



## **DISEGNO DI LEGGE**

**d’iniziativa dei senatori TARICCO, ALFIERI, ASTORRE, BELLANOVA, BINI, BOLDRINI, COLLINA, COMINCINI, D’ALFONSO, D’ARIENZO, FARAONE, FERRARI, FERRAZZI, GARAVINI, GIACOBBE, GRIMANI, IORI, LAUS, MAGORNO, MALPEZZI, MANCA, MARGIOTTA, MARINO, PARRINI, PATRIARCA, PITTELLA, RAMPI, SBROLLINI, STEFANO, SUDANO, VATTUONE, VERDUCCI e CIRINNÀ**

**COMUNICATO ALLA PRESIDENZA IL 28 MARZO 2018**

Disposizioni in materia di produzione e vendita del pane

ONOREVOLI SENATORI. - Il presente disegno di legge ripropone il testo di un provvedimento a prima firma del deputato Romanini (atto Camera n. 3265), approvato dalla Camera dei deputati nella legislatura appena trascorsa. Purtroppo, quel disegno di legge - frutto di un approfondito lavoro di confronto con le associazioni di categoria e dei consumatori - non fu approvato in via definitiva a causa della fine della legislatura.

È necessario quindi riprendere al più presto il lavoro interrotto per portare a compimento un progetto fondamentale per la promozione delle produzioni tipiche e dell'alimentare italiano.

Il disegno di legge pone l'accento proprio su uno degli elementi caratteristici della cultura italiana e della cucina italiana: il pane, un elemento essenziale che non manca mai sulla tavola degli italiani e che non ha conosciuto crisi, nonostante le quantità consumate siano progressivamente diminuite con il passare del tempo.

Si tratta di un settore che vale diversi miliardi di euro e che occupa 140.000 addetti in 26.000 imprese, in gran parte di dimensioni familiari. Il disegno di legge pone l'accento sulla specificità e sulla tipicità del pane italiano, un patrimonio inestimabile, che conta circa 200 specialità, di cui 95 già iscritte nell'elenco tenuto dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

Il pane fresco è il risultato di competenze e conoscenze, pratiche e tradizioni che costituiscono un patrimonio culturale nazionale, che abbiamo il dovere di preservare e valorizzare con accorgimenti specifici, necessari ad informare il consumatore, certo, ma anche a tutelare le produzioni artigianali. Le innovazioni e le nuove tecnologie hanno

portato ad un'evoluzione delle modalità di produzione e vendita del pane e le tecniche di conservazione del freddo hanno reso l'offerta di questo prodotto estremamente variegata. Accanto a quello tradizionale, ottenuto con un impasto di acqua, farina e lievito, con l'aggiunta eventuale di altri ingredienti, come l'olio, cotto e venduto nell'arco di poche ore, oggi è possibile trovare sul mercato pane ottenuto per completamento di cottura, effettuato nel punto vendita, anche a partire da basi congelate.

Le possibilità di scelta del consumatore, quindi, sono considerevolmente aumentate; ciò che ancora manca, tuttavia, è la possibilità per i consumatori di accedere a informazioni corrette sulla qualità e sulle caratteristiche del pane posto in commercio. Si tratta, quindi, di allineare la normativa in vigore alle mutate opportunità di produzione e commercializzazione di un prodotto che è e deve restare tipico della tradizione italiana.

Da oltre dieci anni, cioè dalle liberalizzazioni del 2006, il settore della produzione artigianale del pane necessita di norme chiare che consentano al consumatore di riconoscere il pane fresco artigianale dal pane conservato e da quello prodotto con base surgelata, magari confezionata altrove, anche fuori dall'Unione europea. Le differenze sono sostanziali: per il pane artigianale servono acqua, farina, sale e la lievitazione di una notte, mentre per il pane industriale si possono avere tempi di preparazione ridotti e ingredienti aggiuntivi, fra cui conservanti utili per una più lunga resistenza all'invecchiamento. Differenze non da poco, delle quali i consumatori hanno il diritto di avere contezza.

Il presente disegno di legge offre ai consumatori certezza sia sull'origine e sul processo produttivo impiegato, sia sulla qualità del pane, mettendoli in condizione di scegliere, in modo adeguatamente informato, il tipo di prodotto che meglio risponda alle loro esigenze; non si limita a individuare che cosa debba intendersi con il termine «pane fresco», ma opera un'ulteriore, importante specificazione, nel distinguere il prodotto finale sulla base del processo di lievitazione utilizzato; definisce, finalmente, in modo preciso che cosa si debba intendere per «lieviti», «agenti lievitanti» e «pasta madre», superando quell'equivoca e generica

definizione di «lievito madre», troppo spesso utilizzata a sproposito. Offre, in sostanza, un riconoscimento al ruolo che il pane e la panificazione hanno giocato e giocano tuttora nel quadro economico, occupazionale, culturale e storico italiano, così com'è avvenuto per il vino.

La finalità ultima è quella di consentire a chi lo produce di valorizzare al meglio il frutto del proprio lavoro, dando piena e completa informazione a chi lo acquista in merito ai caratteri di unicità, qualità e genuinità intrinsechi nelle produzioni artigianali che il disegno di legge pone al centro.

## DISEGNO DI LEGGE

---

### Art. 1.

#### *(Finalità)*

1. La presente legge reca 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.

2. 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.

### Art. 2.

#### *(Definizioni)*

1. È denominato «pane» il prodotto ottenuto dalla cottura totale o parziale di una pasta, convenientemente lievitata utilizzando il lievito di cui all'articolo 5, comma 1, 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.

2. La denominazione di pane di cui al comma 1 può essere integrata dalle seguenti denominazioni aggiuntive:

a) la denominazione di «pane fresco» è riservata in via esclusiva al 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 lievita-

zione, 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;

b) la denominazione di «pane di pasta madre» è riservata al pane che è stato prodotto mediante l'utilizzo esclusivo, ai fini della fermentazione dell'impasto, di pasta madre di cui all'articolo 5, comma 5, e senza ulteriori aggiunte di altri agenti lievitanti. Il pane che rientra anche nelle condizioni previste dalla lettera a) può essere denominato «pane fresco di pasta madre»;

c) la denominazione di «pane con pasta madre» è riservata al pane che è stato prodotto mediante l'utilizzo contestuale dei lieviti di cui all'articolo 5, commi 2, 3 e 4, in proporzioni variabili tra loro. Il pane che rientra anche nelle condizioni previste dalla lettera a) può essere denominato «pane fresco con pasta madre».

3. È vietato utilizzare in commercio la denominazione di «pane fresco»:

a) per designare 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;

b) per il pane posto in vendita successivamente al completamento della cottura di pane parzialmente cotto, comunque conservato;

c) per il pane ottenuto dalla cottura di prodotti intermedi di panificazione, comunque conservati.

4. 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.

5. Il pane ottenuto da una cottura parziale, se è destinato al consumatore finale,

deve essere contenuto in imballaggi singolarmente confezionati 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.

6. Nel caso di prodotto surgelato, oltre a quanto previsto dal comma 5, l'etichetta deve riportare le indicazioni previste dalla normativa vigente in materia di prodotti alimentari surgelati, nonché la dicitura «surgelato».

7. Salvo che il fatto costituisca reato, chiunque viola gli obblighi di cui al presente articolo è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da euro 500 a euro 3.000. In caso di violazioni di particolare gravità o di reiterazione ai sensi dell'articolo 8-bis della legge 24 novembre 1981, n. 689, l'autorità amministrativa dispone la sospensione dell'attività di vendita per un periodo non superiore a venti giorni.

8. I prodotti ottenuti dalla cottura di impasti preparati con farine alimentari, compresi quelli miscelati con sfarinati di grano, devono essere posti in vendita con l'aggiunta alla denominazione di pane della specificazione del vegetale da cui proviene la farina impiegata.

9. Qualora nella produzione del pane siano impiegati, oltre agli sfarinati di grano o di altri cereali, altri ingredienti alimentari, la denominazione di vendita deve essere completata dalla menzione dell'ingrediente utilizzato e, nel caso di più ingredienti, di quello o di quelli caratterizzanti.

### Art. 3.

#### *(Prodotto intermedio di panificazione)*

1. È definito «prodotto intermedio di panificazione» l'impasto, preformato o no, lie-

vitato o no, destinato alla conservazione prolungata e alla successiva cottura per l'ottenimento del prodotto finale pane. È da considerare tale 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, determinando un'effettiva interruzione del ciclo produttivo.

2. Nel caso in cui un'impresa provveda alla lievitazione e alla cottura ovvero alla sola cottura di un prodotto intermedio di panificazione, il pane così ottenuto 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.

#### Art. 4.

*(Pane conservato o a durabilità prolungata)*

1. Il pane sottoposto a trattamenti che ne aumentino la durabilità è posto in vendita con una dicitura aggiuntiva che ne evidenzia lo stato o il metodo di conservazione utilizzato nonché le eventuali modalità di conservazione e di consumo.

2. Al momento della vendita, i prodotti di cui al comma 1 devono essere esposti in scomparti ad essi appositamente riservati.

#### Art. 5.

*(Prodotti utilizzabili per la lievitazione nella panificazione)*

1. Ai fini della presente legge, per lievito si intende un organismo unicellulare, tassonomicamente appartenente, non limitatamente, alla specie *Saccharomyces cerevisiae*, 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. La produzione di lievito deve essere ottenuta a partire da microrganismi presenti in natura, appartenenti, non limitatamente, alla specie *Saccharomyces cerevisiae*, coltivati su substrati provenienti da prodotti di origine agricola.

2. 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.

3. La crema di lievito, denominata anche «lievito liquido», impiegabile nella panificazione deve essere costituita da cellule in massima parte vive e vitali 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.

4. Il lievito secco impiegabile nella panificazione deve essere costituito da cellule in massima parte vive e 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 nella forma attiva, da reidratare nell'acqua prima dell'uso, o istantanea, da aggiungere direttamente all'impasto.

5. 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.



## Art. 6.

*(Paste acide)*

1. Le paste acide essiccate possono essere utilizzate purché prodotte esclusivamente con gli ingredienti previsti all'articolo 2, comma 1. 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 del presente comma.

2. Le paste acide essiccate non sono dotate di adeguato potere fermentativo e, ai fini di cui all'articolo 2, comma 1, 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.

## Art. 7.

*(Definizione di panificio e modalità di vendita)*

1. 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.

2. L'avvio di un nuovo panificio e il trasferimento o la trasformazione di panifici esistenti sono subordinati alla segnalazione certificata di inizio attività (SCIA), come disciplinata dal decreto legislativo 25 novembre 2016, n. 222.

3. 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.

4. Il pane fresco deve essere posto in vendita in scaffali distinti e separati rispetto al

pane ottenuto dal prodotto intermedio di panificazione.

5. 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.

#### Art. 8.

##### *(Forno di qualità)*

1. La denominazione di «forno di qualità» è riservata in via esclusiva al panificio che produce e commercializza pane fresco.

2. La denominazione di «forno di qualità» può essere usata nella denominazione della ditta, dell'insegna o del marchio.

#### Art. 9.

##### *(Responsabile dell'attività produttiva)*

1. Il responsabile dell'attività produttiva di cui all'articolo 7 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 SCIA.

2. Al responsabile dell'attività produttiva è affidato 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.

3. Il responsabile dell'attività produttiva 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.

4. 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 con apposito provvedimento.

5. È esonerato dal corso formativo di cui al comma 4 il responsabile dell'attività produttiva che risulta già in possesso di uno dei seguenti requisiti:

a) 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;

b) 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;

c) aver conseguito un diploma in materie attinenti all'attività di panificazione, compreso in un apposito elenco individuato dalla giunta regionale o della provincia autonoma;

d) 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;

e) 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 al-

meno un anno svolta presso imprese del settore;

f) essere affiancato dal responsabile dell'attività produttiva nella quale è subentrato.

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

#### Art. 10.

##### *(Mutuo riconoscimento)*

1. Fermo restando quanto previsto dal regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari, le disposizioni della 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).

#### Art. 11.

##### *(Pane tradizionale di qualità)*

1. Sono denominati «pane tradizionale di qualità» i tipi di pane 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 dei prodotti agroalimentari istituito dal citato regolamento, 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 qua-

lità» 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.

2. 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 di cui al primo periodo del comma 1.

#### Art. 12.

##### *(Vigilanza)*

1. 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, per la violazione delle disposizioni della medesima legge, ad esclusione di quelle di cui all'articolo 2. Dall'attuazione delle disposizioni del presente comma non devono derivare nuovi o maggiori oneri per la finanza pubblica.

#### Art. 13.

*(Adeguamento della normativa regionale. Clausola di salvaguardia per le regioni a statuto speciale e le province autonome di Trento e di Bolzano)*

1. Entro dodici mesi dalla data di entrata in vigore della presente legge, le regioni adeguano la propria legislazione ai principi in essa contenuti.

2. Le disposizioni della presente legge 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, anche con riferimento alla legge costituzionale 18 ottobre 2001, n. 3.

Art. 14.

*(Adeguamento del regolamento di cui al decreto del Presidente della Repubblica 30 novembre 1998, n. 502)*

1. Il Governo, nell'esercizio della potestà regolamentare ai sensi dell'articolo 17, comma 2, della legge 23 agosto 1988, n. 400, entro sei mesi dalla data di entrata in vigore della presente legge, provvede ad apportare le modifiche necessarie per adeguare il regolamento di cui al decreto del Presidente della Repubblica 30 novembre 1998, n. 502, alle disposizioni della presente legge.

Art. 15.

*(Abrogazioni)*

1. Sono abrogati:

a) gli articoli 14 e 21 della legge 4 luglio 1967, n. 580;

b) l'articolo 8 del regolamento di cui al decreto del Presidente della Repubblica 30 novembre 1998, n. 502;

c) l'articolo 4 del decreto-legge 4 luglio 2006, n. 223, convertito, con modificazioni, dalla legge 4 agosto 2006, n. 248.

Art. 16.

*(Entrata in vigore e disposizioni transitorie)*

1. Le disposizioni della presente legge, notificate alla Commissione europea ai sensi della direttiva (UE) 2015/1535 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 9 settembre 2015, si applicano a decorrere dal sessantesimo giorno successivo alla pubblicazione della medesima legge nella *Gazzetta Ufficiale*.



