

Disciplina organica dell'artigianato.

Art. 36

(Ambito di applicazione) (1)

1. Il presente capo si applica alle imprese di panificazione:

a) che sono abilitate ad attivare un impianto di panificazione che per struttura e organizzazione del lavoro sono in grado di esercitare, nel proprio ambito, l'intero ciclo di produzione del pane, dalla lavorazione delle materie prime fino alla cottura totale del pane stesso;

b) che sono abilitate ad attivare un impianto di panificazione finalizzato alla produzione di impasti da pane o alla cottura completa degli stessi e che per struttura e organizzazione del lavoro sono in grado di esercitare, nel proprio ambito, il ciclo di produzione volto all'ottenimento di tali prodotti.

(2)

1 bis. Non è considerata impresa di panificazione ai sensi del comma 1 l'esercizio commerciale che si limita al completamento della cottura del pane parzialmente cotto, surgelato o non.

(3)(4)

2. Con regolamento di esecuzione sono disciplinati:

a) i requisiti dell'impianto di panificazione e di cottura;

b) l'utilizzo delle denominazioni di panificio, forno di qualità, pane fresco e pane conservato;

c) il consumo immediato dei prodotti di panificazione;

d) la sospensione dell'attività di panificazione.

(5)

Note:

- 1 Articolo sostituito da art. 39, comma 1, L. R. 7/2011
- 2 Comma 1 sostituito da art. 34, comma 1, lettera a), L. R. 4/2013
- 3 Comma 1 bis aggiunto da art. 34, comma 1, lettera b), L. R. 4/2013
- 4 Parole sostituite al comma 1 bis da art. 63, comma 1, L. R. 21/2013
- 5 Lettera c) del comma 2 sostituita da art. 5, comma 1, L. R. 10/2014