

**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