

Lombardia

L.R. 7-11-2013 n. 10

Disposizioni in materia di promozione e tutela della attività di panificazione.

Pubblicata nel B.U. Lombardia 11 novembre 2013, n. 46, Supplemento

Epigrafe

Premessa

Art. 1 *Finalità.*

Art. 2 *Definizioni.*

Art. 3 *Esercizio della attività di panificazione.*

Art. 4 *Responsabile dell'attività.*

Art. 5 *Modalità di vendita.*

Art. 6 *Istituzione del contrassegno regionale.*

Art. 7 *Elenco delle specialità da forno tipiche della tradizione lombarda.*

Art. 8 *Valorizzazione della filiera lombarda.*

Art. 9 *Vigilanza.*

Art. 10 *Sanzioni.*

Art. 11 *Disposizioni transitorie.*

Art. 12 *Norma finanziaria.*

L.R. 7 novembre 2013, n. 10 ⁽¹⁾.

Disposizioni in materia di promozione e tutela della attività di panificazione.

⁽¹⁾ Pubblicata nel B.U. Lombardia 11 novembre 2013, n. 46, Supplemento

IL CONSIGLIO REGIONALE

ha approvato

IL PRESIDENTE DELLA REGIONE

promulga

la seguente legge regionale:

Art. 1 *Finalità.*

1. La presente legge disciplina l'attività di produzione e vendita del pane sostenendo e valorizzando:

a) la tutela del consumatore, con particolare riguardo all'informazione, alla possibilità di approvvigionamento e alla sicurezza igienico-sanitaria dei prodotti;

b) 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;

c) le tipologie panarie tradizionali del territorio, anche mediante la promozione e il sostegno di appositi contrassegni o accordi intercategoriaли di filiera finalizzati alla tracciabilità del prodotto;

d) le imprese di panificazione ubicate sul territorio lombardo.

Art. 2 *Definizioni.*

1. Ai fini della presente legge le definizioni di "attività di panificazione", "panificio", "pane fresco" e "pane conservato" sono quelle di cui all'[articolo 4 del decreto-legge 4 luglio 2006, n. 223](#) (Disposizioni 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](#).

2. Ai fini della presente legge l'impianto di produzione di pane e prodotti assimilati o affini e l'intero ciclo di produzione, dalla lavorazione delle materie prime alla cottura finale, si considerano con riferimento all'azienda, intesa come complesso unitario funzionalmente collegato di beni, anche di diversa natura.

3. Ai fini della presente legge si considera "pane di produzione locale" il pane preparato prevalentemente con ingredienti la cui provenienza risulta avere la minore distanza di trasporto e che rispettano le caratteristiche della stagionalità.

Art. 3 *Esercizio della 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), da inoltrarsi al comune competente per territorio, tramite lo sportello unico per le attività produttive (SUAP).

Art. 4 *Responsabile dell'attività.*

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

2. 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.

3. Il responsabile dell'attività produttiva deve essere individuato per ogni panificio e per ogni unità locale di un impianto di produzione ove è presente il laboratorio di panificazione.

4. Il responsabile dell'attività produttiva è assoggettato a un corso di formazione accreditato dalla Giunta regionale. I contenuti e la durata del corso sono stabiliti con provvedimento della Giunta regionale. ⁽²⁾

5. Non è assoggettato al corso di cui al comma 4 il responsabile dell'attività produttiva che risulti in possesso di uno dei seguenti requisiti:

a) avere 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 titolare, collaboratore familiare o socio prestatore d'opera con mansioni di carattere produttivo;

c) diploma afferente la materia oggetto della presente legge; l'elenco dei diplomi di cui al presente punto è individuato dalla Giunta regionale;

d) diploma di qualifica di istruzione professionale in materie attinenti l'attività di panificazione conseguito nel sistema di istruzione professionale, unitamente a un periodo di attività lavorativa di panificazione di almeno un anno presso imprese del settore, oppure di due anni qualora il diploma sia ottenuto prima del compimento della maggiore età;

e) attestato di qualifica attinente l'attività di panificazione o ottenimento del profilo di panificatore, in base al quadro regionale degli standard professionali (QRSP), conseguito a seguito di un corso di formazione professionale, unitamente a un periodo di attività lavorativa di panificazione della durata di almeno un anno svolta presso imprese del settore.

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

(2) In attuazione del presente comma vedi il [D. Dirig. reg. 13 aprile 2015, n. 2864](#).

Art. 5 *Modalità di vendita.*

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. È 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 al comma 1 dell'[articolo 2](#).

6. È 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. 6 *Istituzione del contrassegno regionale.* ⁽³⁾

1. La Regione, riconoscendo l'importanza che un prodotto di qualità riveste per il miglioramento dell'offerta rivolta al consumatore, nonché per il rilancio dell'economia di settore, istituisce un apposito contrassegno regionale al fine di attestare la vendita del pane fresco.

2. La Giunta regionale, entro centottanta giorni dalla data di entrata in vigore della presente legge, sentite le associazioni di produttori e panificatori, definisce:

a) gli indirizzi generali relativi alle caratteristiche necessarie per il conferimento del contrassegno di cui al comma 1;

b) gli indirizzi generali relativi alle strategie regionali di promozione e sostegno, avendo riguardo, in particolare, alle azioni di pubblicizzazione dei panifici e rivendite destinatari del contrassegno di cui al comma 1, nonché alla sensibilizzazione del consumatore finale.

(3) In attuazione del presente articolo vedi la [Delib.G.R. 25 luglio 2014, n. 10/2203](#).

Art. 7 *Elenco delle specialità da forno tipiche della tradizione lombarda.* ^{(4) (5)}

1. Le specialità da forno tipiche della tradizione lombarda vengono valorizzate nell'apposita sezione all'interno dell'elenco regionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso la Giunta regionale, in attuazione dell'[articolo 1 del decreto del Ministro delle politiche agricole e forestali 8 settembre 1999, n. 350](#) (Regolamento recante norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'[articolo 8, comma 1, del D.Lgs. 30 aprile 1998, n. 173](#)).

(4) Articolo così sostituito dall'[art. 15, comma 1, L.R. 8 luglio 2014, n. 19](#), entrata in vigore il giorno successivo a quello della sua pubblicazione. Il testo originario era così formulato: "Art. 7 - Registro regionale delle specialità da forno tipiche della tradizione lombarda. 1. È istituito, presso la Giunta regionale, il "Registro regionale delle specialità da forno tipiche della tradizione lombarda".

2. La Giunta regionale, entro centoventi giorni dalla data di entrata in vigore della presente legge, sentite le associazioni dei produttori e panificatori, disciplina le modalità di tenuta del registro regionale individuando le specialità da forno tipiche della tradizione da inserirvi."

(5) In attuazione del presente articolo vedi la [Delib.G.R. 1° agosto 2014, n. 10/2271](#).

Art. 8 *Valorizzazione della filiera lombarda.*

1. Regione Lombardia, 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.

3. La Giunta regionale, sentite le associazioni di produttori e panificatori, con il provvedimento di cui all'[articolo 6](#), comma 2, definisce gli indirizzi generali relativi alle caratteristiche degli accordi e dei programmi di filiera, con particolare riguardo ai principi di trasparenza, sicurezza alimentare e sostenibilità ambientale.

Art. 9 *Vigilanza.*

1. La vigilanza sull'applicazione della presente legge è esercitata dalle aziende sanitarie locali (ASL) e dai comuni cui spettano i proventi delle sanzioni amministrative previste dall'[articolo 10](#).

Art. 10 *Sanzioni.*

1. Fatte salve le ulteriori sanzioni previste dalla normativa nazionale, per le violazioni delle disposizioni della presente legge si applicano le seguenti sanzioni amministrative:

a) da 2.000 a 8.000 euro per il panificio come definito dall'[articolo 2](#), comma 1, che non svolga nel proprio ambito l'intero ciclo di produzione del pane, dalla lavorazione delle materie prime fino alla cottura finale;

b) da 1.000 a 4.000 euro ove il responsabile dell'attività produttiva non ottemperi all'obbligo formativo di cui all'[articolo 4](#), comma 4, o non soddisfi alcuno dei requisiti previsti dall'[articolo 4](#), comma 5;

c) da 5.000 a 20.000 euro per il non rispetto dei requisiti previsti nella produzione del pane fresco di cui all'[articolo 2](#), comma 1;

d) da 1.000 a 4.000 euro per il non rispetto di ogni singolo obbligo di cui all'[articolo 5](#).

2. In caso di recidiva gli importi di cui al comma 1 sono raddoppiati.

3. In caso di recidiva reiterata il sindaco può disporre la sospensione temporanea dell'attività da tre a dieci giorni.

Art. 11 *Disposizioni transitorie.*

1. I panifici attivi alla data di entrata in vigore della presente legge comunicano al SUAP, entro centottanta giorni dalla data di cui al presente comma, il nominativo del responsabile dell'attività produttiva ai fini dell'annotazione nel registro delle imprese.

2. In sede di prima applicazione della presente legge, i responsabili dell'attività produttiva, ad eccezione dei soggetti di cui all'[articolo 4](#), comma 5, sono tenuti alla formazione di cui all'[articolo 4](#), comma 4, entro il termine massimo di dodici mesi dall'attivazione dei corsi.

Art. 12 *Norma finanziaria.*

1. Per la realizzazione delle attività relative all'attività di formazione, previste dall'[articolo 4](#) comma 4, della presente legge, è autorizzata per il 2013 la spesa di parte corrente di 50.000,00 euro.

2. Agli oneri di cui al comma 1 si fa fronte mediante le risorse allocate alla Missione 15 "Politiche per il lavoro e la formazione professionale" - Programma 02 "Formazione Professionale" dello stato di previsione delle spese del bilancio per l'esercizio finanziario 2013 e pluriennale 2013-2015.

3. Per l'istituzione del contrassegno regionale e del Registro regionale delle specialità da forno tipiche della tradizione lombarda, previsti agli [articoli 6 e 7](#) della presente legge, é autorizzata per il 2013 la spesa di parte corrente di 48.000,00 euro.

4. Agli oneri di cui al comma 3 si fa fronte con le risorse allocate alla Missione 14 "Sviluppo economico e competitività" - Programma 01 "Industria, PMI e Artigianato" del bilancio di previsione dell'esercizio finanziario 2013 e pluriennale 2013-2015.

5. Per gli anni 2014 e 2015 le spese di cui ai commi 1 e 3 trovano copertura nei limiti delle risorse annualmente stanziare alle missioni/programmi sopracitate con la legge di approvazione di bilancio dei singoli esercizi finanziari.

La presente legge regionale è pubblicata nel Bollettino ufficiale della Regione.

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