



Disposizioni in materia di produzione e vendita del pane A.C. 3265

Dossier n° 297 - Elementi per la valutazione degli aspetti di legittimità costituzionale
2 agosto 2017

Informazioni sugli atti di riferimento

A.C.	3265
Titolo:	Disposizioni in materia di produzione e vendita del pane
Iniziativa:	Parlamentare
Iter al Senato:	No
Numero di articoli:	16
Commissione competente :	XIII Agricoltura
Stato dell'iter:	in corso di esame in sede referente

Contenuto

La **pdl in esame** contiene "disposizioni in materia di produzione e vendita del pane" con la finalità, espressa **all'articolo 1**, di garantire il diritto all'informazione dei consumatori e di valorizzare il pane fresco.

Si ricorda al riguardo che l'articolo 4, comma 2-ter del [D.L. 223/2006](#), convertito con la [legge 248/2006](#), recante "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", ha rimesso ad un regolamento del Ministro dello sviluppo economico, da emanarsi di concerto con il Ministro delle politiche agricole, alimentari e forestali e con il Ministro della salute, previa intesa con la Conferenza Stato-regioni, la disciplina, in conformità al diritto comunitario, delle denominazioni di "**panificio**", "**pane fresco**" e "**pane conservato**".

In adempimento di tale previsione, soltanto di recente il Governo ha adottato lo schema di decreto contenente il regolamento di definizione delle denominazioni di "panificio", "pane fresco" e "pane a durabilità prolungata" con l'intesa sancita dalla Conferenza Stato-regioni il 24 settembre 2015.

All'**articolo 2** il **pane** viene definito come il prodotto ottenuto dalla **cottura totale o parziale** di una pasta convenientemente lievitata (secondo quanto prevede il successivo articolo 4, comma 1), preparata con sfarinati di grano o di altri cereali, acqua e lievito, con o senza aggiunta di cloruro di sodio o sale comune, spezie o erbe aromatiche.

Vi è poi l'indicazione di possibili integrazioni di **denominazioni aggiuntive**:

- quella di **pane fresco**, riservata esclusivamente al pane 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 rallentamento del processo di lievitazione senza additivi conservanti; la norma definisce per processo di produzione continuo quello per il quale non intercorre un intervallo di tempo superiore a 72 ore dall'inizio della lavorazione fino al momento della messa in vendita del prodotto (**comma 2, lettera a**);
- quella di **pane di pasta madre**, riservata al pane prodotto mediante l'utilizzo esclusivo, ai fini della fermentazione e della lievitazione dell'impasto, di pasta madre (definita al successivo articolo 4, comma 5) e senza ulteriori aggiunte di altri agenti lievitanti; si specifica che anche il pane fresco può essere denominato pane fresco di pasta madre (**comma 2, lettera b**);
- quella di **pane con pasta madre**, riservata al pane prodotto mediante l'utilizzo contestuale del lievito come definito dal successivo articolo 4, commi 2,3, e 4, in proporzioni variabili tra loro; la disposizione specifica che anche il pane fresco può essere denominato pane fresco con pasta madre (**comma 2, lettera c**).

Il **comma 3** prevede il **divieto** di utilizzare la denominazione di **pane fresco**:

- per il pane destinato ad essere **posto in vendita oltre le 24 ore** successive al momento in cui è stato completato il processo produttivo, indipendentemente dalle modalità di conservazione adottate (**lettera a**);
- per il pane posto in vendita successivamente al completamento della cottura di **pane parzialmente cotto**, comunque conservato (**lettera b**);
- per il pane ottenuto dalla cottura di **prodotti intermedi di panificazione**, comunque conservati (**lettera c**).

Al successivo **comma 4** è previsto il **divieto** di utilizzare denominazioni quali **pane di giornata** e **pane appena sfornato** e **pane caldo** nonché di qualsiasi altra denominazione che possa indurre in **inganno il consumatore**.

In caso di **pane ottenuto da una cottura parziale** destinato al consumatore finale, il **comma 5** prescrive una serie di indicazioni:

- deve essere contenuto in **imballaggi** singolarmente **preconfezionati** recanti in etichetta le indicazioni previste dalle disposizioni vigenti;
- deve usare la denominazione evidente di pane completata dalla dicitura "**parzialmente cotto**" o altra equivalente;
- deve recare l'avvertenza che il prodotto deve essere consumato **previa ulteriore cottura** e l'indicazione delle relative modalità della stessa.

Il **comma 6** prevede il caso di **prodotto surgelato** per cui, oltre a quanto indicato al comma 5, l'etichetta deve riportare le indicazioni previste dalla normativa vigente in materia di prodotti alimentari surgelati, nonché la dicitura "surgelato".

In tema di **sanzioni** per la violazione degli obblighi qui descritti il **comma 7** dispone:

- il pagamento della sanzione amministrativa pecuniaria di una somma da 500,00 a 3.000 euro
- in caso di particolare gravità o recidiva, la **sospensione dell'attività** per un periodo non superiore a venti giorni.

Il **comma 8**, infine, prevede che i prodotti ottenuti dalla cottura di impasti **preparati con farine alimentari**, anche se 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.

I commi 8-bis e 8-ter prevedono, rispettivamente, che qualora nella produzione di pane siano utilizzati altri ingredienti, oltre agli sfarinati di grano o di cereali, la menzione dell'ingrediente utilizzato deve essere completata dalla mezione dell'ingrediente utilizzato.

L'articolo 3 contiene la definizione di **prodotto intermedio di panificazione** come l'impasto, preformato o no, lievitato o no, destinato alla conservazione prolungata e alla successiva cottura per l'ottenimento del prodotto finale pane. E' considerato tale l'impasto congelato, surgelato o conservato con metodi che mantengono inalterate le caratteristiche del prodotto intermedio per prolungati periodi di tempo, determinando un'effettiva interruzione del ciclo produttivo. Il **comma 2** impone l'obbligo per un'impresa che provveda alla lievitazione e alla cottura ovvero alla sola cottura di un prodotto intermedio di panificazione, di commercializzare il pane così ottenuto in **scaffali distinti e separati** dal pane fresco, recanti sia le indicazioni previste dalle norme in materia di etichettatura che la dicitura «pane ottenuto da cottura di impasti», seguita dall'indicazione del metodo di conservazione utilizzato. Analoghi obblighi sono ripetuti all'articolo 6, comma 4.

L'articolo 3-bis prevede che il pane sottoposto a trattamenti che ne aumentano la durabilità è posto in vendita con una dicitura aggiuntiva che ne evidenzi il metodo di conservazione e di consumo. Al momento della vendita tale tipologia di pane deve essere esposta in scomparti riservati.

Sui **lieviti utilizzabili nella panificazione**, l'**articolo 4** definisce il **lievito** come l'organismo unicellulare, tassonomicamente appartenente, ma non limitante, alla specie *Saccharomyces cerevisiae*, avente la capacità di convertire gli zuccheri derivanti dalla degradazione dell'amido in alcool e in anidride carbonica, assicurando la formazione della pasta convenientemente lievitata. La norma **impone la produzione di lievito di origine naturale**.

La disposizione contiene poi alcune prescrizioni:

- il **lievito impiegabile nella panificazione** (lievito fresco o lievito compresso) deve essere costituito da cellule in massima parte viventi 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 (**comma 2**);
- la **crema di lievito** (lievito liquido) impiegabile nella panificazione deve essere costituita da cellule in massima parte viventi 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 (**comma 3**);
- il **lievito secco impiegabile nella panificazione** deve essere costituito da cellule in massima parte viventi, 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 e può esistere sia nella forma attiva, da reidratare nell'acqua prima dell'uso, o istantanea, da aggiungere direttamente all'impasto (**comma 4**).

Il **comma 5** definisce **pasta madre** quell'impasto ottenuto esclusivamente con farina e con acqua, sottoposto a una lunga fermentazione naturale acidificante utilizzando la tecnica dei successivi rinfreschi al fine di consentire la lievitazione dell'impasto. La norma, inoltre, prescrive che la **fermentazione** possa avvenire esclusivamente a opera di microrganismi endogeni alla farina o di origine ambientale, mentre si ammette l'utilizzo di **colture di avviamento di batteri lattici**.

L'**articolo 5** consente l'utilizzazione delle **paste acide** purché prodotte esclusivamente con gli ingredienti previsti dall'articolo 2, comma 1. Oltre alla versione essiccata, possono essere utilizzate le **paste acide liquide** e delle **paste acide in pasta**, purché rispondenti alle prescrizioni contenute nello stesso comma 1. Le paste acide sono descritte al **comma 2** come **non dotate di adeguato potere fermentativo** e, ai fini della denominazione di pane (cfr. l'articolo 2, comma 1), devono essere integrate con il lievito, visto che la loro funzione primaria è l'apporto di acidità e di componenti aromatici caratteristici della lievitazione condotta con pasta madre.

L'**articolo 6** contiene la definizione di **panificio** e norme sulle modalità di vendita.

Il **panificio viene definito** come l'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.

L'avvio di un **nuovo panificio** e il **trasferimento** o la trasformazione di panifici esistenti sono subordinati alla Segnalazione certificata di inizio attività (**SCIA**).

La norma in esame riconosce al **titolare del panificio** la **facoltà di 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 (**comma 3**).

Per la **vendita**, il **pane fresco** deve essere posto in **scaffali distinti e separati** rispetto al pane ottenuto dal **prodotto intermedio di panificazione (comma 4)** e al pane ottenuto mediante **completamento di cottura di pane parzialmente cotto, surgelato o non, previo confezionamento ed etichettatura** riportanti le indicazioni previste dalla normativa vigente in materia di prodotti alimentari e con le necessarie indicazioni per informare il consumatore sulla natura del prodotto (**comma 5**).

L'**articolo 7** contiene la denominazione di **forno di qualità** riservata esclusivamente al panificio che produce e commercializza **pane fresco**.

La figura del **responsabile dell'attività produttiva** viene disciplinata all'**articolo 8**: egli è identificato nel titolare dell'impresa o in un suo collaboratore familiare, socio o lavoratore dipendente dell'impresa di panificazione designato dal legale rappresentante dell'impresa all'atto della presentazione della SCIA (**comma 1**). A tale figura viene affidato il compito di assicurare l'utilizzo di materie prime in conformità alle norme vigenti, l'osservanza delle norme igienico-sanitarie e di sicurezza dei luoghi di lavoro e la qualità del prodotto finito (**comma 2**).

La figura del responsabile dell'attività produttiva deve essere individuata per ogni panificio e per ogni unità locale di un impianto di produzione presso il quale è installato un laboratorio di panificazione (**comma 3**); tale figura gode di completa autonomia nella propria attività relativamente alla gestione, all'organizzazione e all'attuazione della produzione (**comma 6**).

In tema di formazione, il responsabile 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 (**comma 4**).

Il **comma 5** prevede l'**esonero dal corso formativo** del responsabile dell'attività produttiva già in possesso di uno dei seguenti requisiti:

- aver prestato la propria opera per almeno **tre anni** presso un'impresa di panificazione, con la qualifica di operaio panettiere o superiore secondo la disciplina dei vigenti contratti collettivi di lavoro (**lettera a**);
- 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 (**lettera b**);
- aver conseguito un **diploma** in materie attinenti, all'attività di pianificazione, incluso in un apposito elenco individuato dalla giunta regionale o della provincia autonoma (**lettera c**);
- aver ottenuto un **diploma** di qualifica di istruzione professionale in materie attinenti all'attività di panificazione, conseguito nell'ambito del sistema di istruzione professionale, **unitamente** a un periodo di **attività lavorativa** di panificazione di almeno un anno presso imprese del settore, di due anni qualora il diploma sia ottenuto prima del compimento della maggiore età (**lettera d**);
- aver conseguito un **attestato di qualifica** in materie attinenti all'attività di panificazione o il profilo di panificatore, in base agli *standard* professionali della regione o della provincia autonoma, rilasciato 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 (**lettera e**);
- essere affiancato dal responsabile dell'attività produttiva nella quale è subentrato (**lettera f**).

In tema di **mutuo riconoscimento** l'**articolo 9** prevede la possibilità di **commercializzare** nel territorio dello Stato italiano i prodotti da forno realizzati e commercializzati negli altri Paesi membri dell'Unione europea o in uno Stato parte contraente dell'Accordo sullo Spazio economico europeo (**comma 1**);

L'**articolo 10** definisce i vari tipi di **pane tradizionale di alta qualità** come:

- il **pane tradizionale tipico locale** identificati dalle regioni ai sensi dell'[articolo 8 del D.lgs. 173/1998](#) e

del regolamento di cui al D.M. 350/1999, riportato negli elenchi regionali e inseriti nell'elenco nazionale istituito dal citato regolamento (**lettera a**), purché non contenga ingredienti finalizzati alla conservazione o alla duabilità prolungata né sia sottoposto a altri trattamenti di tipo conservante. ;

- il **pane riconosciuto** ai sensi della normativa dell'Unione europea in materia di denominazione di origine protetta, di indicazione geografica protetta e di specialità tradizionale garantita (**lettera b**).

Il **comma 2** prevede il **riconoscimento** da parte delle **regioni** dei disciplinari di produzione del **pane tradizionale tipico locale**, su proposta delle associazioni territoriali di rappresentanza della categoria della panificazione aderenti alle organizzazioni imprenditoriali più rappresentative a livello nazionale.

Il **comma 3** prevede **programmi finanziari** volti a sostenere e a promuovere la produzione e la commercializzazione del pane fresco e del pane fresco tradizionale di alta qualità (*si osserva, al riguardo, che nel titolo dell'articolo si fa riferimento al pane tradizionale di alta qualità*) nell'ambito delle iniziative per la valorizzazione e la promozione dei prodotti agroalimentari, da definire annualmente nel capitolo di spesa di competenza del MIPAAF.

L'**articolo 11** attribuisce la **vigilanza** sull'attuazione della presente legge alle ASL ed ai comuni competenti per territorio, cui spettano i proventi derivanti dall'applicazione di eventuali sanzioni amministrative, per la violazione delle disposizioni della medesima legge. La norma rinvia la definizione di tali sanzioni alla competenza delle regioni e dalle province autonome di Trento e di Bolzano.

L'**articolo 11-bis** prevede che le regioni si adeguino alle disposizioni in esame entro dodici mesi dalla loro entrata in vigore (comma 1); per le regioni a statuto speciale e le province autonome di Trento e di Bolzano è prevista la clausola di salvaguardia (comma 2).

Il Governo è autorizzato ad apportare le modifiche che si rendono necessarie al decreto del Presidente della Repubblica 30 novembre 1998, n.502, recante norme per la revisione della normativa in materia di lavorazione e commercio del pane (**articolo 11-ter**)

L'**articolo 12** abroga una serie di disposizioni:

- gli articoli 14 e 21 della [legge 580/1967](#) (**lettera a**);

La [legge 580/1967](#), contiene la Disciplina per la lavorazione e commercio dei cereali, degli sfarinati, del pane e delle paste alimentari.

All'articolo 14 vi è la denominazione di "pane" come ottenuto dalla cottura totale o parziale di una pasta convenientemente lievitata, preparata con sfarinati di grano, acqua e lievito, con o senza aggiunta di sale comune (cloruro di sodio).

Se ottenuto da una cottura parziale e destinato al consumatore finale deve essere contenuto in imballaggi singolarmente preconfezionati recanti in etichetta le indicazioni previste dalle disposizioni vigenti e, in modo evidente, la denominazione «pane» completata dalla menzione «parzialmente cotto» o altra equivalente, nonché l'avvertenza che il prodotto deve essere consumato previa ulteriore cottura e l'indicazione delle relative modalità della stessa. Nel caso di prodotto surgelato, l'etichetta dovrà anche riportare le indicazioni previste dalla normativa vigente in materia di prodotti alimentari surgelati, nonché la menzione «surgelato».

Il pane ottenuto mediante completamento di cottura di pane parzialmente cotto, surgelato o non, deve essere distribuito e messo in vendita, previo confezionamento ed etichettature riportanti 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 sulla natura del prodotto. Per il prodotto non destinato al consumatore finale si applicano le norme stabilite dall' [art. 17 del D.Lgs. 109/1992](#) sui Prodotti non destinati al consumatore.

L'articolo 21 prevede per i prodotti ottenuti dalla cottura di impasti preparati con farine alimentari, anche se miscelate con sfarinati di grano, la messa in vendita con l'aggiunta alla denominazione «pane» della specificazione del vegetale da cui proviene la farina impiegata. Nella produzione di questi tipi di pane possono essere aggiunti gli ingredienti indicati al precedente articolo 20 in tema di confezione di pani speciali (disposizione abrogata dal [D.P.R. 502/1998](#)).

- l'articolo 8 del regolamento di cui al [D.P.R. 502/1998](#) (**lettera b**);

Tale disposizione del [D.P.R. 502/1998](#) (Regolamento recante norme per la revisione della normativa in materia di lavorazione e di commercio del pane, a norma dell'[articolo 50 della L. 22 febbraio 1994, n. 146](#)) contiene prescrizioni sul lievito e in particolare:

- sul lievito impiegabile nella panificazione, che deve essere costituito da cellule in massima parte viventi 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;
- sulla crema di lievito impiegabile nella panificazione, che deve essere costituita da cellule in massima parte viventi con adeguato potere fermentativo, con umidità non superiore all'80 per cento e con ceneri non superiori all'8 per cento riferito alla sostanza secca.

- l'[articolo 4 del D.L. 223/2006](#), convertito, con modificazioni, dalla [legge 248/2006](#) (**lettera c**).

Nella disposizione del [D.L. 223/2006](#) recante "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", si prevede - a decorrere dalla data di entrata in vigore del provvedimento (dal 4 luglio 2006) - l'abrogazione integrale della [legge 1002/1956](#) recante "Nuove norme sulla panificazione" e dell'articolo 22, la lettera b) del [D.Lgs. 112/1998](#) ("Conferimento di funzioni e compiti amministrativi dello Stato alle regioni ed agli enti locali,

in attuazione del [capo I della L. 15 marzo 1997, n. 59](#)").

In base al testo oggetto di abrogazione, in quanto superato dal testo in esame, l'impianto di un nuovo panificio ed il trasferimento o la trasformazione di panifici esistenti sono soggetti a dichiarazione di inizio attività da presentare al comune competente ai sensi dell'[articolo 19 della legge 241/1990](#) e corredata da:

- l'autorizzazione della competente Azienda sanitaria locale in merito ai requisiti igienico-sanitari;
- l'autorizzazione alle emissioni in atmosfera;
- il titolo abilitativo edilizio;
- il permesso di agibilità dei locali;
- il nominativo del responsabile dell'attività produttiva che assicura l'utilizzo di materie prime conformi alle vigenti norme, l'osservanza delle norme igienico-sanitarie e di sicurezza nei luoghi di lavoro, la qualità del prodotto finito.

Ai titolari di tali impianti è consentita l'attività di vendita dei prodotti del panificio per il consumo immediato, nei locali della stessa azienda, utilizzando i locali e gli arredi dell'azienda e rispettando le prescrizioni igienico-sanitarie. Da tale attività è escluso il servizio assistito di somministrazione dei prodotti.

Si rimette ad un regolamento del Ministro dello sviluppo economico, di concerto con il Ministro delle politiche agricole, alimentari e forestali e con il Ministro della salute, previa intesa con la Conferenza Stato-regioni, la disciplina, in conformità al diritto comunitario, delle denominazioni di "panificio", "pane fresco" e "pane conservato", da adottarsi entro dodici mesi dalla data di entrata in vigore della legge di conversione del [D.L. 223/2006](#).

Si rimette ai comuni e alle autorità competenti in materia igienico-sanitaria l'esercizio delle rispettive funzioni di vigilanza, mentre le violazioni delle prescrizioni di cui all'articolo 4 in esame vengono punite ai sensi dell'articolo 22 commi 1, 2, 5 lettera c), e 7 del [D.Lgs. 114/1998](#), sulla Riforma della disciplina relativa al settore del commercio, a norma dell'[articolo 4, comma 4, della legge 59/1997](#), che vanno dalla sanzione amministrativa, alla sospensione dell'attività di vendita per un periodo non superiore a venti giorni in caso di recidiva, alla chiusura di un esercizio, individuando nell'autorità competente il sindaco del comune dove le violazioni hanno avuto luogo.

E' stato, poi, aggiunto un **comma 1-bis** che include ulteriori ingredienti utilizzati nella lavorazione del pane tra quelli che comportano l'applicazione dell'IVA al 4%. Si tratta degli zuccheri, destrosio e saccarosio, dei grassi e degli oli alimentari industriali ammessi dalla legge, dei cereali interi o in granella, dei semi, dei semi oleosi, delle erbe aromatiche e delle spezie di uso comune.

L'**articolo 13**, relativo all'entrata in vigore, dispone che le disposizioni ivi contenute si applicano a decorrere dal secondo mese successivo al perfezionamento, con esito positivo, della **procedura di notifica alla Commissione europea**.

Relazioni allegata o richieste

Alla proposta di legge presentata risulta allegata la relazione illustrativa.

Rispetto delle competenze legislative costituzionalmente definite

L'articolo 117, terzo comma, della Costituzione annovera tra le materie di legislazione concorrente tra lo Stato e le regioni quelle relative alla "**tutela della salute**" e all'"**alimentazione**", alle quali può ricondursi la *disciplina della produzione e della commercializzazione del pane*.

Per alcuni profili - connessi alla finalità di garantire il diritto all'informazione ai consumatori - vengono altresì in rilievo le materie "**tutela della concorrenza**" ed "**ordinamento civile**", di competenza legislativa esclusiva statale ai sensi dell'articolo 117, secondo comma, lettere e) ed l).

Relativamente alla denominazione di prodotti della viticoltura, la Corte costituzionale (in particolare nella sentenza n. 368 del 2009) ha rilevato come le norme in questione incidano su molteplici interessi: dei produttori, dei consumatori, della collettività al rispetto del principio di verità, del corretto svolgimento della concorrenza; sicché l'interferenza della norma in una molteplicità di materie viene composta facendo ricorso al criterio della prevalenza (tra le molte, sentenze n. 165/2007; n. 422 e n. 81/2006), applicabile nella specie, risultando evidente l'appartenenza del nucleo essenziale della disciplina a materie diverse dall'agricoltura, precisamente, la "tutela della concorrenza", e "l'ordinamento civile"; nell'ambito di quest'ultima materia (sentenza 329/2006), sono in particolare compresi gli aspetti che ineriscono a rapporti di natura privatistica, per i quali sussista un'esigenza di uniformità a livello nazionale.

La proposta di legge in esame reca una disciplina di carattere generale per la produzione e vendita del pane, con la finalità di garantire il diritto all'informazione dei consumatori e valorizzare il pane fresco, ai cui **principi** le regioni adeguano la propria legislazione - ai sensi dell'articolo 11-bis - entro 12 mesi.

Sulla materia sono, ad oggi, intervenute alcune leggi regionali (tra cui L. Abruzzo n. 14/2016, L. Campania n. 2/2005, L. Sardegna n. 4/2016; L. Toscana n. 18/2011, L. Valle d'Aosta n. 7/1995, L. Veneto n. 36/2013).



Si ricorda, altresì, che il 24 settembre 2015 la Conferenza Stato-Regioni ha espresso l'intesa sul decreto che contiene il regolamento che definisce le denominazioni di "panificio", "pane fresco" e "pane conservato", adottato in base a quanto previsto dall'art. 4, comma 2-ter, della [decreto legge n. 223/2006](#), secondo il quale, entro dodici mesi dalla data di entrata in vigore della legge di conversione del decreto, il Ministro dello sviluppo economico, di concerto con il Ministro delle politiche agricole, alimentari e forestali e con il Ministro della salute, previa intesa con la Conferenza permanente per i rapporti fra lo Stato, le regioni e le province

autonome di Trento e di Bolzano, avrebbe dovuto emanare un decreto di disciplina delle soprarichiamate definizioni. Il termine veniva a scadenza il 12 agosto 2007 e il regolamento non è stato, ad oggi, adottato. Il testo in esame interviene dunque con **fonte di rango legislativo** su una materia che era stata affidata ad un decreto di natura regolamentare dal citato art. 4 del decreto-legge n. 223/2006, che non ha tuttavia proseguito il proprio *iter*.

Rispetto degli altri principi costituzionali

Con la sentenza n.443 del 1997 la Corte costituzionale, ha dichiarato l'illegittimità costituzionale dell'articolo 30 della legge 4 luglio 1967, 580, nella parte in cui richiedeva l'autorizzazione all'utilizzo di taluni ingredienti, laddove tale limite non sussiste per le imprese degli altri Paesi appartenenti alla Comunità europea.

In tale occasione, la Corte, pur riconoscendo che la norma *de qua* era stata introdotta nell'ordinamento italiano per meglio tutelare e difendere le caratteristiche qualitative delle paste alimentari, ha ritenuto che la stessa creasse una "disparità di trattamento a rovescio" per le imprese italiane chiamate ad adempiere ad una normativa più restrittiva rispetto ai concorrenti europei; tale limitazione risultava capace di concretizzarsi in una violazione degli articoli 3 e 41 della Costituzione soprattutto laddove lasciava ampia discrezionalità sul punto alla fonte regolamentare chiamata ad attuare la normativa prevista all'articolo 30.

Cost297	Servizio Studi Dipartimento Istituzioni	st_istituzioni@camera.it - 066760-3855	 CD_istituzioni
	Servizio Studi Dipartimento Agricoltura	st_agricoltura@camera.it - 066760-3610	 CD_agricoltura