

CAMERA DEI DEPUTATI N. 1375

PROPOSTA DI LEGGE

D'INIZIATIVA DEI DEPUTATI

LOCATELLI, DI LELLO, DI GIOIA, PASTORELLI

Disciplina dell'attività di panificazione e norme
per la tutela del pane nazionale di alta qualità

Presentata il 18 luglio 2013

ONOREVOLI COLLEGHI! — Con la presente proposta di legge si disciplina in maniera più organica l'attività di panificazione in ordine agli orari di apertura e di chiusura, alla professionalità e all'esercizio abusivo sia dell'attività di panificazione che della vendita del pane.

Ai sensi delle disposizioni nazionali vigenti, è stata abolita la chiusura domenicale e festiva per le imprese di panificazione di natura produttiva e ciò appare in netto contrasto con il diritto al riposo, alla salute e al godimento dei diritti civili e religiosi degli operatori del settore. Tale situazione è ulteriormente aggravata dall'attuale situazione di crisi economica che impedisce a molte aziende del settore, spesso di natura familiare, di poter usufruire di maggiore mano d'opera.

Con la presente proposta di legge si ripristina il diritto al riposo domenicale e durante le festività riconosciute, lasciando la possibilità di un regime di turnazione più articolato a specifiche contrattazioni in sede locale tra le amministrazioni comunali e le organizzazioni di categoria provinciali firmatarie di contratti collettivi nazionali di lavoro.

In questo modo si restituiscono dignità e diritti ai lavoratori del settore e, allo stesso tempo, si determina una certa flessibilità utile alle aziende e ai consumatori di ogni specifico territorio.

Vengono, inoltre, stabiliti i requisiti morali e professionali richiesti per l'esercizio dell'attività di panificazione, riconducibili obbligatoriamente a quelli previsti dalle norme vigenti in materia di attività profes-

sionali. In questo modo si garantiranno i consumatori sulla qualità del prodotto prescelto e si restituiranno maggiori certezza e sicurezza alle numerose imprese, ai sensi dell'articolo 71 del decreto legislativo n. 59 del 2010, e alla legislazione concorrente in materia di alimentazione di cui all'articolo 117, terzo comma, della Costituzione.

Si regolamentano, con maggiore precisione, le modalità di vendita del pane al domicilio del consumatore, mediante spe-

cifiche disposizioni in ordine al confezionamento del prodotto ed è reso più cogente il regime sanzionatorio al fine di scoraggiare l'esercizio abusivo dell'attività di panificatore e della vendita dei prodotti della panificazione.

Infine, per favorire e valorizzare le produzioni più tipiche e offrire serie garanzie ai consumatori sono stabilite norme atte a definire il pane tradizionale nazionale di alta qualità.

PROPOSTA DI LEGGE

ART. 1.

(Orari di apertura e di chiusura e regime di turnazione dell'attività di panificazione).

1. Al fine di garantire il riposo, la salute e il godimento dei diritti civili e religiosi degli operatori del settore, l'attività artigianale di panificazione di cui all'articolo 4 del decreto-legge 4 luglio 2006, n. 223, convertito, con modificazioni, dalla legge 4 agosto 2006, n. 248, è vietata la domenica e durante le festività nazionali.

2. I comuni, sentite le organizzazioni provinciali di categoria firmatarie di contratti collettivi nazionali di lavoro, possono derogare dall'obbligo di cui al comma 1 e possono prevedere la turnazione delle aperture delle attività artigianali di panificazione durante le domeniche e le festività nazionali, anche in base alle esigenze dell'utenza o alle peculiari caratteristiche del territorio, con la facoltà di recupero compensativo, anche continuativo, esteso all'anno successivo.

3. Le imprese di panificazione determinano liberamente gli orari di apertura e di chiusura garantendo, comunque, l'apertura in caso di due o più festività consecutive, secondo modalità definite in accordo con il comune.

ART. 2.

(Requisiti morali e professionali per l'esercizio delle attività artigianali di manipolazione di alimenti e bevande).

1. L'accesso e l'esercizio delle attività artigianali di manipolazione di alimenti e bevande, compresa l'attività di panificazione, sono subordinati:

a) al raggiungimento della maggiore età, fatto salvo, in caso di minorenni, il

criterio di emancipazione previsto dal codice civile;

b) al possesso dei requisiti di accesso e di esercizio delle attività commerciali previsti dall'articolo 71, commi da 1 a 5, del decreto legislativo 26 marzo 2010, n. 59, e successive modificazioni;

c) all'aver frequentato, con esito positivo, un corso professionale per il commercio, la preparazione o la somministrazione degli alimenti, istituito e riconosciuto dall'assessorato regionale competente della regione nella quale ha sede l'attività artigianale di manipolazione di alimenti e bevande, compresa l'attività di panificazione, o all'aver frequentato, con esito positivo, un corso professionale per il commercio relativo al settore merceologico alimentare, istituito o riconosciuto da un'altra regione con un programma didattico di durata almeno pari al 70 per cento di quella prevista per i corsi riconosciuti dalla regione nella quale ha sede l'attività artigianale;

d) all'aver prestato la propria opera, per un minimo di due anni, anche non consecutivi, nel quinquennio precedente, presso imprese esercenti l'attività nel settore delle attività artigianali di manipolazione di alimenti e bevande, compresa l'attività di panificazione, in qualità di dipendente qualificato o di socio lavoratore ovvero, se trattasi di coniuge, parente o affine entro il terzo grado dell'imprenditore, in qualità di coadiutore familiare, comprovata dall'iscrizione all'Istituto nazionale della previdenza sociale;

e) all'essere in possesso di uno dei titoli di studio previsti dall'articolo 71 del decreto legislativo 26 marzo 2010, n. 59, e successive modificazioni, e individuati dalla circolare del Ministero dello sviluppo economico n. 3642/C del 15 aprile 2011 sui titoli validi ai fini dell'avvio dell'attività di vendita e somministrazione di alimenti e bevande.

2. In caso di società, il possesso dei requisiti di cui al comma 1 è richiesto al

legale rappresentante o a un'altra persona specificamente delegata all'attività commerciale.

ART. 3.

(Formazione e aggiornamento professionali).

1. Le regioni stabiliscono le modalità di organizzazione, la durata e le materie oggetto dei corsi professionali di cui all'articolo 2, comma 1, lettera c), garantendone l'effettuazione anche tramite rapporti convenzionali con soggetti idonei. A tale fine sono considerati in via prioritaria le camere di commercio, industria, artigianato e agricoltura, le organizzazioni imprenditoriali dei panificatori maggiormente rappresentative e gli enti da questi costituiti.

2. I corsi professionali di cui al comma 1 hanno per oggetto materie idonee a garantire l'apprendimento delle disposizioni relative alla salute, alla sicurezza e all'informazione del consumatore. Essi prevedono, inoltre, materie che riguardano specifici aspetti concernenti la produzione del pane in tutte le relative fasi e le regole generali relative alla conservazione, alla manipolazione e alla trasformazione degli alimenti, freschi o conservati, nonché materie relative alla legislazione commerciale e fiscale in materia di lavoro ed elementi di conoscenza sulle misure antiracket e sulle norme in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro.

3. Le regioni stabiliscono, altresì, le modalità di organizzazione, la durata e le materie, con particolare riferimento alle disposizioni vigenti relative all'ambiente, alla sicurezza, alla tutela e all'informazione dei consumatori, di corsi di aggiornamento finalizzati a elevare il livello professionale o a riqualificare gli operatori del settore della panificazione.

4. Le regioni possono prevedere forme di incentivazione per la partecipazione ai corsi professionali di cui al presente articolo dei titolari delle piccole e medie imprese del settore della panificazione.

5. Le regioni garantiscono l'inserimento delle azioni formative di cui al presente

articolo nell'ambito dei propri programmi di formazione professionale.

ART. 4.

(Abusivismo nel settore dell'attività di panificazione).

1. Chi esercita l'attività di panificazione o vende pane senza la prescritta autorizzazione o senza aver trasmesso la prescritta segnalazione certificata di inizio attività (SCIA) al comune competente per territorio è soggetto al sequestro della merce e al sequestro dell'eventuale mezzo di trasporto con il quale effettua la vendita, oltre alla sanzione amministrativa pecuniaria prevista per l'esercizio abusivo dell'attività.

2. L'accertamento della recidiva della violazione di cui al comma 1 comporta, oltre al sequestro della merce e dell'eventuale mezzo di trasporto, il pagamento del massimo della sanzione amministrativa pecuniaria ivi prevista.

ART. 5.

(Vendita del pane al domicilio del consumatore).

1. È vietata la commercializzazione del pane nelle aree pubbliche.

2. È consentita la consegna del pane a domicilio su preventivo ordine effettuato presso l'esercizio di vendita. Per la consegna a domicilio il pane deve essere chiuso in un'apposita confezione che reca all'esterno, in maniera visibile, lo scontrino e l'indicazione del destinatario.

ART. 6.

(Disposizioni in materia di confezionamento).

1. I singoli pezzi di pane devono essere confezionati con pellicola microforata per alimenti sigillata, sulla quale è apposta un'etichetta con la denominazione della

ditta produttrice, con la data di confezionamento e con ogni altra indicazione prevista dalla normativa vigente in materia di prodotti alimentari.

ART. 7.

(Pane tradizionale nazionale di alta qualità).

1. La denominazione di pane tradizionale nazionale di alta qualità può essere utilizzata per:

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 agricole 8 settembre 1999, n. 350, riportati negli elenchi regionali e inseriti nell'elenco nazionale ivi previsti;

b) i pani riconosciuti ai sensi della normativa europea in materia di denominazione di origine protetta (DOP) e di indicazione geografica protetta (IGP);

c) i pani prodotti in conformità a disciplinari di produzione aventi ad oggetto i criteri di selezione delle materie prime e degli ingredienti, nonché di determinazione delle tecniche di preparazione e delle metodiche di lavorazione finalizzate a esaltare le caratteristiche organolettiche del pane.

2. Il pane tradizionale nazionale 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. Le regioni, su proposta delle associazioni territoriali di rappresentanza della categoria della panificazione aderenti alle organizzazioni imprenditoriali maggiormente rappresentative a livello nazionale, riconoscono i disciplinari di produ-

zione dei prodotti della panificazione di cui al comma 1,

4. Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, di concerto con il Ministero dello sviluppo economico e le regioni, nell'ambito delle rispettive competenze e a valere sugli stanziamenti ordinari di bilancio, provvedono:

a) all'avvio delle procedure per il riconoscimento dei diversi tipi di pane di cui al comma 1 e all'adozione di programmi di sostegno finanziario volti a definire i relativi disciplinari di produzione e a incentivarne la conoscenza, la diffusione e l'applicazione;

b) all'attuazione di campagne di informazione presso i produttori, gli esercenti e i consumatori, mirate alla diffusione e alla conoscenza del pane tradizionale nazionale di alta qualità.

5. All'articolo 25 della legge 4 luglio 1967, n. 580, e successive modificazioni, è aggiunto, infine, il seguente comma:

« Il pane etichettato come "pane tradizionale nazionale di alta qualità", nei punti vendita al dettaglio, deve essere collocato in un apposito contenitore in modo da renderlo chiaramente individuabile e distinguibile da parte del consumatore ».

ART. 8.

(Sanzioni).

1. I contravventori alle disposizioni dell'articolo 4 sono puniti con la sanzione amministrativa pecuniaria da 3.000 euro a 9.000 euro.

2. I contravventori alle disposizioni dell'articolo 5 sono puniti con la sanzione amministrativa pecuniaria da 1.500 euro a 4.500 euro.

3. I contravventori alle disposizioni dell'articolo 6 sono puniti con la sanzione amministrativa pecuniaria da 1.000 euro a 3.000 euro.

ART. 9.

(Ambito di applicazione).

1. Le disposizioni di cui alla presente legge si applicano nelle regioni a statuto speciale e nelle province autonome di Trento e di Bolzano compatibilmente con i rispettivi statuti e con le relative norme di attuazione.

PAGINA BIANCA

PAGINA BIANCA

€ 1,00



17PDL0011640