

Trento, 27 aprile 2017  
Prot. n. 794

**Egregio Signore**  
**LUCA GIULIANI**  
**Presidente Seconda Commissione**  
**Permanente del Consiglio della**  
**Provincia Autonoma di Trento**  
**Via Mancini n. 27**  
**38122 TRENTO**

**Oggetto:** Osservazioni al Disegno di Legge n. 148 "Promozione e tutela dell'attività di panificazione"

In relazione alla Vs. comunicazione di data 13 aprile 2017, la scrivente Associazione ringrazia il Presidente e i Componenti la Commissione per l'invito alla consultazione riguardante il Disegno di Legge di cui all'oggetto.

Un ulteriore ringraziamento va anche ai Consiglieri che hanno presentato il Disegno di Legge, ed in particolare al Consigliere Mario Tonina, per la sensibilità dimostrata nell'affrontare un tema di tale rilevanza, dato che il pane da sempre è considerato uno degli elementi fondamentali della nutrizione. Il disegno di legge regola da un lato l'attività delle imprese di panificazione, ma si pone un ulteriore obiettivo che è quello di permettere ai consumatori di accedere a informazioni corrette sulla qualità del pane in commercio. Ad oggi le leggi vigenti non garantiscono il consumatore nel riconoscimento del pane fresco, artigianale rispetto al pane conservato. E' dunque necessario migliorare l'informazione al consumatore sul pane che intende acquistare, mettendolo nelle condizioni di sapere se sta acquistando un prodotto fresco, ovvero un prodotto che è stato solo cotto nel punto vendita.

Da qui la necessità di una normativa che regolamenti in modo organico il settore della panificazione, per rendere da un lato, le informazioni più efficaci e veritiere per gli acquirenti e per consentire alle imprese di panificazione di aumentare e di valorizzare le peculiarità artigianali delle loro attività e dei loro prodotti.

## **Art 2**

**Comma 1:** all'interno di una nuova legge che andrà a disciplinare in modo organico e funzionale l'intera materia della panificazione sembra opportuno inserire le definizioni di "panificio", di "pane fresco" e "pane conservato", in luogo di un rinvio alla normativa nazionale, anche perché la stessa norma rinvia per le definizioni in oggetto ad un successivo decreto interministeriale, mai emanato.

L'importanza di prevedere delle definizioni chiare e precise, senza far rinvii ad altre disposizioni di legge, è necessario anche in virtù del richiamo che l'art. 12 sulle sanzioni fa in più punti al presente articolo 2, comma 1.

Si propone pertanto di modificare il comma 1 come segue:

Ai fini di questa legge:

- a) la denominazione di “panificio” è riservata alle imprese di produzione del pane e prodotti assimilati che svolgono l'intero ciclo di produzione del pane, dalla lavorazione delle materie prime alla cottura;
- b) la definizione di “pane fresco” è riservata in via esclusiva al pane prodotto secondo un processo di produzione continuo, privo di interruzioni finalizzate al congelamento, alla surgelazione o alla conservazione prolungata di materie prime e di impasti, ad eccezione delle tecniche mirate al solo rallentamento del processo di lievitazione, senza additivi conservanti e altri trattamenti con effetto conservante;
- c) la denominazione di “pane conservato” è riservata al pane prodotto e posto in vendita dopo completamento di cottura, quindi precotto o comunque conservato, e pane ottenuto dalla cottura degli intermedi di panificazione comunque conservati. E' un prodotto che non rientra nella regolamentazione e definizione di pane fresco, quindi, per corretta informazione al consumatore, deve essere specificato e ben visibile il metodo di conservazione utilizzato e le modalità di consumo.

**Comma 3:** la definizione di “pane di produzione trentina” potrebbe riservarsi al “pane preparato prevalentemente con cereali e/o altri ingredienti di provenienza locale, che rispettano le caratteristiche della stagionalità”.

#### **Art. 3**

**Comma 1:** a parere della scrivente è necessario che la scia sia corredata dall'autorizzazione della competente Azienda sanitaria locale in merito ai requisiti igienico-sanitari, dal titolo abitativo edilizio e dal permesso di agibilità dei locali.

#### **Art. 4**

La scrivente Associazione condivide pienamente questo articolo e ritiene non solo opportuna, ma necessaria, l'individuazione di un responsabile dell'attività produttiva con 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 nei luoghi di lavoro, nonché la qualità del prodotto finito.

Condivisibile è anche l'esonero dall'obbligo formativo per i soggetti già in attività o in possesso di adeguata qualifica professionale.

#### **Art. 6**

A nostro avviso sarebbe opportuno verificare e approfondire l'opportunità di servirsi anche del “Marchio di qualità Trentino” già regolamentato, chiedendo, se del caso, una disciplina specifica per renderlo applicabile ai prodotti della panificazione.

#### **Art. 7**

La scrivente Associazione esprime condivisione all'istituzione del “Registro delle specialità da forno e valorizzazione della filiera trentina” al fine di tutelare e valorizzare i prodotti da forno locali, così da poter garantire al consumatore una migliore qualità del prodotto

**Art. 8**

Vale la pena ricordare che esiste già un percorso qualificato di formazione di Arte Bianca e pasticceria, inserito nell'Istituto di Formazione Professionale Alberghiero di Rovereto, al quale eventualmente delegare tutta la formazione in dette materie.

**Art. 12**

Si richiede che l'organo di controllo incaricato, prima di procedere ad effettuare la contestazione, nel caso in cui accerti l'esistenza di violazioni alla presente legge, provveda a diffidare l'interessato ad adempiere le prescrizioni violate entro un congruo termine. In caso di mancata ottemperanza alle prescrizioni contenute nella diffida, entro il termine indicato, l'organo di controllo provvederà ad applicare le sanzioni previste.

Si coglie l'occasione per inviare cordiali saluti

Il Presidente  
- Rag. Emanuele Bonafini -

