

Produzione di prodotti di panetteria (codice ISTAT 10.71.10)

Descrizione

L'attività di fabbricazione di prodotti di panetteria può essere ricondotta alla sola attività artigiana di produzione, ed in tal caso la normativa a cui si fa riferimento è la legge quadro sull'artigianato (Legge n. 443/85).

Vi è poi la possibilità di rivendita di pane che è regolamentata dal Decreto Legislativo n. 114/98 di disciplina del settore del commercio.

Novità introdotte dalla Legge 4 agosto 2006, n. 248

La Legge 4 agosto 2006 n. 248 di conversione del Decreto Bersani n. 223 del 4 luglio 2006 ha introdotto alcune novità, in materia di liberalizzazione dell'attività di panificazione. In particolare, essa abroga la Legge 31/07/1956 n. 1002, facendo decadere i contingentamenti dell'attività di panificazione.

Decadono i riferimenti alla "densità" (rapporto tra volume di produzione reale dei panifici autorizzati ad insediarsi in una determinata località e il fabbisogno di pane della popolazione residente nella località stessa), sia quelli al "volume di produzione" (il quantitativo di pane che il forno produce).

Inoltre, per l'attività di panificazione, insieme a tutte le attività economiche disciplinate dal Decreto Legislativo 114/1998, e a quelle relative alla somministrazione di alimenti e bevande, non è più previsto l'obbligo di iscrizione a registri abilitativi (REC – Registro Esercenti il Commercio).

Tuttavia, permane la necessità del possesso dei requisiti riguardanti la tutela della salute e igienico-sanitari, come specificato in seguito.

Percorso da seguire per avviare l'attività

Relativamente agli adempimenti necessari per l'avvio dell'attività distinguiamo i due casi sopra elencati.

A) Caso di produzione artigianale

Il decreto Legislativo 6 novembre 2007, n. 193 (entrato in vigore il 24 novembre 2007) abroga l'art. 2 della Legge 283/62 e quindi le *Autorizzazioni Sanitarie*.

La Regione Piemonte ha emanato il DGR n.79-7605 del 26 novembre 2007, con il quale norma l'applicazione del Decreto Legislativo 193/2007.

Oggi, l'aspirante imprenditore alimentare deve consegnare al Comune ove ha sede l'attività il modulo D.I.A. (Denuncia di Inizio Attività, ai sensi del Regolamento CE 852/2004).

Al modulo D.I.A. vanno allegati:

- a) relazione tecnica datata e firmata dall'interessato in 3 copie;
- b) pianta planimetrica in 3 copie datata e firmata dall'interessato, in scala non superiore a 1:100 degli ambienti;
- c) copia della ricevuta del versamento intestato all'ASL.

Poiché la “Produzione di prodotti di panetteria” è attività artigianale (che prevede laboratorio con annessa e correlata vendita al dettaglio) essa è soggetta a D.I.A. differita: l'attività può iniziare dopo 30 giorni dalla data di presentazione della dichiarazione in Comune per silenzio assenso, o subito dopo il sopralluogo favorevole eseguito dall'ASL entro 30 giorni dalla presentazione della dichiarazione in Comune.

In ogni caso, qualora il sopralluogo di verifica da parte dell'ASL sia effettuato e sia negativo, superati i 30 giorni l'attività in essere riceverà provvedimento motivato di divieto a continuare o iniziare l'attività stessa.

Non è prevista in alcun caso l'emissione di uno specifico parere da parte dell'ASL, né di atto autorizzativo da parte del Comune.

Al punto 6 della D.I.A. è prevista un'autocertificazione (con perseguibilità penale in caso di falsa dichiarazione) in cui l'imprenditore dichiara, nell'ordine, di:

- a) rispettare i requisiti in materia di igiene previsti dagli allegati del regolamento CE n. 852/2004;
- b) rispettare i requisiti specifici in materia di igiene degli alimenti contenuti nelle normative nazionali e regionali;
- c) che l'attività rispetta le vigenti normative su emissioni in atmosfera, smaltimento residui solidi e liquidi, approvvigionamento acqua potabile;
- d) comunicare ogni successiva modifica significativa.

Attività di vendita dei prodotti di produzione per il consumo immediato

L'art. 4, comma 2bis, della Legge 248/2006 consente ai titolari degli impianti di panificazione *l'attività di vendita dei prodotti di propria produzione per il consumo immediato, utilizzando locali e arredi dell'azienda, con esclusione del servizio di somministrazione, nell'osservanza delle norme igienico-sanitarie.*

L'art. 4, comma 2-ter della Legge 248/2006 stabilisce che entro 12 mesi dall'entrata in vigore della citata Legge (precisamente entro il 12 agosto 2007) dovranno essere disciplinate, tramite decreto:

- 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 di pane 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.

B) Caso di rivendita

Nel caso in cui si effettui semplicemente rivendita di pane, trattandosi di commercio al dettaglio in sede fissa, occorre presentare al Comune ove ha sede l'attività una D.I.A. semplice. In questo caso, l'attività può iniziare contestualmente alla presentazione della dichiarazione al Comune.

Nel caso della rivendita, inoltre, è necessario dimostrare il possesso dei requisiti morali e professionali, qui di seguito indicati.

- a) non essere stati dichiarati falliti;
- b) non aver riportato condanna definitiva per delitto non colposo, per cui sia prevista una pena detentiva non inferiore nel minimo a tre anni;
- c) non aver avuto una condanna per delitti contro la P.A., l'economia, l'industria e il commercio (ricettazione, riciclaggio, emissione di assegni a vuoto, insolvenza fraudolenta, bancarotta fraudolenta, usura, sequestro di persona a scopo di estorsione o rapina);
- d) non aver riportato due o più condanne a pena detentiva o pecuniaria nel quinquennio precedente l'inizio dell'attività;
- e) non essere stati sottoposti alle misure di prevenzione della Legge 27/12/1936 n. 1423 (sorveglianza speciale, divieto di soggiorno, obbligo di soggiorno);
- f) non essere stati dichiarati delinquenti abituali, professionali o per tendenza.

Il divieto permane per la durata di 5 anni dal giorno in cui la pena è stata scontata o si è estinta, o dal giorno del passaggio in giudicato della sentenza.

Requisiti professionali

Nel caso di inizio di attività commerciale relativa al settore alimentare, l'impresa deve essere in possesso di uno dei seguenti requisiti professionali:

- a) avere frequentato con esito positivo un corso professionale per il commercio di prodotti alimentari, istituito o riconosciuto dalla Regione o dalle Province autonome di Trento e di Bolzano;
- b) avere esercitato in proprio l'attività di vendita di prodotti alimentari, oppure avere prestato la propria opera presso imprese del settore alimentare, come dipendente qualificato addetto alla vendita o all'amministrazione o in qualità di collaboratore familiare.

In entrambi i casi l'esperienza professionale deve essere di almeno due anni negli ultimi cinque.

Igiene dei prodotti alimentari

Con il Decreto Legislativo del 26 Maggio 1997 n. 155 si viene ad instaurare il sistema di *autocontrollo aziendale*, definendo tutte le misure necessarie per garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari.

Autocontrollo

Il responsabile dell'industria deve garantire che la preparazione, la trasformazione, la fabbricazione, il confezionamento, il deposito, il trasporto, la distribuzione, la manipolazione, la vendita o la fornitura, compresa la somministrazione, dei prodotti alimentari siano effettuati in modo igienico.

Egli deve individuare nella propria attività ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e deve garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le adeguate procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici HACCP.

Egli deve inoltre tenere a disposizione dell'autorità competente, preposta al controllo, tutte le informazioni sulle procedure sopra menzionate.

Per quanto concerne la descrizione dettagliata delle procedure di autocontrollo HACCP si rimanda alla scheda specifica.

Dal primo gennaio del 2005 è entrato in vigore il Regolamento CE 178/2002 relativo alla *rintracciabilità*.

Rintracciabilità

La rintracciabilità è la possibilità di ricostruire e seguire il percorso degli alimenti, in tutte le fasi della produzione, trasformazione e distribuzione. Tutti gli operatori del settore alimentare devono disporre di sistemi e procedure che consentano di individuare chi abbia fornito loro un alimento e le imprese a cui hanno fornito i propri prodotti.

Il Regolamento 178/2002 non stabilisce la tipologia degli strumenti da utilizzare a questo fine: si possono adottare sia le tecnologie informatiche che la documentazione cartacea, purché il percorso del prodotto sia adeguatamente tracciato.

Nei casi di utilizzo di documentazione cartacea occorrerà affiancare al manuale sull'autocontrollo (HACCP) una procedura scritta sulla rintracciabilità. Essa dovrà fare riferimento ai documenti da conservare relativamente all'acquisto delle materie prime semi-lavorati, alla definizione del lotto di produzione, alla gestione dei prodotti in uscita.

Normativa di riferimento

- Legge n. 283 del 30 aprile 1962 (Gazzetta Ufficiale n. 793 del 4 maggio 1962): *Disciplina igienica della produzione e vendita delle sostanze alimentari e delle bevande alcoliche.*
- Legge n. 441 del 26 febbraio 1963 (Gazzetta Ufficiale n. 98 dell'11 aprile 1962): *Modifiche ed integrazioni alla legge 283/62.*
- D.P.R (Decreto del Presidente della Repubblica) n. 327 del 26 marzo 1980 (Gazzetta Ufficiale n. 193 del 16 luglio 1980): *Regolamento di esecuzione della legge 283/62.*
- Legge n. 462 del 7 agosto 1986 (Gazzetta Ufficiale n. 192 del 20 agosto 1986): *Misure urgenti in materia di prevenzione e repressione delle sofisticazioni alimentari.*
- Legge 25 agosto 1991, n. 287 (Gazzetta Ufficiale n. 206 del 3 settembre 1991): *Aggiornamento della normativa sull'insediamento e sull'attività dei pubblici esercizi.*
- Decreto Ministeriale n. 564 del 17 dicembre 1992 (Gazzetta Ufficiale n. 35 del 12 febbraio 1993): *Regolamento concernente i criteri di sorvegliabilità dei locali adibiti a pubblici esercizi per la somministrazione di alimenti e bevande.*
- Decreto Legislativo n. 155 del 26 maggio 1997 (Gazzetta Ufficiale n. 118 del 13 giugno 1997): *Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari.*
- Decreto Legislativo 31 Marzo 1998, n. 114 (Supplemento Ordinario n. 80 alla Gazzetta Ufficiale n. 95 del 24 aprile 1998): *Riforma della disciplina relativa al settore del commercio, a norma dell'articolo 4 comma 4, della legge 15 marzo 1997, n.59.*
- Decreto Legislativo 30 dicembre 1999, n. 507 (Gazzetta Ufficiale n. 306 del 31 dicembre 1999): *Depenalizzazione dei reati minori e riforma del sistema sanzionatorio, ai sensi dell'articolo 1 della Legge 25 giugno 1999, n. 205.*
- Legge 25 giugno 1999, n. 205 (Gazzetta Ufficiale n. 149 del 28 giugno 1999): *Delega al governo per la depenalizzazione dei reati minori e modifiche al sistema penale tributario.*
- Regolamento CE 28 Gennaio 2002 n. 178 del Parlamento Europeo e del Consiglio, *che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità Europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.*

- Decreto Legge 4 Luglio 2006, n. 223, (Gazzetta Ufficiale n. 153 del 4 luglio 2006), *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.*
- Legge 4 Agosto 2006, n. 248 (Gazzetta Ufficiale n. 186 dell'11 agosto 2006), *Conversione in Legge, con modificazioni, del decreto-legge 4 luglio 2006, n. 223, 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.*
- Decreto Legislativo 6 novembre 2007: *Attuazione della Direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore).*
- Regolamento CE 29 aprile 2004, n. 852 del Parlamento Europeo e del Consiglio, *sull'Igiene dei prodotti alimentari.*

Aggiornato al 07/07/2009