

DISPOSIZIONI IN MATERIA DI PRODUZIONE E VENDITA DEL PANE

La proposta di legge approvata dalla Camera dei deputati il 6 dicembre 2017 fornisce una risposta normativa ad alcune problematiche particolarmente sentite nel settore della produzione e della commercializzazione del pane relative in particolare ad una regolamentazione chiara di cosa debba intendersi per pane fresco rispetto al pane conservato, introducendo più nel dettaglio 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.

Il pane fresco italiano, quale frutto del lavoro e dell'insieme delle competenze, delle conoscenze, delle pratiche e delle tradizioni, costituisce un patrimonio culturale nazionale da tutelare e valorizzare negli aspetti di sostenibilità sociale, economica, produttiva, ambientale e culturale.

Come ha dichiarato il relatore Francesco Prina (PD), «questo provvedimento si occupa di rilanciare, valorizzandolo, il settore del pane fresco artigianale, restituendo competitività ad 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. Si tratta di 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»..

Per ulteriori approfondimenti si rinvia ai [lavori parlamentari](#) della proposta di legge "Disposizioni in materia di produzione e vendita del pane" AC 3265 – relatore Francesco Prina (PD) – e ai relativi [dossier](#) del Servizio studi della Camera dei deputati.

DEFINIZIONI

Si intende per:

- **“pane”**: il prodotto ottenuto dalla cottura totale o parziale di una pasta, convenientemente lievitata e preparata con sfarinati di grano o di altri cereali e acqua, con o senza aggiunta di cloruro di sodio o sale comune, spezie o erbe aromatiche;
- **“pane fresco”**: in via esclusiva il pane che è stato preparato secondo un processo di produzione continuo, privo di interruzioni finalizzate al congelamento, alla surgelazione di impasti e ad altri trattamenti con effetto conservante, ad eccezione delle tecniche mirate al solo rallentamento del processo di lievitazione, senza additivi conservanti. 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;

- **“pane di pasta madre”**: il pane che è stato prodotto mediante l'utilizzo esclusivo, ai fini della fermentazione dell'impasto, di pasta madre, e senza ulteriori aggiunte di altri agenti lievitanti;
- **“pane con pasta madre”**: il pane prodotto mediante l'utilizzo contestuale dei lieviti in proporzioni variabili tra loro.

È vietato utilizzare in commercio la denominazione di “pane fresco” per indicare:

- il pane destinato ad essere posto in vendita oltre le ventiquattro ore successive al momento in cui è stato completato il processo produttivo, indipendentemente dalle modalità di conservazione adottate;
- il pane posto in vendita successivamente al completamento della cottura di pane parzialmente cotto, comunque conservato;
- il pane ottenuto dalla cottura di prodotti intermedi di panificazione, comunque conservati.

È comunque vietato l'utilizzo delle denominazioni “pane di giornata”, “pane appena sfornato” e “pane caldo”, nonché di qualsiasi altra denominazione che possa indurre in inganno il consumatore.

Il pane ottenuto da una cottura parziale, se è destinato al consumatore finale, deve essere contenuto in imballaggi singolarmente preconfezionati recanti nell'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 modalità della stessa.

Nel caso di prodotto surgelato, l'etichetta deve riportare le indicazioni previste dalla normativa vigente in materia di prodotti alimentari surgelati, nonché la dicitura “surgelato”.

In tema di sanzioni, salvo che il fatto costituisca reato, per la violazione degli obblighi si dispone il pagamento della sanzione amministrativa pecuniaria di una somma da 500 a 3.000 euro; in caso di particolare gravità o recidiva, la sospensione dell'attività per un periodo non superiore a venti giorni.

PRODOTTO INTERMEDIO DI PANIFICAZIONE

È definito **“prodotto intermedio di panificazione”** l'impasto, preformato o no, lievitato o no, destinato alla conservazione prolungata e alla successiva cottura per l'ottenimento del prodotto finale pane¹, determinando un'effettiva interruzione del ciclo produttivo.

Tale prodotto deve essere commercializzato in scaffali distinti e separati dal pane fresco, recanti sia le indicazioni previste dalle norme in materia di etichettatura sia la dicitura **“pane ottenuto da cottura di impasti”**, seguita dall'indicazione del metodo di conservazione utilizzato.

¹ Tale è 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.

PANE CONSERVATO O A DURABILITÀ PROLUNGATA

Se il pane sottoposto è a trattamenti che ne aumentino la durabilità dovrà essere posto in vendita con indicazioni aggiuntive circa lo stato o il metodo di conservazione utilizzato e le eventuali modalità di conservazione e di consumo. Tale prodotto andrà posto per la vendita in scaffali appositamente riservati.

PRODOTTI UTILIZZABILI PER LA LIEVITAZIONE NELLA PANIFICAZIONE

Ai fini della legge, per **lievito** si intende un organismo unicellulare², 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.

Il lievito impiegabile nella panificazione, denominato anche "**lievito fresco**" o "**lievito compresso**", deve essere costituito da cellule in massima parte vive e vitali 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.

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'83 per cento e con ceneri non superiori all'8 per cento riferito alla sostanza secca.

Il "**lievito secco**" impiegabile nella panificazione deve essere costituito da cellule in massima parte vive, 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.

È definito "**pasta madre**" l'impasto ottenuto con farina e acqua, sottoposto a una lunga fermentazione naturale acidificante utilizzando la tecnica dei rinfreschi successivi al fine di consentire la lievitazione dell'impasto. La fermentazione deve avvenire esclusivamente a opera di microrganismi endogeni della farina o di origine ambientale. È inoltre ammesso l'utilizzo di colture di avviamento (*starter*) costituite da batteri lattici, senza materiale di supporto ed esenti da contaminanti.

PASTE ACIDE

Le "**paste acide essiccate**" possono essere utilizzate purché prodotte esclusivamente con gli ingredienti previsti. Oltre alla versione essiccata, possono essere utilizzate le versioni liquide e in pasta, rispettivamente denominate "**pasta acida liquida**" e "**pasta acida in pasta**", purché rispondenti alle prescrizioni. Le paste acide essiccate necessitano di 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.

² Tassonomicamente appartenente, ma non limitante, alla specie *Saccharomyces cerevisiae*,

DEFINIZIONE DI PANIFICIO E MODALITÀ DI VENDITA

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 produzione a partire dalla lavorazione delle materie prime sino alla cottura finale.

È comunque facoltà del titolare del panificio vendere 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.

Il pane fresco deve essere posto in vendita in scaffali distinti e separati rispetto al pane ottenuto dal prodotto intermedio di panificazione.

Il pane ottenuto mediante completamento di cottura di pane parzialmente cotto, surgelato o no, deve essere 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 sul luogo e sulla data del primo impasto e sulla natura del prodotto.

FORNO DI QUALITÀ

La denominazione di “**forno di qualità**” è riservata in via esclusiva al panificio che produce e commercializza pane fresco ed essa può essere usata nella denominazione della ditta, dell’insegna o del marchio.

RESPONSABILE DELL’ATTIVITÀ PRODUTTIVA

Il responsabile dell’attività produttiva è il titolare dell’impresa ovvero un suo collaboratore familiare, socio o lavoratore dipendente dell’impresa di panificazione designato dal legale rappresentante dell’impresa stessa all’atto della presentazione della Segnalazione certificata di inizio attività (SCIA).

Il responsabile dell’attività produttiva ha il compito di assicurare l’utilizzo di materie prime in conformità alle norme vigenti, l’osservanza delle norme igienico-sanitarie e la qualità del prodotto finito. Inoltre, 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.

Il responsabile dell’attività produttiva è tenuto a frequentare un corso di formazione professionale, accreditato dalla Regione o dalla Provincia autonoma competente per territorio, il cui contenuto e la cui durata sono deliberati, sentite le associazioni di rappresentanza e di categoria maggiormente rappresentative a livello territoriale, dalla Giunta regionale o della Provincia autonoma.

È esonerato dal corso formativo chi risulta già in possesso di uno dei seguenti requisiti:

- 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;

- 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;
- aver conseguito un diploma in materie attinenti all'attività di panificazione, compreso in un apposito elenco individuato dalla Giunta regionale o della Provincia autonoma;
- 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, ovvero di due anni qualora il diploma sia ottenuto prima del compimento della maggiore età;
- 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;
- essere affiancato dal responsabile dell'attività produttiva nella quale è subentrato.

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

MUTUO RICONOSCIMENTO

Fermo restando quanto previsto dal regolamento (CE) 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari, le disposizioni di cui alla presente legge non si applicano ai prodotti legalmente fabbricati o commercializzati negli altri Stati membri dell'Unione europea o in Turchia o fabbricati in uno Stato membro dell'Associazione europea di libero scambio (EFTA), parte contraente dell'Accordo sullo Spazio economico europeo (SEE).

PANE TRADIZIONALE DI QUALITÀ

Sono denominati “**pane tradizionale di qualità**” i tipi di pane tradizionali tipici locali identificati dalle Regioni, riportati negli elenchi regionali e inseriti nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari, purché non contengano ingredienti finalizzati alla conservazione o alla durabilità prolungata né siano stati sottoposti ad altri trattamenti a effetto conservante. Possono altresì avvalersi della denominazione di “**pane fresco tradizionale di qualità**” i tipi di pane riconosciuti ai sensi della normativa dell'Unione europea in materia di denominazione di origine protetta, di indicazione geografica protetta e di specialità tradizionale garantita.

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 tipi di pane.

VIGILANZA

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,

ADEGUAMENTO DELLA NORMATIVA REGIONALE. CLAUSOLA DI SALVAGUARDIA PER LE REGIONI A STATUTO SPECIALE E LE PROVINCE AUTONOME DI TRENTO E DI BOLZANO

Entro dodici mesi dalla data di entrata in vigore della legge, le Regioni adeguano la propria legislazione ai principi in essa contenuti. Le disposizioni sono applicabili nelle Regioni a statuto speciale e nelle province autonome di Trento e di Bolzano compatibilmente con le disposizioni dei rispettivi statuti e delle relative norme di attuazione.