

Piemonte

L.R. 16-7-2013 n. 14

Norme in materia di panificazione.

Pubblicata nel B.U. Piemonte 18 luglio 2013, n. 29.

Epigrafe

Premessa

Art. 1 *Oggetto.*

Art. 2 *Finalità.*

Art. 3 *Panificio.*

Art. 4 *Metodi e tecnologie.*

Art. 5 *Formazione professionale.*

Art. 6 *Progetti di qualità e interventi per le patologie alimentari.*

Art. 7 *Regolamento.*

Art. 8 *Notifica delle azioni configurabili come aiuti di Stato.*

Art. 9 *Sanzioni.*

Art. 10 *Norma finanziaria.*

L.R. 16 luglio 2013, n. 14 ⁽¹⁾.

Norme in materia di panificazione.

⁽¹⁾ Pubblicata nel B.U. Piemonte 18 luglio 2013, n. 29.

IL CONSIGLIO REGIONALE

ha approvato.

IL PRESIDENTE DELLA GIUNTA REGIONALE

promulga

la seguente legge:

Art. 1 *Oggetto.*

1. La Regione, nel rispetto della normativa comunitaria e statale, favorisce, nell'ambito della promozione delle attività produttive, nonché della tutela della qualità del patrimonio alimentare, l'attività di panificazione attraverso interventi finalizzati al suo sviluppo e modernizzazione, alla qualificazione e alla valorizzazione delle produzioni nelle loro diverse forme territoriali e settoriali e alla tutela della professionalità degli operatori del settore.

Art. 2 *Finalità.*

1. La Regione promuove le produzioni della panificazione, anche collegate alle tradizioni locali e caratterizzate da elevati requisiti di carattere artistico, dalla tipicità delle materie impiegate e da particolari tecniche di lavorazione.

2. Per le finalità di cui al comma 1, la Regione:

- a) promuove le produzioni di qualità;
- b) qualifica e favorisce l'innovazione nelle lavorazioni sia sotto il profilo delle materie prime utilizzate sia sotto il profilo dei processi messi in atto allo scopo di raggiungere l'eccellenza dei prodotti;
- c) promuove la formazione professionale degli operatori del settore, contribuendo alla crescita formativa e professionale dell'intera filiera anche attraverso il riconoscimento della professionalità acquisita e dell'apporto formativo rivolto ai giovani;
- d) favorisce la divulgazione delle tecniche applicate, delle produzioni realizzate e dei requisiti di manualità e professionalità insiti nelle lavorazioni;
- e) salvaguarda e valorizza le imprese di settore nei territori montani;
- f) sostiene lo sviluppo competitivo delle imprese della filiera;
- g) promuove la creazione di nuove imprese, con priorità alle imprese a conduzione femminile e giovanile;
- h) incentiva lo sviluppo dell'associazionismo economico e della cooperazione tra imprese del comparto e, in particolare, tra imprese dell'eccellenza artigiana;
- i) provvede ad acquisire la documentazione concernente le origini, lo sviluppo storico e i percorsi evolutivi delle lavorazioni;

l) favorisce la corretta informazione al consumatore.

Art. 3 *Panificio.*

1. Per panificio si intende l'impresa che svolge l'intero ciclo di produzione del pane dalla lavorazione delle materie prime alla cottura finale, ai sensi dell'*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*.

2. I titolari degli impianti di panificazione di cui al comma 1 hanno facoltà di svolgere anche attività di vendita dei prodotti di propria produzione per il consumo immediato, utilizzando locali e arredi dell'azienda, con esclusione del servizio assistito di somministrazione e con l'osservanza delle norme igienico-sanitarie.

Art. 4 *Metodi e tecnologie.*

1. Il panificio, in conformità all'*articolo 4 del d.l. 223/2006* convertito dalla *L. 248/2006*, produce il pane fresco con metodi tradizionali oppure mediante tecnologie alternative o innovative idonee a garantire al consumatore un prodotto di qualità, secondo le indicazioni stabilite nel regolamento di cui all'*articolo 7*.

2. Le imprese, che procedono alla cottura o doratura finale di impasti intermedi crudi o precotti, con o senza preformatura, lievitati e non lievitati e congelati o surgelati per una conservazione prolungata e che hanno determinato un'interruzione del ciclo di lavorazione, informano il consumatore sulla tipologia e sulle peculiarità del prodotto e indicano le caratteristiche del ciclo di lavorazione al quale è stato sottoposto, in ottemperanza a quanto previsto dall'*articolo 1 del decreto del Presidente della Repubblica 30 novembre 1998, n. 502* (Regolamento recante norme per la revisione della normativa in materia di lavorazione e di commercio del pane, a norma dell'*articolo 50 della legge 22 febbraio 1994, n. 146*).

3. Nel regolamento, di cui all'*articolo 7*, la Giunta regionale prevede, a favore dei consumatori, le opportune forme di pubblicizzazione dei metodi tradizionali e delle tecnologie alternative o innovative, di cui al comma 1, utilizzati dai panifici.

Art. 5 *Formazione professionale.*

1. La Regione promuove, nel rispetto delle attribuzioni di competenza delle province, la formazione, l'aggiornamento professionale e la riqualificazione degli operatori del settore, secondo le modalità organizzative e i criteri stabiliti dalla Giunta regionale con il regolamento di cui all'[articolo 7](#), anche stipulando apposite convenzioni con enti qualificati.

Art. 6 *Progetti di qualità e interventi per le patologie alimentari.*

1. Con il regolamento di cui all'[articolo 7](#), la Giunta regionale stabilisce i termini e le modalità di presentazione, i contenuti, l'ammontare della spesa ammissibile, la percentuale e l'ammontare dei finanziamenti agevolati, le condizioni di ammissibilità, le cause di esclusione e gli eventuali criteri di priorità, anche legati al territorio montano, dei progetti per la qualità del prodotto a garanzia e tutela del consumatore che sono presentati dal legale rappresentante del panificio, se costituito in forma societaria, o dal titolare della ditta individuale.

2. Nel medesimo regolamento, la Giunta regionale individua le modalità di riconoscimento e incentivazione delle imprese del settore della panificazione che, esplicando una funzione sociale in favore dei cittadini affetti da particolari patologie alimentari, realizzano ambienti di lavoro idonei, attrezzature dedicate e processi produttivi finalizzati a fronteggiare tali patologie alimentari.

Art. 7 *Regolamento.*

1. La Giunta regionale, entro centottanta giorni dall'entrata in vigore della presente legge, per l'attuazione delle finalità di cui all'[articolo 2](#), sentite l'Unione regionale dei panificatori del Piemonte, le confederazioni regionali artigiane maggiormente rappresentative a livello regionale, le associazioni dei consumatori iscritte nell'elenco regionale di cui all'[articolo 6 della legge regionale 26 ottobre 2009, n. 24](#) (Provvedimenti per la tutela dei consumatori e degli utenti), nonché l'Associazione nazionale comuni italiani (ANCI), l'Associazione regionale del Piemonte e acquisito il parere della commissione consiliare competente, adotta un regolamento che individua in particolare:

- a) le caratteristiche delle lavorazioni artistiche, tipiche e tradizionali di cui all'[articolo 2](#), comma 1 che garantiscono al consumatore un prodotto di qualità, in armonia con il disciplinare dell'eccellenza artigiana;
 - b) le forme di divulgazione delle tecniche applicate e delle produzioni realizzate, dei requisiti di manualità e professionalità indicati all'[articolo 2](#), comma 2, lettera d);
 - c) i metodi tradizionali e le tecnologie alternative o innovative idonee a garantire al consumatore un prodotto di qualità, nonché le forme della loro pubblicizzazione di cui all'[articolo 4](#);
 - d) le modalità e i criteri di promozione della formazione, dell'aggiornamento professionale e della riqualificazione degli operatori del settore di cui all'[articolo 5](#);
 - e) le disposizioni attuative inerenti ai progetti di qualità e agli interventi per le patologie alimentari di cui all'[articolo 6](#);
 - f) le modalità di vendita ed esposizione del pane.
-

Art. 8 *Notifica delle azioni configurabili come aiuti di Stato.*

1. Gli atti emanati in applicazione della presente legge che prevedono l'attivazione di azioni configurabili come aiuti di Stato, ad eccezione dei casi in cui detti aiuti siano erogati in conformità a quanto previsto dai regolamenti comunitari di esenzione, sono oggetto di notifica ai sensi degli [articoli 107 e 108 del Trattato sul funzionamento dell'Unione europea](#).

Art. 9 *Sanzioni.*

1. Chiunque esercita l'attività produttiva di panificazione senza presentare la segnalazione certificata di inizio attività (SCIA) e senza indicare il responsabile dell'attività produttiva, ai sensi dell'[articolo 4, comma 2 del d.l. 223/2006](#) convertito dalla [L. 248/2006](#), è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da euro 2.500,00 ad euro 15.000,00.

2. Il comune competente per territorio applica le sanzioni amministrative nel rispetto della [legge 24 novembre 1981, n. 689](#) (Modifiche al sistema penale).

3. I proventi derivanti dalle sanzioni amministrative di cui al comma 1 spettano ai comuni nel cui territorio è commessa la violazione.

4. Per quanto non previsto dalla presente legge si applicano le sanzioni previste nell'[articolo 4, comma 4 del d.l. 223/2006](#) convertito dalla [L. 248/2006](#) e le disposizioni contenute nella [legge regionale 28 novembre](#)

[1989, n. 72](#) (Disciplina dell'applicazione delle sanzioni amministrative di competenza regionale) come, da ultimo, modificata dalla [legge regionale 1° luglio 2011, n. 9](#) e nella [legge regionale 14 gennaio 1997, n. 7](#) (Sanzioni amministrative in materia igienico-sanitaria).

Art. 10 *Norma finanziaria.*

1. Nello stato di previsione della spesa del bilancio regionale per l'esercizio finanziario 2013, agli oneri di parte corrente stimati complessivamente in 150.000,00 euro, ripartiti in 20.000,00 euro per la realizzazione di campagne di informazione e iscritti nell'ambito dell'UPB DB20171, in 100.000,00 euro per le attività di formazione del personale del comparto iscritti nell'ambito dell'UPB DB15001 e in 30.000,00 euro per la regolamentazione della panificazione iscritti nell'ambito dell'UPB DB16031, si provvede con le dotazioni finanziarie allocate nelle unità previsionali di base, che presentano la necessaria copertura finanziaria.

2. Per il biennio 2014-2015, agli oneri di cui al comma 1 si provvede con le risorse finanziarie individuate secondo le modalità previste dall'[articolo 8 della legge regionale 11 aprile 2001, n. 7](#) (Ordinamento contabile della Regione Piemonte) e dall'[articolo 30 della legge regionale 4 marzo 2003, n. 2](#) (Legge finanziaria per l'anno 2003).

La presente legge regionale sarà pubblicata nel Bollettino Ufficiale della Regione.

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