

CAMERA DEI DEPUTATI ^{N. 3265-A}

PROPOSTA DI LEGGE

D'INIZIATIVA DEI DEPUTATI

ROMANINI, SANI, OLIVERIO, GALPERTI, SENALDI, LUCIANO AGOSTINI, ALBANELLA, AMATO, ANTEZZA, ARLOTTI, BORGHI, CARELLA, CARNEVALI, CASATI, CENNI, FEDI, FONTANELLI, GADDA, GIACOBBE, GINOBLE, GRASSI, GIUSEPPE GUERINI, IORI, LACQUANITI, PATRIZIA MAESTRI, MARCHI, MINNUCCI, MONTRONI, PRINA, RIBAUDO, PAOLO ROSSI, RUBINATO, SANGA, TENTORI, VENITTELLI, ZACCAGNINI, ZANIN

Disposizioni in materia di produzione e vendita del pane

Presentata il 29 luglio 2015

(Relatore: **PRINA**)

PARERE DELLA I COMMISSIONE PERMANENTE

(AFFARI COSTITUZIONALI, DELLA PRESIDENZA DEL CONSIGLIO E INTERNI)

Il Comitato permanente per i pareri della I Commissione,

esaminato il nuovo testo della proposta di legge C. 3265 Romani, recante disposizioni in materia di produzione e vendita del pane;

considerato che 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, nelle quali può sicuramente rientrare la disciplina della produzione e della commercializzazione del pane;

evidenziato che per alcuni profili – connessi alla finalità di garantire il diritto all'informazione ai consumatori – vengono altresì in rilievo le materie « tutela della concorrenza » e « ordinamento civile », di competenza legislativa esclusiva statale ai sensi dell'articolo 117, secondo comma, lettere *e*) e *l*), della Costituzione;

ricordato che il 24 settembre 2015 la Conferenza permanente per i rapporti fra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano 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'articolo 4, comma 2-ter, del decreto-legge n. 223 del 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 sopra richiamate definizioni. Il termine veniva a scadenza il 12 agosto 2007 e il regolamento non è stato fino 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 articolo 4 del decreto-legge n. 223 del 2006, che non ha tuttavia proseguito il proprio *iter*;

ricordato che sulla materia sono fino ad oggi intervenute alcune leggi regionali (tra cui le leggi della regione Abruzzo n. 14/2016, della regione Campania n. 2 del 2005, della regione Sardegna n. 4 del 2016, della regione Toscana n. 18 del 2011, della regione Valle d'Aosta n. 7 del 1995 e della regione Veneto n. 36 del 2013);

evidenziata pertanto l'opportunità di valutare la possibilità di definire con fonte di rango legislativo solo i principi fondamentali in materia di produzione e vendita del pane e di corretta informazione al consumatore, demandando alla fonte regolamentare – d'intesa con la Conferenza permanente per i rapporti fra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano – la definizione degli

elementi di carattere tecnico e di dettaglio anche al fine di rispettare il riparto delle competenze legislative costituzionalmente definite,

esprime

PARERE FAVOREVOLE

con la seguente osservazione:

valuti la Commissione di merito l'opportunità che siano definiti con fonte di rango legislativo solo i principi fondamentali in materia di produzione e vendita del pane e di corretta informazione al consumatore, demandando alla fonte regolamentare – d'intesa con la Conferenza permanente per i rapporti fra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano – la definizione degli elementi di carattere tecnico e di dettaglio, anche al fine di rispettare il riparto delle competenze legislative costituzionalmente definite.

PARERE DELLA II COMMISSIONE PERMANENTE

(GIUSTIZIA)

PARERE FAVOREVOLE

PARERE DELLA V COMMISSIONE PERMANENTE

(BILANCIO, TESORO E PROGRAMMAZIONE)

La V Commissione,

esaminato il nuovo testo del progetto di legge C. 3265, recante disposizioni in materia di produzione e vendita del pane;

preso atto dei chiarimenti forniti dal Governo, da cui si evince che:

i programmi finanziari volti a sostenere e a promuovere la produzione e la commercializzazione del pane fresco e del pane fresco tradizionale di qualità, di cui all'articolo 10, comma 3, determinano nuovi o maggiori oneri per la finanza pubblica, giacché gli stanziamenti concernenti le iniziative volte alla valorizzazione e alla promozione dei prodotti agroalimentari, a carico dei quali vengono posti i programmi stessi, non recano le necessarie risorse finanziarie;

l'estensione in via interpretativa, di cui all'articolo 12, comma 1-*bis*, dell'applicabilità dell'imposta sul valore aggiunto al 4 per cento

ad ulteriori prodotti della panificazione, come ridefiniti ai sensi dell'articolo 2, comma 8-ter – attualmente soggetti all'aliquota del 10 per cento – appare suscettibile di determinare minori entrate prive di quantificazione e di copertura finanziaria;

l'articolo 11, in materia di vigilanza delle aziende sanitarie locali e dei comuni, ancorché sostanzialmente riproduttivo della disposizione di cui all'articolo 4, comma 3, del decreto-legge n. 223 del 2006 – peraltro abrogato dall'articolo 12, comma 1, lettera c), del presente provvedimento – deve essere corredato di una clausola di neutralità finanziaria;

rilevata pertanto la necessità di sopprimere le disposizioni di cui agli articoli 2, comma 8-ter, 10, comma 3, e 12, comma 1-bis, e di corredare la disposizione di cui all'articolo 11, comma 1, di un'apposita clausola di neutralità finanziaria, al fine di escludere il verificarsi di nuovi o maggiori oneri per la finanza pubblica;

ritenuto che l'abrogazione dell'articolo 4 del decreto-legge n. 223 del 2006 non sia suscettibile di determinare minori entrate per sanzioni, giacché, ai sensi dell'articolo 2, comma 7, sono definite nuove sanzioni per la violazione degli obblighi previsti dal medesimo articolo 2 e che, ai sensi dell'articolo 11, comma 1, i proventi derivanti da sanzioni per violazioni di ulteriori disposizioni introdotte dal presente provvedimento – previamente stabilite dalle regioni – saranno incassati dai comuni, come già avviene a legislazione vigente;

rilevata l'opportunità di precisare, all'articolo 11, che le sanzioni stabilite dalle regioni e dalle province autonome di Trento e di Bolzano si riferiscono a violazioni delle disposizioni del presente provvedimento ad esclusione di quelle di cui all'articolo 2,

esprime

PARERE FAVOREVOLE

con le seguenti condizioni, volte a garantire il rispetto dell'articolo 81 della Costituzione:

All'articolo 2, sopprimere il comma 8-ter.

Conseguentemente, all'articolo 12 apportare le seguenti modificazioni:

sopprimere il comma 1-bis;

alla rubrica, sopprimere le parole: e modifiche.

All'articolo 10, sopprimere il comma 3.

All'articolo 11, comma 1, aggiungere, in fine, il seguente periodo: Dall'attuazione delle disposizioni del presente comma non devono derivare nuovi o maggiori oneri per la finanza pubblica;

e con la seguente condizione:

All'articolo 11, comma 1, aggiungere, in fine, le seguenti parole: ad esclusione di quelle di cui all'articolo 2.

PARERE DELLA VIII COMMISSIONE PERMANENTE

(AMBIENTE, TERRITORIO E LAVORI PUBBLICI)

PARERE FAVOREVOLE

PARERE DELLA X COMMISSIONE PERMANENTE

(ATTIVITÀ PRODUTTIVE, COMMERCIO E TURISMO)

La X Commissione,

esaminato, per le parti di competenza, il nuovo testo della proposta di legge recante: Disposizioni in materia di produzione e vendita del pane (C. 3265 Romanini), come risultante dagli emendamenti approvati dalla XIII Commissione nel corso dell'esame in sede referente;

considerato che la proposta intende delineare una disciplina di carattere generale per la produzione e vendita del pane al fine di garantire il diritto all'informazione dei consumatori e di valorizzare la produzione del pane fresco;

valutate positivamente le disposizioni recate dagli articoli da 6 a 10 relativamente agli impianti di produzione, ai panifici e alle modalità di produzione e commercializzazione del pane fresco e del pane tradizionale di qualità,

esprime

PARERE FAVOREVOLE

PARERE DELLA XI COMMISSIONE PERMANENTE

(LAVORO PUBBLICO E PRIVATO)

La XI Commissione,

esaminato, per quanto di competenza, il nuovo testo della proposta di legge C. 3265 Romanini, recante disposizioni in materia di produzione e vendita del pane;

apprezzate le finalità del provvedimento, che mira, in particolare, a garantire il diritto dei consumatori all'informazione e la valorizzazione del pane fresco, considerato patrimonio culturale nazionale da tutelare e valorizzare negli aspetti di sostenibilità sociale, economica, produttiva, ambientale e culturale;

considerato che l'articolo 6 introduce una disciplina delle modalità di avvio di un nuovo panificio o di trasferimento o trasformazione di panifici esistenti, nonché dell'indicazione delle modalità con le quali il pane deve essere posto in vendita;

rilevato che l'articolo 8 disciplina, con riferimento ai panifici, la figura del responsabile dell'attività produttiva, identificato nel titolare dell'impresa ovvero in un suo collaboratore familiare, socio o lavoratore dipendente dell'impresa di panificazione, designato dal legale rappresentante dell'impresa stessa all'atto della presentazione della segnalazione certificata di inizio attività (SCIA);

considerato che, ai sensi del comma 2 del medesimo articolo 8, tra le responsabilità di tale figura professionale vi è anche la garanzia dell'osservanza delle norme igienico-sanitarie e di sicurezza dei luoghi di lavoro e la qualità del prodotto,

esprime

PARERE FAVOREVOLE

con la seguente osservazione:

valuti la Commissione di merito, con riferimento all'articolo 8, comma 2, l'opportunità di sopprimere le parole: « e di sicurezza dei luoghi di lavoro », al fine di non ingenerare dubbi interpretativi sul fatto che la disposizione non incide sulla disciplina generale in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro, di cui al decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81.

PARERE DELLA XIV COMMISSIONE PERMANENTE

(POLITICHE DELL'UNIONE EUROPEA)

PARERE FAVOREVOLE

PARERE DELLA COMMISSIONE PARLAMENTARE PER LE QUESTIONI REGIONALI

La Commissione parlamentare per le questioni regionali,

esaminato il testo della proposta di legge C. 3265 Romanini, recante disposizioni in materia di produzione e vendita del pane, come

risultante dagli emendamenti approvati nel corso dell'esame in sede referente;

rilevato che il contenuto della proposta di legge è riconducibile nel suo complesso alle materie « alimentazione » e « tutela della salute », attribuite alla competenza concorrente tra lo Stato e le regioni;

considerato che la proposta intende delineare una disciplina di carattere generale per la produzione e vendita del pane, al fine di garantire il diritto dei consumatori all'informazione e valorizzare il pane fresco, ai cui principi le regioni adeguano la propria legislazione entro dodici mesi;

preso atto che diverse leggi regionali sono già intervenute nella medesima materia (tra le quali le leggi delle regioni Abruzzo n. 14 del 2016, Campania n. 2 del 2005, Sardegna n. 4 del 2016; Toscana n. 18 del 2011, Valle d'Aosta n. 7 del 1995 e Veneto n. 36 del 2013);

evidenziato che in data 24 settembre 2015 la Conferenza permanente per i rapporti fra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano ha espresso l'intesa sullo schema di decreto recante il regolamento di definizione delle denominazioni di « panificio », « pane fresco » e « pane a durabilità prolungata », adottato in attuazione di quanto previsto dall'articolo 4, comma 2-ter, del decreto-legge n. 223/2006, e che tale schema di decreto reca una disciplina in larga parte coincidente con quella prevista dalla proposta di legge in esame;

sottolineato che l'articolo 11-bis, comma 2, reca la clausola di salvaguardia per le regioni a statuto speciale e le province autonome, esprime

PARERE FAVOREVOLE

con la seguente osservazione:

si valuti l'opportunità di intervenire con un atto di rango legislativo, laddove la materia potrebbe essere disciplinata con atto di natura regolamentare, quale quello previsto dall'articolo 4, comma 2-ter, del decreto-legge n. 223/2006, assicurando un pieno coinvolgimento delle regioni attraverso lo strumento dell'intesa.

TESTO

DELLA PROPOSTA DI LEGGE

—

ART. 1.

(Finalità).

1. 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.

ART. 2.

(Definizioni).

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, acqua e lievito, con o senza aggiunta di cloruro di sodio o sale comune.

2. La denominazione di pane di cui al comma 1 può essere integrata dalle seguenti denominazioni aggiuntive:

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;

TESTO

DELLA COMMISSIONE

—

ART. 1.

(Finalità).

1. *Identico.*

2. **Il pane fresco italiano, quale frutto del lavoro e dell'insieme delle competenze, delle conoscenze, delle pratiche e delle tradizioni, costituisce un patrimonio culturale nazionale da tutelare e valorizzare negli aspetti di sostenibilità sociale, economica, produttiva, ambientale e culturale.**

ART. 2.

(Definizioni).

1. È denominato « pane » il prodotto ottenuto dalla cottura totale o parziale di una pasta, convenientemente lievitata **utilizzando il lievito** di cui all'articolo 5, comma 1, preparata con sfarinati di grano **o di altri cereali** e acqua, con o senza aggiunta di cloruro di sodio o sale comune, **spezie o erbe aromatiche**.

2. *Identico:*

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 di impasti **e ad altri trattamenti con effetto conservante**, ad eccezione delle tecniche mirate al solo rallentamento del processo di lievitazione, senza additivi conservanti. 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;

b) la denominazione di « pane di pasta madre » è riservata al pane che è stato prodotto mediante l'utilizzo esclusivo, ai fini della fermentazione **e della lievitazione** dell'impasto, di pasta madre di cui all'articolo 4, comma 5, e senza ulteriori aggiunte di altri agenti lievitanti. Il pane che rientra anche nelle condizioni previste dalla lettera a) può essere denominato « pane fresco di pasta madre »;

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 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.**

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 processo produttivo, indipendentemente dalle modalità di conservazione adottate;

b) per il pane posto in vendita successivamente al completamento della cottura di pane precotto, comunque conservato;

c) per il pane ottenuto dalla cottura di prodotti intermedi di panificazione, comunque conservati.

4. È comunque vietato l'utilizzo di denominazioni, **quali** « pane di giornata » e « pane appena sfornato » nonché di qualsiasi altra denominazione che possa indurre in inganno il consumatore.

5. Il pane ottenuto da una cottura parziale, se è destinato al consumatore finale, deve essere contenuto in imballaggi singolarmente preconfezionati recanti nell'etichetta le indicazioni previste dalle disposizioni vigenti e, in modo evidente, la denominazione di « pane » completata dalla dicitura « parzialmente cotto » o altra

b) la denominazione di « pane di pasta madre » è riservata al pane che è stato prodotto mediante l'utilizzo esclusivo, ai fini della fermentazione dell'impasto, di pasta madre di cui all'articolo 5, comma 5, e senza ulteriori aggiunte di altri agenti lievitanti. Il pane che rientra anche nelle condizioni previste dalla lettera a) può essere denominato « pane fresco di pasta madre »;

c) la denominazione di « pane con pasta madre » è riservata al pane che è stato prodotto mediante l'utilizzo contestuale **dei lieviti** di cui all'articolo 5, **commi 2, 3 e 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 ».

3. È **vietato** utilizzare **in commercio** la denominazione di « pane fresco »:

a) per **designare** il pane destinato ad essere posto in vendita **oltre le ventiquattro ore successive al momento** in cui è stato completato il processo produttivo, indipendentemente dalle modalità di conservazione adottate;

b) per il pane posto in vendita successivamente al completamento della cottura di pane **parzialmente cotto**, comunque conservato;

c) *identica.*

4. È comunque vietato l'utilizzo **delle** denominazioni « pane di giornata », « pane appena sfornato » e « **pane caldo** » nonché di qualsiasi altra denominazione che possa indurre in inganno il consumatore.

5. *Identico.*

equivalente, nonché l'avvertenza che il prodotto deve essere consumato previa ulteriore cottura e l'indicazione delle modalità della stessa.

6. Nel caso di prodotto surgelato, oltre a quanto previsto dal comma 5, l'etichetta deve riportare le indicazioni previste dalla normativa vigente in materia di prodotti alimentari surgelati, nonché la dicitura « surgelato ».

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.

8. 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.

ART. 3.

(Prodotto intermedio di panificazione).

1. È definito « prodotto intermedio di panificazione » l'impasto **da pane crudo**, preformato o no, lievitato o no, destinato alla conservazione prolungata e alla successiva cottura per l'ottenimento del prodotto finale pane. È da considerare tale l'impasto sottoposto a congelamento, surgelazione o ad altri metodi di conservazione che mantengono inalterate le caratteristiche del prodotto intermedio per pro-

6. *Identico.*

7. **Salvo che il fatto costituisca reato, chiunque viola gli obblighi di cui al presente articolo è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da euro 500 a euro 3.000. In caso di violazioni di particolare gravità o di reiterazione ai sensi dell'articolo 8-bis della legge 24 novembre 1981 n. 689, l'autorità amministrativa dispone la sospensione dell'attività di vendita per un periodo non superiore a venti giorni.**

8. I prodotti ottenuti dalla cottura di impasti preparati con farine alimentari, **compresi quelli** 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.

9. **Qualora nella produzione del pane siano impiegati, oltre agli sfarinati di grano o di altri cereali, altri ingredienti alimentari, la denominazione di vendita deve essere completata dalla menzione dell'ingrediente utilizzato e, nel caso di più ingredienti, di quello o di quelli caratterizzanti.**

ART. 3.

(Prodotto intermedio di panificazione).

1. È definito « prodotto intermedio di panificazione » l'impasto, preformato o no, lievitato o no, destinato alla conservazione prolungata e alla successiva cottura per l'ottenimento del prodotto finale pane. È da considerare tale l'impasto sottoposto a congelamento, surgelazione o ad altri metodi di conservazione che mantengono inalterate le caratteristiche del prodotto intermedio per prolungati periodi di tempo,

lungati periodi di tempo, determinando un'effettiva interruzione del ciclo produttivo.

2. Nel caso in cui un'impresa provveda alla lievitazione e alla cottura ovvero alla sola cottura di un prodotto intermedio di panificazione, il pane così ottenuto deve essere commercializzato in scaffali distinti e separati dal pane fresco, recanti sia le indicazioni previste dalle norme in materia di etichettatura sia la dicitura « pane ottenuto da cottura di impasti », seguita dall'indicazione del metodo di conservazione utilizzato.

ART. 4.

(Lieviti utilizzabili nella panificazione).

1. Per lievito si intende un 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 produzione di lievito deve essere di origine naturale, ovvero ottenuto mediante processo di trasformazione di un microrganismo presente in natura nel quale non intervengono interferenze operative significative e di modifica sostanziale.

2. Il lievito impiegabile nella panificazione, denominato anche « lievito fresco » o

determinando un'effettiva interruzione del ciclo produttivo.

2. *Identico.*

ART. 4.

(Pane conservato o a durabilità prolungata).

1. Il pane sottoposto a trattamenti che ne aumentino la durabilità è posto in vendita con una dicitura aggiuntiva che ne evidenzii lo stato o il metodo di conservazione utilizzato nonché le eventuali modalità di conservazione e di consumo.

2. Al momento della vendita, i prodotti di cui al comma 1 devono essere esposti in scomparti ad essi appositamente riservati.

ART. 5.

(Prodotti utilizzabili per la lievitazione nella panificazione).

1. **Ai fini della presente legge**, per lievito si intende un 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 produzione di lievito deve essere **ottenuta a partire da microrganismi presenti in natura, appartenenti, ma non limitanti, alla specie *Saccharomyces cerevisiae*, coltivati su substrati provenienti da prodotti di origine agricola.**

2. *Identico.*

« 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.

3. La crema di lievito, denominata anche lievito liquido, impiegabile nella panificazione deve essere costituita da cellule in massima parte viventi con adeguato potere fermentativo, con umidità non superiore all'85 per cento e con ceneri non superiori all'8 per cento riferito alla sostanza secca.

4. 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. Può esistere sia nella forma attiva, da reidratare nell'acqua prima dell'uso, o istantanea, da aggiungere direttamente all'impasto.

5. È definito « pasta madre » l'impasto ottenuto **esclusivamente** con farina e **con** acqua, sottoposto a una fermentazione naturale acidificante **per una durata complessiva non inferiore a 24 ore** utilizzando la tecnica dei successivi rinfreschi al fine di consentire la lievitazione dell'impasto. La fermentazione può avvenire esclusivamente a opera di microrganismi endogeni alla farina o di origine ambientale **ovvero derivati da altri prodotti di origine agricola**. È inoltre ammesso l'utilizzo di colture di avviamento di lattobacilli costituite da una o più tipologie di genere o di specie, senza materiali di supporto, con cellule vive non inferiori a 1 miliardo riferito alla sostanza secca, esenti da contaminanti **e da microrganismi patogeni**. La pasta madre si caratterizza per adeguato potere lievitante avendo convenientemente replicata la carica iniziale dei microrganismi presenti o aggiunti.

ART. 5.

(Paste acide).

1. Le paste acide possono essere utilizzate purché prodotte esclusivamente con

3. La crema di lievito, denominata anche « 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.

4. *Identico.*

5. È definito « pasta madre » l'impasto ottenuto con farina e acqua, sottoposto a una **lunga** fermentazione naturale acidificante utilizzando la tecnica dei rinfreschi successivi al fine di consentire la lievitazione dell'impasto. La fermentazione **deve** avvenire esclusivamente a opera di microrganismi endogeni **della** farina o di origine ambientale. È inoltre ammesso l'utilizzo di colture di avviamento (**starter**) costituite da **batteri lattici**, senza **materiale** di supporto **ed** esenti da contaminanti. **Nella produzione del pane di cui al presente comma è ammesso l'utilizzo delle paste acide di cui all'articolo 6.**

ART. 6.

(Paste acide).

1. Le paste acide **essiccate** possono essere utilizzate purché prodotte esclusiva-

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 alla versione essiccata, possono essere utilizzate le versioni liquide e in pasta, rispettivamente denominate « paste acide liquide » e « paste acide in pasta », purché rispondenti alle prescrizioni di cui al presente comma.

2. Le paste acide non sono dotate di adeguato potere fermentativo e, ai fini di cui all'articolo 2, comma 1, devono essere integrate con il lievito. La loro funzione primaria è l'apporto di acidità e di componenti aromatici caratteristici della lievitazione condotta con pasta madre.

ART. 6.

(Definizione di panificio e modalità di vendita).

1. È denominato « panificio » 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.

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 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.

3. È comunque facoltà del titolare del panificio vendere **in aree pubbliche** e allo stato sfuso i prodotti di propria produzione per il consumo immediato, utilizzando i

mentre con gli ingredienti previsti all'articolo 2, **comma 1.** Oltre alla versione essiccata, possono essere utilizzate le versioni liquide e in pasta, rispettivamente denominate « pasta acida liquida » e « pasta acida in pasta », purché rispondenti alle prescrizioni **del** presente comma.

2. Le paste acide **essiccate** non sono dotate di adeguato potere fermentativo e, ai fini di cui all'articolo 2, comma 1, **necessitano di** essere integrate con il lievito. La loro funzione primaria è l'apporto di acidità e di componenti aromatici caratteristici della lievitazione condotta con pasta madre.

ART. 7.

(Definizione di panificio e modalità di vendita).

1. *Identico.*

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), **come disciplinata dal decreto legislativo 25 novembre 2016, n. 222.**

3. È comunque facoltà del titolare del panificio vendere allo stato sfuso i prodotti di propria produzione per il consumo immediato, utilizzando i locali e gli arredi

locali e gli arredi dell'azienda con l'esclusione del servizio assistito di somministrazione e con l'osservanza delle prescrizioni igienico-sanitarie.

4. Il pane fresco deve essere posto in vendita in scaffali distinti e separati rispetto al pane ottenuto dal prodotto intermedio di panificazione.

5. Il pane ottenuto mediante completamento di cottura di pane parzialmente cotto, surgelato o no, deve essere **distribuito e** messo in vendita, previo confezionamento ed etichettatura 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.

ART. 7.

(Forno di qualità).

1. La denominazione di « forno di qualità » è riservata in via esclusiva al panificio che produce e commercializza pane fresco, **e risulta in possesso di certificazione di qualità secondo le norme UNI EN ISO 9001:2008 o di altra certificazione di processo o di prodotto rilasciata da un ente terzo certificatore accreditato.**

2. La denominazione di « forno di qualità » può essere usata nella denominazione della ditta, dell'insegna o del marchio.

ART. 8.

(Responsabile dell'attività produttiva).

1. Il responsabile dell'attività produttiva di cui all'articolo 6, 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.

2. Al responsabile dell'attività produttiva è affidato il compito di assicurare l'utilizzo di materie prime in conformità alle norme vigenti, l'osservanza delle norme

dell'azienda, con l'esclusione del servizio assistito di somministrazione e con l'osservanza delle prescrizioni igienico-sanitarie.

4. *Identico.*

5. Il pane ottenuto mediante completamento di cottura di pane parzialmente cotto, surgelato o no, deve essere messo in vendita, previo confezionamento ed etichettatura 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 **sul luogo e sulla data del primo impasto** e sulla natura del prodotto.

ART. 8.

(Forno di qualità).

1. La denominazione di « forno di qualità » è riservata in via esclusiva al panificio che produce e commercializza pane fresco.

2. *Identico.*

ART. 9.

(Responsabile dell'attività produttiva).

1. Il responsabile dell'attività produttiva di cui all'articolo **7 è il titolare dell'impresa** ovvero un suo collaboratore familiare, socio o lavoratore dipendente dell'impresa di panificazione designato dal legale rappresentante dell'impresa stessa all'atto della presentazione della SCIA.

2. Al responsabile dell'attività produttiva è 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.

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.

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.

5. È esonerato dal corso formativo di cui al comma 4 il responsabile dell'attività produttiva che risulta già 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 con una qualifica superiore secondo la disciplina dei vigenti contratti collettivi di lavoro;

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) aver conseguito un diploma in materie attinenti all'attività di panificazione, compreso in un apposito elenco individuato dalla giunta regionale o della provincia autonoma;

d) 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;

e) aver conseguito un attestato di qualifica in materie attinenti all'attività di panificazione o il profilo di panificatore, in

igienico-sanitarie e la qualità del prodotto finito.

3. *Identico.*

4. Il responsabile dell'attività produttiva è tenuto a frequentare un corso di formazione professionale, accreditato dalla regione o dalla provincia autonoma competente per territorio, il cui contenuto e la cui durata sono deliberati, **sentite le associazioni di rappresentanza e di categoria maggiormente rappresentative a livello territoriale**, dalla giunta regionale o della provincia autonoma con apposito provvedimento.

5. *Identico:*

a) *identica;*

b) *identica;*

c) *identica;*

d) 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, **ovvero** di due anni qualora il diploma sia ottenuto prima del compimento della maggiore età;

e) *identica;*

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.

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

ART. 9.

(*Mutuo riconoscimento*).

1. 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 possono essere commercializzati **anche** nel territorio **dello Stato** italiano.

2. È vietato utilizzare le denominazioni di « pane fresco » e di « pane conservato », anche se accompagnate da integrazioni o specificazioni, per designare prodotti che si differenziano in modo sostanziale, per modalità di composizione o per procedura di produzione, da quelli di cui agli articoli 2, 3, 4 e 5.

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 politiche agricole 8 settembre 1999, n. 350, riportati negli elenchi

f) essere affiancato dal responsabile dell'attività produttiva nella quale è subentrato.

6. *Identico.*

ART. 10.

(*Mutuo riconoscimento*).

1. **Fermo restando quanto previsto dal regolamento (CE) 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari, i prodotti legalmente fabbricati e commercializzati negli altri Stati membri dell'Unione europea o in uno Stato parte contraente dell'Accordo sullo Spazio economico europeo possono essere commercializzati nel territorio italiano.**

Soppresso

ART. 11.

(*Pane tradizionale di qualità*).

1. Sono denominati « pane tradizionale di qualità » i **tipi di pane** 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 politiche agricole 8 settembre 1999, n. 350, riportati negli elenchi regionali e inseriti nell'elenco

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.

ART. 11.
(Vigilanza).

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 di eventuali sanzioni amministrative stabilite dalle regioni e dalle province autonome di Trento e di Bolzano, per la violazione delle disposizioni della medesima legge.

nazionale **dei prodotti agroalimentari** istituito dal citato regolamento, **purché non contengano ingredienti finalizzati alla conservazione o alla durabilità prolungata né siano stati sottoposti ad altri trattamenti a effetto conservante. Possono altresì avvalersi della denominazione di « pane fresco tradizionale di qualità » i tipi di pane** 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 **tipi di pane** di cui alla lettera a) del comma 1.

Soppresso

ART. 12.
(Vigilanza).

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 di eventuali sanzioni amministrative stabilite dalle regioni e dalle province autonome di Trento e di Bolzano, per la violazione delle disposizioni della medesima legge, **ad esclusione di quelle di cui all'articolo 2. Dall'attuazione delle disposizioni del presente comma non devono derivare nuovi o maggiori oneri per la finanza pubblica.**

ART. 13.

(Adeguamento della normativa regionale. Clausola di salvaguardia per le regioni a statuto speciale e le province autonome di Trento e di Bolzano).

1. Entro dodici mesi dalla data di entrata in vigore della presente legge, le regioni adeguano la propria legislazione ai principi in essa contenuti.

2. Le disposizioni della presente legge sono applicabili nelle regioni a statuto speciale e nelle province autonome di Trento e di Bolzano compatibilmente con le disposizioni dei rispettivi statuti e delle relative norme di attuazione, anche con riferimento alla legge costituzionale 18 ottobre 2001, n. 3.

ART. 14.

(Adeguamento del regolamento di cui al decreto del Presidente della Repubblica 30 novembre 1998, n. 502).

1. Il Governo, nell'esercizio della potestà regolamentare ai sensi dell'articolo 17, comma 2, della legge 23 agosto 1988, n. 400, entro sei mesi dalla data di entrata in vigore della presente legge, provvede ad apportare le modifiche necessarie per adeguare il regolamento di cui al decreto del Presidente della Repubblica 30 novembre 1998, n. 502, alle disposizioni della presente legge.

ART. 12.

(Abrogazioni).

1. Sono abrogati:

a) gli articoli 14 e 21 della legge 4 luglio 1967, n. 580;

b) l'articolo 8 del regolamento di cui al decreto del Presidente della Repubblica 30 novembre 1998, n. 502;

c) l'articolo 4 del decreto-legge 4 luglio 2006, n. 223, convertito, con modificazioni, dalla legge 4 agosto 2006, n. 248.

ART. 15.

(Abrogazioni).

Identico.

ART. 16.*(Entrata in vigore).*

1. Le disposizioni della presente legge si applicano a decorrere dal secondo mese successivo al perfezionamento, con esito positivo, della procedura di notifica alla Commissione europea ai sensi della direttiva (UE) 2015/1535 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 9 settembre 2015, di cui è data notizia mediante pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale*.



17PDL0057000