

CAMERA DEI DEPUTATI N. 3265

PROPOSTA DI LEGGE

D'INIZIATIVA DEI DEPUTATI

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

Disposizioni in materia di produzione e vendita del pane

Presentata il 29 luglio 2015

ONOREVOLI COLLEGHI! — Il pane da sempre è considerato uno degli elementi fondamentali della nutrizione. È un prodotto straordinario frutto di numerosi saperi: dalla conoscenza della terra ai metodi di coltivazione, dalla raccolta delle messi alla lavorazione della farina e alla cottura, l'unico ad avere una relazione strettissima con la natura e con i suoi elementi fondamentali, terra, aria, acqua e fuoco.

Le trasformazioni tecnologiche e sociali degli ultimi decenni hanno modificato la modalità di produzione e di vendita del pane e le tecniche di conservazione del freddo hanno reso l'offerta di questo prodotto estremamente variegata. Il consuma-

tore oggi può scegliere fra pane fresco, pane confezionato e presurgelato e altri prodotti da forno simili. Oggi infatti esistono diverse tecniche per la produzione del pane: accanto a quello tradizionale ottenuto con un impasto di acqua, farina e lievito e con l'aggiunta eventuale di altri ingredienti come l'olio, cotto e venduto nell'arco di poche ore, sul mercato si trova pane ottenuto per completamento di cottura effettuata nel punto vendita, anche a partire da basi congelate.

Per permettere ai consumatori di accedere a informazioni corrette sulla qualità del pane in commercio il decreto-legge 4 luglio 2006, n. 223, convertito, con mo-

dificazioni, dalla legge 4 agosto 2006, n. 248, 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 », aveva previsto, all'articolo 4, « Disposizioni urgenti per la liberalizzazione dell'attività di produzione di pane ».

In particolare, l'articolo introduceva le denominazioni di « panificio » e di « pane fresco » e l'adozione della dicitura « pane conservato », rimandando l'attuazione a un successivo decreto ministeriale che doveva essere adottato entro dodici mesi dalla data di entrata in vigore della citata legge n. 248 del 2006.

Diverse sono le ragioni per cui questo non è avvenuto: in particolare si sono registrati rilievi della Commissione europea allo schema del decreto ministeriale sulla disciplina della panificazione di cui al citato articolo 4, comma 2-ter. Nel prosieguo dell'iter per l'adozione definitiva del provvedimento da parte dell'Italia, il testo integrato sulla base delle raccomandazioni espresse è stato rinviato dall'Unità centrale di notifica alla Commissione europea ma non sono più pervenute altre comunicazioni.

In sostanza, ad oggi la legge non garantisce il consumatore nel riconoscimento del pane fresco artigianale rispetto al pane conservato, distinzione estremamente necessaria non solo per i panificatori ma anche per gli acquirenti a cui la legge ha promesso, fin dal 2007, di fornire gli elementi utili per compiere un acquisto oculato del pane riuscendo a comprendere se il pane che si compra è fresco artigianale o, ad esempio, sfornato ma prodotto con base surgelata o prodotto altrove, anche fuori dall'Unione europea.

Le differenze sono sostanziali: per il pane artigianale servono acqua, farina e sale e una lunga lievitazione; per il pane industriale si possono avere tempi di preparazione più ridotti e ingredienti aggiuntivi fra cui i conservanti utili per una più lunga resistenza all'invecchiamento.

È dunque necessario migliorare l'informazione al consumatore sul pane che si

compra, mettendolo nelle condizioni di sapere se sta acquistando un prodotto fresco presso un panificio tradizionale che fa pane nell'arco della giornata con un procedimento produttivo unico e continuo ovvero un prodotto che è stato solo cotto nel punto vendita.

Da qui la proposta di un nuovo e più attuale quadro legislativo che aggiorni la normativa nazionale del settore della panificazione, nuove norme pensate per rendere, da un lato, le informazioni più efficaci e veritiere, accompagnando gli acquirenti, e dall'altro, per consentire alle imprese di panificazione di aumentare e di valorizzare le peculiarità artigianali delle loro attività e dei loro prodotti.

Il presente progetto di legge dunque si occupa di rilanciare, valorizzandolo, il settore del pane fresco artigianale stabilendo le finalità (articolo 1), e fissando la definizione del pane (articolo 2), di prodotto intermedio di panificazione (articolo 3), di lieviti utilizzabili (articolo 4) e di paste acide (articolo 5). Le norme, inoltre, definiscono l'attività di panificio e la modalità di vendita (articolo 6), le caratteristiche del forno di qualità (articolo 7) e i compiti del responsabile dell'attività produttiva (articolo 8). Seguono l'articolo 9 sul mutuo riconoscimento, l'articolo 10 sul pane tradizionale di alta qualità e su contributi del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali per il sostegno della promozione del pane fresco e del pane tradizionale, concludendo con l'articolo 11 dedicato all'attività di vigilanza e l'articolo 12 recante abrogazioni.

In questo modo si restituirà competitività a un comparto di estrema importanza per l'economia del Paese, quello della panificazione artigianale italiana, tutelando la tipicità e la specificità del pane artigianale italiano, un patrimonio inestimabile, che conta circa 200 specialità, di cui 95 già iscritte nell'elenco del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, un settore del valore di 7 miliardi di euro con 400.000 addetti operanti in 25.000 imprese, in gran parte di dimensioni familiari, che sfornano in media 100 chilogrammi di pane al giorno ciascuna.

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;

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 in etichetta le indicazioni previste dalle disposizioni vigenti e, in modo evidente, la denominazione di pane completata dalla dicitura « 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.

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 prolungati 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 che 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 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 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 la 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 produ-

zione 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 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 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 pianificazione, incluso 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 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 sociali 8 settembre 1999, n. 350, riportati negli elenchi 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.

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.

