

LEGGE REGIONALE 22 febbraio 2019, n. 3

**“Disposizioni in materia di promozione e tutela della attività di panificazione”.**

IL CONSIGLIO REGIONALE HA APPROVATO

IL PRESIDENTE DELLA GIUNTA REGIONALE

**PROMULGA LA SEGUENTE LEGGE:**

*Art. 1*

Finalità

1. Le presenti disposizioni disciplinano l'attività di produzione e vendita del pane sostenendo e valorizzando:

- a) la tutela del consumatore, con particolare riguardo all'informazione, alla possibilità di approvvigionamento e alla sicurezza igienico-sanitaria dei prodotti e delle materie prime utilizzate nella panificazione;
- b) le azioni finalizzate al recupero e alla redistribuzione delle eccedenze alimentari da destinare al consumo umano e animale, a mente dell'articolo 1, comma 2, della legge regionale 18 maggio 2017, n. 13 (Recupero e riutilizzo di eccedenze, sprechi alimentari e prodotti farmaceutici);
- c) l'efficienza, la modernizzazione e lo sviluppo dell'attività di panificazione, nonché l'evoluzione tecnologica dei processi produttivi in funzione del miglioramento qualitativo e dell'incremento della sicurezza igienico-sanitaria;
- d) le tipologie panarie tradizionali del territorio, anche mediante la promozione e il sostegno di appositi contrassegni o accordi intercategoriale di filiera finalizzati alla tracciabilità del prodotto e delle materie prime;
- e) le imprese di panificazione ubicate sul territorio pugliese.

*Art. 2*

Definizioni

1. Ai fini delle presenti disposizioni:

- a) le definizioni di “attività di panificazione”, “panificio”, “pane fresco” e “pane conservato” sono quelle di cui all'articolo 4 del decreto legge 4 luglio 2006, n. 223 (Disposizioni urgenti per il rilancio economico e sociale per il contenimento e la razionalizzazione della spesa pubblica, nonché interventi in materia di entrate e di contrasto all'evasione fiscale) convertito, con modificazioni, dalla legge 4 agosto 2006, n. 248 (Conversione in legge, con modificazioni, del d.l. 4 luglio 2006, n. 223, 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);
- b) l'impianto di produzione di pane e prodotti assimilati o affini e l'intero ciclo di produzione, dalla lavorazione delle materie prime alla cottura finale, si considerano con riferimento all'azienda intesa come complesso unitario funzionalmente collegato di beni, anche di diversa natura;
- c) per “pane di produzione locale” si intendono il pane e prodotti da forno preparati prevalentemente con ingredienti la cui provenienza risulta avere la minore distanza di trasporto dalle fonti di approvvigionamento e che per alcune specialità da forno rispettino le caratteristiche della stagionalità;

- d) per “responsabile dell’attività produttiva” si intende il titolare, ovvero un proprio collaboratore familiare, socio o lavoratore dell’impresa di panificazione, appositamente designato dal legale rappresentante dell’impresa stessa all’atto della presentazione della SCIA di cui all’articolo 3 e al quale sono affidati i compiti di cui all’articolo 4;
- e) per “contratto di filiera” si intende l’insieme delle regole e delle operazioni relative alla coltivazione, alla lavorazione, alla trasformazione, alla tracciabilità del prodotto e delle materie prime, alla commercializzazione della filiera della panificazione, concordato tra le parti stipulanti.

### Art. 3

#### Esercizio dell’attività di panificazione

1. L’impianto 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), da presentare allo sportello unico per le attività produttive (SUAP) competente per territorio, nonché al rispetto delle vigenti norme in materia igienico-sanitaria, edilizia, ambientale e di sicurezza nei luoghi di lavoro.

### Art. 4

#### Responsabile dell’attività

1. L’impresa di panificazione designa il 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.
2. Al responsabile dell’attività produttiva è affidato il compito di garantire il rispetto delle regole di buona pratica professionale, l’utilizzo di materie prime in conformità alle norme vigenti, l’osservanza delle norme igienico-sanitarie e di sicurezza dei luoghi di lavoro, nonché la qualità del prodotto finito, e delle materie prime utilizzate, e certificate con l’acquisto.
3. Il responsabile dell’attività produttiva è assoggettato a un corso di formazione erogato per il tramite di organismi formativi accreditati, da frequentarsi entro il termine di dodici mesi dalla presentazione della segnalazione di cui all’articolo 3. I contenuti e la durata del corso sono stabiliti con il regolamento di cui all’articolo 11.
4. Non è assoggettato al corso di cui al comma 3 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 panettiere specializzato o una qualifica superiore secondo la disciplina dei vigenti contratti nazionali del 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) essere in possesso di diploma afferente la materia oggetto delle presenti disposizioni: l’elenco dei diplomi di cui alla presente lettera è individuato nel regolamento di cui all’articolo 11;
  - d) essere in possesso di diploma di qualifica di istruzione professionale in materie attinenti all’attività di

panificazione conseguito nel sistema di istruzione professionale, unitamente a un periodo di attività lavorativa di panificazione di almeno un anno presso imprese del settore, oppure di due anni qualora il diploma sia ottenuto prima del compimento della maggiore età;

- e) essere in possesso di attestato di qualifica attinente all'attività di panificazione o ottenimento del profilo di panificatore, in base agli standard contenuti nel Repertorio regionale delle figure professionali, conseguito 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.

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

#### *Art. 5*

##### Formazione professionale

1. La Regione promuove la formazione, l'aggiornamento professionale e la riqualificazione degli operatori del settore, secondo le modalità organizzative e i criteri stabiliti dalla Giunta regionale con il regolamento di cui all'articolo 11.

#### *Art. 6*

##### Modalità di vendita

1. Il pane fresco deve essere venduto entro e non oltre la giornata in cui è stato concluso il processo produttivo.

2. Il pane conservato è posto in vendita con una dicitura aggiuntiva che ne evidenzia lo stato e il metodo di conservazione utilizzato, il giorno di produzione, nonché le eventuali modalità di conservazione e di consumo.

3. Al momento della vendita, i prodotti di cui al comma 2 devono essere esposti in scomparti igienicamente idonei e appositamente riservati e devono essere chiaramente identificabili tramite apposite etichette, ai sensi della normativa nazionale vigente.

4. È obbligatorio porre in vendita il pane fresco in scaffali distinti e separati rispetto al pane ottenuto dagli intermedi di panificazione.

5. È vietato utilizzare la denominazione di «pane fresco» o di «pane conservato», anche se accompagnata da integrazioni e specificazioni, per identificare prodotti che si differenziano in modo sostanziale, per modalità di composizione o per procedura di fabbricazione, da quelli indicati all'articolo 2, comma 1.

6. È fatto obbligo al venditore di pane precotto o congelato di esporre l'etichetta ben visibile 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.

7. È consentita la vendita di pane sfuso in aree pubbliche, nelle costruzioni stabili e nei negozi mobili, purché l'esercente sia dotato di appositi banchi di esposizione con idonee caratteristiche igienico-sanitarie.

*Art. 7*

## Istituzione del contrassegno regionale

1. La Regione, riconoscendo l'importanza che un prodotto di qualità riveste per il miglioramento dell'offerta rivolta al consumatore, nonché per il rilancio dell'economia di settore, istituisce un apposito contrassegno regionale al fine di attestare la vendita del pane fresco.

*Art. 8*

## Elenco delle specialità da forno tipiche della tradizione pugliese

1. Le specialità da forno tipiche della tradizione pugliese vengono valorizzate in apposita sezione all'interno dell'elenco regionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso la competente struttura regionale in attuazione dell'articolo 1 del decreto del Ministro delle politiche agricole e forestali 8 settembre 1999, n. 350 (Regolamento recante norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'articolo 8, comma 1, del d.lgs. 30 aprile 1998, n. 173).

*Art. 9*

## Valorizzazione della filiera pugliese

1. La Regione, riconoscendo l'importanza di sostenere e rilanciare l'economia del settore e di migliorare l'offerta al consumatore, valorizza la filiera del pane e dei prodotti da forno e la promozione del pane di produzione locale attraverso accordi o programmi di filiera attuati dai soggetti interessati.
2. Gli accordi e i programmi di filiera prevedono la partecipazione di tutti i soggetti coinvolti, tra i quali agricoltori, trasformatori, panificatori, rivenditori e consumatori finali.

*Art. 10*

## Iniziative di promozione e valorizzazione delle produzioni DOP, IGP e DECO

1. La Regione sostiene e attua iniziative di promozione e valorizzazione delle produzioni di pane del territorio pugliese riconosciute ai sensi della normativa in materia di Denominazione di origine protetta (DOP), di Indicazione geografica protetta (IGP) e di Denominazione comunale di origine (DECO), anche attraverso il coinvolgimento dei rispettivi consorzi di tutela e degli enti locali.

*Art. 11*

## Modalità di attuazione

1. La Giunta regionale, entro centottanta giorni dalla data di entrata in vigore della presente legge, per l'attuazione delle finalità di cui all'articolo 1, sentite le associazioni dei panificatori, adotta un regolamento che individua le modalità e i criteri di promozione della formazione, dell'aggiornamento professionale e della riqualificazione degli operatori del settore.

2. La Giunta regionale, entro centottanta giorni dalla data di entrata in vigore delle presenti disposizioni, sentite le associazioni dei panificatori, con propria deliberazione:
- definisce gli indirizzi generali relativi alle caratteristiche necessarie per il conferimento del contrassegno di cui all'articolo 7;
  - definisce gli indirizzi generali relativi alle strategie regionali di promozione e sostegno, che riguardano, in particolare, le azioni di pubblicizzazione nei panifici e rivendite destinatari del contrassegno di cui all'articolo 7, nonché alla sensibilizzazione del consumatore finale;
  - individua le specialità da forno tipiche della tradizione pugliese di cui all'articolo 8;
  - definisce gli indirizzi generali relativi alle caratteristiche degli accordi e dei programmi di filiera, con particolare riguardo ai principi di trasparenza, sicurezza alimentare e sostenibilità ambientale;
  - definisce gli indirizzi relativi alla sottoscrizione di accordi o protocolli d'intesa con le associazioni di categoria maggiormente rappresentative dei panificatori e con gli enti di cui all'articolo 3, comma 1, lettera b), della l.r. 13/2017, al fine di favorire la cessione gratuita di prodotti alimentari invenduti.
3. Il regolamento di cui al comma 1 è sottoposto dalla Giunta regionale, nelle parti che lo richiedano, alla procedura di informazione ai sensi della direttiva (UE) 2015/1535 del Parlamento e del Consiglio europeo del 9 settembre 2015 che prevede una procedura d'informazione nel settore delle regolamentazioni tecniche e delle regole relative ai servizi della società dell'informazione (codificazione), con riferimento alle disposizioni che costituiscono progetti di regole tecniche ai sensi della direttiva.

*Art. 12*  
Vigilanza

1. La vigilanza sull'applicazione delle presenti disposizioni è esercitata dalle aziende sanitarie locali (ASL) nonché dai comuni. A questi ultimi spettano i proventi delle sanzioni amministrative previste dall'articolo 13.

*Art. 13*  
Sanzioni

1. Fatte salve le ulteriori sanzioni previste dalla normativa nazionale, per le violazioni delle disposizioni delle presenti norme si applicano le seguenti sanzioni amministrative, nel rispetto della legge 24 novembre 1981, n. 689 (Modifiche al sistema penale):
- da euro 1000 a euro 4000 ove il responsabile dell'attività produttiva non ottemperi all'obbligo formativo di cui all'articolo 4, comma 3, o sia privo di alcuno dei requisiti previsti all'articolo 4, comma 4;
  - da euro 2000 a euro 5000 per l'inottemperanza di taluno degli obblighi di cui all'articolo 6.
2. In caso di recidiva gli importi di cui al comma 1 sono raddoppiati.
3. In caso di particolare gravità o di recidiva reiterata il sindaco può inoltre disporre la sospensione temporanea dell'attività da tre a dieci giorni.

*Art. 14*  
Disposizioni transitorie

1. I panifici, attivi alla data di entrata in vigore delle presenti disposizioni, entro i successivi centottanta

giorni comunicano al SUAP, ove non vi abbiano già precedentemente provveduto, il nominativo del responsabile dell'attività produttiva ai fini dell'annotazione nel registro delle imprese.

2. In sede di prima applicazione delle presenti disposizioni, i responsabili dell'attività produttiva, ad eccezione dei soggetti di cui all'articolo 4, comma 4, sono tenuti ad avviare l'attività di formazione di cui all'articolo 5 entro dodici mesi dall'attivazione dei corsi.

#### *Art. 15*

##### Entrata in vigore e disposizioni finanziarie

1. Agli oneri relativi alla realizzazione delle attività di formazione previste dall'articolo 5 si fa fronte mediante assegnazione, in termini di competenza e cassa, di euro 120 mila alla missione 15, programma 2, dello stato di previsione delle spese del bilancio, come disposto dall'articolo 30 della legge regionale 28 dicembre 2018, n. 67 (Disposizioni per la formazione del bilancio di previsione 2019 e pluriennale 2019-2021 della Regione Puglia 'Legge di stabilità regionale').

2. Alla copertura degli oneri di cui alle presenti disposizioni possono concorrere, altresì, le risorse iscritte nell'ambito dei programmi operativi della programmazione 2014-2020, finanziati dai fondi strutturali europei, previa verifica della coerenza con le linee di intervento in essi previste.

La presente legge è dichiarata urgente e sarà pubblicata sul Bollettino ufficiale della Regione Puglia ai sensi e per gli effetti dell'articolo 53, comma 1, della legge regionale 12 maggio 2004, n° 7 "Statuto della Regione Puglia" ed entrerà in vigore il giorno stesso della sua pubblicazione.

E' fatto obbligo a chiunque spetti di osservarla e farla osservare come legge della Regione Puglia.

Data a Bari, addì 22 FEB. 2019

**MICHELE EMILIANO**

**Allegato atto di variazione del bilancio riportante i dati di interesse del Tesoriere**  
**Legge regionale "Disposizioni in materia di promozione e tutela della attività di panificazione"**  
**Rif. Delibera Consiglio regionale del 21/02/2019 n. 255**

Allegato n.8/1 al D.Lgs. 118/2011

MISSIONE, PROGRAMMA,TITOLO	DENOMINAZIONE	PREVISIONI AGGIORNATE ALLA PRECEDENTE VARIAZIONE ESERCIZIO 2019 (*)	VARIAZIONI		PREVISIONI AGGIORNATE ALLA DELIBERA IN OGGETTO ESERCIZIO 2019 (*)
			IN AUMENTO	IN DIMINUIZIONE	
<b>SPESA</b>					
<b>Disavanzo di amministrazione</b>			<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	
<b>MISSIONE</b>	<b>15</b>	<b>Politiche per il lavoro e la formazione professionale</b>			
<b>Programma</b>	<b>2</b>	<b>Formazione professionale</b>			
<b>TITOLO</b>	<b>1</b>	<b>Spese correnti</b>			
		residui presunti	0,00	0,00	
		previsione di competenza	120.000,00	0,00	
		previsione di cassa	120.000,00	0,00	
<b>Totale Programma</b>	<b>2</b>	<b>Formazione professionale</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	
		residui presunti	120.000,00	0,00	
		previsione di competenza	120.000,00	0,00	
		previsione di cassa	120.000,00	0,00	
<b>TOTALE MISSIONE</b>	<b>15</b>	<b>Politiche per il lavoro e la formazione professionale</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	
		residui presunti	120.000,00	0,00	
		previsione di competenza	120.000,00	0,00	
		previsione di cassa	120.000,00	0,00	
<b>MISSIONE</b>	<b>20</b>	<b>Fondi e accantonamenti</b>			
<b>Programma</b>	<b>3</b>	<b>Altri fondi</b>			
<b>TITOLO</b>	<b>1</b>	<b>Spese correnti</b>			
		residui presunti	0,00	0,00	
		previsione di competenza	0,00	120.000,00	
		previsione di cassa	0,00	120.000,00	
<b>Totale Programma</b>	<b>3</b>	<b>Altri fondi</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	
		residui presunti	0,00	120.000,00	
		previsione di competenza	0,00	120.000,00	
		previsione di cassa	0,00	120.000,00	
<b>TOTALE MISSIONE</b>	<b>20</b>	<b>Fondi e accantonamenti</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	
		residui presunti	0,00	120.000,00	
		previsione di competenza	0,00	120.000,00	
		previsione di cassa	0,00	120.000,00	
<b>TOTALE VARIAZIONI IN USCITA</b>			<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	
		residui presunti	120.000,00	120.000,00	
		previsione di competenza	120.000,00	120.000,00	
		previsione di cassa	120.000,00	120.000,00	
<b>TOTALE GENERALE DELLE USCITE</b>			<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	
		residui presunti	120.000,00	120.000,00	
		previsione di competenza	120.000,00	120.000,00	
		previsione di cassa	120.000,00	120.000,00	

**F.TO IL DIRIGENTE**  
**SEZIONE BILANCIO E RAGIONERIA**  
**(Dott. Nicola PALADINO)**