

XIX legislatura

## **Dossier del Servizio Studi sull'A.S. n. 413**

Disposizioni in materia di  
produzione e vendita del pane

luglio 2023  
n. 107



servizio studi del Senato

ufficio ricerche nei settori delle  
attività produttive e agricoltura



SERVIZIO STUDI  
TEL. 066706-2451  
[studi1@senato.it](mailto:studi1@senato.it)

---

I dossier del Servizio studi sono destinati alle esigenze di documentazione interna per l'attività degli organi parlamentari e dei parlamentari. I testi e i contenuti normativi ufficiali sono solo quelli risultanti dagli atti parlamentari. Il Senato della Repubblica declina ogni responsabilità per la loro eventuale utilizzazione o riproduzione per fini non consentiti dalla legge. I contenuti originali possono essere riprodotti, nel rispetto della legge, a condizione che sia citata la fonte.

XIX legislatura

## **Dossier del Servizio Studi sull'A.S. n. 413**

Disposizioni in materia di  
produzione e vendita del pane

luglio 2023  
n. 107

a cura di: *Davide Zaottini*

Classificazione Teseo: Pane e panificazione. Commercio al dettaglio.  
Produzione, trasformazione e commercializzazione.



## INDICE

IL CONTENUTO DEL DISEGNO DI LEGGE (ATTO SENATO N. 413) .....	7
Sintesi .....	7
Obiettivi.....	7
Definizioni di pane, prodotto intermedio di panificazione e lievito .....	7
Utilizzo in commercio delle diverse denominazioni di pane.....	8
Sanzioni.....	9
Caratteristiche e tipologie di pane, aggiunte e ingredienti particolari .....	10
Grissini .....	11
Commercializzazione del pane conservato o a durabilità prolungata.....	12
Prodotti utilizzabili per la lievitazione nella pianificazione.....	12
Pane fresco tradizionale .....	13
Definizione di panificio, modalità di vendita e di trasporto del pane, responsabile dell'attività produttiva .....	14
Mutuo riconoscimento e indicazione del Paese d'origine del pane e dei suoi ingredienti.....	15
Pane made in Italy 100 per cento .....	16
Festa del pane .....	17
Vigilanza sull'attuazione.....	17
Abrogazioni.....	18
Entrata in vigore.....	18
 SINTESI DELLE AUDIZIONI E DEI DOCUMENTI ACQUISITI DALLA 9 <sup>A</sup> COMMISSIONE PERMANENTE DEL SENATO IN RELAZIONE ALL'A.S. N. 413 ...	19
Obiettivi.....	19
Definizioni e utilizzo in commercio delle diverse denominazioni di pane.....	19
Caratteristiche e tipologie di pane, aggiunte e ingredienti particolari .....	21
Grissini .....	21
Prodotti utilizzabili per la lievitazione .....	22
Pane fresco tradizionale .....	22
Definizione di panificio, modalità di vendita e di trasporto del pane, responsabile dell'attività produttiva .....	23
Mutuo riconoscimento e indicazione del Paese d'origine del pane e dei suoi ingredienti.....	24

Pane made in Italy 100 per cento .....	24
Festa del pane .....	24
Attuazione della normativa .....	25

## IL CONTENUTO DEL DISEGNO DI LEGGE ([ATTO SENATO N. 413](#))

### *Sintesi*

Il disegno di legge prevede **disposizioni in materia di produzione e di vendita del pane**.

L'**articolo 1** reca gli **obiettivi della proposta**: garantire la corretta informazione dei consumatori e la valorizzazione del pane fresco. L'articolo, prodotto intermedio di panificazione e lievito. L'**articolo 2** reca la **definizione** di "pane" e disciplina inoltre l'**utilizzo in commercio delle diverse denominazioni di pane**.

Gli **articoli 3, 4 e 5** disciplinano le **caratteristiche e tipologie di pane, aggiunte e ingredienti particolari**. L'**articolo 6** disciplina i **grissini**. L'**articolo 7** reca la definizione di **prodotto intermedio di panificazione**. L'**articolo 8** disciplina la commercializzazione del **pane conservato o a durabilità prolungata**. L'**articolo 9** reca la **definizione di lievito** e indica i **prodotti utilizzabili per la lievitazione nella pianificazione**. Il successivo **articolo 10** (pasta madre essiccata) **consente l'utilizzo di pasta madre essiccata**. L'**articolo 11** disciplina l'utilizzo della denominazione di "**pane fresco tradizionale**". Gli **articoli 12 e 13** recano la **definizione di panificio** e disciplinano le **modalità di vendita e di trasporto del pane**, nonché la qualifica di **responsabile dell'attività produttiva**. L'**articolo 14** reca la disciplina relativa al **mutuo riconoscimento e all'indicazione del Paese d'origine del pane e dei suoi ingredienti**. L'**articolo 15** chiarisce che si intende realizzato interamente in Italia il pane fatto con **materie prime di origine italiana**, classificabile come "**Made in Italy 100 per cento**". L'**articolo 16** istituisce la "**Festa del pane**". La **vigilanza sull'attuazione** del disegno di legge in esame è esercitata, secondo quanto prevede l'**articolo 17**, comma 1, della proposta, dalle **aziende sanitarie locali** e dai **comuni** competenti per territorio. L'**articolo 18** dispone in relazione all'adeguamento della normativa regionale e reca la clausola di salvaguardia. L'**articolo 19** abroga le disposizioni il cui contenuto viene riprodotto nella proposta di legge in esame, che è tesa a consolidare la normativa in materia di produzione e di vendita del pane in un testo normativo principale. L'**articolo 20** disciplina, infine, l'entrata in vigore delle suddette disposizioni.

### *Obiettivi*

La **finalità** principale della proposta (**articolo 1**) è quella di garantire il diritto ad una **corretta informazione** nei confronti dei **consumatori** e di **valorizzare e tutelare il pane fresco**, quale patrimonio culturale nazionale frutto del lavoro e dell'insieme delle competenze, delle conoscenze, delle pratiche e delle tradizioni.

### *Definizioni di pane, prodotto intermedio di panificazione e lievito*

L'**articolo 2**, comma 1, reca la **definizione normativa** di "**pane**": il prodotto ottenuto dalla **cottura** totale o parziale di una **pasta**, convenientemente **lievitata**

utilizzando il lievito (di cui all'articolo 9, 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.

L'**articolo 7** definisce “**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 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.

Il “**lievito**” viene definito dall'**articolo 9, comma 1** un **organismo** unicellulare, tassonomicamente appartenente, non limitatamente, alla specie *Saccharomyces cerevisiae*, avente la **capacità di fermentare 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, coltivati su substrati provenienti da prodotti di origine agricola. È ammesso l'uso di specie di lievito tassonomicamente affini alla specie *Saccharomyces cerevisiae* e con simile capacità di fermentazione.

#### *Utilizzo in commercio delle diverse denominazioni di pane*

L'**articolo 2** comma 2, lettera *a*) specifica che 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 lievitazione, senza utilizzo di additivi. 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.

La denominazione di “**pane di pasta madre**” (lettera *b*) del comma 2) è invece riservata al pane che è stato prodotto mediante l'**utilizzo esclusivo**, ai fini della fermentazione dell'impasto, di **pasta madre** (di cui all'articolo 9, comma 5), e senza ulteriori aggiunte di altri agenti lievitanti.

In caso di utilizzo contestuale di pasta madre e di altri lieviti, invece, la lettera *c*) del comma 2 prevede la denominazione di “**pane con pasta madre**”.

Il pane che rientra nelle condizioni previste dalle lettere *a*) e *b*) o *a*) e *c*) può essere denominato, rispettivamente, “**pane fresco di pasta madre**” o “**pane fresco con pasta madre**”.



L'articolo 2, ai commi 3 e 4, **vieta l'utilizzo in commercio della denominazione di "pane fresco"**, "pane di giornata", "pane appena sfornato" e "pane caldo" nonché di qualsiasi altra denominazione che possa indurre in inganno il consumatore:

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. Il **"prodotto intermedio di panificazione"** è **definito dall'articolo 7** del disegno di legge in esame come l'**impasto**, preformato o no, lievitato 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.

Il **pane ottenuto da una cottura parziale** (articolo 2, comma 5), 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 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 (articolo 2, comma 6), inoltre, l'etichetta deve riportare le indicazioni previste dalla normativa vigente in materia di prodotti alimentari surgelati, nonché la dicitura **"surgelato"**.

Per i prodotti ottenuti dalla cottura di impasti preparati con **farine alimentari diverse dagli sfarinati di grano**, anche miscelati con quest'ultimi, devono essere posti in vendita **specificando il vegetale da cui proviene la farina impiegata** (articolo 2, comma 7). 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 (articolo 2, comma 8).

Il comma 9 dell'articolo 2 stabilisce che **il pane deve essere venduto a peso**.

### ***Sanzioni***

Salvo che il fatto costituisca reato, **chiunque viola gli obblighi** relativi alle modalità di commercio del pane istituiti dall'articolo 2 del disegno di legge in esame **è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di**

**una somma da 500 a 3.000 euro.** In caso di violazioni di particolare gravità o di reiterazione ai sensi dell'articolo 8-*bis* della legge n. 689 del 1981 l'autorità amministrativa dispone la **sospensione dell'attività di vendita** per un periodo non superiore a venti giorni.

Ai sensi del citato articolo 8-*bis*, salvo quanto previsto da speciali disposizioni di legge, si ha **reiterazione** quando, nei **cinque anni successivi** alla commissione di una violazione amministrativa, accertata con provvedimento esecutivo, lo stesso soggetto commette un'altra violazione della stessa indole. Si ha reiterazione anche quando più violazioni della stessa indole commesse nel quinquennio sono accertate con unico provvedimento esecutivo. Si considerano della stessa indole le violazioni della medesima disposizione e quelle di disposizioni diverse che, per la natura dei fatti che le costituiscono o per le modalità della condotta, presentano una sostanziale omogeneità o caratteri fondamentali comuni.

### *Caratteristiche e tipologie di pane, aggiunte e ingredienti particolari*

L'**articolo 3** stabilisce il **contenuto in acqua del pane a cottura completa**, con riferimento a diverse pezzature:

<b>Pezzatura</b>	<b>Contenuto massimo di acqua</b>
Fino a 70 grammi	29 per cento
Da 100 a 250 grammi	31 per cento
Da 300 a 500 grammi	34 per cento
Da 600 grammi a 1 kilogrammo	38 per cento
Oltre il kilogrammo	40 per cento

Tali valori (comma 1) si applicano qualunque sia il tipo di sfarinato impiegato nella produzione del medesimo, con la sola eccezione del pane prodotto con **farina integrale** per il quale è consentito un **aumento del 2 per cento**.

Il comma 2 prevede che, per le pezzature di peso intermedio tra quelle sopra indicate il contenuto massimo in acqua sia quello risultante dalla **interpolazione fra i due valori-limite**.

Il comma 3 stabilisce che le **altre caratteristiche analitiche** del pane devono **identificarsi con quelle degli sfarinati con i quali il pane è stato prodotto**, secondo quanto previsto dal regolamento di cui al [D.P.R. n. 187 del 2001](#), con un margine di tolleranza pari a una maggiorazione di 0,05 sul contenuto in ceneri, rispetto a quello degli sfarinati impiegati nella produzione del pane.

Il D.P.R. n. 187 del 2001 reca, agli articoli da 1 a 5, la normativa sulla produzione e commercializzazione di sfarinati. Gli articoli 1 e 2 disciplinano, rispettivamente, le caratteristiche delle farine di grano tenero e delle farine di grano duro, specificando, tra l'altro, l'umidità massima, il minimo (ove previsto) e il massimo contenuto di ceneri e il minimo contenuto di proteine. L'articolo 3 prevede che le farine di cereali diversi dal grano, se miscelate con sfarinati di grano in qualsiasi proporzione, devono essere poste in vendita con la chiara indicazione della denominazione di cereale da cui proviene la farina miscelata con quella di grano. L'articolo 4 vieta l'aggiunta alle farine di sostanze organiche e inorganiche di qualsiasi natura, nonché qualsiasi trattamento degli sfarinati

con agenti fisici o chimici, salvi i competenti provvedimenti del Ministero della salute. È inoltre vietato vendere, detenere per vendere, nonché impiegare per la panificazione, pastificazione o altri usi alimentari, sfarinati aventi caratteristiche diverse da quelle stabilite dal regolamento stesso o comunque alterati, adulterati, sofisticati o invasi da parassiti animali o vegetali. L'articolo 5 reca le norme sul confezionamento prevedendo che gli sfarinati siano posti in vendita in imballaggi preconfezionati chiusi all'origine.

L'**articolo 4** indica le differenti tipologie di pane, in ragione del tipo di farina utilizzata nella sua produzione: “pane di tipo 00” (prodotto con farina di grano tenero avente le caratteristiche del tipo 00); “pane di tipo 0”; “pane di tipo 1”; “pane di tipo 2”; “pane di tipo integrale”; “pane di semola” e “pane di semolato”.

L'**articolo 5** consente, nella produzione di pane (come definito dall'articolo 2, comma 1) e **in aggiunta** ai relativi ingredienti, **l'impiego delle seguenti sostanze** (comma 1):

- a) farine di cereali maltati;
- b) estratti di malto;
- c) alfa e beta amilasi e altri enzimi naturalmente presenti negli sfarinati utilizzati;
- d) paste acide essiccate, purché prodotte esclusivamente con gli ingredienti previsti dall'articolo 2;
- e) farine pregelatinizzate di frumento;
- f) glutine;
- g) amidi alimentari;
- h) zuccheri.

Nel caso siano aggiunte **sostanze grasse**, il pane deve contenere **non meno del 3 per cento di materia grassa** totale riferito alla sostanza secca (comma 2). Lo strutto commestibile, ottenuto dai tessuti adiposi del suino, è designato con la sola parola strutto (comma 5). Nel caso di aggiunta di **malto**, il pane deve contenere **non meno del 4 per cento di zuccheri riduttori**, espressi in maltosio, riferiti alla sostanza secca (comma 3). Nel caso di aggiunta di **zuccheri**, il pane deve contenere **non meno del 2 per cento di zuccheri riduttori** riferito alla sostanza secca (comma 4). Il comma 6 prevede che ai **pani** ottenuti con **sfarinati alimentari diversi da quelli di grano o miscelati** con questi ultimi, nonché ai pani ottenuti con **l'aggiunta** di ingredienti di cui ai commi da 3 a 5, si applicano le **percentuali di umidità di cui all'articolo 3**, commi 1 e 2, **umentate del 10 per cento**, ad eccezione del **pane di segale**, per il quale è consentito, indipendentemente dalla pezzatura, un **tenore di umidità non superiore al 44 per cento** (comma 7).

### *Grissini*

L'**articolo 6** stabilisce la denominazione di “**grissino**” per il **pane a forma di bastoncino**, ottenuto dalla **cottura di una pasta lievitata**, preparata con gli sfarinati di frumento utilizzabili nella panificazione, acqua e lievito, con o senza sale alimentare. I grissini sono **prodotti** in applicazione delle **medesime disposizioni** previste dal disegno di legge per il **pane**; sono **confezionati**

**all'origine in involucri chiusi e sigillati** e venduti in tali confezioni, fatta salva la possibilità di vendita allo stato sfuso esclusivamente da parte dei panifici (vedi *infra* articolo 12).

### ***Commercializzazione del pane conservato o a durabilità prolungata***

L'**articolo 8**, comma 1, stabilisce che, fatte salve le norme vigenti in materia, al **pane non preimballato** ai sensi dell'articolo 44 del [regolamento \(UE\) n. 1169/2011](#) si applicano le disposizioni relative alle indicazioni obbligatorie che devono accompagnare la denominazione di un alimento previste dall'allegato VI, parte A, punto 1, del medesimo regolamento (UE) n. 1169/2011. In particolare, tale disposizione prevede che la denominazione dell'alimento comprenda o sia **accompagnata da un'indicazione dello stato fisico** nel quale si trova il prodotto o dello specifico trattamento che esso ha subito (ad esempio "in polvere", "ricongelato", "liofilizzato", "surgelato", "concentrato", "affumicato"), nel caso in cui l'omissione di tale informazione potrebbe indurre in errore l'acquirente.

L'articolo 44 del citato regolamento europeo prevede che, ove gli alimenti siano offerti in vendita al consumatore finale o alle collettività **senza preimballaggio** oppure siano **imballati sui luoghi di vendita** su richiesta del consumatore o preimballati per la vendita diretta sia **obbligatoria la fornitura delle indicazioni relative a qualsiasi ingrediente** o coadiuvante tecnologico presente nell'allegato II al regolamento europeo (o derivato da una sostanza o un prodotto elencato in detto allegato) che elenca una serie di sostanze o prodotti in grado di provocare **allergie o intolleranze**, usato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento e ancora presente nel prodotto finito, anche se in forma alterata. Gli articoli 9 e 10 del regolamento prevedono ulteriori indicazioni relative ai prodotti la cui fornitura non è però obbligatoria, a meno che gli Stati membri adottino disposizioni nazionali che richiedono la fornitura, parziale o totale, di tali indicazioni o loro elementi.

Il comma 2 prevede che il **pane non preimballato** ai sensi del citato regolamento europeo, per il quale viene utilizzato un metodo di conservazione ulteriore rispetto ai metodi sottoposti agli obblighi informativi previsti dalla normativa nazionale e dell'Unione europea, sia posto in vendita con una **dicitura aggiuntiva** che ne **evidenzi il metodo di conservazione utilizzato**, nonché le **eventuali modalità di conservazione e di consumo**.

Il comma 3 precisa che, al momento della vendita, i prodotti di cui al comma 1 debbano essere esposti in scomparti ad essi appositamente riservati.

### ***Prodotti utilizzabili per la lievitazione nella pianificazione***

L'**articolo 9** indica i prodotti utilizzabili per la lievitazione nella panificazione. Il comma 1 reca la **definizione** di "lievito" (vedi *supra*).

Il comma 2 precisa che 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** (comma 3), 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.

Il **lievito secco** (comma 4) 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 sia nella **forma attiva**, da reidratare nell'acqua prima dell'uso, o istantanea, da **aggiungere direttamente all'impasto**.

Il comma 5 reca la definizione di “**pasta madre**” o “**lievito naturale**”: 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 (cosiddetti “*starter*”) costituite da **batteri lattici**, senza materiale di supporto ed esenti da contaminanti.

Il successivo **articolo 10** (pasta madre essiccata) **consente l'utilizzo di pasta madre essiccata** (purché ottenuta da pasta madre, come definita dall'articolo 9, comma 5, e sottoposta a successivo trattamento di essiccazione). Il comma 2 precisa che, ai fini del processo di lievitazione, la pasta madre essiccata deve essere **integrata con il lievito**.

### *Pane fresco tradizionale*

L'**articolo 11** prevede che siano denominati “**pane fresco tradizionale**”

- i tipi di pane tradizionali tipici locali identificati dalle regioni ai sensi dell'articolo 8 del [decreto legislativo n. 173 del 1998](#) e del relativo regolamento attuativo ([D.M. 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;
- 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**, se prodotti nel rispetto di quanto disposto dall'articolo 2, comma 2, lettera *a*), della proposta di legge legge.

Il comma 2 stabilisce che **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.

*Definizione di panificio, modalità di vendita e di trasporto del pane, responsabile dell'attività produttiva*

L'**articolo 12**, comma 1, reca la definizione di "**panificio**": l'impresa che **dispone di un 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.

Il comma 2 subordina l'avvio di un nuovo panificio e il trasferimento o la trasformazione di panifici esistenti alla **segnalazione certificata di inizio attività (SCIA)**, come disciplinata dal [decreto legislativo n. 222 del 2016](#).

Il comma 3 **consente** al titolare del panificio di **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 comma 4 specifica che il **pane fresco** deve essere posto in vendita in **scaffali distinti e separati** rispetto al pane ottenuto dal prodotto intermedio di panificazione.

Il comma 5 stabilisce che 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.

Il comma 6 prevede che gli **esercizi in cui il pane è venduto promiscuamente ad altri generi** devono disporre, per il pane, di **apposite attrezzature, distinte** da quelle adibite alla vendita degli altri generi.

Il comma 7 specifica che il **trasporto del pane** dal luogo di lavorazione all'esercizio di vendita, a pubblici esercizi o a comunità deve essere effettuato in **recipienti lavabili e muniti di copertura a chiusura**, in modo che il pane risulti al riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento. Allo stesso tempo, **è vietata la vendita del pane in forma ambulante e nei pubblici mercati**, fatta eccezione per quelli coperti, purché vi siano le garanzie di cui agli articoli precedenti.

Il comma 8, ripropone il **divieto** (già previsto dal D.P.R. n. 187 del 2001) di **vendere o detenere per vendere pane alterato**, adulterato, sofisticato o infestato da parassiti animali o vegetali.

Il **responsabile del panificio** 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 (articolo 13)**.

Il responsabile dell'attività produttiva svolge la propria attività in completa **autonomia** relativamente alla gestione, all'organizzazione e all'attuazione della produzione, ed ha il compito di **assicurare**:

- l'utilizzo di **materie prime in conformità alle norme vigenti**;
- l'osservanza delle **norme igienico-sanitarie**;
- la **qualità** del prodotto finito.

Per **ogni panificio** e per **ogni unità locale** di un impianto di produzione presso il quale è installato un **laboratorio di panificazione deve essere individuato un responsabile dell'attività produttiva**.

Il **responsabile dell'attività produttiva è tenuto a frequentare un corso di formazione professionale** erogato nel rispetto di specifiche condizioni, a meno che risulti già in possesso di specifici requisiti.

Il corso di formazione deve essere erogato ai sensi della legge n. 845 del 1978 (Legge-quadro in materia di formazione professionale) e nel rispetto dei principi di cui all'articolo 8 del [decreto legislativo n. 13 del 2013](#), dalla regione o dalla provincia autonoma competente per territorio, valido in tutto il territorio nazionale, il cui contenuto e la cui durata sono stabiliti tramite accordo in sede di Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano, sentite le associazioni di rappresentanza e di categoria rappresentative a livello territoriale. Le regioni e le province autonome aggiornano i programmi pluriennali e i piani annuali di attuazione per le attività di formazione professionale alle finalità di cui al presente comma.

Il responsabile del panificio è **esoneroato** dalla frequenza del corso formativo nel caso in cui risulti 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 di istruzione secondaria di secondo grado in esito a percorsi coerenti con l'attività di panificazione, compresi in un apposito elenco individuato dalla giunta regionale o da analogo organo della provincia autonoma;
- d) aver ottenuto una qualifica triennale o un diploma quadriennale in esito a percorsi di istruzione e formazione professionale coerenti con l'attività di panificazione, 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.

*Si valuti l'opportunità di fare riferimento agli standard minimi piuttosto che ai principi di cui all'articolo 8 di cui al decreto legislativo n. 13 del 2013.*

### ***Mutuo riconoscimento e indicazione del Paese d'origine del pane e dei suoi ingredienti***

**L'articolo 14 consente la commercializzazione nel territorio italiano dei prodotti legalmente fabbricati e commercializzati negli altri Stati membri**

dell'Unione europea o in **Turchia** o in uno Stato parte contraente dell'accordo sullo **Spazio economico europeo** (SEE), fermo restando quanto previsto dal [regolamento \(CE\) n. 852/2004](#) sull'igiene dei prodotti alimentari. Sull'**etichetta** di tali prodotti oltre a quanto previsto dagli articoli 7 e 8, deve essere riportata la dicitura: “pane di produzione non interamente italiana”, con la **specifica delle fasi di produzione, quali l'impasto, la lievitazione, la semicottura e cottura, nonché lo Stato nel quale sono state effettuate**, nel rispetto dell'articolo 26 del [regolamento \(UE\) n. 1169/2011](#) (relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori), fermo restando quanto previsto dall'articolo 18 del [regolamento \(CE\) n. 178/2002](#) (sulla sicurezza alimentare).

Fatti salvi i requisiti di etichettatura stabiliti dalle disposizioni sulle specialità tradizionali garantite e sulle indicazioni e denominazioni geografiche protette, l'articolo 26 del regolamento (UE) n. 1169/2011 prevede che l'**indicazione del Paese d'origine o del luogo di provenienza** sia obbligatoria:

a) nel caso in cui l'omissione di tale indicazione possa **indurre in errore il consumatore** in merito al Paese d'origine o al luogo di provenienza reali dell'alimento, in particolare se le informazioni che accompagnano l'alimento o contenute nell'etichetta nel loro insieme potrebbero altrimenti far pensare che l'alimento abbia un differente Paese d'origine o luogo di provenienza;

b) per alcune tipologie di carni.

Quando viene indicato il Paese d'origine o il luogo di provenienza di un alimento, ed esso non coincide con quello del suo ingrediente primario, deve essere indicato anche il Paese d'origine o il luogo di provenienza di tale ingrediente primario; in alternativa il Paese d'origine o il luogo di provenienza dell'ingrediente primario può essere indicato come diverso da quello dell'alimento.

Le norme sulla **rintracciabilità degli alimenti** previste dal regolamento europeo sulla sicurezza alimentare prevedono che essa sia disposta in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione. Gli operatori del settore alimentare e dei mangimi devono essere in grado di individuare chi abbia fornito loro un alimento, un mangime, un animale destinato alla produzione alimentare o qualsiasi sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime, nonché le imprese alle quali hanno fornito i propri prodotti. A tal fine detti operatori devono disporre di sistemi e di procedure che consentano di mettere a disposizione delle autorità competenti, che le richiedano, le informazioni al riguardo.

Gli alimenti o i mangimi che sono immessi sul mercato della Comunità o che probabilmente lo saranno devono essere adeguatamente etichettati o identificati per agevolarne la rintracciabilità, mediante documentazione o informazioni pertinenti secondo i requisiti previsti in materia da disposizioni più specifiche.

### ***Pane made in Italy 100 per cento***

L'**articolo 15** chiarisce che si intende realizzato interamente in Italia il pane fatto con **materie prime di origine italiana**, classificabile come “**Made in Italy 100 per cento**” ai sensi della normativa vigente. Le modalità di applicazione di tale disposizione sono stabilite con decreto del Ministro delle imprese e del *made in*



*Italy*, di concerto con il Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

*Si valuti l'opportunità di prevedere un termine per l'adozione del decreto attuativo.*

Le indicazioni di **origine false** o **fallaci** sono punite ai sensi dell'articolo 517 del codice penale.

Tale norma stabilisce che chiunque ponga in vendita o metta altrimenti in circolazione opere dell'ingegno o prodotti industriali, con nomi, marchi o segni distintivi nazionali o esteri, atti a indurre in inganno il compratore sull'origine, provenienza o qualità dell'opera o del prodotto, venga punito, se il fatto non è previsto come reato da altra disposizione di legge, con la **reclusione fino a due anni** e con la **multa fino a 20.000 euro**.

### ***Festa del pane***

L'**articolo 16** istituisce la "**Festa del pane**", che ricorre la prima domenica di maggio di ogni anno e non determina gli effetti civili di cui alla legge 27 maggio 1949, n. 260, quale momento per celebrare l'importanza di tale alimento nella cultura italiana e nella società in generale. In occasione di tale festività, le regioni, le province e i comuni possono promuovere, nell'ambito della loro autonomia e delle rispettive competenze, iniziative di valorizzazione del pane.

### ***Vigilanza sull'attuazione***

La **vigilanza sull'attuazione** del disegno di legge in esame è esercitata, secondo quanto prevede l'**articolo 17**, comma 1, della proposta, 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 inerenti alle modalità di commercio del pane già previste dall'articolo 2 del disegno di legge in esame.

Il comma 2 reca la clausola d'invarianza finanziaria per cui dall'attuazione delle disposizioni del comma stesso non devono derivare nuovi o maggiori oneri per la finanza pubblica.

*Si valuti l'opportunità di chiarire la portata normativa della clausola di invarianza specificando le disposizioni che non devono determinare nuovi o maggiori oneri per la finanza pubblica.*

### *Adeguamento della normativa regionale e clausola di salvaguardia*

L'**articolo 18**, comma 1, **prevede** che, **entro dodici mesi** dalla data di entrata in vigore del disegno di legge in esame, le **regioni adeguino la propria legislazione ai principi in essa contenuti**.

Il comma 2 specifica che le disposizioni del disegno di legge si applicano nelle regioni a statuto speciale e nelle province autonome di Trento e di Bolzano compatibilmente con i rispettivi statuti e le relative norme di attuazione, anche con riferimento alla legge costituzionale n. 3 del 2001.

### *Abrogazioni*

L'**articolo 19** abroga:

- a) il titolo III della legge n. 580 del 1967;
- b) il regolamento di cui al D.P.R. n. 502 del 1998;
- c) l'articolo 4 del decreto legge n. 223 del 2006;
- d) il regolamento di cui al decreto del Ministro dello sviluppo economico 1° ottobre 2018, n. 131.

Si tratta sostanzialmente di disposizioni il cui contenuto viene riprodotto nella proposta di legge in esame, che **consolida la normativa in materia di produzione e di vendita del pane** in un unico testo normativo e, contestualmente, abroga le disposizioni elencate dall'articolo 19.

### *Entrata in vigore*

L'**articolo 20** prevede che le **disposizioni** del disegno di legge in esame siano **notificate alla Commissione europea** ai sensi della direttiva (UE) 2015/1535 e trovino **applicazione a decorrere dal sessantesimo giorno** successivo alla pubblicazione della medesima legge nella Gazzetta Ufficiale.

## SINTESI DELLE AUDIZIONI E DEI DOCUMENTI ACQUISITI DALLA 9<sup>A</sup> COMMISSIONE PERMANENTE DEL SENATO IN RELAZIONE ALL'[A.S. N. 413](#)

Nell'ambito dei lavori della 9<sup>a</sup> Commissione permanente del Senato (Industria, commercio, turismo, agricoltura e produzione agroalimentare) [sono intervenuti](#) per fornire osservazioni e suggerimenti in relazione al disegno di legge in esame: [CNA Agroalimentare, Confartigianato Imprese e Casartigiani](#); Federazione italiana esercenti specialisti dell'alimentazione ([FIESA](#)) - Assopanificatori pasticceri; Federazione italiana panificatori pasticceri e affini ([FIPPA](#)); [Consorzio di tutela del pane toscano DOP](#); [Consorzio di tutela del pane di Altamura DOP](#); [Azienda Grande Impero](#); [Federdistribuzione, ANCD CONAD e ANCC COOP](#); [Unione Italiana Food](#); Associazione industriali mugnai d'Italia (ITALMOPA); Associazione industria commercio artigianato servizi e turismo ([AICAST](#)); Associazione nazionale cerealisti ([ANACER](#)); Associazione italiana panificatori e affini ([ASSIPAN](#)) .

### *Obiettivi*

Nel corso delle audizioni è stato osservato che, poiché il disegno di legge in esame intende porsi come testo normativo di riferimento per la produzione di pane, i suoi obiettivi dovrebbero essere allargati alla **valorizzazione dell'intero comparto** e non solo del pane fresco (Unione Italiana *Food*, FIESA).

### *Definizioni e utilizzo in commercio delle diverse denominazioni di pane*

Nel corso delle audizioni è stato osservato che stabilire un tempo di 72 ore entro il quale la conservazione è ammessa rappresenterebbe una forzatura estremamente difficile da controllare (articolo 2, comma 2 del disegno di legge). Di conseguenza, è stato richiesto di **mantenere il solo divieto di usare il termine “pane fresco” quando questo viene ottenuto attraverso l'utilizzo di semilavorati congelati o surgelati** acquistati e non di propria produzione (CNA Agroalimentare, Confartigianato Imprese e Casartigiani). Per altro verso è stato richiesto di eliminare divieto di utilizzare la denominazione di “pane fresco” per il pane destinato ad essere posto in vendita oltre le ventiquattro ore successive al momento in cui è stato completato il processo produttivo (articolo 2, comma 3), lasciando come unico elemento vincolo la sussistenza di un processo di produzione per il quale non intercorra un intervallo di tempo superiore alle 72 ore dall'inizio della lavorazione fino al momento della messa in vendita del prodotto (Unione Italiana *Food*). Un altro soggetto intervenuto in audizione ha richiesto che venga 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 completamento della cottura”**, riducendo allo stesso tempo **da ventiquattro a**

**dodici** le ore entro le quali il pane deve essere posto in vendita per essere considerato “pane fresco” (ASSIPAN).

Inoltre, è stato richiesto di **limitare il divieto di utilizzo alla dicitura “pane fresco”**, evitando il divieto di utilizzo di diciture come “pane appena sfornato” o “pane di giornata” (CNA Agroalimentare, Confartigianato Imprese e Casartigiani, Consorzio di tutela del pane di Altamura DOP).

Osservando che un eccessivo dettaglio nelle qualificazioni dei vari tipi di pane rischia di essere controproducente rispetto all’obiettivo di garantire maggiore chiarezza e informazione ai consumatori, è stato richiesto di **eliminare la distinzione fra “pane di pasta madre” e “pane con pasta madre”** (Federdistribuzione, ANCD CONAD e ANCC COOP). Per altro verso, è stato richiesto di precisare caratteristiche fondamentali come il pH del pane, il contenuto in acido lattico e acido acetico e consentire l’utilizzo della dizione “pane fresco con pasta madre” solo nel caso in cui il **lievito madre sia prevalente** (come capacità lievitante) rispetto alle altre tipologie di agenti lievitanti (Consorzio di tutela del pane toscano DOP). È stato inoltre suggerito di specificare una definizione di **“lievito madre di qualità”** ottenuto secondo il metodo tradizionale dei rinfreschi pluri-giornalieri senza ausilio di alcuno *starter* di avviamento (coltura di batteri), bensì, mediante la fermentazione ottenuta esclusivamente ad opera dei microrganismi ambientali specifici e caratterizzanti il territorio (Consorzio di tutela del pane di Altamura DOP). Ancora, con riferimento alla definizione di lievito madre, è stato richiesto di sottolineare anche il metodo di lavorazione, introducendo la definizione di **“pane di pasta madre a lievitazione naturale”**, la quale prevede necessariamente due fasi di lievitazione con una lavorazione intermedia (Azienda Grande Impero).

In relazione alla **definizione di pane** recata dall’articolo 2, è stato richiesto di **integrare i riferimenti alle altre forme di lievito di cui all’articolo 9, commi 2, 3, 4 e 5** così come reperibili in commercio, oltre a quello già presente alle popolazioni microbiche di cui all’articolo 9, comma 1 (CNA Agroalimentare, Confartigianato Imprese e Casartigiani; Unione Italiana *Food*). È stato inoltre richiesto di eliminare dalla definizione il riferimento a **“spezie ed erbe aromatiche”** per includerlo nel comma 8 fra gli altri ingredienti che, ove impiegati devono essere inclusi nella denominazione. Ancora, con riferimento al comma 8 dell’articolo 2, è stato richiesto di modificarlo in modo che preveda espressamente che “nella produzione del pane **possono essere impiegati**, oltre agli sfarinati di grano o di altri cereali, anche **altri ingredienti alimentari**” (FIPPA). Con riferimento alla quantità di pasta madre, di farine diverse dal grano e di altri, è stato richiesto di prevedere **l’indicazione delle relative percentuali** (AICAST).

A proposito della definizione di **pane “surgelato”** recata dall’articolo 2, comma 6, è stato osservato che la disciplina dell’Unione (allegato VI, parte A, punto 2 del

regolamento n. 1169/2011) prevede che, nel caso di vendita previo scongelamento, la denominazione dell'alimento venga sempre accompagnata dalla **designazione "scongelato"** (CNA Agroalimentare, Confartigianato Imprese e Casartigiani).

È stato richiesto di **eliminare l'obbligo esclusivo di vendita del pane a peso** (articolo 2, comma 9), già previsto dall'articolo 23 della legge n. 580 del 1967, introducendo anche la possibilità di **vendita a pezzo** con peso minimo garantito (Federdistribuzione, ANCD CONAD e ANCC COOP, FIPPA).

### *Caratteristiche e tipologie di pane, aggiunte e ingredienti particolari*

È stato richiesto di **eliminare la tabella** prevista dall'articolo 3 (liberalizzando il contenuto di umidità del pane) in quanto sarebbe **eccessivamente analitica nel prevedere le caratteristiche del pane** (Federdistribuzione, ANCD CONAD e ANCC COOP), il comma 3 relativo al **controllo sulle ceneri** (ASSIPAN) e, in senso più ampio, l'intero articolo in quanto **non sarebbe più in linea con i moderni processi produttivi e lo sviluppo delle ricette** (Unione Italiana *Food*).

È stato richiesto (ASSIPAN) di modificare l'articolo 5 **eliminando la distinzione** fra le due tipologie di sfarinati di **grano tenero** (0 e 00) e le due tipologie di sfarinati di **grano duro** (semola e semolato).

È stato inoltre richiesto di **integrare** la lista delle **aggiunte e ingredienti particolari** (articolo 5) considerando altri ingredienti "di base" per la produzione di pane (panetteria ordinaria) e, in particolare, **grassi e oli alimentari industriali ammessi dalla legge, cereali interi o in granella, semi, semi oleosi e frutta secca** (Unione Italiana *Food*). È stato inoltre richiesto di **eliminare le percentuali minime** individuate dai commi 2, 3 e 4 dell'articolo 5, in quanto queste non sarebbero più caratterizzanti della tipologia di pane prodotto, mentre la presenza degli ingredienti particolari e la relativa percentuale presente nel prodotto verrebbe comunque indicata nella lista degli ingredienti (ASSIPAN). Al comma 6 dell'articolo 5, è stato richiesto di sostituire le parole "di ingredienti di cui ai commi 3 e 5" con le seguenti: "di strutto e di olio di oliva ed oli vegetali", in quanto, se il comma 6 prevede per i pani ottenuti con l'aggiunta di strutto di cui al comma 5 una percentuale di umidità aumentata del 10 per cento rispetto all'articolo 3, la **stessa deroga** dovrebbe essere applicata ai pani ottenuti con olio di oliva e oli vegetali in quanto entrambi grassi anidri (ASSIPAN).

### *Grissini*

È stato richiesto di **eliminare l'obbligo di confezionamento all'origine dei grissini**, previsto dall'articolo 6, comma 2 (Federdistribuzione, ANCD CONAD e ANCC COOP).

### *Commercializzazione del pane conservato o a durabilità prolungata*

Sottolineando che si tratta di proposte in linea con le prassi di mercato, è stato richiesto di specificare che, in relazione al pane “dorato”, gli **obblighi informativi** possono essere assolti con le seguenti diciture: a) “ottenuto da pane parzialmente cotto surgelato” in caso di provenienza da prodotto surgelato; b) “ottenuto da pane parzialmente cotto” in caso di provenienza da prodotto non surgelato né congelato. Con riferimento al pane ottenuto da cottura di impasto, sarebbe necessario specificare che l’obbligo di indicare il metodo di conservazione potrà essere assolto con indicazioni a scaffale (non essendoci obbligo di confezionamento), riferendo il metodo di conservazione all’impasto (Federdistribuzione, ANCD CONAD e ANCC COOP).

È stato richiesto di integrare l’articolo 8 con una disposizione aggiuntiva che consenta l’utilizzo di un **film microforato per garantire la fragranza** del pane confezionato (ASSIPAN).

### *Prodotti utilizzabili per la lievitazione*

È stata richiesto di **sostituire il riferimento al “lievito naturale”** (articolo 9, comma 5) con quelli a “pasta madre” o “lievito madre”, in quanto la prima dizione sarebbe scarsamente utilizzata e fuorviante (Unione Italiana Food, FIPPA). È stata richiesta la **soppressione dell’articolo 10** del disegno di legge, in quanto l’articolo stesso non terrebbe conto del fatto che la “**pasta madre essiccata**”, mediante l’utilizzo di una idonea procedura di disidratazione, può essere in grado di promuovere la lievitazione dell’impasto senza l’aggiunta di altri agenti lievitanti (CNA Agroalimentare, Confartigianato Imprese e Casartigiani). Per contro, è stato evidenziato che la pasta madre essiccata avrebbe una funzione unicamente organolettica, in quanto non risulterebbe avere capacità lievitante (Unione Italiana Food) senza l’aggiunta di lievito (FIPPA). È stato richiesto di integrare l’articolo 10 consentendo l’utilizzo di **pasta acida essiccata** (ASSIPAN). Infine, è stato suggerito di **evidenziare l’utilizzo della pasta madre essiccata al consumatore**, in etichetta, con la dicitura “pasta madre essiccata” (Consorzio di tutela del pane di Altamura DOP).

### *Pane fresco tradizionale*

È stato proposto di considerare “**forno di qualità**”, il panificio che operi secondo i disciplinari di produzione riconosciuti dall’Unione europea, attraverso i marchi DOP e IGP, o dalle regioni, affrontando il tema della possibile sovrapposizione con le norme che regolano l’utilizzo della denominazione di “pane fresco tradizionale” (CNA Agroalimentare, Confartigianato Imprese e Casartigiani). È stato richiesto inoltre di invertire i riferimenti inserendo in primo luogo quello ai **pani DOP** (Consorzio di tutela del pane toscano DOP). È stato inoltre sottolineato che le “organizzazioni imprenditoriali più rappresentative a livello nazionale” potrebbero non essere rappresentative della realtà produttiva territoriale del tipo di

prodotto da iscrivere come tradizionale (Consorzio di tutela del pane toscano DOP).

***Definizione di panificio, modalità di vendita e di trasporto del pane, responsabile dell'attività produttiva***

È stata richiesta l'**eliminazione** dell'articolo 12, comma 5, relativo **all'obbligo di confezionamento del pane cosiddetto "dorato"** che produrrebbe imballaggi inutili e non sarebbe necessario né per motivi di salubrità né per la corretta informazione degli acquirenti, in quanto per evitare di confondere il pane fresco con quello precotto sarebbe sufficiente la previsione di una offerta in scaffali separati, unita a un'informazione adeguata, anche attraverso una cartellonistica ben visibile nei punti di vendita (Federdistribuzione, ANCD CONAD e ANCC COOP, Unione Italiana *Food*). Per converso, è stato richiesto di prevedere una disciplina specifica sul confezionamento, che **renda obbligatorio l'imbastamento** del pane, anche di quello fresco se in vendita non assistita (AICAST).

È stata sottolineata la necessità di chiarire che la nomina del responsabile dell'attività produttiva deve essere limitata ai soli panifici che **svolgono l'intero ciclo di produzione** mentre resta esclusa là dove si svolgano solo attività di cottura del prodotto intermedio di panificazione o del pane precotto (Federdistribuzione, ANCD CONAD e ANCC COOP).

È stato evidenziato che le condizioni di vendita indicate nell'articolo 12 potrebbero essere interpretate relative ai soli panificatori, per cui è stato suggerito di includerle in un articolo dedicato alla **disciplina generale della vendita del pane** (AICAST).

Con riferimento al trasporto del pane (articolo 12, comma 7) dal luogo di lavorazione all'esercizio di vendita, a pubblici esercizi o a comunità è stato richiesto (CNA Agroalimentare, Confartigianato Imprese e Casartigiani, ASSIPAN) di specificare che esso debba essere effettuato in **recipienti lavabili e garantendo la copertura integrale efficace del prodotto sfuso in esso contenuto** (eliminando il riferimento alla "copertura a chiusura").

Ancora, con riferimento alla **conservazione** del pane. È stato suggerito di prevedere una **modalità ecologicamente adeguata** (involucri plastici compostabili) che ne riduca la contaminazione soprattutto per le pezzature grandi che possono essere utilizzate per più giorni se non contaminate, contribuendo a ridurre lo scarto alimentare che rappresenterebbe a livello globale un'aliquota del 30 per cento del cibo prodotto (Consorzio di tutela del pane toscano DOP).

È stato richiesto di prevedere **forme di incentivazione per la partecipazione ai corsi di formazione professionale** e una **graduale entrata in vigore delle disposizioni sui requisiti formativi e professionali** dei responsabili di produzione, onde evitare che la transizione possa mettere in difficoltà alcuni operatori e per dare loro il tempo di maturare i requisiti o di formarsi (CNA Agroalimentare, Confartigianato Imprese e Casartigiani).

È stata sostenuta la necessità di **prevedere requisiti di idoneità più specifici** per il personale addetto all'attività di panificazione, con **aggiornamento professionale obbligatorio**, e di istituire un **Albo del panificatore artigiano** (FIESA). Inoltre, è stato suggerito che la proposta di legge potrebbe essere l'occasione per **istituire figure professionali avanzate**, con formazione universitaria e post-universitaria, nel settore dei prodotti da forno in analogia a quanto esiste ad esempio nel settore del vino dove il titolo di enologo è conferito al termine di un percorso di laurea triennale e esistono percorsi di laurea magistrale e di dottorato di ricerca (Consorzio di tutela del pane toscano DOP).

È stato richiesto di integrare l'articolo 12 specificando che il panificio può svolgere anche attività di produzione e **vendita** di prodotti da forno, di impasti e di prodotti semilavorati refrigerati, congelati o surgelati (FIESA).

### ***Mutuo riconoscimento e indicazione del Paese d'origine del pane e dei suoi ingredienti***

È stata richiesta l'**eliminazione** dell'articolo 14, comma 2 del disegno di legge in quanto introdurrebbe un **obbligo di indicazione del luogo e data dell'impasto che risulterebbe in contrasto con quanto previsto dalla disciplina europea** e, in particolare, dall'articolo 26 del regolamento europeo n. 1169/2011 (Federdistribuzione, ANCD CONAD e ANCC COOP, Unione Italiana Food).

### ***Pane made in Italy 100 per cento***

È stato richiesto di precisare se per materie prime di origine italiana si debbano intendere le **farine** o la **materia prima agricola**, ovvero il **grano** (CNA Agroalimentare, Confartigianato Imprese e Casartigiani). Un altro soggetto intervenuto ha suggerito di modificare il titolo dell'articolo 15 definendolo anziché *Made in Italy* 100 per cento piuttosto come **Pane Made in Italy** o **Pane Italia** (FIPPA). Per altro verso, è stata richiesta la **soppressione dell'articolo** (Unione Italiana Food). È stato suggerito di ampliare l'articolo 15 inserendo l'obbligo che il pane per essere definito 100 per cento italiano debba essere prodotto rispettando una **ricetta ed un metodo di lavorazione certificato in Italia** (Azienda Grande Impero, Consorzio di tutela del pane toscano DOP; viceversa per la produzione di pane in territorio estero, qualora non vengano utilizzate materie prime italiane, ma ricette e metodi certificati in Italia questo dovrebbe poter essere definito "tipo italiano", o similari "da tradizione italiana" (Azienda Grande Impero).

### ***Festa del pane***

È stato proposto di denominare la ricorrenza con il termine di "Festa Nazionale del Pane Fresco" individuando come data per tale ricorrenza una **giornata feriale** in cui i panifici siano aperti: ad, esempio, il secondo mercoledì del mese di maggio di ogni anno (FIPPA).



*Attuazione della normativa*

Alcuni soggetti auditi hanno richiesto di prevedere una **disciplina più dettagliata stringente per l'attuazione** delle norme recate dal disegno di legge in esame, anche attraverso la previsione di regimi transitori (CNA Agroalimentare, Confartigianato Imprese e Casartigiani, FIPPA, AICAST).