



Consiglio Regionale della Campania



Consiglio Regionale della Campania

Da: CR

A: SERASS

Protocollo
2007/0009436/A
Data 06/12/2007

*Sen. Osmerle
06/12/07*

ATTIVITA' LEG.VA

REG. GEN. N. 321

Prot. n. 293/07

VIII LEGISLATURA

PROPOSTA DI LEGGE

DISPOSIZIONI IN MATERIA DI PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DEL PANE

ad iniziativa dei Consiglieri:

MARIO ADEERTO D.R.

FRANCESCO CASILLO

NICOLA CAPUTO

LUIGIANO PASSARIELLO

PASQUALE MARINOZZO

COSIMEO SILVESTRÒ

RUBO GIUSEPPE

OLIVIERO CERRA

SARNATARO

GIAMAZINO MASSIMO

SCALA ANTONIO



Consiglio Regionale della Campania

RELAZIONE

La filiera della panificazione in Campania attraversa una fase di trasformazione strutturale e di contesto, fortemente condizionata dallo storico fenomeno dell'abusivismo, dalle nuove liberalizzazioni introdotte dal decreto Bersani e dalle normative comunitarie in tema di sicurezza alimentare.

Di qui la proposta di un'iniziativa legislativa di settore più complessiva che persegue l'obiettivo comunitario di garantire ai consumatori prodotti sicuri e al contempo di qualità, evitando interventi che, nel tentativo di innalzare i livelli di sicurezza alimentare, compromettono la qualità dei prodotti.

Cardine dell'intervento proposto è la tracciabilità della filiera sostenuta da un'efficace azione diretta alla valutazione e al monitoraggio dei rischi che possono derivare alla salute dei consumatori dalle materie prime, dalle prassi agricole, dalle lavorazioni degli alimenti e dalla loro commercializzazione, azione attuata mediante la promozione di contratti di filiera, di marchi e denominazioni, i quali attraverso i disciplinari di produzione garantiscono al consumatore reali livelli di sicurezza alimentare e di qualità del prodotto.

Al contempo la tracciabilità del prodotto rappresenta un importante meccanismo di promozione e valorizzazione delle produzioni panarie tipiche e tradizionali dell'intero territorio regionale della Campania, in linea con le politiche di valorizzazione dei pani tradizionali attuate in Italia. Sono infatti più di 100 i pani tradizionali censiti dalle regioni e inseriti nel Mipaaf (Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali) nell'Albo dei prodotti agroalimentari tradizionali, seguendo le aspettative dei consumatori che dimostrano di apprezzare sempre più le produzioni artigianali tipiche italiane (come dimostra l'incremento della domanda che nell'ultimo decennio è stato di oltre il 15%). In questo senso l'iniziativa persegue l'obiettivo, strettamente collegato alle politiche regionali, della promozione del territorio campano attraverso la valorizzazione delle produzioni eno-gastronomiche di cui il pane rappresenta l'elemento base.

Infine, l'iniziativa legislativa affronta l'obiettivo della lotta all'abusivismo sempre con un approccio sistemico. Considerando infatti il contrasto all'abusivismo quale condizione indispensabile, la proposta di legge punta alla realizzazione di interventi di qualificazione delle imprese regolari e promozione delle loro produzioni, azioni di sensibilizzazione e di comunicazione nei confronti dei consumatori, unici protagonisti delle scelte di regolarità, igiene e qualità, il tutto sostenuto dal coordinamento regionale delle azioni di vigilanza, attraverso il coinvolgimento di tutti gli attori istituzionali ed economico-sociali.



Consiglio Regionale della Campania

Articolo 1

OGGETTO E FINALITA'

1. La Regione Campania riconosce il fondamentale ruolo economico del settore della panificazione e, in conformità alle norme comunitarie e alla legislazione nazionale e nell'esercizio delle funzioni ad essa delegate, persegue i seguenti obiettivi:

- a) valorizzazione del settore della panificazione mediante la modernizzazione e lo sviluppo dell'attività di panificazione;
- b) miglioramento qualitativo ed incremento della sicurezza igienico-sanitaria dei prodotti commercializzati;
- c) miglioramento dell'informazione a tutela della salute e della sicurezza del cittadino-consumatore;
- d) riconoscimento delle diverse tipologie produttive e di commercializzazione del pane;
- e) promozione dei contratti di filiera finalizzati alla tracciabilità del prodotto;
- f) attuazione di strumenti finalizzati alla valorizzazione ed alla promozione dei prodotti tipici da forno della tradizione campana;
- g) concessione di incentivi per l'ammodernamento ed il miglioramento qualitativo delle imprese del settore della panificazione;
- h) realizzazione di strumenti permanenti di monitoraggio, elaborazione di proposte ed attuazione di iniziative;
- i) lotta alla panificazione e commercializzazione abusiva.



Consiglio Regionale della Campania

Art. 2

DEFINIZIONI

Ai fini della presente Legge si intende per :

- a) **panificio:** impresa di panificazione in regola con le disposizioni per la liberalizzazione dell'attività di produzione di pane di cui all'art. 4 del Decreto Legge 4 luglio 2006, convertito con modifiche dalla legge 4 agosto 2006 n. 248 che effettua l'intero ciclo di produzione, dalla lavorazione delle materie prime fino alla cottura finale del pane;
- b) **responsabile di panificazione:** il titolare, il coadiuvante familiare, il socio o un dipendente lavoratore dell'impresa di panificazione che presta in misura prevalente la propria opera nell'ambito dello stesso impianto, sovrintendendo e coordinando la produzione del pane in tutte le relative fasi del processo, di cui all'art. 4 del D.L. 4 luglio 2006 convertito con modifiche nella legge 4 agosto 2006 n. 248;
- c) **contratto di filiera:** l'insieme delle regole e operazioni relativi alla coltivazione, lavorazione, trasformazione e commercializzazione che concernono la filiera della panificazione, concordati tra le parti.



Consiglio Regionale della Campania

Art. 3

PANIFICIO

1. L'utilizzo della denominazione panificio è riservato esclusivamente all'impresa di panificazione che esercita l'intero ciclo di produzione del pane.
2. Il panificio di cui al comma 1 nomina un responsabile di panificazione per ogni impianto attivato le cui funzioni sono stabilite ai sensi del successivo articolo.
3. L'attività di panificazione è svolta esclusivamente dai panifici che:
 - a. hanno presentato dichiarazione di inizio attività al comune competente per territorio ai sensi dell'articolo 19 della legge 7 agosto 1990, n. 241, indicando il nominativo del responsabile di cui all'art. 4;
 - b. hanno conseguito l'autorizzazione della competente Azienda sanitaria locale in merito ai requisiti igienico-sanitari;
 - c. hanno conseguito l'autorizzazione alle emissioni in atmosfera;
 - d. hanno conseguito il titolo abilitativo edilizio;
 - e. hanno conseguito il permesso di agibilità dei locali;
 - f. che presentano l'indicazione del nominativo del responsabile di panificazione di cui all'art. 4
4. La disposizione di cui al comma 3. si applica anche nei casi di trasferimento o trasformazione di panifici esistenti.



Consiglio Regionale della Campania

Articolo 4

RESPONSABILE DI PANIFICAZIONE

1. Il responsabile di panificazione garantisce 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 igieniche e di sicurezza dei luoghi di lavoro, nonché la qualità del prodotto finito.



Consiglio Regionale della Campania

Articolo 5

PANE FRESCO

1. In conformità a quanto disposto dall'art. 4 del Decreto Legge 4 luglio 2006, convertito con modifiche dalla legge 4 agosto 2006 n. 248, la denominazione "pane fresco" è riservata in via esclusiva al pane caratterizzato dai seguenti requisiti:

- a) posto in vendita al consumatore finale entro e non oltre la giornata nella quale è stato completato il processo produttivo;
- b) prodotto secondo un processo produttivo continuo, privo di interruzioni finalizzate alla conservazione, a partire dalle materie prime fino alla completa cottura finale;
- c) ottenuto con cottura di impasti che non hanno subito surgelazione, congelamento o altro tipo di processo finalizzato alla conservazione prolungata dell'impasto stesso e tale da costituire interruzione del processo produttivo.

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

3. La Regione adotta appositi interventi per l'attuazione di campagne di informazione presso i produttori, gli esercenti ed i consumatori, mirate alla diffusione e alla conoscenza del «pane fresco».



Consiglio Regionale della Campania

Art. 6

PANE TRADIZIONALE ED AFFINI DI ALTA QUALITÀ

1. L'utilizzo della denominazione di «*pane tradizionale di alta qualità*» è riservato esclusivamente ai:

- a) pani tradizionali tipici locali identificati dalla Regione ai sensi dell'articolo 8 del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173, e del regolamento recante norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui al decreto del Ministro per le politiche agricole 8 settembre 1999, n. 350, riportati negli elenchi regionali ed inseriti nell'elenco nazionale ivi previsti;
- b) pani riconosciuti ai sensi della normativa europea in materia di denominazione di origine protetta (DOP) e di indicazione geografica protetta (IGP);
- c) pani ed affini prodotti in conformità a disciplinari di produzione aventi ad oggetto i criteri di selezione delle materie prime e degli ingredienti, e di determinazione delle tecniche di preparazione e delle metodiche di lavorazione finalizzate ad esaltare le caratteristiche organolettiche del pane.

2. Il «*pane tradizionale di alta qualità*» è ottenuto da un processo di produzione continuo, privo di qualsiasi trattamento finalizzato alla surgelazione, al congelamento o alla conservazione prolungata delle materie prime e dei prodotti intermedi di panificazione, fino alla completa cottura finale. Non è consentito l'utilizzo di ingredienti contenenti sostanze geneticamente modificate.

3. La Regione, su proposta delle associazioni territoriali di rappresentanza della categoria della panificazione aderenti alle organizzazioni imprenditoriali maggiormente rappresentative a livello nazionale, presenti nel CNEL e firmatarie di Contratto Collettivo nazionale di settore, riconosce i disciplinari di produzione dei prodotti di panificazione di cui al comma 1.

4. Per le procedure di riconoscimento dei diversi tipi di pane di cui al comma 1, e l'adozione di programmi di sostegno finanziario volti a definire i relativi disciplinari di produzione nonché l'incentivazione della conoscenza, della diffusione e dell'applicazione, si rinvia ai provvedimenti del Ministero delle politiche agricole e forestali, ai sensi dell'articolo 3, del D.M. 8-9-1999 n. 350.

5. Il "*pane tradizionale di alta qualità*", nei punti vendita al dettaglio, ha una collocazione chiaramente individuabile e distinguibile da parte del consumatore».

6. La Regione adotta appositi interventi per l'attuazione di campagne di informazione presso i produttori, gli esercenti ed i consumatori, mirate alla diffusione e alla conoscenza del «*pane tradizionale di alta qualità*».



Consiglio Regionale della Campania

Art. 7

CONSUMO IMMEDIATO

E' consentita alle imprese di panificazione l'attività di vendita per il consumo immediato del pane di propria produzione, con l'utilizzazione di locali, attrezzature e arredi dell'azienda, comprese le eventuali superfici pertinenti aperte al pubblico, con l'esclusione del servizio assistito di somministrazione e con l'osservanza delle prescrizioni igienico-sanitarie, di cui alla vigente normativa.



Consiglio Regionale della Campania

Art. 8

CENTRI DI ASSISTENZA TECNICA

1. Al fine di sviluppare processi di ammodernamento delle imprese di panificazione sono istituiti centri di assistenza tecnica alle imprese costituiti, anche in forma consortile, dalle associazioni di categoria maggiormente rappresentative del settore a livello provinciale di cui all'art. 6, comma terzo e dalle imprese di filiera.

2. I centri sono autorizzati dalla Regione all'esercizio delle attività previste nello statuto con modalità da definire con apposito provvedimento adottato dalla Giunta sentito il Tavolo di cui all'art. 11 e sono finanziabili nell'ambito degli interventi previsti all'art. 10.

3. I centri di cui al comma 1 svolgono, a favore delle imprese, attività di assistenza tecnica nonché di formazione e di aggiornamento in materia di innovazione tecnologica e organizzativa, di gestione economica e finanziaria di impresa, di accesso ai finanziamenti anche comunitari, di sicurezza e di tutela dei consumatori, di tutela dell'ambiente, di igiene e di sicurezza dei luoghi di lavoro e in altre materie eventualmente previste dallo statuto di cui al medesimo comma 1.

4. Le amministrazioni pubbliche possono avvalersi dei centri di cui al presente articolo per la valorizzazione dei prodotti sottoposti a disciplinare di produzione di cui all'art. 6, comma 3, per la promozione delle attività di studio, ricerca, informazione, divulgazione e realizzazione di campagne promozionali di tali prodotti.



Consiglio Regionale della Campania

Articolo 9

CONTRATTI DI FILIERA E PROMOZIONE

1. la Regione Campania al fine di garantire la tracciabilità completa del prodotto pane ed affini e la valorizzazione della produzione agroalimentare, promuove la stipula di contratti di filiera che hanno come scopi primari:

- a) il miglioramento della conoscenza e della trasparenza del mercato;
- b) la riduzione dell'impiego di prodotti fitosanitari ed organismi geneticamente modificati (O.G.M.), la salvaguardia dei suoli e delle acque, la garanzia della qualità dei prodotti finali;
- c) la promozione di metodi di produzione conformi ai principi di tutela dell'ambiente.

2. Gli accordi di filiera di cui al comma 1 sono stipulati tra i rappresentanti delle Associazioni di cui all'art. 6, comma 3;

3. Gli accordi di cui al comma 1 contengono:

- a) l'impegno reciproco delle parti per la programmazione della qualità delle produzioni;
- b) la definizione di obiettivi, metodologie organizzative e procedure comuni;
- c) i disciplinari di produzione e cessione della materia prima fino all'utilizzazione finale;
- d) l'impegno dei contraenti per almeno un triennio.

3. Entro novanta giorni dall'entrata in vigore della presente legge, la Giunta Regionale definisce le modalità e le procedure per il riconoscimento dei contratti di cui al comma 1.



Consiglio Regionale della Campania

Articolo 10

INTERVENTI PER L'AMMODERNAMENTO DEL SETTORE DELLA PANIFICAZIONE

1. La Giunta Regionale per favorire il miglioramento qualitativo e la riconversione delle produzioni alle esigenze di mercato, la promozione di sistemi di sicurezza e di tracciabilità, la riduzione dei costi e il miglioramento delle condizioni di vita e di lavoro, finanzia, nell'ambito della programmazione annuale e triennale del PASER, finanzia investimenti di ristrutturazione aziendale, organizzativa e logistica alle imprese di panificazione in possesso dei requisiti previsti dalla presente legge.



Consiglio Regionale della Campania

Articolo 11

TAVOLO DI LAVORO REGIONALE DEL SETTORE PANIFICAZIONE

1. La Regione assicura un sistema coordinato di monitoraggio, analisi ed elaborazione proposte attraverso la costituzione di apposito Tavolo di lavoro, al quale partecipano i rappresentanti delle Associazioni di categoria, delle Associazioni dei lavoratori dipendenti, delle Associazioni dei consumatori
2. La Giunta regionale, sentite le Associazioni di cui al comma 1, determina con proprio atto la composizione e il regolamento di funzionamento del Tavolo.
3. Il Tavolo di lavoro regionale ha i seguenti compiti:
 - a) monitorare il grado di applicazione della presente legge;
 - b) elaborare proposte, analisi, studi e ricerche, gruppi di lavoro, conferenze ed altre iniziative sulle problematiche inerenti il Settore panificazione;
 - c) svolgere attività consultiva su atti di programmazione e proposte di legge che coinvolgono gli interessi delle imprese del Settore;
 - d) promuovere strumenti di comunicazione ed interazione tra consumatori ed operatori del Settore;
 - e) promuovere ogni iniziativa per la valorizzazione di produzioni di qualità e di lavorazioni tradizionali.



Consiglio Regionale della Campania

Articolo 12

VIGILANZA E CONTROLLI

1. La vigilanza sull'applicazione della presente legge è delegata ai Comuni 2. La Giunta regionale definisce gli indirizzi operativi per il coordinamento dell'attività di vigilanza dei Comuni



Consiglio Regionale della Campania

Articolo 13

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 300 a 1.500 euro per il panificio di cui all'articolo 4 che utilizza la denominazione di panificio senza svolgere nel proprio ambito l'intero ciclo di produzione del pane;
- b) da 200 a 1.200 euro **in caso di indebito o improprio utilizzo della denominazione** di cui all'articolo 6 comma 1;
- c) da 100 a 600 euro per il mancato rispetto dei requisiti previsti nella produzione del pane fresco, di cui all'articolo 5;

2. Il Presidente della Giunta regionale provvede all'irrogazione delle sanzioni e alla riscossione coattiva delle somme, ai sensi della Legge 24 novembre 1981, n. 689, e della Legge Regionale 1 gennaio 1983, n. 13.

Entro l'esercizio successivo a quello di riscossione delle sanzioni, la Regione ripartisce ed assegna la metà dei proventi acquisiti in bilancio derivanti dall'applicazione delle sanzioni ai Comuni in cui hanno sede le imprese sanzionate.



Consiglio Regionale della Campania

Articolo 14

NORMA FINALE

La presente legge abroga la legge n. 2/2005 e successive modificazioni.



Consiglio Regionale della Campania

Articolo 15

Dichiarazione d'urgenza

La presente legge é dichiarata urgente, ai sensi degli articoli 43 e 45 dello Statuto della Regione Campania ed entra in vigore il giorno successivo a quello della sua pubblicazione nel Bollettino Ufficiale della Regione Campania.