

LEGGE REGIONALE 24 dicembre 2013, n. 36

**Disposizioni in materia di produzione e vendita di pane.**

Il Consiglio regionale ha approvato

Il Presidente della Giunta regionale

promulga

la seguente legge regionale:

**Art. 1**

**Finalità**

1. La Regione del Veneto, al fine di valorizzare la professionalità artigiana e migliorare l'informazione del consumatore, promuove la modernizzazione e lo sviluppo dell'attività di panificazione, il miglioramento qualitativo e l'incremento della sicurezza igienico-sanitaria, il riconoscimento delle diverse tipologie produttive e di vendita del pane.
2. Per le finalità di cui al comma 1, vengono individuate, in conformità alla normativa europea e statale vigente, le denominazioni di pane, panificio e impresa di panificazione, responsabile dell'attività produttiva, forno di qualità.

**Art. 2**

**Definizione di pane**

1. Per pane si intende il prodotto conforme a quanto previsto dalla legge 4 luglio 1967, n. 580 "Disciplina per la lavorazione e il commercio dei cereali, degli sfarinati, del pane e delle paste alimentari" e successive modificazioni.
2. La denominazione "pane fresco" ai sensi dell'articolo 4, comma 2 ter, lettera b), del decreto legge 4 luglio 2006, n. 223 "Disposizioni urgenti per il rilancio economico e sociale, per il contenimento e la razionalizzazione della spesa pubblica, nonché interventi in materia di entrate e di contrasto all'evasione fiscale" convertito, con modificazioni, dalla legge 4 agosto 2006, n. 248, è riservata al pane prodotto secondo un processo di produzione continuo, privo di interruzioni finalizzate al congelamento, alla surgelazione o alla conservazione prolungata delle materie prime, dei prodotti intermedi della panificazione e degli impasti, fatto salvo l'impiego di tecniche di lavorazione finalizzate al solo rallentamento del processo di lievitazione, da porre in vendita entro un termine che tenga conto delle tipologie panarie esistenti a livello territoriale e comunque entro e non oltre la giornata nella quale è stato completato il processo produttivo.
3. In conformità alla legislazione europea vigente, è fatto obbligo al venditore di pane precotto o congelato di esporre l'etichetta contenente, fra l'altro, la dicitura relativa all'indicazione del luogo di origine o di provenienza del prodotto, la data di produzione e la ragione sociale del produttore.

**Art. 3**

**Panificio ed imprese di panificazione**

1. Si intende per panificio l'impresa di panificazione che svolge l'intero ciclo di produzione del pane, dalla lavorazione delle materie prime fino alla cottura finale.
2. Ai fini di cui alla presente legge, l'impresa di panificazione è l'azienda di panificazione, intesa come il complesso di beni e servizi organizzati dall'imprenditore per la produzione di pane, impasti da pane, prodotti da forno dolci e salati.
3. L'impresa di cui al comma 2 deve nominare un responsabile dell'attività produttiva. Qualora tale impresa possieda più unità operative in cui avviene la panificazione, per ognuna di esse viene indicato un responsabile dell'attività produttiva.
4. Il panificio può svolgere anche:

- a) attività di produzione e vendita di prodotti da forno, di impasti e di prodotti semilavorati refrigerati, congelati o surgelati;
- b) attività di vendita dei prodotti di propria produzione per il consumo immediato, nelle forme e secondo le modalità di cui all'articolo 3, comma 1, lettera b) e all'articolo 10 della legge regionale 21 settembre 2007, n. 29 "Disciplina dell'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande".

#### **Art. 4**

##### **Esercizio dell'attività di panificazione**

1. L'apertura di un nuovo panificio, il trasferimento e la trasformazione di panifici già esistenti sono soggetti a segnalazione certificata di inizio attività (SCIA), ai sensi dell'articolo 19 della legge 7 agosto 1990, n. 241 "Nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi" e successive modificazioni, da presentare allo sportello unico per le attività produttive (SUAP). La SCIA è corredata anche dall'indicazione del nominativo del responsabile dell'attività produttiva.
2. L'attività di panificazione è esercitata nel rispetto delle vigenti norme in materia igienico-sanitaria, edilizia, ambientale e di sicurezza nei luoghi di lavoro.

#### **Art. 5**

##### **Responsabile dell'attività produttiva**

1. Ai fini della presente legge, per responsabile dell'attività produttiva si intende il titolare, il collaboratore familiare, il socio o il lavoratore dell'impresa di panificazione che, su specifica designazione del legale rappresentante della stessa, presta in misura prevalente la propria opera nell'ambito dello stesso impianto, sovrintendendo e coordinando la produzione del pane e degli impasti da pane in tutte le sue fasi.
2. Il responsabile dell'attività produttiva è assoggettato a un corso di formazione, con verifica finale di apprendimento, accreditato dalla Giunta regionale. I contenuti e la durata del corso, nonché l'individuazione degli altri titoli professionali inerenti la materia della panificazione validi ai fini della presente legge, sono stabiliti con provvedimento della Giunta regionale.
3. Non è assoggettato al corso di cui al comma 2 il responsabile dell'attività produttiva che risulti in possesso di uno dei seguenti requisiti:
  - a) avere prestato la propria opera per almeno tre anni presso un'impresa di panificazione con la qualifica di operaio panettiere o una qualifica superiore secondo la disciplina dei vigenti contratti;
  - b) aver esercitato per almeno tre anni l'attività di panificazione in qualità di collaboratore familiare o socio prestatore d'opera con mansioni di carattere produttivo.
4. Il responsabile dell'attività produttiva svolge la propria attività in completa autonomia relativamente alla gestione, organizzazione e attuazione della produzione.
5. Al responsabile dell'attività produttiva è affidato il compito di garantire all'interno dell'azienda il rispetto delle regole di buona pratica professionale, l'utilizzo di materie prime conformi alle norme vigenti, l'osservanza delle norme igienico-sanitarie e di sicurezza dei luoghi di lavoro nonché la qualità del prodotto finito.
6. Coloro che svolgono l'attività di responsabile dell'attività produttiva, compresi i soggetti di cui al comma 3, partecipano, con cadenza periodica, ad attività di aggiornamento professionale, definite dalla Giunta regionale con il provvedimento previsto dal comma 2.

#### **Art. 6**

##### **Forno di qualità**

1. La denominazione "forno di qualità" consente al consumatore di individuare il panificio che, per tipologia di lavorazione, qualità e tipicità del prodotto tradizionale, possiede le caratteristiche individuate da apposito provvedimento della Giunta regionale, entro novanta giorni dall'entrata in vigore della presente legge.

#### **Art. 7**

##### **Registro regionale delle specialità da forno tipiche della tradizione del Veneto**

1. È istituito, presso la Giunta regionale, il Registro regionale delle specialità da forno tipiche della tradizione del Veneto.
2. La Giunta regionale, entro centoventi giorni dall'entrata in vigore della presente legge, disciplina le modalità di istituzione e di tenuta del Registro regionale individuando le specialità da forno tipiche della tradizione del Veneto da inserire e le modalità per ottenere l'iscrizione.

## **Art. 8 Vigilanza**

1. La vigilanza sull'applicazione della presente legge è esercitata dai comuni, cui spettano i proventi delle sanzioni amministrative previste dall'articolo 9 e dalle autorità competenti in materia igienico-sanitaria.
2. La Giunta regionale definisce gli indirizzi operativi per il coordinamento dell'attività di vigilanza dei comuni.

## **Art. 9 Sanzioni**

1. Fatte salve le ulteriori sanzioni previste dalla normativa nazionale, per le violazioni delle disposizioni della presente legge si applicano le seguenti sanzioni amministrative:
  - a) da 1.000 a 10.000 euro per il panificio come definito dall'articolo 3, comma 1, che non svolga nel proprio ambito l'intero ciclo di produzione del pane, dalla lavorazione delle materie prime fino alla cottura finale;
  - b) da 1.000 a 7.000 euro ove il responsabile dell'attività produttiva non ottemperi all'obbligo formativo di cui all'articolo 5, comma 2, o non soddisfi alcuno dei requisiti previsti dall'articolo 5, comma 3, lettere a) e b);
  - c) da 2.000 a 12.000 euro per il mancato rispetto dei requisiti previsti nella produzione del pane fresco, di cui all'articolo 2.
2. In caso di recidiva gli importi di cui alle lettere a), b) e c) del comma 1 sono raddoppiati.
3. Le funzioni inerenti l'applicazione delle sanzioni amministrative di cui al comma 1 sono esercitate dai comuni nel cui territorio sono commesse le violazioni.
4. Per il procedimento di determinazione delle sanzioni e la riscossione coattiva delle somme dovute si osservano le norme contenute nella legge 24 novembre 1981, n. 689 "Modifiche al sistema penale" e nella legge regionale 28 gennaio 1977, n. 10 "Disciplina e delega delle funzioni inerenti all'applicazione delle sanzioni amministrative di competenza regionale" e loro successive modificazioni.

## **Art. 10 Disposizioni transitorie**

1. I panifici attivi alla data di entrata in vigore della presente legge comunicano al SUAP, entro novanta giorni dalla stessa data, il nominativo del responsabile dell'attività produttiva ai fini dell'annotazione nel registro delle imprese.
2. I contenuti dei corsi di formazione di cui all'articolo 5, comma 2, sono stabiliti dalla Giunta regionale entro sessanta giorni dall'entrata in vigore della presente legge.
3. In sede di prima applicazione della presente legge, i responsabili dell'attività produttiva, ad eccezione dei soggetti di cui all'articolo 5, comma 3, sono tenuti alla formazione di cui all'articolo 5, comma 2, entro il termine massimo di dodici mesi dalla attivazione dei corsi.

---

La presente legge sarà pubblicata nel Bollettino ufficiale della Regione veneta. È fatto obbligo a chiunque spetti di osservarla e di farla osservare come legge della Regione veneta.

Venezia, 24 dicembre 2013

Luca Zaia

---

## INDICE

- Art. 1 - Finalità
- Art. 2 - Definizione di pane
- Art. 3 - Panificio ed imprese di panificazione
- Art. 4 - Esercizio dell'attività di panificazione
- Art. 5 - Responsabile dell'attività produttiva
- Art. 6 - Forno di qualità
- Art. 7 - Registro regionale delle specialità da forno tipiche della tradizione del Veneto
- Art. 8 - Vigilanza
- Art. 9 - Sanzioni
- Art. 10 - Disposizioni transitorie