.

##### *(Pane conservato o a durabilità prolungata)*

1. Fatte salve le norme vigenti in materia, al pane non preimballato ai sensi dell'articolo 44 del regolamento (UE) n. 1169/2011 si applicano le disposizioni di cui all'allegato VI, parte A, punto 1, del regolamento (UE) n. 1169/2011.

2. Il pane non preimballato ai sensi dell'articolo 44 del regolamento (UE) n. 1169/2011, per il quale è utilizzato, durante la sua preparazione o nell'arco del processo produttivo, un metodo di conservazione ulteriore rispetto ai metodi sottoposti agli obblighi informativi previsti dalla normativa nazionale e dell'Unione europea, è posto in vendita con una dicitura aggiuntiva che ne evidenzia il metodo di conservazione utilizzato, nonché le eventuali modalità di conservazione e di consumo.

3. Al momento della vendita, i prodotti di cui al comma 1 devono essere esposti in scomparti ad essi appositamente riservati.

## Art. 9.

*(Prodotti utilizzabili per la lievitazione nella panificazione)*

1. Ai fini della presente legge, per « lievito » si intende un organismo unicellulare, tassonomicamente appartenente, non limitatamente, alla specie *Saccharomyces cerevisiae*, avente la capacità di fermentare gli zuccheri derivanti dalla degradazione dell'amido in alcool e in anidride carbonica, assicurando la formazione della pasta convenientemente lievitata. La produzione di lievito deve essere ottenuta a partire da microrganismi presenti in natura, coltivati su substrati provenienti da prodotti di origine agricola. È ammesso l'uso di specie di lievito tassonomicamente affini alla specie *Saccharomyces cerevisiae* e con simile capacità di fermentazione.

2. Il lievito impiegabile nella panificazione, denominato anche « lievito fresco » o « lievito compresso », deve essere costituito da cellule in massima parte vive e vitali con adeguato potere fermentativo, con umidità non superiore al 75 per cento e con ceneri non superiori all'8 per cento riferito alla sostanza secca.

3. La crema di lievito, denominata anche « lievito liquido », impiegabile nella panificazione deve essere costituita da cellule in massima parte vive e vitali con adeguato potere fermentativo, con umidità non superiore all'83 per cento e con ceneri non superiori all'8 per cento riferito alla sostanza secca.

4. Il lievito secco impiegabile nella panificazione deve essere costituito da cellule in massima parte vive e con adeguato potere fermentativo, con umidità non superiore all'8 per cento e con ceneri non superiori all'8 per cento riferito alla sostanza secca. Può esistere sia nella forma attiva, da reidratare nell'acqua prima dell'uso, o istantanea, da aggiungere direttamente all'impasto.

5. È definito « pasta madre » l'impasto ottenuto con farina e acqua, sottoposto a una

lunga fermentazione naturale acidificante utilizzando la tecnica dei rinfreschi successivi al fine di consentire la lievitazione dell'impasto. La fermentazione deve avvenire esclusivamente a opera di microrganismi endogeni della farina o di origine ambientale. È inoltre ammesso l'utilizzo di colture di avviamento (*starter*) costituite da batteri lattici, senza materiale di supporto ed esenti da contaminanti.

Art. 10.

*(Pasta acida essiccata)*

1. È ammesso l'utilizzo di paste acide essiccate, purché prodotte esclusivamente con gli ingredienti previsti all'articolo 2, comma 1, e della pasta madre essiccata, purché ottenuta da pasta madre, come definita all'articolo 9, comma 5, sottoposte a successivo trattamento di essiccazione. Oltre alla versione essiccata, possono essere utilizzate le versioni liquide e in pasta, rispettivamente denominate « pasta acida liquida » e « pasta acida in pasta », purché rispondenti alle prescrizioni del presente articolo.

Art. 11.

*(Forno di qualità)*

1. La denominazione di « forno di qualità » è riservata in via esclusiva al panificio che produce e commercializza pane fresco di qualità, definito ai sensi dell'articolo 12.

2. La denominazione di « forno di qualità » può essere usata nella denominazione della ditta, dell'insegna o del marchio.

Art. 12.

*(Pane fresco di qualità)*

1. Sono denominati « pane fresco di qualità » i tipi di pane tradizionali tipici locali

identificati dalle regioni ai sensi dell'articolo 8 del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173, e del regolamento di cui al decreto del Ministro per le politiche agricole 8 settembre 1999, n. 350, riportati negli elenchi regionali e inseriti nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari istituito dal predetto regolamento nonché quelli identificati da contrassegni e marchi istituiti dalle regioni, purché non contengano ingredienti finalizzati alla conservazione o alla durabilità prolungata né siano stati sottoposti ad altri trattamenti a effetto conservante. Possono altresì avvalersi della denominazione di « pane fresco di qualità » i tipi di pane riconosciuti ai sensi della normativa dell'Unione europea in materia di denominazione di origine protetta, di indicazione geografica protetta e di specialità tradizionale garantita, se prodotti nel rispetto di quanto disposto dall'articolo 2, comma 2, lettera *a*), della presente legge.

2. Le regioni, su proposta delle associazioni territoriali di rappresentanza della categoria della panificazione aderenti alle organizzazioni imprenditoriali più rappresentative a livello nazionale e regionale, riconoscono i disciplinari di produzione dei tipi di pane di cui al primo periodo del comma 1.

### Art. 13.

*(Definizione di panificio, modalità di vendita e di trasporto del pane)*

1. È denominata « panificio » l'impresa che dispone di un impianto di produzione del pane, degli impasti da pane e dei prodotti da forno assimilati, dolci e salati, che svolge l'intero ciclo di produzione a partire dalla lavorazione delle materie prime sino alla cottura finale.

2. L'avvio di un nuovo panificio e il trasferimento o la trasformazione di panifici esistenti sono subordinati alla segnalazione certificata di inizio attività (SCIA), come disciplinata dal decreto legislativo 25 novembre 2016, n. 222.

3. È comunque facoltà del titolare del panificio vendere allo stato sfuso i 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.

4. Il pane fresco deve essere posto in vendita in scaffali distinti e separati rispetto al pane ottenuto dal prodotto intermedio di panificazione. Il pane fresco senza glutine è posto in vendita in scaffali distinti, separati e non limitrofi rispetto al pane e ai prodotti da forno assimilati, dolci e salati, contenenti glutine.

5. Il pane fresco deve essere venduto in buste di carta oppure in imballaggio compostabile e biodegradabile. È altresì consentita la vendita di pane in contenitori ovvero in buste riutilizzabili forniti dal consumatore.

6. Gli esercizi di cui al presente articolo devono dotarsi di apparecchi elettronici per la pesatura, il confezionamento e l'etichettatura del pane che emettono etichette in materiale compostabile e biodegradabile. Gli esercenti possono consumare le scorte di materiali utilizzati per l'etichettatura diversi da quelli previsti al presente comma, nel termine massimo di dodici mesi dalla data di entrata in vigore della presente legge.

7. Il pane ottenuto mediante completamento di cottura di pane parzialmente cotto, surgelato o no, deve essere messo in vendita, previ confezionamento ed etichettatura riportante le indicazioni previste dalla normativa vigente in materia di prodotti alimentari, in comparti separati dal pane fresco e con le necessarie indicazioni per informare il consumatore sul luogo e sulla data del primo impasto e sulla natura del prodotto.

8. Gli esercizi che vendono il pane promiscuamente ad altri generi devono disporre, per il pane, di apposite attrezzature, distinte da quelle adibite alla vendita degli altri generi.

9. Il trasporto del pane dal luogo di lavorazione all'esercizio di vendita, a pubblici esercizi o a comunità deve essere effettuato in recipienti lavabili e muniti di copertura a chiusura, in modo che il pane risulti al riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento. È consentita ai titolari di specifica autorizzazione comunale la vendita del pane su aree pubbliche scoperte, sia tramite posteggio fisso che in forma itinerante, nel rispetto delle normative igienico-sanitarie, mediante il pre-imballaggio del prodotto o la sua collocazione in appositi contenitori muniti di copertura a chiusura.

10. La vendita del pane nei mercati o nelle fiere deve avvenire nel rispetto delle disposizioni di cui al presente articolo. È obbligatorio l'imbustamento del pane tramite confezionamento con busta microforata o con busta in atmosfera ordinaria aventi le caratteristiche di cui al comma 5, nel rispetto delle prescrizioni igienico-sanitarie e delle norme in materia di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

11. È vietato vendere o detenere per vendere pane alterato, adulterato, sofisticato o infestato da parassiti animali o vegetali.

#### Art. 14.

##### *(Responsabile dell'attività produttiva)*

1. Il responsabile dell'attività produttiva di cui all'articolo 13 è il titolare dell'impresa ovvero un suo collaboratore familiare, socio o lavoratore dipendente dell'impresa di panificazione designato dal legale rappresentante dell'impresa stessa all'atto della presentazione della SCIA.

2. Al responsabile dell'attività produttiva è affidato il compito di assicurare l'utilizzo di materie prime in conformità alle norme vigenti, l'osservanza delle norme igienico-sanitarie e la qualità del prodotto finito.

3. Il responsabile dell'attività produttiva deve essere individuato per ogni panificio e

per ogni unità locale di un impianto di produzione presso il quale è installato un laboratorio di panificazione.

4. Il responsabile dell'attività produttiva è tenuto a frequentare un corso di formazione professionale erogato ai sensi della legge 21 dicembre 1978, n. 845, e nel rispetto dei principi di cui all'articolo 8 del decreto legislativo 16 gennaio 2013, n. 13, dalla regione o dalla provincia autonoma competente per territorio, valido in tutto il territorio nazionale, il cui contenuto e la cui durata sono stabiliti mediante accordo in sede di Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano, sentite le associazioni di rappresentanza e di categoria rappresentative a livello territoriale. Le regioni e le province autonome aggiornano i programmi pluriennali e i piani annuali di attuazione per le attività di formazione professionale alle finalità di cui al presente comma.

5. È esonerato dal corso formativo di cui al comma 4 il responsabile dell'attività produttiva che risulta già 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 con una qualifica superiore secondo la disciplina dei vigenti contratti collettivi di lavoro;

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

c) aver conseguito un diploma di istruzione secondaria di secondo grado in esito a percorsi coerenti con l'attività di panificazione, compresi in un apposito elenco individuato dalla giunta regionale o da analogo organo della provincia autonoma;

d) aver ottenuto una qualifica triennale o un diploma quadriennale in esito a per-



corsi di istruzione e formazione professionale coerenti con l'attività di panificazione, unitamente a un periodo di attività lavorativa di panificazione di almeno un anno presso imprese del settore, ovvero di due anni qualora il diploma sia ottenuto prima del compimento della maggiore età;

*e)* aver conseguito un diploma di laurea in Scienze e tecnologie alimentari o un diploma equipollente, sempre appartenente alle classi di laurea L-26 o LM-70.

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

#### Art. 15.

##### *(Mutuo riconoscimento)*

1. Fermo restando quanto previsto dal regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari, i prodotti legalmente fabbricati e commercializzati negli altri Stati membri dell'Unione europea o in Turchia o in uno Stato parte contraente dell'accordo sullo Spazio economico europeo (SEE) possono essere commercializzati nel territorio italiano.

2. Fermo restando quanto previsto dall'articolo 18 del regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, sull'etichetta dei prodotti di cui al comma 1 del presente articolo, oltre a quanto previsto dagli articoli 7 e 8 della presente legge, deve essere riportata la dicitura: «pane di produzione non interamente italiana», con la specifica delle fasi di produzione, quali l'impasto, la lievitazione, la semicottura e cottura, nonché lo Stato nel quale sono state effettuate, nel rispetto dell'articolo 26 del regolamento (UE) n. 1169/2011.

## Art. 16.

(Made in Italy 100 per cento)

1. Si intende realizzato interamente in Italia il pane fatto con materie prime di origine italiana, classificabile come « *Made in Italy* 100 per cento » ai sensi della normativa vigente.

2. Le indicazioni di origine false o fallaci sono punite ai sensi dell'articolo 517 del codice penale.

3. Con decreto del Ministro delle imprese e del *made in Italy*, di concerto con il Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, sono definite le modalità di applicazione del comma 1.

4. Al fine di valorizzare l'attività di panificazione italiana e di incentivare i prodotti da filiera corta o a chilometro zero, il reddito derivante dall'esercizio dell'attività di panificazione svolta con le modalità di cui al comma 1 è calcolato applicando le disposizioni dell'articolo 56-*bis*, comma 2, del testo unico delle imposte sui redditi, di cui al decreto del Presidente della Repubblica 22 dicembre 1986, n. 917.

5. Agli oneri derivanti dal comma 4, pari a 2 milioni di euro per l'anno 2023 e a 2,5 milioni di euro annui a decorrere dall'anno 2024, si provvede mediante corrispondente riduzione del Fondo di cui all'articolo 1, comma 200, della legge 23 dicembre 2014, n. 190.

## Art. 17.

(Fondo per il sostegno alla produzione di pane Made in Italy)

1. Nello stato di previsione del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste è istituito il « Fondo per il sostegno alla produzione di pane *Made in Italy* » con una dotazione di 10 milioni di euro annui a decorrere dall'anno 2023.

2. Hanno diritto di accesso al Fondo, nei limiti delle disponibilità finanziarie, le aziende che producono pane esclusivamente con farina, ed eventualmente sale, di origine italiana.

3. Con decreto del Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, da adottare di concerto con il Ministro dell'economia e delle finanze, entro sessanta giorni dalla data di entrata in vigore della presente legge, sono stabilite le condizioni e le modalità di accesso al Fondo di cui al presente articolo.

4. Agli oneri derivanti dall'attuazione delle disposizioni di cui al presente articolo, valutati in 10 milioni di euro annui a decorrere dall'anno 2023, si provvede mediante corrispondente riduzione dello stanziamento del Fondo di cui all'articolo 1, comma 200, della legge 23 dicembre 2014, n. 190. Il Ministro dell'economia e delle finanze è autorizzato ad apportare, con propri decreti, le occorrenti variazioni di bilancio.

#### Art. 18.

##### *(Festa del pane)*

1. È istituita la «Festa del pane» quale momento per celebrare l'importanza di tale alimento nella cultura italiana e nella società in generale.

2. Le regioni, le province e i comuni, in occasione della festa di cui al comma 1, possono promuovere, nell'ambito della loro autonomia e delle rispettive competenze, iniziative di valorizzazione del pane.

3. La festa di cui al comma 1 ricorre la prima domenica di maggio di ogni anno e non determina gli effetti civili di cui alla legge 27 maggio 1949, n. 260.

#### Art. 19.

##### *(Vigilanza e sanzioni)*

1. La vigilanza sull'attuazione della presente legge è esercitata dalle aziende sanita-

rie locali e dai comuni competenti per territorio, cui spettano i proventi derivanti dall'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla presente legge. Sono fatte salve le ulteriori sanzioni previste dalla normativa delle regioni e delle province autonome di Trento e di Bolzano.

2. Per la violazione delle disposizioni di cui alla presente legge si applicano le seguenti sanzioni:

a) chiunque eserciti l'attività di panificazione senza aver presentato il titolo abilitativo di cui all'articolo 13, comma 2, è soggetto alla sanzione amministrativa del pagamento di una somma da un minimo di euro 2.500 ad un massimo di euro 15.000 e alla chiusura immediata del panificio;

b) chiunque eserciti l'attività di panificazione senza l'indicazione del responsabile dell'attività produttiva è soggetto alla sanzione amministrativa del pagamento di una somma da un minimo di euro 1.500 ad un massimo di euro 9.000;

c) il responsabile dell'attività produttiva che non ottempera all'obbligo formativo di cui all'articolo 14, comma 4, è soggetto alla sanzione amministrativa del pagamento di una somma da un minimo di euro 1.000 ad un massimo di euro 5.000. Alla stessa sanzione è assoggettata l'azienda che non assicura la formazione professionale del responsabile dell'attività produttiva;

d) chiunque violi le disposizioni di cui all'articolo 2 della presente legge è soggetto ad una sanzione amministrativa da euro 1.000 a euro 6.000. In caso di violazioni di particolare gravità o di prima reiterazione ai sensi dell'articolo 8-bis della legge 24 novembre 1981, n. 689, l'autorità amministrativa dispone la sospensione dell'attività di vendita per un periodo da dieci a venti giorni. In caso di seconda reiterazione si dispone la sospensione dell'attività per un periodo da venti a quaranta giorni.

3. In caso di recidiva gli importi di cui al comma 2 sono raddoppiati.

4. Le sanzioni di cui al comma 2 sono irrogate dal comune nel cui territorio è svolta l'attività.

5. Le sanzioni di cui al comma 2 sono accertate secondo le procedure di cui alla legge 24 novembre 1981, n. 689.

6. Dall'attuazione delle disposizioni del presente articolo non devono derivare nuovi o maggiori oneri per la finanza pubblica.

#### Art. 20.

*(Adeguamento della normativa regionale. Clausola di salvaguardia per le regioni a statuto speciale e le province autonome di Trento e di Bolzano)*

1. Entro dodici mesi dalla data di entrata in vigore della presente legge, le regioni adeguano la propria legislazione ai principi in essa contenuti.

2. La presente legge si applica nelle regioni a statuto speciale e nelle province autonome di Trento e di Bolzano compatibilmente con le disposizioni dei rispettivi statuti e delle relative norme di attuazione, anche con riferimento alla legge costituzionale 18 ottobre 2001, n. 3.

#### Art. 21.

*(Abrogazioni)*

1. Sono abrogati:

*a)* il titolo III della legge 4 luglio 1967, n. 580;

*b)* il regolamento di cui al decreto del Presidente della Repubblica 30 novembre 1998, n. 502;

*c)* l'articolo 4 del decreto-legge 4 luglio 2006, n. 223, convertito, con modificazioni, dalla legge 4 agosto 2006, n. 248;

d) il regolamento di cui al decreto del Ministro dello sviluppo economico 1° ottobre 2018, n. 131.

Art. 22.

*(Entrata in vigore e disposizioni transitorie)*

1. Le disposizioni della presente legge, notificate alla Commissione europea ai sensi del regolamento (UE) n. 1169/2011, si applicano a decorrere dal sessantesimo giorno successivo alla pubblicazione della medesima legge nella *Gazzetta Ufficiale*.



