

(Codice interno: 264792)

LEGGE REGIONALE 24 dicembre 2013, n. 36

Disposizioni in materia di produzione e vendita di pane.

Il Consiglio regionale ha approvato

Il Presidente della Giunta regionale

promulga

la seguente legge regionale:

Art. 1**Finalità**

1. La Regione del Veneto, al fine di valorizzare la professionalità artigiana e migliorare l'informazione del consumatore, promuove la modernizzazione e lo sviluppo dell'attività di panificazione, il miglioramento qualitativo e l'incremento della sicurezza igienico-sanitaria, il riconoscimento delle diverse tipologie produttive e di vendita del pane.
2. Per le finalità di cui al comma 1, vengono individuate, in conformità alla normativa europea e statale vigente, le denominazioni di pane, panificio e impresa di panificazione, responsabile dell'attività produttiva, forno di qualità.

Art. 2**Definizione di pane**

1. Per pane si intende il prodotto conforme a quanto previsto dalla legge 4 luglio 1967, n. 580 "Disciplina per la lavorazione e il commercio dei cereali, degli sfarinati, del pane e delle paste alimentari" e successive modificazioni.
2. La denominazione "pane fresco" ai sensi dell'articolo 4, comma 2 ter, lettera b), del decreto legge 4 luglio 2006, n. 223 "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" convertito, con modificazioni, dalla legge 4 agosto 2006, n. 248, è riservata al pane 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, fatto salvo l'impiego di tecniche di lavorazione finalizzate al solo rallentamento del processo di lievitazione, da porre in vendita entro un termine che tenga conto delle tipologie panarie esistenti a livello territoriale e comunque entro e non oltre la giornata nella quale è stato completato il processo produttivo.
3. In conformità alla legislazione europea vigente, è fatto obbligo al venditore di pane precotto o congelato di esporre l'etichetta contenente, fra l'altro, la dicitura relativa all'indicazione del luogo di origine o di provenienza del prodotto, la data di produzione e la ragione sociale del produttore.

Art. 3**Panificio ed imprese di panificazione**

1. Si intende per panificio l'impresa di panificazione che svolge l'intero ciclo di produzione del pane, dalla lavorazione delle materie prime fino alla cottura finale.
2. Ai fini di cui alla presente legge, l'impresa di panificazione è l'azienda di panificazione, intesa come il complesso di beni e servizi organizzati dall'imprenditore per la produzione di pane, impasti da pane, prodotti da forno dolci e salati.
3. L'impresa di cui al comma 2 deve nominare un responsabile dell'attività produttiva. Qualora tale impresa possieda più unità operative in cui avviene la panificazione, per ognuna di esse viene indicato un responsabile dell'attività produttiva.
4. Il panificio può svolgere anche:
 - a) attività di produzione e vendita di prodotti da forno, di impasti e di prodotti semilavorati refrigerati, congelati o surgelati;
 - b) attività di vendita dei prodotti di propria produzione per il consumo immediato, nelle forme e secondo le

modalità di cui all'articolo 3, comma 1, lettera b) e all'articolo 10 della legge regionale 21 settembre 2007, n. 29 "Disciplina dell'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande".

Art. 4

Esercizio dell'attività di panificazione

1. L'apertura di un nuovo panificio, il trasferimento e la trasformazione di panifici già esistenti sono soggetti a segnalazione certificata di inizio attività (SCIA), ai sensi dell'articolo 19 della legge 7 agosto 1990, n. 241 "Nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi" e successive modificazioni, da presentare allo sportello unico per le attività produttive (SUAP). La SCIA è corredata anche dall'indicazione del nominativo del responsabile dell'attività produttiva.
2. L'attività di panificazione è esercitata nel rispetto delle vigenti norme in materia igienico-sanitaria, edilizia, ambientale e di sicurezza nei luoghi di lavoro.

Art. 5

Responsabile dell'attività produttiva

1. Ai fini della presente legge, per responsabile dell'attività produttiva si intende il titolare, il collaboratore familiare, il socio o il lavoratore dell'impresa di panificazione che, su specifica designazione del legale rappresentante della stessa, presta in misura prevalente la propria opera nell'ambito dello stesso impianto, sovrintendendo e coordinando la produzione del pane e degli impasti da pane in tutte le sue fasi.
2. Il responsabile dell'attività produttiva è assoggettato a un corso di formazione, con verifica finale di apprendimento, accreditato dalla Giunta regionale. I contenuti e la durata del corso, nonché l'individuazione degli altri titoli professionali inerenti la materia della panificazione validi ai fini della presente legge, sono stabiliti con provvedimento della Giunta regionale.
3. Non è assoggettato al corso di cui al comma 2 il responsabile dell'attività produttiva che risulti in possesso di uno dei seguenti requisiti:
 - a) avere prestato la propria opera per almeno tre anni presso un'impresa di panificazione con la qualifica di operaio panettiere o una qualifica superiore secondo la disciplina dei vigenti contratti;
 - b) aver esercitato per almeno tre anni l'attività di panificazione in qualità di collaboratore familiare o socio prestatore d'opera con mansioni di carattere produttivo.
4. Il responsabile dell'attività produttiva svolge la propria attività in completa autonomia relativamente alla gestione, organizzazione e attuazione della produzione.
5. Al responsabile dell'attività produttiva è affidato il compito di garantire 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 igienico-sanitarie e di sicurezza dei luoghi di lavoro nonché la qualità del prodotto finito.
6. Coloro che svolgono l'attività di responsabile dell'attività produttiva, compresi i soggetti di cui al comma 3, partecipano, con cadenza periodica, ad attività di aggiornamento professionale, definite dalla Giunta regionale con il provvedimento previsto dal comma 2.

Art. 6

Forno di qualità

1. La denominazione "forno di qualità" consente al consumatore di individuare il panificio che, per tipologia di lavorazione, qualità e tipicità del prodotto tradizionale, possiede le caratteristiche individuate da apposito provvedimento della Giunta regionale, entro novanta giorni dall'entrata in vigore della presente legge.

Art. 7

Registro regionale delle specialità da forno tipiche della tradizione del Veneto

1. È istituito, presso la Giunta regionale, il Registro regionale delle specialità da forno tipiche della tradizione del Veneto.
2. La Giunta regionale, entro centoventi giorni dall'entrata in vigore della presente legge, disciplina le modalità di istituzione

e di tenuta del Registro regionale individuando le specialità da forno tipiche della tradizione del Veneto da inserire e le modalità per ottenere l'iscrizione.

Art. 8 **Vigilanza**

1. La vigilanza sull'applicazione della presente legge è esercitata dai comuni, cui spettano i proventi delle sanzioni amministrative previste dall'articolo 9 e dalle autorità competenti in materia igienico-sanitaria.
2. La Giunta regionale definisce gli indirizzi operativi per il coordinamento dell'attività di vigilanza dei comuni.

Art. 9 **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 1.000 a 10.000 euro per il panificio come definito dall'articolo 3, comma 1, che non svolga nel proprio ambito l'intero ciclo di produzione del pane, dalla lavorazione delle materie prime fino alla cottura finale;
 - b) da 1.000 a 7.000 euro ove il responsabile dell'attività produttiva non ottemperi all'obbligo formativo di cui all'articolo 5, comma 2, o non soddisfi alcuno dei requisiti previsti dall'articolo 5, comma 3, lettere a) e b);
 - c) da 2.000 a 12.000 euro per il mancato rispetto dei requisiti previsti nella produzione del pane fresco, di cui all'articolo 2.
2. In caso di recidiva gli importi di cui alle lettere a), b) e c) del comma 1 sono raddoppiati.
3. Le funzioni inerenti l'applicazione delle sanzioni amministrative di cui al comma 1 sono esercitate dai comuni nel cui territorio sono commesse le violazioni.
4. Per il procedimento di determinazione delle sanzioni e la riscossione coattiva delle somme dovute si osservano le norme contenute nella legge 24 novembre 1981, n. 689 "Modifiche al sistema penale" e nella legge regionale 28 gennaio 1977, n. 10 "Disciplina e delega delle funzioni inerenti all'applicazione delle sanzioni amministrative di competenza regionale" e loro successive modificazioni.

Art. 10 **Disposizioni transitorie**

1. I panifici attivi alla data di entrata in vigore della presente legge comunicano al SUAP, entro novanta giorni dalla stessa data, il nominativo del responsabile dell'attività produttiva ai fini dell'annotazione nel registro delle imprese.
2. I contenuti dei corsi di formazione di cui all'articolo 5, comma 2, sono stabiliti dalla Giunta regionale entro sessanta giorni dall'entrata in vigore della presente legge.
3. In sede di prima applicazione della presente legge, i responsabili dell'attività produttiva, ad eccezione dei soggetti di cui all'articolo 5, comma 3, sono tenuti alla formazione di cui all'articolo 5, comma 2, entro il termine massimo di dodici mesi dalla attivazione dei corsi.

La presente legge sarà pubblicata nel Bollettino ufficiale della Regione veneta. È fatto obbligo a chiunque spetti di osservarla e di farla osservare come legge della Regione veneta.

Venezia, 24 dicembre 2013

Luca Zaia

INDICE

- Art. 1 - Finalità
- Art. 2 - Definizione di pane
- Art. 3 - Panificio ed imprese di panificazione
- Art. 4 - Esercizio dell'attività di panificazione
- Art. 5 - Responsabile dell'attività produttiva
- Art. 6 - Forno di qualità
- Art. 7 - Registro regionale delle specialità da forno tipiche della tradizione del Veneto
- Art. 8 - Vigilanza
- Art. 9 - Sanzioni
- Art. 10 - Disposizioni transitorie

Dati informativi concernenti la legge regionale 24 dicembre 2013, n. 36

Il presente elaborato ha carattere meramente informativo, per cui è sprovvisto di qualsiasi valenza vincolante o di carattere interpretativo. Pertanto, si declina ogni responsabilità conseguente a eventuali errori od omissioni.

Per comodità del lettore sono qui di seguito pubblicati:

- 1 - Procedimento di formazione
- 2 - Relazione al Consiglio regionale
- 3 - Note agli articoli
- 4 - Struttura di riferimento

1. Procedimento di formazione

- La Giunta regionale, su proposta dell'Assessore Marialuisa Coppola, ha adottato il disegno di legge con deliberazione 17 luglio 2012, n. 18/ddl;
- Il disegno di legge è stato presentato al Consiglio regionale in data 2 ottobre 2012, dove ha acquisito il n. 305 del registro dei progetti di legge;
- Il progetto di legge è stato assegnato alla Terza Commissione consiliare;
- La Terza Commissione consiliare ha espresso parere sul progetto di legge in data 13 novembre 2013;
- Il Consiglio regionale, su relazione della Terza Commissione consiliare, relatore il consigliere Bruno Cappon, e su relazione di minoranza della Terza commissione consiliare, relatore il consigliere Claudio Niero, ha esaminato e approvato il progetto di legge con deliberazione legislativa 17 dicembre 2013, n. 35.

2. Relazione al Consiglio regionale

- Relazione della Terza Commissione consiliare, relatore il consigliere Bruno CAPPON, nel testo che segue:

“Signor Presidente, colleghi consiglieri,

il presente disegno di legge concerne le materie della “tutela della salute” e della “alimentazione”, la cui disciplina è affidata alle Regioni, in concorrenza con lo Stato, ai sensi dell'articolo 117 della Costituzione. Il pane rappresenta un bene fondamentale della piramide alimentare e disciplinare gli aspetti produttivi, nonché alcuni requisiti identificativi degli esercizi di vendita, significa fornire al consumatore una ulteriore garanzia di tutela della propria salute.

Le trasformazioni legislative, sociali e tecnologiche registrate negli ultimi vent'anni, hanno inciso profondamente sia sulle modalità di produzione che sulle modalità di vendita del pane, modificando sostanzialmente anche il mercato della panificazione. Oggi, infatti, sono molte le tecniche che possono venir impiegate per produrre pane, per cui accanto al pane prodotto nel modo più tradizionale, vale a dire a partire da un impasto di acqua, farina, sale e lievito con l'aggiunta eventuale di altri ingredienti (esempio l'olio di oliva) per finire con la cottura completa e finale del pane pronto al consumo, sul mercato è possibile acquistare quotidianamente sia pane ottenuto per completamento di cottura, effettuata direttamente nel punto vendita, sia pane ottenuto per cottura di impasti congelati o surgelati che poi sono scongelati e cotti nel punto vendita.

In tutti questi casi il consumatore, al momento dell'acquisto, difficilmente riesce a comprendere se si tratta di pane fresco artigianale destinato a essere consumato nel breve arco della giornata in cui è stato preparato e non, invece, di pane ottenuto con tecniche di conservazione prolungata che è stato cotto all'ultimo minuto.

Diventa quindi essenziale migliorare l'informazione del consumatore sulla tipologia e sull'origine del pane che acquista, mettendo in condizione di capire se sta acquistando un prodotto realmente fresco o un prodotto che è stato semplicemente cotto nel punto vendita.

Ma è anche necessario che il consumatore sappia distinguere con chiarezza e certezza se sta acquistando pane in un punto vendita dotato di impianto di cottura o se sta acquistando da un panificio.

Il panificio è l'azienda tradizionale che il pane lo produce nell'arco della giornata con un procedimento produttivo unico e continuo, che inizia con la formazione dell'impasto di sfarinati, lievito, sale e acqua, e finisce sulla bocca del forno, con il pane caldo appena sfornato e pronto per la vendita al consumatore finale.

Procedimento quest'ultimo che richiede una professionalità ed un impegno molto più alti per dare al consumatore il prodotto fragrante che egli aspetta di avere.

Condividendo la necessità di tutelare i consumatori e le imprese tradizionali di panificazione, che sono garanti della continuità di una cultura veneta che si riconosce nei prodotti tipici e tradizionali, la presente proposta di legge regionale ha l'obiettivo di creare un nuovo e più attuale quadro legislativo che consenta alle imprese di panificazione di valorizzare le peculiarità artigianali delle loro attività e dei loro prodotti.

Allo scopo, vengono definite in maniera puntuale e dettagliata le specifiche riguardanti il prodotto pane, le informazioni da comunicare obbligatoriamente ai consumatori (articolo 2) e il panificio e le imprese di panificazione (articolo 3).

L'articolo 4 riguarda l'apertura dell'esercizio dell'attività di panificazione attraverso la Segnalazione Certificata di Inizio Attività,

mentre il successivo articolo 5 prevede l'obbligo di individuazione del responsabile di panificazione e le caratteristiche proprie di questa figura in ordine sia alla formazione ed esperienza professionale, che alle responsabilità relative alla garanzia di qualità del prodotto e di igiene e sicurezza dei luoghi di lavoro. È altresì stabilito l'obbligo di comunicazione, entro novanta giorni dall'approvazione di questa proposta di legge, allo Sportello Unico per le Attività Produttive (SUAP) del responsabile di panificazione ai fini dell'annotazione nel registro delle imprese.

Con il successivo articolo 6 si affida alla Giunta regionale il compito di stabilire che tipo di caratteristiche debbano rispettare i panifici e gli esercizi che si possano fregiare della denominazione di "forno di qualità", in base alle modalità di produzione e vendita di prodotti artigianali tipici e tradizionali.

L'articolo 7 prevede l'istituzione del Registro delle specialità da forno del Veneto al fine di valorizzare le produzioni tipiche e dare una riconoscibilità a prodotti che per i particolari ingredienti impiegati e le procedure di lavorazione particolari si possono considerare storici e tipici e come tali debbano essere valorizzati.

Gli articoli 8 e 9 riguardano l'attività di vigilanza svolta dai Comuni e le sanzioni in caso di violazione delle norme di cui alla legge regionale.

L'articolo 10 riguarda, infine, le norme transitorie.

La Terza Commissione, nella seduta del 13 novembre 2013, ha approvato a maggioranza il progetto di legge. Hanno votato a favore i rappresentanti dei gruppi Lega Nord-Liga Veneta Padania (Baggio con delega Mainardi-PDL e Cappon con delega Bond-PDL), Misto (Sandri) e Italia dei Valori (Marotta). Astenuti i rappresentanti dei gruppi Partito Democratico Veneto (Fasoli, Bortoli e Niero).

Della relazione di maggioranza è incaricato il consigliere Cappon e della relazione di minoranza il consigliere Niero.”;

- Relazione di minoranza della Terza Commissione consiliare, relatore il consigliere Claudio Niero, nel testo che segue:

“Signor Presidente, colleghi consiglieri,

il progetto di legge in esame riguarda la tutela di un bene che possiede una grande capacità evocativa: nella tradizione il pane o “panis” in latino, è sinonimo di cibo e nutrimento e come il “companaticum” o companatico.

Il pane evoca immensi messaggi nella storia dell'umanità, nella cultura, nella tradizione ed è molto presente nelle diverse religioni del mondo e nelle leggende. In passato era sinonimo di ricchezza a differenza della polenta che veniva associata alla povertà.

L'origine del pane è indefinita: alcuni studiosi la fanno risalire al neolitico, altri addirittura all'epoca dell'Homo Erectus. Gli egizi per primi ne applicarono la fermentazione, gli ebrei ancor oggi nella commemorazione dell'esodo mangiano il pane azzimo “Matzah”.

I greci cominciarono a lavorarlo di notte. Basti ricordare anche l'ultima cena di Gesù con gli Apostoli in cui il pane svolge un ruolo da protagonista.

Nel 1849 Arnaldo Fusinato di Schio ha rappresentato la resa della città di Venezia con l'indimenticabile poesia “L'ultima ora di Venezia” il cui ritornello recita “il morbo infuria, il pan ci manca sul ponte sventola bandiera bianca”.

L'attenzione nei confronti della tutela, della panificazione e della distribuzione del pane rappresenta una questione di interesse generale.

Le finalità e gli obiettivi del presente provvedimento sono di per sé apprezzabili.

È un diritto sacrosanto tutelare la salute del consumatore garantendo la produzione di un alimento di uso quotidiano sicuro e sano e la corrispondenza tra la domanda e l'offerta di tale prodotto. Allo stesso tempo è indispensabile tutelare coloro che per missione e professione svolgono e producono il pane nel rispetto dei processi produttivi consentendo ai consumatori di saper distinguere un prodotto di qualità. È pertanto meritevole di interesse impedire alterazioni del prodotto ed eventuali contraffazioni nella commercializzazione attraverso una puntuale informazione sul tipo di pane disponibile sul mercato.

È compito del legislatore saper cogliere ed interpretare la richiesta di una forte vigilanza affinché le norme sulla produzione e il consumo di questo importante prodotto siano rispettate da tutti senza però aggravare gli oneri a carico di coloro che svolgono la professione di panificatori.

Molti articoli della proposta di legge in esame non vanno a modificare le norme esistenti essendo questa una materia concorrente, anche l'Unione europea è già intervenuta nelle sue parti essenziali. La definizione di pane fresco, l'obbligo di etichettatura e quindi di informazione fino alla individuazione del responsabile di attività sono aspetti già normati.

La definizione di pane risale alla legge n. 580 del 1967, quella di “pane fresco” è stata normata dalla legge n. 248 del 2006 (Legge Bersani). L'informazione da inserire sulla etichettatura è stata decisa dall'Unione europea e recepita dallo Stato italiano.

La figura del responsabile di attività produttiva attiene alla legge 248/2006 relativamente alla semplificazione delle procedure di apertura di una attività, la SCIA, da attivare attraverso gli sportelli della SUAP contestualmente all'individuazione di tale figura.

Viene confermata l'indicazione dei comuni quali soggetti chiamati a vigilare per l'applicazione delle norme.

Le principali novità del provvedimento in discussione cosa sono:

- l'obbligo formativo parziale (esclusi i soggetti del comma 3 dell'articolo 5) per coloro che possono dimostrare di avere prestato la propria opera per almeno tre anni presso un'impresa di panificazione con la qualifica di operaio panettiere o una qualifica superiore secondo la disciplina dei vigenti contratti o di aver esercitato per almeno tre anni l'attività di panificazione in qualità di collaboratore familiare o socio prestatore d'opera con mansioni di carattere produttivo. Mentre l'obbligo dell'aggiornamento formativo vale per tutti i soggetti. La norma nazionale non prevedeva questo obbligo in carico alle imprese;
- la denominazione di “Forno di Qualità” le cui modalità applicative non vengono definite ma demandate alla Giunta. Il previsto

ulteriore bollino appare di dubbia efficacia anche ai fini di una sua contraffazione o quantomeno aggirabile vista l'enorme quantità di informazioni già oggi presenti nei punti vendita. Peraltro non risulta chiaro come sarà il suo formato e a chi spetterà l'onere della sua apposizione: bisognerà attendere il provvedimento della Giunta ma è ipotizzabile che l'onere economico oltre a quello burocratico della richiesta sarà a carico delle aziende.

Infine si prevede l'istituzione presso la Giunta regionale del registro delle "specialità da forno" tipiche della tradizione veneta che ne dovrà disciplinare l'attuazione e le modalità di iscrizione.

Nel confermare infine i comuni quali soggetti atti alla vigilanza, si incrementano le sanzioni e si rinviano alla Giunta le disposizioni per il coordinamento: rimane così sospesa la valutazione sulla capacità di dare efficacia alla deterrenza che è vitale per la tutela del lavoro e della professionalità degli operatori del settore.

Da lungo tempo si registrano lamentele sulla mancanza di vigilanza da parte degli operatori del commercio. L'aumento delle sanzioni si muove nella direzione di una maggiore deterrenza. È utile affidare gli introiti delle sanzioni ai soggetti che sono chiamati a tale funzione ma il risultato si ottiene solo dando concretezza organizzativa all'azione di vigilanza. Non è noto come la Giunta intenda procedere.

Per le ragioni suesposte il provvedimento non sembra raggiungere pienamente l'obiettivo di tutelare il settore senza aggravare di ulteriori obblighi le imprese coinvolte. Ciò è motivo di rammarico pur nell'auspicio di un possibile futuro miglioramento.".

3. Note agli articoli

Nota all'articolo 2

Il testo dell'art. 4 del decreto legge n. 223/2006 è il seguente:

"4. Disposizioni urgenti per la liberalizzazione dell'attività di produzione di pane.

1. Al fine di favorire la promozione di un assetto maggiormente concorrenziale nel settore della panificazione ed assicurare una più ampia accessibilità dei consumatori ai relativi prodotti, a decorrere dalla data di entrata in vigore del presente decreto, sono abrogate la legge 31 luglio 1956, n. 1002, e la lettera b), del comma 2 dell'articolo 22 del decreto legislativo 31 marzo 1998, n. 112.

2. L'impianto di un nuovo panificio ed il trasferimento o la trasformazione di panifici esistenti sono soggetti a dichiarazione di inizio attività da presentare al comune competente per territorio ai sensi dell'articolo 19 della legge 7 agosto 1990, n. 241. La dichiarazione deve essere corredata dall'autorizzazione della competente Azienda sanitaria locale in merito ai requisiti igienico-sanitari e dall'autorizzazione alle emissioni in atmosfera, dal titolo abilitativo edilizio e dal permesso di agibilità dei locali, nonché dall'indicazione del nominativo del responsabile dell'attività produttiva, che assicura 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.

2-bis. È comunque consentita ai titolari di impianti di cui al comma 2 l'attività di vendita dei 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.

2-ter. Entro dodici mesi dalla data di entrata in vigore della legge di conversione del presente decreto, il Ministro dello sviluppo economico, di concerto con il Ministro delle politiche agricole, alimentari e forestali e con il Ministro della salute, previa intesa con la Conferenza permanente per i rapporti fra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano, emana un decreto ai sensi dell'articolo 17 della legge 23 agosto 1988, n. 400, volto a disciplinare, in conformità al diritto comunitario:

- a) la denominazione di «panificio» da riservare alle imprese che svolgono l'intero ciclo di produzione del pane, dalla lavorazione delle materie prime alla cottura finale;
- b) la denominazione di «pane fresco» da riservare al pane 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, fatto salvo l'impiego di tecniche di lavorazione finalizzate al solo rallentamento del processo di lievitazione, da porre in vendita entro un termine che tenga conto delle tipologie panarie esistenti a livello territoriale;
- c) l'adozione della dicitura «pane conservato» con l'indicazione dello stato o del metodo di conservazione utilizzato, delle specifiche modalità di confezionamento e di vendita, nonché delle eventuali modalità di conservazione e di consumo.

3. I comuni e le autorità competenti in materia igienico-sanitaria esercitano le rispettive funzioni di vigilanza.

4. Le violazioni delle prescrizioni di cui al presente articolo sono punite ai sensi dell'articolo 22, commi 1, 2, 5, lettera c), e 7, del decreto legislativo 31 marzo 1998, n. 114.".

Nota all'articolo 3

Il testo degli artt. 3 e 10 della legge regionale n. 29/2007 è il seguente:

"Art. 3 - Definizioni.

1. Ai fini della presente legge s'intende:

- a) per somministrazione di alimenti e bevande: la vendita per il consumo sul posto, effettuata nei confronti di chiunque ne faccia richiesta oppure riservata a cerchie determinate di persone, che comprende tutti i casi in cui gli acquirenti consumano i prodotti in locali o superfici all'uopo attrezzati; non costituisce attività di somministrazione di alimenti e bevande l'assaggio gratuito di prodotti organizzato dal venditore a fini promozionali o di scelta;
- b) per somministrazione non assistita: l'attività di vendita per il consumo immediato sul posto dei prodotti di gastronomia presso l'esercizio di vicinato di cui all'articolo 7, comma 1, lettera a), della legge regionale 13 agosto 2004, n. 15 "Norme di programma-

zione per l'insediamento di attività commerciali nel Veneto", o dei propri prodotti da parte del titolare del panificio utilizzando, nel rispetto delle vigenti norme igienico-sanitarie, i locali e gli arredi dell'azienda, escluso il servizio assistito di somministrazione;

- c) per panificio: l'impresa che svolge l'intero ciclo di produzione del pane, dalla lavorazione delle materie prime alla cottura finale, come previsto dall'articolo 4, comma 2 ter, del decreto legge 4 luglio 2006, n. 223 "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" convertito, con modificazioni, dalla legge 4 agosto 2006, n. 248;
- d) per locali attrezzati: quelli in cui sono presenti impianti o attrezzature per consentire agli acquirenti di consumare sul posto i prodotti acquistati, con esclusione dei locali destinati a magazzini, depositi, lavorazione degli alimenti, cucine, uffici e servizi;
- e) per superficie aperta al pubblico: l'area adiacente o pertinente al locale abilitato alla somministrazione ottenuta in concessione, se pubblica, o a disposizione dell'operatore, se privata, attrezzata, anche da terzi, per essere utilizzata per la somministrazione;
- f) per impianti ed attrezzature per la somministrazione: tutti i mezzi e gli strumenti idonei a consentire il consumo sul posto di alimenti e bevande nei locali e nelle aree di cui alle lettere d) ed e), compresi i piani di appoggio e le stoviglie di qualsiasi materiale;
- g) per somministrazione al domicilio del consumatore: l'organizzazione presso il domicilio del consumatore di un servizio di somministrazione di alimenti e bevande rivolto esclusivamente al consumatore stesso, ai familiari e alle persone da lui invitate;
- h) per domicilio del consumatore: la sua privata dimora, nonché il luogo in cui si trova per motivi di lavoro o di studio o per lo svolgimento di cerimonie, convegni e attività similari;
- i) per locali non aperti al pubblico: quelli a cui può accedere esclusivamente una cerchia limitata ed individuabile di persone;
- l) per somministrazione nelle mense aziendali: la somministrazione di pasti offerta ai propri dipendenti, in strutture all'uopo attrezzate, da uno o più datori di lavoro, pubblici o privati, direttamente o tramite l'opera di terzi con cui è stato stipulato apposito contratto;
- m) *omissis*
- n) *omissis*."

"Art. 10 - Somministrazione non assistita.

1. L'esercizio dell'attività di somministrazione non assistita di cui all'articolo 3, comma 1, lettera b), è soggetto a previa comunicazione al comune in cui si svolge l'attività.
2. Negli esercizi di vicinato abilitati alla vendita di prodotti alimentari è consentito il consumo immediato sul posto dei soli prodotti di gastronomia fredda, con esclusione di qualsiasi forma di cottura e di riscaldamento. È altresì consentito il solo consumo sul posto di bevande non alcoliche.
3. Negli esercizi di vicinato di cui al comma 2 e nei panifici è consentita la dotazione di soli piani d'appoggio di dimensioni congrue all'ampiezza e alla capacità ricettiva dei locali, nonché la fornitura di stoviglie e posate a perdere.
4. All'attività di somministrazione non assistita si applicano i requisiti professionali, gli orari e la disciplina previsti, rispettivamente, per gli esercizi di vicinato e per i panifici.
5. La violazione delle disposizioni di cui ai commi 2 e 3 è punita con la sanzione prevista all'articolo 32, comma 1."

Nota all'articolo 4

- Il testo dell'art. 19 della legge n. 241/1990 è il seguente (Il testo tra parentesi quadra è abrogato/soppresso):

"19. Segnalazione certificata di inizio attività - Scia.

1. Ogni atto di autorizzazione, licenza, concessione non costitutiva, permesso o nulla osta comunque denominato, comprese le domande per le iscrizioni in albi o ruoli richieste per l'esercizio di attività imprenditoriale, commerciale o artigianale il cui rilascio dipenda esclusivamente dall'accertamento di requisiti e presupposti richiesti dalla legge o da atti amministrativi a contenuto generale, e non sia previsto alcun limite o contingente complessivo o specifici strumenti di programmazione settoriale per il rilascio degli atti stessi, è sostituito da una segnalazione dell'interessato, con la sola esclusione dei casi in cui sussistano vincoli ambientali, paesaggistici o culturali e degli atti rilasciati dalle amministrazioni preposte alla difesa nazionale, alla pubblica sicurezza, all'immigrazione, all'asilo, alla cittadinanza, all'amministrazione della giustizia, all'amministrazione delle finanze, ivi compresi gli atti concernenti le reti di acquisizione del gettito, anche derivante dal gioco, nonché di quelli previsti dalla normativa per le costruzioni in zone sismiche e di quelli imposti dalla normativa comunitaria. La segnalazione è corredata dalle dichiarazioni sostitutive di certificazioni e dell'atto di notorietà per quanto riguarda tutti gli stati, le qualità personali e i fatti previsti negli articoli 46 e 47 del testo unico di cui al decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n. 445, nonché, ove espressamente previsto dalla normativa vigente, dalle attestazioni e asseverazioni di tecnici abilitati, ovvero dalle dichiarazioni di conformità da parte dell'Agenzia delle imprese di cui all'articolo 38, comma 4, del decreto-legge 25 giugno 2008, n. 112, convertito, con modificazioni, dalla legge 6 agosto 2008, n. 133, relative alla sussistenza dei requisiti e dei presupposti di cui al primo periodo; tali attestazioni e asseverazioni sono corredate dagli elaborati tecnici necessari per consentire le verifiche di competenza dell'amministrazione. Nei casi in cui la normativa vigente prevede l'acquisizione di atti o pareri di organi o enti appositi, ovvero l'esecuzione di verifiche preventive, essi sono comunque sostituiti dalle autocertificazioni, attestazioni e asseverazioni o certificazioni di cui al presente comma, salve le verifiche successive degli organi e delle amministrazioni competenti. La segnalazione, corredata delle dichiarazioni, attestazioni e asseverazioni nonché dei relativi elaborati tecnici, può essere presentata mediante posta raccomandata con avviso di ricevimento,

ad eccezione dei procedimenti per cui è previsto l'utilizzo esclusivo della modalità telematica; in tal caso la segnalazione si considera presentata al momento della ricezione da parte dell'amministrazione.

2. L'attività oggetto della segnalazione può essere iniziata dalla data della presentazione della segnalazione all'amministrazione competente.

3. L'amministrazione competente, in caso di accertata carenza dei requisiti e dei presupposti di cui al comma 1, nel termine di sessanta giorni dal ricevimento della segnalazione di cui al medesimo comma, adotta motivati provvedimenti di divieto di prosecuzione dell'attività e di rimozione degli eventuali effetti dannosi di essa, salvo che, ove ciò sia possibile, l'interessato provveda a conformare alla normativa vigente detta attività ed i suoi effetti entro un termine fissato dall'amministrazione, in ogni caso non inferiore a trenta giorni. È fatto comunque salvo il potere dell'amministrazione competente di assumere determinazioni in via di autotutela, ai sensi degli articoli 21-quinquies e 21-nonies. In caso di dichiarazioni sostitutive di certificazione e dell'atto di notorietà false o mendaci, l'amministrazione, ferma restando l'applicazione delle sanzioni penali di cui al comma 6, nonché di quelle di cui al capo VI del testo unico di cui al decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n. 445, può sempre e in ogni tempo adottare i provvedimenti di cui al primo periodo.

4. Decorso il termine per l'adozione dei provvedimenti di cui al primo periodo del comma 3 ovvero di cui al comma 6-bis, all'amministrazione è consentito intervenire solo in presenza del pericolo di un danno per il patrimonio artistico e culturale, per l'ambiente, per la salute, per la sicurezza pubblica o la difesa nazionale e previo motivato accertamento dell'impossibilità di tutelare comunque tali interessi mediante conformazione dell'attività dei privati alla normativa vigente.

4-bis. Il presente articolo non si applica alle attività economiche a prevalente carattere finanziario, ivi comprese quelle regolate dal testo unico delle leggi in materia bancaria e creditizia di cui al decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385, e dal testo unico in materia di intermediazione finanziaria di cui al decreto legislativo 24 febbraio 1998, n. 58.

5. [Il presente articolo non si applica alle attività economiche a prevalente carattere finanziario, ivi comprese quelle regolate dal testo unico delle leggi in materia bancaria e creditizia di cui al decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385, e dal testo unico in materia di intermediazione finanziaria di cui al decreto legislativo 24 febbraio 1998, n. 58. Ogni controversia relativa all'applicazione del presente articolo è devoluta alla giurisdizione esclusiva del giudice amministrativo. Il relativo ricorso giurisdizionale, esperibile da qualunque interessato nei termini di legge, può riguardare anche gli atti di assenso formati in virtù delle norme sul silenzio assenso previste dall'articolo 20].

6. Ove il fatto non costituisca più grave reato, chiunque, nelle dichiarazioni o attestazioni o asseverazioni che corredano la segnalazione di inizio attività, dichiara o attesta falsamente l'esistenza dei requisiti o dei presupposti di cui al comma 1 è punito con la reclusione da uno a tre anni.

6-bis. Nei casi di Scia in materia edilizia, il termine di sessanta giorni di cui al primo periodo del comma 3 è ridotto a trenta giorni. Fatta salva l'applicazione delle disposizioni di cui al comma 4 e al comma 6, restano altresì ferme le disposizioni relative alla vigilanza sull'attività urbanistico-edilizia, alle responsabilità e alle sanzioni previste dal decreto del Presidente della Repubblica 6 giugno 2001, n. 380, e dalle leggi regionali.

6-ter. La segnalazione certificata di inizio attività, la denuncia e la dichiarazione di inizio attività non costituiscono provvedimenti taciti direttamente impugnabili. Gli interessati possono sollecitare l'esercizio delle verifiche spettanti all'amministrazione e, in caso di inerzia, esperire esclusivamente l'azione di cui all'art. 31, commi 1, 2 e 3 del decreto legislativo 2 luglio 2010, n. 104.".

4. Struttura di riferimento

Direzione industria e artigianato