

Disciplina organica dell'artigianato.

CAPO III

Disciplina dell'attività di panificazione

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

Art. 37

(Responsabile di panificazione) (1)

1. Il responsabile di panificazione è il titolare, collaboratore familiare, socio prestatore d'opera o dipendente dell'impresa di panificazione che, su specifica designazione del legale rappresentante dell'impresa stessa, da effettuarsi all'atto della presentazione della Scia, presta in misura prevalente la propria opera nell'ambito dello stesso impianto.

(3)(4)

2. Al responsabile di panificazione è affidato il compito di garantire il rispetto delle regole di buona pratica professionale, l'utilizzo di materie prime in conformità alle norme vigenti, l'osservanza delle norme igienico-sanitarie e di sicurezza dei luoghi di lavoro, nonché la qualità del prodotto finito.

3. Al responsabile di panificazione è richiesto il possesso, alternativamente, dei seguenti requisiti:

a) essere stato titolare o socio prestatore d'opera di imprese già autorizzate

all'esercizio dell'attività di panificazione, ai sensi della disciplina previgente;

b) essere stato titolare o socio prestatore d'opera, dipendente o collaboratore di imprese di panificazione, prestando attività lavorativa qualificata per un periodo non inferiore a dodici mesi nel quinquennio antecedente la presentazione della Scia, da comprovarsi in base a idonea documentazione.

(5)(6)

4.

(ABROGATO)

(2)

Note:

1 Articolo sostituito da art. 40, comma 1, L. R. 7/2011

2 Comma 4 abrogato da art. 94, comma 1, lettera g), L. R. 4/2013

3 Parole aggiunte al comma 1 da art. 6, comma 1, lettera a), L. R. 10/2014

4 Parole sostituite al comma 1 da art. 6, comma 1, lettera a), L. R. 10/2014

5 Parole aggiunte alla lettera b) del comma 3 da art. 6, comma 1, lettera b), L. R. 10/2014

6 Parole sostituite alla lettera b) del comma 3 da art. 46, comma 1, L. R. 3/2015

Art. 38

(Esercizio dell'attività di panificazione) (1)

1. L'esercizio dell'attività di cui all'articolo 36 è subordinato alla presentazione della Scia di cui all'articolo 24, con l'indicazione del responsabile della panificazione. Per ciascun impianto di panificazione o di cottura è nominato un responsabile di panificazione che svolge la propria funzione in completa autonomia.

2. È consentita alle imprese di panificazione l'attività di vendita dei 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 previste dalla legislazione vigente.

3. Avverso il provvedimento di divieto di prosecuzione dell'attività e di rimozione dei suoi effetti può essere presentato ricorso alla Commissione regionale entro trenta giorni dalla notifica del provvedimento, ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica 1199/1971.

Note:

1 Articolo sostituito da art. 41, comma 1, L. R. 7/2011

Art. 39

(Formazione e aggiornamento professionale) (1)

1. Al fine di sostenere e valorizzare le specificità dell'attività di panificazione, con particolare riferimento ai prodotti tradizionali regionali, l'Amministrazione regionale promuove progetti specifici di formazione per apprendisti panificatori e di riqualificazione per gli operatori del settore della panificazione.

2. I progetti specifici di formazione di cui al comma 1 sono realizzati nell'ambito dell'ordinamento normativo vigente.

Note:

1 Articolo sostituito da art. 42, comma 1, L. R. 7/2011

Art. 40

(ABROGATO)

(1)(2)(3)

Note:

1 Articolo sostituito da art. 43, comma 1, L. R. 7/2011

2 Vedi anche quanto disposto dall'art. 79, comma 14, L. R. 7/2011

3 Articolo abrogato da art. 35, comma 1, L. R. 4/2013