



Camera dei Deputati

XVII Legislatura

XIII Commissione (Agricoltura)

Audizione

**PDL “DISPOSIZIONE IN MATERIA DI PRODUZIONE E
VENDITA DEL PANE” AC N. 3265**

Roma, 18 gennaio 2017

Con circa trecento tipologie di pane censite e scientificamente illustrate nella loro tecnologia produttiva, il pane italiano è famoso nel mondo per il suo pregio, la sua bontà, i suoi sapori. Nella realtà le tipologie di pane presenti nel mercato italiano, caso forse unico al mondo, sono ben più numerose di quelle censite, a dimostrazione ulteriore della grande e vasta cultura panaria nazionale, riconducibile alle diverse abitudini locali, alle stesse varietà culturali-cerealicole territoriali e non di rado a specifiche tradizioni culturali e religiose.

La produzione artigianale, grazie ad una presenza capillare in tutti i comuni italiani, realizzata da più di 24.000 imprese che impiegano oltre i 100.000 addetti, con un fatturato totale che supera i 5 miliardi di euro, copre abbondantemente la richiesta del mercato, orientato certamente verso un prodotto fresco, legato alle tradizioni produttive locali e con una sua identità.

La produzione artigianale deve, tuttavia, fare i conti con il prodotto industriale, che grazie alle economie di scala e alla presenza nella grande distribuzione organizzata, abbatte i costi di produzione e di commercializzazione.

Nel settore industriale la cottura finale del pane avviene per completamento di cottura del pane precotto, surgelato o meno. Tale tipologia di pane, in base alla legge, deve essere messo in vendita, opportunamente confezionato ed etichettato, in comparti separati rispetto a quelli ove è contenuto il pane fresco, in modo che il consumatore lo possa riconoscere.

Molto spesso, tuttavia, tali disposizioni vengono aggirate anche a causa della scarsità dei controlli.

Per cui a causa della forte concorrenza della grande distribuzione organizzata che sta sottraendo quote di mercato sempre maggiori alle piccole imprese artigiane del settore, le stesse, di fronte anche a mutati stili di vita (attenzione alle diete, problemi di intolleranze/allergie etc.) hanno dovuto puntare su nuovi prodotti alimentari, alternativi al pane ma pur sempre riconducibili ai prodotti derivati dai cereali e quindi rientranti nella più generale produzione panaria italiana. Grissini, cracker e prodotti simili si affermano sempre più come prodotti alternativi al pane, ma restano comunque un settore della produzione panaria nel quale si esalta la professionalità dei panificatori.

Nonostante il contenuto aumento di prezzo del pane, quantificabile negli anni dal 2011 al 2014 nel 7% complessivo, che non ha incamerato i costi crescenti, mediamente del 10-15% dovuti

PDL “Disposizione in materia di produzione e vendita del pane”

alle spese per materie prime, energia e lavoro dipendente, i consumi hanno visto una forte riduzione nello stesso periodo del 6% con ulteriori contrazioni previste.

Il fornaio per rispondere alle richieste dei consumatori e mantenere la loro fiducia deve, quindi, **garantire la qualità** della produzione, ricorrendo a marchi di denominazione che identificano prodotti conformi a specifici codici di produzione, **innovare il prodotto**, tenendo presente i nuovi stili di vita e le tendenze salutistiche, ed **aggiornarsi professionalmente**.

Ecco perché oggi **apprezziamo particolarmente il disegno di legge** in esame che delinea un quadro legislativo organico e coerente nel quale complessivamente ci riconosciamo, in quanto recepisce le esigenze più volte manifestate dal settore produttivo e rappresenta un importante segnale di attenzione per il mondo della panificazione.

Il disegno di legge, inoltre, riempie un vuoto legislativo determinato dalla mancata attuazione, a più di 10 anni dalla sua entrata in vigore, dell’art. 4 del DL 223/2006, convertito nella legge 4 agosto 2006 n. 248, che doveva stabilire, con apposito decreto interministeriale, le definizioni di: panificio, pane fresco e pane conservato.

Nonostante i ripetuti interventi di sollecito compiuti da parte delle diverse organizzazioni di categoria sul Ministero dello Sviluppo Economico, la mancata attuazione della norma citata ha di fatto ostacolato la migliore tutela degli interessi delle imprese del settore e le esigenze di garanzia nei confronti del consumatore.

Ci riferiamo alla necessità di **definire compiutamente e differenziare le varie tipologie di pane** in relazione anche ai tipi di **lieviti impiegati**, ai **metodi di lievitazione** ed ai **processi produttivi** utilizzati, nonché di fissare le caratteristiche del panificio quale impresa in cui viene svolto interamente il ciclo di produzione del pane, del quale il relativo responsabile deve essere in possesso di adeguati requisiti professionali.

Tutto ciò anche in modo da offrire ad un consumatore sempre più esigente tutte quelle informazioni utili per l’esatta identificazione dei prodotti, offrendo al contempo le necessarie garanzie sulle denominazioni di qualità utilizzate dall’impresa sia per la valorizzazione della stessa che per quella dei prodotti.

Nel particolare dobbiamo però rappresentare l’importanza di migliorare il testo di legge, apportando alcune modifiche volte a:

- chiarire i limiti della **competenza della disciplina statale** in materia di produzione del pane;

PDL “Disposizione in materia di produzione e vendita del pane”

- consentire l'utilizzo di **farine alimentari non derivanti dal grano** quali materie prime del pane;
- consentire l'impiego di farine arricchite con **acido ascorbico** per la produzione di *pane fresco*;
- consentire l'utilizzo dei **contrassegni e dei marchi istituiti dalle regioni per l'identificazione del pane fresco**;
- ammettere l'impiego di **lievito fresco e di crema di lievito** per la produzione di *pane con pasta madre*;
- chiarire **l'arco temporale** entro cui è possibile vendere il pane con la denominazione di **pane fresco**;
- estendere l'impiego di varie forme di **paste acide** nella produzione del **pane fresco**;
- chiarire e semplificare il **regime amministrativo** per l'esercizio dell'attività di panificazione;
- definire le caratteristiche del **forno tradizionale di qualità** e del **pane tradizionale di qualità**;
- migliorare e semplificare l'identificazione del **responsabile dell'attività produttiva**;
- armonizzare durata e contenuti dei **corsi regionali di formazione professionale** del responsabile dell'attività produttiva;
- alleggerire le **sanzioni** per la violazione delle condizioni d'uso delle denominazioni delle varie tipologie di pane (fresco, di pasta madre, etc.) ed individuare le sanzioni per il mancato rispetto delle altre disposizioni contenute nella legge (mancata formazione del responsabile dell'attività produttiva, mancata presentazione della SCIA, etc.);
- disciplinare tempi e modalità di **adeguamento delle leggi regionali** alla normativa nazionale.

Nel dettaglio vengono formulate le seguenti proposte di modifica.

**PROPOSTE DI MODIFICA alla PdL
“Disposizione in materia di produzione e vendita del pane”
CAMERA DEI DEPUTATI N. 3265**

**Articolo 1
(Finalità)**

Al comma 1, premettere le seguenti parole: “Nell’ambito della legislazione concorrente in materia di alimentazione, tutela della salute e delle professioni,”.

Motivazione

L’emendamento intende chiarire che la presente proposta di legge opera nell’ambito della legislazione concorrente nelle materie di alimentazione, tutela della salute e delle professioni previste dall’articolo 117 della Costituzione.

Ne consegue che i principi fondamentali introdotti in tali materie dovranno successivamente essere attuati dalle Regioni, anche adeguando le proprie leggi già operanti in materia.

Si consideri, infatti, che in assenza di un’organica disciplina nazionale, alcune regioni (tra cui si citano Friuli Venezia Giulia, Lombardia, Sardegna, Toscana e Veneto) hanno disciplinato la materia della panificazione in maniera simile, anche se non coincidente, con il disegno di legge in corso di esame.

Testo coordinato

1. Nell’ambito della legislazione concorrente in materia di alimentazione, tutela della salute e delle professioni, la presente legge reca disposizioni in materia di produzione e di vendita del pane al fine di garantire il diritto all’informazione dei consumatori e di valorizzare il pane fresco.

Utilizzo delle farine alimentari quale materia prima del pane

Art. 2 (Definizioni)

Al comma 1 sostituire le parole: “sfarinati di grano” con le seguenti: “farina alimentare”.

Motivazione

L’emendamento vuole includere vari tipi di farina alimentare tra le materie prime utilizzabili per la produzione del pane.

Rientrano nelle farine alimentari, tra le altre, le farine di farro, segale, grano saraceno e avena.

L’attuale definizione di pane contenuta nell’articolo 2 della legge, facendo esclusivo riferimento agli “sfarinati di grano”, preclude l’utilizzo di tali farine alimentari che tradizionalmente sono utilizzate nella produzione di pane in diverse realtà territoriali.

Si consideri, ad esempio, la produzione del pane di segale o del pane di avena tipici dei territori ove sono coltivati questi tipi di cereali.

Testo coordinato art. 2, comma 1

1. È denominato pane il prodotto ottenuto dalla cottura totale o parziale di una pasta convenientemente lievitata, di cui all’articolo 4, comma 1, preparata con ~~sfarinati di grano~~ **farina alimentare**, acqua e lievito, con o senza aggiunta di cloruro di sodio o sale comune.

Possibilità di impiego di farine arricchite con acido ascorbico

Art. 2 (Definizioni)

Al comma 2, lettera a), primo periodo aggiungere infine le seguenti parole: “ad eccezione dell’acido ascorbico”.

Motivazione

L’emendamento è finalizzato a consentire l’utilizzo di farine arricchite con acido ascorbico nella produzione del “pane fresco”.

L’acido ascorbico è un additivo antiossidante naturale (noto anche come vitamina C) che possiede un effetto stabilizzante del glutine e favorisce il rallentamento del processo di lievitazione.

Testo coordinato art. 2, comma 2, lettera a)

a) la denominazione di pane fresco 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 o alla conservazione prolungata di materie prime e di impasti, ad eccezione delle tecniche mirate al solo rallentamento del processo di lievitazione senza additivi conservanti e altri trattamenti con effetto conservante **ad eccezione dell’acido ascorbico**. 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;

Contrassegno o marchio regionale per il pane fresco

Art. 2 (Definizioni)

Al comma 2, lettera a), aggiungere, infine, il seguente periodo: “E’ fatto salvo l’utilizzo di contrassegni e marchi istituiti dalle regioni per l’identificazione del pane fresco;

Motivazione

L’emendamento proposto intende fare salve le disposizioni regionali che hanno istituito appositi contrassegni o marchi per distinguere il *pane fresco* dalle altre tipologie di pane (surgelato, parzialmente cotto, etc.).

Tra le esperienze regionali di contrassegni o marchi si segnalano quelle della Lombardia, della Sardegna e della Liguria, che - pur con caratteristiche differenti - sono tutte finalizzate a identificare e controllare la produzione di pane di qualità, realizzato in conformità ad appositi disciplinari approvati dalle regioni.

Si tratta di segni distintivi di prodotti che non rientrano nel settore del *pane tradizionale di qualità* (disciplinato dall’art. 10 della presente legge), in quanto privi della caratterizzazione locale e tradizionale.

Tali pani, pur se non identificabili con una ricetta tradizionale legata ad uno specifico territorio, sono comunque pani freschi di qualità.

I marchi o contrassegni regionali possono aiutare il consumatore ad orientarsi nella scelta.

Testo coordinato dell’art. 2, comma 2, lett. a)

a) la denominazione di pane fresco 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 o alla conservazione prolungata di materie prime e di impasti, ad eccezione delle tecniche mirate al solo rallentamento del processo di lievitazione senza additivi conservanti e altri trattamenti con effetto conservante. 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. **E’ fatto salvo l’utilizzo di contrassegni e marchi istituiti dalle regioni per l’identificazione del pane fresco;**

Utilizzo di lievito fresco e di crema di lievito per la produzione di *pane con pasta madre*

Art. 2 (Definizioni)

Al comma 2, lettera c), sostituire le parole: “comma 4” con le seguenti: “comma 5, con quelli di cui all’articolo 4, commi 2, 3 e 4”.

Motivazione

L’emendamento intende estendere la definizione di “pane con pasta madre” anche al pane prodotto utilizzando lievito fresco e crema di lievito, previsti dai commi 2 e 3 dell’articolo 4.

La produzione di pane con pasta madre di alta qualità è, infatti, possibile sia con lievito fresco sia con crema di lievito, mentre il riferimento al solo utilizzo di *lievito secco*, contenuto nell’attuale formulazione del testo in esame è alquanto limitativo.

L’emendamento, inoltre, chiarisce che per produrre pane “con pasta madre” è necessario l’utilizzo della “pasta madre” (di cui all’art. 4, comma 5) contestualmente alle altre tipologie di lievito sopra descritte. L’attuale formulazione dell’articolo 2 sembra, invece, prevedere l’utilizzo della pasta madre solo per la produzione di pane “di pasta madre” prevista dall’art. 2, comma 2, lett. b).

Testo coordinato art. 2, comma 2, lettera c)

c) la denominazione di pane con pasta madre è riservata al pane che è stato prodotto mediante l’utilizzo contestuale del lievito di cui all’articolo 4, **comma 5, con quelli di cui all’articolo 4, commi 2, 3 e 4 comma 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. Nella produzione del pane di cui alla presente lettera è ammesso l’utilizzo delle paste acide di cui all’articolo 5.

Modifica dell’arco temporale successivo al termine del processo produttivo per l’utilizzazione della denominazione pane fresco

**Art. 2
(Definizioni)**

Al comma 3, lettera a), sostituire le parole: “il giorno successivo a quello in cui è stato completato il” con le seguenti: “oltre ventiquattro ore dal completamento del”.

Motivazione

L’emendamento definisce in maniera chiara qual è l’arco temporale entro cui il pane fresco può essere messo in vendita ovvero entro 24 ore dal completamento del processo di produzione.

L’attuale formulazione dell’articolo 2, nel fare riferimento genericamente “al giorno successivo” a quello di produzione (quindi ipoteticamente alle 24 ore successive) impedisce di considerare “pane fresco” il pane prodotto anche poche ore prima della mezzanotte.

La questione è molto rilevante, in quanto generalmente il panificatore inizia la produzione del pane prima della mezzanotte; ne consegue che il relativo processo produttivo può concludersi prima di tale riferimento temporale.

Si ritiene, pertanto, opportuno individuare il riferimento alle 24 ore, che risulta certo e maggiormente adeguato alle concrete modalità di svolgimento della produzione.

Testo coordinato art. 2, comma 3, lettera a)

3. È fatto divieto di utilizzare la denominazione di pane fresco:

a) per il pane destinato ad essere posto in vendita ~~il giorno successivo a quello in cui è stato completato il~~ **oltre ventiquattro ore dal completamento del** processo produttivo, indipendentemente dalle modalità di conservazione adottate;

Allargamento dell’impiego di varie forme di paste acide nella produzione del pane fresco

Art. 5 (Paste acide)

Al comma 1:

- a) sopprimere il secondo periodo;
- b) sostituire il terzo periodo con il seguente: “Oltre la versione in pasta, possono essere utilizzate le versioni liquide ed essiccate, rispettivamente denominate paste acide liquide e paste acide essiccate, purché rispondenti alle prescrizioni di cui al presente comma.”.

Motivazione

L’emendamento mira a consentire l’utilizzo delle varie forme di pasta acida nella produzione del pane fresco, più precisamente quelle: “in pasta”, “essiccata” o “liquida”.

Diversamente si limiterebbe la produzione di pane fresco tradizionale, come per esempio quello a base di segale, oggi prodotta in diverse realtà territoriali.

Testo coordinato art. 5, comma 1

1. Le Paste acide possono essere utilizzate purché prodotte esclusivamente con gli ingredienti previsti dall’articolo 2. ~~In tale caso le paste acide essiccate possono essere usate solo per la preparazione del pane surgelato di cui al comma 6 del medesimo articolo 2.~~ Oltre la versione **in pasta essiccata**, possono essere utilizzate **le versioni liquide ed essiccate le versioni liquide e in pasta**, rispettivamente denominate paste acide liquide e paste acide **essiccate in pasta**, purché rispondenti alle prescrizioni di cui al presente comma.

Avvio dell'impresa

Art. 6

(Definizione di panificio e modalità di vendita)

Al comma 2 apportare le seguenti modifiche:

- a) sostituire le parole: "al comune" con le parole: "allo sportello unico per le attività produttive (SUAP)";
- b) sopprimere le parole da: ", corredata di" a "responsabile dell'attività produttiva".

Motivazione

L'emendamento proposto è finalizzato a meglio definire il regime amministrativo cui è sottoposta l'attività di panificazione.

In primo luogo è necessario chiarire che la segnalazione certificata di inizio attività deve essere presentata allo sportello unico per le attività produttive (SUAP) e non al Comune. Infatti, come stabilito dall'attuale legislazione in materia, il SUAP è *l'unico punto di accesso per il richiedente in relazione a tutte le vicende amministrative riguardanti la sua attività produttiva, che fornisce una risposta unica e tempestiva in luogo di tutte le pubbliche amministrazioni, comunque coinvolte nel procedimento* (art. 38 del DL 112/08 e art. 2 del DPR n. 160/11).

In secondo luogo è opportuno eliminare i riferimenti espliciti agli allegati della SCIA.

Appaiono, infatti, superati i riferimenti al permesso di agibilità, oggi sostituito dalla segnalazione certificata di agibilità (d.lgs. n. 222/16, c.d. "SCIA 2") e all'autorizzazione sanitaria (abrogata dall'art. 3, D.Lgs. 6 novembre 2007, n. 193). Anche l'autorizzazione alle emissioni in atmosfera non è più richiesta per alcune attività così come disciplinato dal d.lgs. n. 152/06, art. 272 (ad esempio per le lavorazioni manifatturiere alimentari con utilizzo giornaliero di materie prime non superiore a 350 kg).

In ogni caso si tratta di una inutile ripetizione di altre disposizioni che già prevedono l'obbligo di allegare alla SCIA gli atti di assenso e le certificazioni previste dalle leggi che regolano i diversi settori (ambiente, sicurezza sul lavoro, salute, edilizia produttiva, etc.).

Tali atti sono sottoposti a frequenti modifiche - come dimostrano gli esempi sopra riportati - e pertanto non è opportuno identificarli nella legge in esame, in quanto si potrebbero creare antinomie tra le leggi che regolano gli aspetti sanitari, ambientali, edili, etc. e la norma sulla produzione del pane.

Si ritiene, pertanto, opportuno eliminare l'elencazione di cui alle lettere da a) a d).

Testo coordinato art. 6, co. 2

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), da presentare **allo sportello unico per le attività produttive (SUAP) al comune** competente per territorio ai sensi dell'articolo 19 della legge 7 agosto 1990, n. 241, ~~corredata di:~~

~~a) autorizzazione della competente azienda sanitaria locale in merito ai requisiti igienico-sanitari;~~

~~b) autorizzazione alle emissioni in atmosfera;~~

~~c) titolo abilitativo edilizio e permesso di agibilità dei locali;~~

~~d) indicazione del nominativo del responsabile dell'attività produttiva.~~



Definizione dei requisiti di un forno di qualità

Art. 7

(Forno di qualità)

Sostituire l'articolo con il seguente:

"Art. 7

(Forno tradizionale di qualità)

1. La denominazione di "forno tradizionale di qualità" è riservata in via esclusiva ai panifici che producono pane tradizionale di qualità, definito ai sensi dell'articolo 10."

Conseguentemente all'articolo 10, apportare le seguenti modifiche:

- a) eliminare ovunque ricorra la parola: "alta";
- b) al comma 1, lettera b), eliminare le parole seguenti: "e di specialità tradizionale garantita".

Motivazione

L'emendamento è finalizzato a collegare la denominazione di *forno di qualità* a quella di *pane tradizionale di qualità*.

Nell'attuale formulazione dell'articolo 7, la denominazione di forno di qualità è utilizzabile da tutte le imprese che vendono pane fresco e che siano certificate secondo le norme UNI EN ISO 9001:2008 o altra certificazione di processo o di prodotto.

In sostanza la legge riconoscerebbe come "di qualità" tutti i forni certificati che producono pane fresco, senza altro aggiungere rispetto alla qualità delle materie prime impiegate, ai metodi di impasto, lievitazione o cottura del pane.

Tale scelta non è in grado di selezionare adeguatamente i forni di qualità dagli altri forni, che pur producendo pane fresco non presentano caratteristiche superiori di produzione.

In particolare appare criticabile la scelta di collegare la qualità del prodotto alla conformità dell'impresa alle norme UNI EN ISO 9001:2008. Queste ultime, infatti, non garantiscono in alcun modo la qualità del prodotto in quanto incidono meramente sui processi interni all'azienda e non possono pertanto essere prese a parametro del risultato della produzione.

Si propone, pertanto, di considerare forno tradizionale di qualità, il panificio che operi secondo i disciplinari di produzione riconosciuti dall'Unione europea, attraverso i marchi DOP e IGP, o dalle regioni sulla base della disciplina prevista dal d.lgs. n. 173/350.

Infine, è opportuno eliminare il riferimento all'alta qualità, non essendo definibile una differenziazione tra pane di qualità e pane di "alta" qualità.

Testo coordinato art. 10

ART. 10.

(Pane tradizionale di **alta** qualità).

1. Sono denominati pane fresco tradizionale di **alta** qualità:

- a) i pani 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

PDL “Disposizione in materia di produzione e vendita del pane”

politiche sociali 8 settembre 1999, n. 350, riportati negli elenchi regionali e inseriti nell’elenco nazionale istituito dal citato regolamento;

b) i pani riconosciuti ai sensi della normativa dell’Unione europea in materia di denominazione di origine protetta, di indicazione geografica protetta ~~e di specialità tradizionale garantita~~.

2. Le regioni, su proposta delle associazioni territoriali di rappresentanza della categoria della panificazione aderenti alle organizzazioni imprenditoriali più rappresentative a livello nazionale, riconoscono i disciplinari di produzione dei pani di cui alla lettera a) del comma 1.

3. Nell’ambito delle iniziative volte alla valorizzazione e alla promozione dei prodotti agroalimentari, sono definiti annualmente, nel capitolo di spesa di competenza del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, appositi programmi finanziari volti a sostenere e a promuovere la produzione e la commercializzazione del pane fresco e del pane fresco tradizionale di ~~alta~~ qualità.



Migliore formulazione dell'identificazione del responsabile dell'attività produttiva

Articolo 8 (Responsabile dell'attività produttiva)

Apportare le seguenti modifiche:

a) sostituire il comma 1 con il seguente:

"1. Il responsabile dell'attività produttiva di cui all'articolo 6 è il titolare dell'impresa, ovvero un collaboratore familiare, socio o lavoratore dipendente dell'impresa di panificazione designato dal legale rappresentante dell'impresa stessa all'atto della presentazione della SCIA".

b) al comma 3, aggiungere infine il seguente periodo: "Il medesimo responsabile dell'attività produttiva può essere nominato per più impianti di produzione.".

Motivazione

L'emendamento mira a chiarire che anche il titolare dell'impresa può essere nominato "responsabile dell'attività produttiva", ovvero colui a cui sono affidati dalla legge i compiti di:

- assicurare l'utilizzo di materie prime in conformità alla legge in esame;
- osservare le norme igienico-sanitarie e di sicurezza dei luoghi di lavoro;
- garantire la qualità del prodotto finito.

E' questa, peraltro, la normale modalità di organizzazione presente nelle imprese artigiane, in cui il titolare dell'impresa interviene personalmente nel processo produttivo e possiede i requisiti professionali richiesti per lo svolgimento dell'attività.

L'attuale formulazione della norma in questione sembra, invece, consentire al legale rappresentante dell'impresa di designare quale responsabile dell'attività produttiva solo un collaboratore familiare, un socio o un dipendente dell'impresa di panificazione, escludendo il titolare stesso dell'azienda.

L'emendamento chiarisce, infine, che un soggetto, in possesso dei requisiti di formazione previsti dal presente articolo, può essere nominato responsabile dell'attività produttiva di più impianti di produzione.

Testo coordinato art. 8, comma 1

1. Il responsabile dell'attività produttiva di cui all'articolo 6 **è il titolare dell'impresa**, ovvero un suo collaboratore familiare, socio o lavoratore dipendente dell'impresa di panificazione, **è** designato dal legale rappresentante dell'impresa stessa all'atto della presentazione della SCIA.

Testo coordinato art. 8, comma 3

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. **Il medesimo responsabile dell'attività produttiva può essere nominato per più impianti di produzione.**

Armonizzazione della formazione del responsabile dell’attività produttiva

Articolo 8

(Responsabile dell’attività produttiva)

Apportare le seguenti modifiche:

- a) al comma 4, aggiungere, infine, le seguenti parole: “, sulla base dell’accordo sancito dalla Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano, sentite le organizzazioni di categoria maggiormente rappresentative a livello nazionale”;
- b) dopo il comma 7 aggiungere il seguente:
“7-bis. Fino alla data di svolgimento dei corsi formativi di cui al comma precedente, non si applica il comma 4 del presente articolo”.

Motivazione

L’emendamento affida ad un accordo sancito in sede di Conferenza Stato – Regioni il compito di individuare contenuti e durata omogenei dei corsi di formazione regionali per i responsabili dell’attività produttiva dei panifici.

In assenza di una tale norma di coordinamento tra le regioni, si correrebbe il rischio di assistere all’organizzazione da parte delle regioni di corsi eccessivamente differenziati per durata e contenuti.

Una simile situazione si è già riscontrata in altre categorie regolamentate ove si è verificata un’ingiustificata differenziazione sul territorio. L’omogeneità dei corsi è, invece, garanzia di adeguata formazione dei panificatori su tutto il territorio nazionale sia nei confronti dei consumatori sia nei rapporti all’interno della stessa categoria di imprenditori e lavoratori del settore.

L’emendamento, inoltre, stabilisce che - fino alla data di svolgimento dei corsi regionali di formazione professionale – possa essere nominato responsabile dell’attività produttiva anche un soggetto privo della formazione richiesta.

Infatti, in assenza di una tale disposizione transitoria, in caso di inerzia da parte delle regioni nell’istituzione dei corsi professionali, si determinerebbe l’impossibilità di nominare nuovi responsabili dell’attività produttiva, con conseguente blocco delle nuove aperture di panifici.

Testo coordinato art. 8, comma 4

4. Il responsabile dell’attività produttiva è tenuto a frequentare un corso di formazione professionale, accreditato dalla regione o della provincia autonoma competente per territorio, il cui contenuto e la cui durata sono deliberati dalla giunta regionale o della provincia autonoma con apposito provvedimento, **sulla base dell’accordo sancito dalla Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano, sentite le organizzazioni di categoria maggiormente rappresentative a livello nazionale.**

Disciplina delle sanzioni

Articolo 11

(Vigilanza)

Sostituire l’articolo con il seguente:

Articolo 11

(Vigilanza e sanzioni)

1. La vigilanza sull’attuazione della presente legge è esercitata dalle aziende sanitarie 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 regionale.
2. Per la violazione della presente legge si applicano le seguenti sanzioni:
 - a) chiunque eserciti l’attività di panificazione senza aver presentato la SCIA di cui all’articolo 6, 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 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 8, comma 4, è soggetto alla sanzione amministrativa del pagamento di una somma da un minimo di euro 2.000 ad un massimo di euro 10.000. 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 5.000 e nei casi più gravi all’immediata sospensione dell’attività.
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 dove 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 e successive modificazioni.

Conseguentemente, sopprimere l’articolo 2, comma 7.

Motivazione

L’emendamento si rende necessario in quanto le sanzioni previste nella bozza del disegno di legge in esame risultano troppo gravose e fortemente penalizzanti per le imprese.

Appare, infatti, irragionevole punire con l’immediata sospensione dell’attività qualunque violazione, anche quelle di minore impatto, relativa all’utilizzazione della denominazione di pane fresco o delle altre denominazioni contenute nell’articolo 2 della legge (ad esempio: pane surgelato, pane di pasta madre, etc.).

E’ inoltre necessario prevedere sanzioni omogenee sul territorio nazionale in quanto le diverse leggi regionali intervenute in materia hanno individuato sanzioni differenti per la medesima violazione, creando una ingiustificata difformità di trattamento sanzionatorio.

L'emendamento in esame fa comunque salva l'applicazione delle ulteriori sanzioni previste dalle leggi regionali per la violazione di ulteriori divieti non contemplati nella legge nazionale (ad esempio obbligo di aggiornamento professionale del responsabile dell'attività produttiva).

Testo coordinato art. 11

Articolo 11

(Vigilanza e sanzioni)

1. La vigilanza sull'attuazione della presente legge è esercitata dalle aziende sanitarie 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 regionale. ~~di eventuali sanzioni amministrative stabilite dalle regioni e dalle province autonome di Trento e di Bolzano, per la violazione delle disposizioni della medesima legge.~~**
2. **Per la violazione della presente legge si applicano le seguenti sanzioni:**
 - e) chiunque eserciti l'attività di panificazione senza aver presentato la SCIA di cui all'articolo 6, 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;
 - f) chiunque eserciti l'attività 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;
 - g) il responsabile dell'attività produttiva che non ottempera all'obbligo formativo di cui all'articolo 8, comma 4, è soggetto alla sanzione amministrativa del pagamento di una somma da un minimo di euro 2.000 ad un massimo di euro 10.000. Alla stessa sanzione è assoggettata l'azienda che non assicura la formazione professionale del responsabile dell'attività produttiva;
 - h) chiunque violi le disposizioni di cui all'articolo 2 della presente legge è soggetto ad una sanzione amministrativa da euro 1.000 a euro 5.000 e nei casi più gravi all'immediata sospensione dell'attività.
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 dove 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 e successive modificazioni.**

Testo coordinato art. 2, comma 7.

~~**7. La violazione degli obblighi di cui al presente articolo comporta l'immediata sospensione dell'attività e, nei casi più gravi, il ritiro delle autorizzazioni amministrative rilasciate dagli enti competenti.**~~

Adeguamento delle leggi regionali

Art 12

(Abrogazioni)

Dopo l'articolo 12 inserire il seguente:

Articolo 12 bis

(Adeguamento delle leggi regionali)

1. Le regioni adeguano la propria legislazione ai principi contenuti nella presente legge.
2. Le regioni a statuto speciale e le province autonome di Trento e di Bolzano adeguano la propria legislazione alle disposizioni del presente articolo, secondo i rispettivi statuti e le relative norme di attuazione.
3. In caso di mancata adozione delle disposizioni regionali, entro il termine di un anno dalla data di entrata in vigore della presente legge il Presidente del Consiglio dei Ministri, su proposta del Ministro dello Sviluppo Economico o del Ministro dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, propone al Consiglio dei Ministri le opportune iniziative ai fini dell'esercizio dei poteri sostitutivi di cui all'articolo 120, secondo comma, della Costituzione, secondo le disposizioni di attuazione previste dall'articolo 8 della legge 5 giugno 2003, n. 131.

Motivazione

L'emendamento mira a consentire il necessario coordinamento tra la nuova normativa nazionale in materia di produzione di pane e le discipline regionali già introdotte in alcune regioni nel corso degli ultimi anni.

In assenza di una organica disciplina nazionale, alcune regioni (tra cui si citano Friuli Venezia Giulia, Lombardia, Sardegna, Toscana e Veneto) hanno disciplinato la materia della panificazione in maniera simile, anche se non coincidente, con il disegno di legge in corso di esame. Appare, quindi, necessario che tali leggi si adeguino alle disposizioni contenute nel presente provvedimento al fine di garantire l'unitarietà giuridica ed economica del settore, con particolare riferimento alle disposizioni in materia di abilitazione all'esercizio della professione del responsabile dell'attività produttiva, alle definizioni delle diverse tipologie di pane individuate dalla presente legge e alle sanzioni.

Si richiamano, infine, le disposizioni in materia di poteri sostitutivi del Governo (art. 120 Cost. e art. 8 della legge n. 131/03) al fine di evitare che – a causa dell'inerzia di una o più regioni – la disciplina nazionale in materia di produzione di pane rimanga inattuata.