

# Regolamento per l'attività di panificazione di cui all'articolo 36, comma 2, della legge regionale 22 aprile 2002, n. 12 (Disciplina organica dell'artigianato).

- Art. 1 finalità
- Art. 2 definizioni
- Art. 3 impianto di panificazione e di cottura
- Art. 4 panificio
- Art. 5 forno di qualità
- Art. 6 pane fresco
- Art. 7 pane conservato
- Art. 8 modalità di vendita
- Art. 9 sospensione dell'attività
- Art. 10 rinvii
- Art. 11 entrata in vigore

## **Art. 1** finalità

1. In attuazione delle disposizioni contenute all'articolo 36, comma 2 della legge regionale 22 aprile 2002, n. 12 (Disciplina organica dell'artigianato), con il presente regolamento sono disciplinati:

- a) i requisiti dell'impianto di panificazione e di cottura;
- b) l'utilizzo delle denominazioni di panificio, forno di qualità, pane fresco e pane conservato;
- c) la commercializzazione del prodotto intermedio di panificazione, la commercializzazione del pane ottenuto dalla lievitazione e cottura, ovvero dalla sola cottura di un prodotto intermedio di panificazione, nonché la commercializzazione del pane sfuso;
- d) la sospensione dell'attività di panificazione.

## **Art. 2** definizioni

1. Ai sensi e per gli effetti delle disposizioni di cui al presente regolamento, si intende per:

- a) attività di panificazione: il complesso delle attività finalizzate alla produzione di pane, di impasti da pane, di prodotti intermedi di panificazione e di eventuali altri prodotti della panificazione; tali attività possono essere svolte in modo congiunto o disgiunto, ad eccezione della produzione di altri prodotti della panificazione che deve essere svolta congiuntamente alla produzione di pane o di impasti da pane o di prodotti intermedi di panificazione;
- b) azienda di panificazione: il complesso di beni e di servizi organizzati per l'esercizio dell'attività di panificazione;
- c) impresa di panificazione: l'azienda di panificazione che ha nominato un responsabile di panificazione ed è abilitata ad attivare un impianto di panificazione:
  - 1) che per struttura e organizzazione del lavoro è in grado di esercitare, nel proprio ambito, l'intero ciclo di produzione del pane dalla lavorazione delle materie prime fino alla cottura totale del pane stesso;

- 2) finalizzato alla produzione di impasti da pane o alla cottura completa degli stessi che per struttura e organizzazione del lavoro è in grado di esercitare, nel proprio ambito, il ciclo di produzione volto all'ottenimento di tali prodotti;
- d) altri prodotti della panificazione: le pizze, le focacce, le paste lievitate e gli altri prodotti da forno;
- e) impianto di panificazione: l'insieme delle strutture mobili ed immobili dell'impresa destinate all'attività di panificazione;
- f) impianto di cottura: l'insieme delle strutture mobili ed immobili destinate alla cottura del pane, ivi compresa l'eventuale lievitazione di prodotti intermedi di panificazione, ovvero al completamento di cottura di pane precotto in altra sede;
- g) forno di qualità: panificio in possesso dei requisiti previsti all'articolo 5;
- h) prodotto intermedio di panificazione: impasto da pane crudo, preformato o non, lievitato o non, destinato alla conservazione prolungata e alla successiva cottura per l'ottenimento del prodotto finale pane. E' da considerarsi tale l'impasto sottoposto a congelamento, surgelazione o ad altri metodi di conservazione che mantengano inalterate le caratteristiche del prodotto intermedio per prolungati periodi di tempo, determinando un'effettiva interruzione del ciclo produttivo.
2. L'esercizio commerciale che si limita al completamento della cottura del prodotto intermedio di panificazione non è considerata impresa di panificazione e non è tenuta alla nomina del responsabile di panificazione.
3. L'esercizio commerciale che attiva al suo interno un'impresa di panificazione così come definita al comma 1, lettera c) è tenuto alla nomina del responsabile di panificazione

## **Art. 3** impianto di panificazione e di cottura

1. L'impianto di panificazione, qualora finalizzato al ciclo completo di produzione del pane, dalla lavorazione delle materie prime fino alla cottura totale, è provvisto di ambienti ed attrezzature idonei al deposito delle materie prime, alla loro lavorazione, alla preparazione, alla trasformazione e alla cottura nonché dei requisiti previsti dalla normativa vigente in materia di igiene e sicurezza dei luoghi di lavoro.
2. L'impianto di panificazione, qualora finalizzato alla sola produzione degli impasti da pane, è provvisto di ambienti ed attrezzature idonei al deposito delle materie prime, alla loro lavorazione, alla preparazione, al confezionamento e alla conservazione dei prodotti intermedi di panificazione nonché dei requisiti previsti dalla normativa vigente in materia di igiene e sicurezza sul lavoro.
3. L'impianto di cottura è provvisto di ambienti ed attrezzature idonei allo svolgimento delle attività di cui all'articolo 2, comma 1, lettera f) nonché dei requisiti previsti dalla normativa vigente in materia di igiene e sicurezza dei luoghi di lavoro.

## **Art. 4** panificio

1. L'utilizzo della denominazione <<panificio>> è riservato all'impresa che svolge l'intero ciclo di produzione del pane dalla lavorazione delle materie prime alla cottura finale.

## **Art. 5** forno di qualità

1. La denominazione di <<forno di qualità>> è assegnata al panificio così come definito all'articolo 4, inteso quale entità produttiva di dimensioni ridotte, iscritta all'Albo provinciale delle imprese artigiane di cui all'articolo 13 della legge regionale 12/2002, che produce e commercializza pane fresco, così come definito all'articolo 6 ed in possesso della 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. Il riconoscimento della denominazione di <<forno di qualità>> è adottato con decreto dell'Assessore competente alle attività produttive, su domanda dell'interessato, redatta nel rispetto del regime fiscale vigente sull'imposta di bollo, secondo lo schema approvato con decreto del Vicedirettore centrale della Direzione attività produttive, commercio, cooperazione, risorse agricole e forestali – Area attività produttive, disponibile sul sito internet della Regione Friuli Venezia Giulia all'indirizzo [www.regione.fvg.it](http://www.regione.fvg.it) nella sezione dedicata al settore artigianato.

3. Il riconoscimento della denominazione di <<forno di qualità>> può essere usato nella denominazione della ditta, insegna e marchio.

4. Nel caso di trasferimento dell'azienda in gestione o in proprietà per atto tra vivi o per causa di morte, il subentrante presenta una istanza per il riconoscimento della denominazione di <<forno di qualità>>.

5. Nel caso di mancato rinnovo della certificazione di cui al comma 1, l'impresa è tenuta a comunicarlo tempestivamente alla Direzione attività produttive, commercio, cooperazione, risorse agricole e forestali – Area attività produttive; con decreto dell'Assessore competente alle attività produttive è adottato, entro il termine di novanta giorni, il conseguente provvedimento di revoca della denominazione di <<forno di qualità>>.

## **Art. 6 pane fresco**

1. La denominazione <<pane fresco>> è riservata al pane caratterizzato dai seguenti requisiti:

a) 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;

b) posto in vendita al consumatore finale entro e non oltre la giornata nella quale è stato completato il processo produttivo.

2. E' fatto divieto di utilizzare la denominazione <<pane fresco>>:

a) per il pane destinato ad essere posto in vendita anche successivamente alla giornata nella quale è stato completato il processo produttivo, indipendentemente dalle modalità di conservazione adottate;

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

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

3. Nella produzione del pane fresco è ammesso l'impiego di tecniche di lavorazione finalizzate al solo rallentamento del processo di lievitazione.

## **Art. 7 pane conservato**

1. La denominazione di <<pane conservato>> spetta al pane che, per sua natura o per specifiche caratteristiche derivanti dalle modalità di produzione o di confezionamento, è posto in vendita per un periodo di tempo superiore alle ventiquattro ore e, comunque, successivamente alla giornata nella quale è stato completato il processo produttivo. Non rientra in tale definizione il pane sottoposto a successivi processi di lavorazione finalizzati all'essiccamento, tostatura e biscottatura del prodotto.

2. Il pane conservato è posto in vendita confezionato; la confezione riporta le indicazioni previste dalle norme in materia di etichettatura e, ben visibile, la dicitura <<pane conservato>> seguita dall'indicazione dello stato o del metodo di conservazione utilizzato, distinto in surgelato, congelato o conservato in atmosfera modificata, nonché dalle eventuali modalità di conservazione e di utilizzo.

3. Il pane sottoposto a successivi processi di essiccamento, di tostatura e di biscottatura è posto in vendita confezionato e riporta la denominazione, rispettivamente, di <<pane essiccato>>, <<pane tostato>> e <<pane biscottato>>.

## **Art. 8** modalità di vendita

1. Il prodotto intermedio di panificazione è commercializzato già confezionato e riporta sulla confezione le indicazioni previste dal decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109 (Attuazione della direttiva 89/395/CEE e della direttiva 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari), ivi comprese le modalità di conservazione e di utilizzo.
2. Nel caso in cui un'impresa provveda alla lievitazione ed alla cottura ovvero alla sola cottura di un prodotto intermedio di panificazione, il pane così ottenuto è commercializzato 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.
3. Qualora il processo di cui al comma 2 riguardi impasti prodotti da altra impresa, il pane così ottenuto è commercializzato riportando sugli scaffali di vendita, oltre alle indicazioni previste dal medesimo comma:
  - a) la ragione sociale del produttore;
  - b) le modalità di conservazione utilizzate;
  - c) il luogo e la data di produzione.
4. Al processo di completamento di cottura di pane precotto, surgelato e non, si applicano le disposizioni dell'articolo 1 del regolamento di cui al Decreto del Presidente della Repubblica 30 novembre 1998, n. 502 (Regolamento recante norme per la revisione della normativa in materia di lavorazione e di commercio del pane, a norma dell'articolo 50 della legge 22 febbraio 1994, n. 146).
5. L'impresa che, mediante un impianto di cottura, provvede alle operazioni di cottura o di completamento di cottura del pane, è tenuta ad esporre in modo visibile nei propri locali l'avviso che la stessa provvede esclusivamente alla fasi di cottura o di completamento di cottura del pane.
6. Fermo restando quanto previsto dal decreto legislativo 109/1992 nonché in materia di igiene degli alimenti, è fatto obbligo, nella vendita del pane sfuso, di disporre di apposite attrezzature per la vendita dello stesso distinte e separate da altri generi alimentari.
7. È consentita la vendita del pane sfuso in forma ambulante e nei pubblici mercati, nel rispetto dei requisiti igienico – sanitari previsti dalla legislazione vigente.

## **Art. 9** sospensione dell'attività

1. La sospensione dell'attività di panificazione, con o senza esercizio di vendita al minuto, per una durata superiore a tre giorni, è soggetta ad apposita comunicazione da presentare, a cura del legale rappresentante dell'impresa ovvero, nel caso di domanda cumulativa, a cura delle organizzazioni sindacali di categoria, al Comune competente per territorio.
2. La comunicazione indica la data di inizio e di termine della sospensione ed è presentata almeno trenta giorni prima della data di inizio della sospensione, fatti salvi i casi di comprovate esigenze di carattere straordinario ed eccezionale.
3. L'autorizzazione si intende concessa ove al richiedente non venga notificata, prima del decimo giorno precedente all'inizio della sospensione, una decisione contraria alla richiesta.
4. Ai sensi della disciplina sulla tutela dei consumatori, il Comune dispone con provvedimento motivato, da notificare all'interessato entro il termine di venti giorni dalla presentazione della comunicazione, il divieto di sospensione dell'attività di panificazione, ove da ciò derivino gravi pregiudizi nel rifornimento al consumo e, comunque, qualora nel periodo della sospensione non sia aperto al pubblico almeno il 50 per cento delle imprese del settore.
5. Durante il periodo di sospensione dell'attività di panificazione, con o senza esercizio di vendita al minuto, all'esterno dei locali deve essere affisso un cartello ben visibile indicante la durata della sospensione e gli estremi della comunicazione inoltrata al Comune.

## **Art. 10** rinvii

1. Per tutto quanto non previsto nel presente regolamento si rinvia alle norme di cui alla legge regionale 12/2002.
2. Il rinvio a leggi, regolamenti ed atti comunitari operato dal presente regolamento si intende effettuato al testo vigente dei medesimi, comprensivo delle modificazioni ed integrazioni intervenute successivamente alla loro emanazione.

## **Art. 11** entrata in vigore

1. Il presente regolamento entra in vigore il giorno successivo alla sua pubblicazione sul Bollettino Ufficiale della Regione.