



Consiglio Regionale

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

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 deliberazione della Giunta regionale 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 riproducenti "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)

1. Il pane fresco deve essere venduto entro e non oltre la giornata in cui è stato concluso il processo produttivo.
2. Il pane conservato è posto in vendita con una dicitura aggiuntiva che ne evidenzia lo stato e il metodo di conservazione utilizzato, il giorno di produzione, nonché le eventuali modalità di conservazione e di consumo.
3. Al momento della vendita, i prodotti di cui al comma 2 devono essere esposti in scomparti appositamente riservati e devono essere chiaramente identificabili tramite apposite etichette, ai sensi della normativa nazionale vigente.
4. È obbligatorio porre in vendita in scaffali distinti e separati il pane fresco rispetto al pane ottenuto dagli intermedi di panificazione.

5. E' vietato utilizzare la denominazione di "pane fresco" o di "pane conservato", anche se accompagnata da integrazioni e specificazioni, per identificare prodotti che si differenziano in modo sostanziale, per modalità di composizione o per procedura di fabbricazione, da quelli indicati nell'articolo 9.
6. E' fatto obbligo al venditore di pane precotto o congelato di esporre l'etichetta contenente la dicitura relativa all'indicazione del luogo di provenienza del prodotto e la ragione sociale del produttore.
7. 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.

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).

Attesto che il Consiglio regionale, con provvedimento n. 62/6 del 24.5.2016, ha approvato la presente legge.

IL PRESIDENTE