

REGOLAMENTO REGIONALE RECANTE: “ATTUAZIONE DELLA LEGGE REGIONALE 16 LUGLIO 2013, N. 14 (NORME IN MATERIA DI PANIFICAZIONE)”.

SOMMARIO

Art. 1 (Finalità)

Art. 2 (Metodi tradizionali e Tecnologie alternative o innovative)

Art. 3 (Iniziative per il settore della panificazione)

Art. 4 (Formazione professionale)

Art. 5 (Progetti per la qualità dei prodotti)

Art. 6 (Imprese che svolgono una funzione sociale)

Art. 7 (Modalità di vendita ed esposizione del pane)

Art. 1.
(Finalità)

1. Il presente regolamento, in attuazione dell'articolo 7 della legge regionale 16 luglio 2013, n. 14 (Norme in materia di panificazione) individua:

- a) i metodi tradizionali e le tecnologie innovative utilizzati dai panifici idonei a garantire al consumatore un prodotto di qualità, nonché le forme della loro pubblicizzazione;
- b) le forme di divulgazione delle tecniche applicate e delle produzioni realizzate, dei requisiti di manualità e professionalità;
- c) le modalità e i criteri di promozione della formazione, dell'aggiornamento professionale e della riqualificazione degli operatori del settore;
- d) le disposizioni attuative inerenti ai progetti di qualità e agli interventi per le patologie alimentari;
- e) le modalità di vendita ed esposizione del pane.

2. Le caratteristiche delle lavorazioni artistiche, tipiche e tradizionali che garantiscono al consumatore un prodotto di qualità sono individuate ai sensi del Disciplinare per l'eccellenza dell'impresa artigiana alimentare panificazione di cui all'articolo 14, comma 1 della legge regionale 14 gennaio 2009, n. 1 (Testo unico in materia di artigianato), come da ultimo modificata dalla legge regionale 23 aprile 2013, n. 5.

Art. 2.
(Metodi tradizionali e tecnologie alternative o innovative e pubblicizzazione)

1. Per metodi tradizionali si intendono i metodi di panificazione che utilizzano lievito naturale ossia lievito madre e/o lievito di birra.

2. Nell'ambito dei metodi di cui al comma 1 l'utilizzo dei macchinari di complemento, impastatrici, gruppo formatore, pala automatica, è consentito per velocizzare i tempi di lavorazione.

3. Per tecnologie alternative o innovative si intende l'integrazione ai metodi tradizionali di cui al comma 1 di macchinari che consentano il rallentamento del processo di lievitazione – fermalievitazione - purché a temperatura positiva.

4. Le forme di pubblicizzazione previste all'articolo 7, comma 1, lettera c) della l.r. 14/2013 sono individuate con provvedimento della Giunta regionale, sentita la Consulta regionale per la tutela dei consumatori e degli utenti ai sensi dell'articolo 4, comma 2, lettera a) della legge regionale 26 ottobre 2009, n. 24 (Provvedimenti per la tutela dei consumatori e degli utenti).

Art. 3.
(Iniziative per il settore della Panificazione)

1. Nell'ambito della Programmazione ed attuazione degli interventi, ai sensi dell'articolo 10 della l.r. 1/2009, sono individuate le iniziative per la divulgazione delle tecniche applicate, delle produzioni realizzate e dei requisiti di manualità e professionalità insiti nella panificazione.

Art. 4.
(Formazione professionale)

1. La Regione assicura un'offerta formativa adeguata alle differenti esigenze del settore: dalla formazione di giovani in età di assolvimento del diritto dovere ed obbligo formativo aspiranti a qualifiche e diplomi professionali pertinenti, agli adulti con necessità di specializzazione o riqualificazione per il reinserimento lavorativo, in linea con le recenti innovazioni normative sulla certificazione delle competenze introdotte dal decreto legislativo 16 gennaio 2013, n. 13 (Definizione delle norme generali e dei livelli essenziali delle prestazioni per l'individuazione e validazione degli apprendimenti non formali e informali e degli standard minimi di servizio del

sistema nazionale di certificazione delle competenze, a norma dell'articolo 4, commi 58 e 68, della legge 28 giugno 2012, n. 92).

2. La Regione adeguata, inoltre, il suo Repertorio delle qualificazioni e degli standard formativi alle esigenze emergenti del settore panificazione attraverso la procedura dell'aggiornamento prevista dal sistema della formazione professionale.

Art. 5.

(Progetti per la qualità dei prodotti)

1. Alle incentivazioni per le piccole e medie imprese (PMI) artigiane del settore della panificazione per gli investimenti concernenti i progetti per la qualità del prodotto, a garanzia e tutela del consumatore, si provvede ai sensi dell'articolo 4 della l.r. 1/2009.

2. Alle incentivazioni per le piccole e medie imprese (PMI) non artigiane del Settore della panificazione per gli investimenti concernenti i progetti per la qualità del prodotto, a garanzia e tutela del consumatore, si provvede nell'ambito del Programma pluriennale d'intervento in attuazione della legge regionale 22 novembre 2004, n. 34 (Interventi per lo sviluppo delle attività produttive).

Art. 6.

(Imprese che svolgono una funzione sociale)

1. Sono riconosciute quali imprese della panificazione che svolgono una funzione sociale in favore dei cittadini affetti da particolari patologie alimentari quelle operanti in stabilimenti notificati e registrati ai sensi dell'articolo 6 del regolamento (CE) 852/2004 per la produzione di pane recante la dicitura "senza glutine" ai sensi del regolamento (CE) n. 828/2014, relativo all'informazione ai consumatori sull'assenza di glutine o sulla sua presenza in misura ridotta negli alimenti.

2. Alle incentivazioni per la realizzazione di ambienti di lavoro idonei e per l'acquisizione di attrezzature dedicate a processi produttivi finalizzati a fronteggiare particolari patologie alimentari si provvede ai sensi di quanto previsto all'articolo 5.

Art. 7.

(Modalità di vendita ed esposizione del pane)

1. Il pane fresco è posto in vendita entro e non oltre la giornata in cui è stato concluso il processo produttivo.

2. Il pane conservato può essere posto in vendita solo se preventivamente confezionato con una dicitura che ne evidenzia lo stato ed il metodo di conservazione utilizzato, il giorno di produzione, nonché le eventuali modalità di conservazione e di consumo.

3. Il prodotto di cui al comma 2 è esposto in scomparti appositamente riservati ed è identificabile tramite apposite etichette, ai sensi della legislazione vigente.

4. Il prodotto intermedio di panificazione è commercializzato già confezionato e riporta sulla confezione le indicazioni previste dal regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

5. Le imprese che procedono alla cottura o doratura finale di impasti intermedi crudi o precotti con o senza preformatura, lievitati e non lievitati e congelati o surgelati per una conservazione prolungata e che hanno determinato un'interruzione del ciclo di lavorazione espongono apposito avviso al consumatore che le stesse provvedono esclusivamente alle fasi di cottura o doratura finale di prodotti intermedi di panificazione.

6. Le imprese di cui al comma 5 informano, altresì, il consumatore sulla tipologia e sulle peculiarità del prodotto specificando le caratteristiche del ciclo di lavorazione al quale il medesimo è stato sottoposto. Il pane prodotto è posto in vendita solo se preventivamente confezionato.

7. Il pane fresco è posto in vendita in scaffali distinti e separati rispetto al pane ottenuto dagli intermedi di panificazione.

8. La vendita di pane su aree pubbliche è consentita nel rispetto dei requisiti igienico sanitari previsti dalla legislazione vigente.