

## DESCRIZIONE

L'attività di panificazione è relativa alla produzione di pane e concerne l'intero processo della lavorazione da forno nel rispetto delle norme alimentari e di igiene. L'artigiano panificatore svolge attività sia attraverso lavorazioni di tipo manuale che attraverso l'utilizzo di macchinari e strumentazioni. Dosa gli ingredienti secondo le ricette, impasta, cilindra, spezza e forma i vari tipi di pane, opera una corretta fermentazione della pasta e presiede la loro cottura, applicando le tecniche di panificazione.

È consentita ai titolari di impianti 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. Se il panificatore intende vendere anche altri generi alimentari oltre a quelli dallo stesso prodotti, deve presentare Scia di inizio attività di esercizio di vicinato.

Requisiti generali per l'esercizio dell'attività: per svolgere l'attività è necessario presentare Segnalazione certificata di inizio attività al SUAP come previsto dall'articolo 3 della Legge Regionale 07/11/2013, n. 10, dall'articolo 4 del Decreto Legge 04/07/2006, n. 223.

## REQUISITI SOGGETTIVI

Per svolgere l'attività è necessario soddisfare i requisiti previsti dalla normativa antimafia.

Per avviare l'attività occorre nominare il **responsabile dell'attività produttiva**. Può essere un collaboratore familiare, un socio o un lavoratore e deve essere designato dal legale rappresentante l'impresa di panificazione quando si presenta la SCIA (articolo 4, comma 1 della Legge Regionale 07/11/2013, n. 10).

Deve essere individuato un responsabile per ogni panificio e per ogni unità locale di un impianto di produzione dove ci sia il laboratorio di panificazione (articolo 4, comma 3 della Legge Regionale 07/11/2013, n. 10).

Il responsabile dell'attività produttiva deve assicurare (articolo 4, comma 2 della Legge Regionale 07/11/2013, n. 10 e Decreto Legge 04/07/2006, n. 223):

- 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
- la qualità del prodotto finito.

Il responsabile dell'attività produttiva deve inoltre seguire un corso di formazione accreditato dalla Regione Lombardia. È escluso solo se (articolo 4, comma 5 della Legge Regionale 07/11/2013, n. 10):

- ha lavorato per almeno tre anni presso un'impresa di panificazione come operaio panettiere o con una qualifica superiore
- ha esercitato per almeno tre anni l'attività di panificazione come titolare, collaboratore familiare o socio prestatore d'opera con mansioni di carattere produttivo
- possiede un diploma in materia di panificazione
- possiede un diploma di qualifica di istruzione professionale in materie attinenti l'attività di panificazione. Il diploma deve essere conseguito nel sistema di istruzione professionale, insieme a un periodo di attività lavorativa di panificazione di almeno un anno presso imprese del settore, oppure di due anni se il diploma è ottenuto prima del compimento della maggiore età
- possiede un attestato di qualifica attinente l'attività di panificazione o ottenimento del profilo di panificatore, in base al quadro regionale degli standard professionali (QRSP). L'attestato deve essere

conseguito dopo un corso di formazione professionale, insieme a un periodo di attività lavorativa di panificazione di almeno un anno svolta presso imprese del settore.

Regione Lombardia ha pubblicato, tramite [Decreto del Dirigente dell'Unità Organizzativa 13/04/2015, n. 2864](#), la definizione degli standard professionali e formativi che deve possedere il responsabile dell'attività produttiva (Allegato A) e l'elenco dei titoli qualificanti non assoggettati al corso di formazione (Allegato B).

I nuovi responsabili di attività di panificazione e quelli già in essere dovranno adeguarsi alle nuove disposizioni normative **entro il 13 aprile 2016**.

## REQUISITI OGGETTIVI

Per richiedere l'inizio attività occorre verificare:

I locali dove si svolge l'attività devono avere una destinazione d'uso compatibile con quella prevista dal piano urbanistico comunale.

Devono essere **rispettate le norme e le prescrizioni specifiche dell'attività**, per esempio quelle in materia di urbanistica, igiene pubblica, igiene edilizia, tutela ambientale, tutela della salute nei luoghi di lavoro, sicurezza alimentare, regolamenti locali di polizia urbana annonaria.

Per esercitare l'attività è inoltre necessario rispettare i requisiti definiti dalla normativa vigente in merito all'igiene dei prodotti stoccati, prodotti e venduti.

## SCARICHI IDRICI

Se l'attività prevede **produzione con un consumo idrico giornaliero superiore a 5 m3** occorre presentare apposita documentazione relativa agli scarichi idrici.

## EMISSIONI IN ATMOSFERA

Se l'attività prevede **attività di panificazione, pasticceria e affini con consumo di farina giornaliero > 300 kg e ≤ 1500 kg** occorre presentare apposita documentazione relativa all'autorizzazione generale (in deroga) alle emissioni in atmosfera (articolo 272, comma 2 del [Decreto Legislativo 03/04/2006, n. 152](#)). L'autorizzazione generale (in deroga) alle emissioni in atmosfera può essere sostituita dall'**Autorizzazione Unica Ambientale (AUA)** (articolo 3, comma 3 del [Decreto del Presidente della Repubblica 13/03/2013, n. 59](#)).

Se l'attività **prevede attività di panificazione, pasticceria e affini con consumo di farina > 1500 kg/giorno** occorre presentare apposita documentazione relativa all'**Autorizzazione Unica Ambientale (AUA)** (articolo 269 del [Decreto Legislativo 03/04/2006, n. 152](#)).

Relativamente alle attività che prevedono inquinamento atmosferico scarsamente rilevante occorre presentare apposita **comunicazione** (articolo 272, comma 1 del [Decreto Legislativo 03/04/2006 n. 152](#)).

## CONSUMO IMMEDIATO SUL POSTO

I titolari di impianti di panificazione possono vendere prodotti di propria produzione per il consumo immediato utilizzando i locali e gli arredi dell'azienda. È escluso il servizio assistito di somministrazione e devono osservare le prescrizioni igienico-sanitarie ([Decreto Legge 04/07/2006, n. 223](#)).

## CONTRASSEGNO REGIONALE “QUI PANE FRESCO”

La Regione Lombardia, riconoscendo l'importanza che un prodotto di qualità riveste per il miglioramento dell'offerta rivolta al consumatore, nonché per il rilancio dell'economia di settore, tramite l'articolo 6

della [Legge Regionale 07/11/2013, n. 10](#), ha istituito un apposito contrassegno regionale al fine di attestare la vendita del pane fresco. Per ottenere il contrassegno è necessario presentare apposita **richiesta** alla Camera di Commercio (Allegato 2 della [Deliberazione della Giunta Regionale 25/07/2014, n. 10/2203](#)).

## **COSA OCCORRE FARE**

### **AVVIO ATTIVITA', TRASFERIMENTO O AMPLIAMENTO DI ATTIVITA' ESISTENTE**

L'avvio di attività di panificazione in immobili esistenti e destinati a tale forma d'attività, purché rispondenti alla programmazione comunale, sono attivabili mediante presentazione al SUAP dei modelli della SCIA corredati dalle certificazioni richieste. L'attività può essere iniziata immediatamente dopo aver ricevuto l'attestazione di presentazione della pratica:

- Presentare Modello A in modalità telematica per il tramite del portale [www.impresainungiorno.gov.it](http://www.impresainungiorno.gov.it) all'interno del quale dovrà allegare/certificare
- Scheda di "Compatibilità Ambientale".
- Comunicazione del responsabile dell'attività di panificazione
- Ricevuta di pagamento diritti sanitari all'ASL
- Copia del documento di identità del dichiarante in corso di validità;
- Permesso di soggiorno in corso di validità per i cittadini extracomunitari;
- Autocertificazione requisiti morali;
- Relazione tecnica sulle immissioni in atmosfera. Si deve allegare la dichiarazione di emissioni poco significative nel caso giornalmente si utilizzano meno di 300 kg complessivi di farina (art. 272 comma 1 D.Lgs.152/06 - parte I dell'Allegato IV alla parte quinta - Impianti in deroga). E' necessario produrre l'autorizzazione alle emissioni in atmosfera, a norma degli art. 269 e successivi del D.Lgs 152/2006, nel caso si super giornalmente il consumo di 300 Kg. di farina;
- Planimetria dei locali in scala non inferiore a1:100, con indicazione per ogni locale della destinazione d'uso, superficie, altezza, operazioni che vi si svolgono e degli arredi;
- Relazione tecnica descrittiva del ciclo produttivo e tecnologico dell'attività produttiva contenente la descrizione del ciclo produttivo ed in particolare:
  - delle lavorazioni esercitate e principali impianti utilizzati;
  - dei sistemi di protezione e monitoraggio ambientale;
  - della tipologia di prodotto o servizio realizzato e relativa quantità annua;
  - delle singole materie prime e del loro consumo annuo;
  - della produzione di rifiuti (quantitativi, destinazioni e modalità di raccolta e/o gestione).

### **SUBINGRESSO, SOSPENSIONE, RIPRESA, CAMBIAMENTO RAGIONE SOCIALE DI ATTIVITA' ESISTENTE**

Presentare la pratica SCIA Modello B in modalità telematica per il tramite del portale [www.impresainungiorno.gov.it](http://www.impresainungiorno.gov.it);

Allegare:

- Copia del documento di identità del dichiarante in corso di validità;
- Permesso di soggiorno in corso di validità per i cittadini extracomunitari;
- Ricevuta di pagamento diritti sanitari all'ASL
- Dichiarazione antimafia

## **CESSAZIONE DI ATTIVITA' ESISTENTE**

Le cessazioni devono avvenire in via telematica contestualmente alla CCIAA.

## **TEMPISTICA**

### **AVVIO DI ATTIVITA' PREVISTA DA UNA SCIA**

I casi possibili di presentazione della SCIA sono due:

- La SCIA è presentata contestualmente alla COMUNICAZIONE UNICA, cioè è presentata presso il Registro Imprese, il quale la trasmette immediatamente al SUAP, che ne rilascia ricevuta.
- La SCIA è presentata direttamente al SUAP, il quale verifica, con modalità informatica, la completezza formale della segnalazione e dei relativi allegati. In caso di verifica positiva, il SUAP rilascia automaticamente la ricevuta.

Nei due casi, l'attività o l'intervento previsto dalla SCIA può essere immediatamente avviato, ai sensi dell'art.19, c.2, L. 241/1990), **al momento del rilascio della ricevuta da parte del SUAP**. La ricevuta sarà inviata tramite posta elettronica certificata all'indirizzo email del dispositivo che ha presentato la SCIA sul portale. (art.6 DPR 68/2005)

La ricevuta di presentazione della SCIA, costituendo di fatto il titolo abilitativo all'inizio dell'attività, deve essere tenuta esposta nel luogo di svolgimento dell'attività a disposizione degli organi preposti al controllo unitamente ad eventuali atti formali che il Responsabile del SUAP ritenga utile adottare per imporre prescrizioni o limitazioni operative in esecuzione alla programmazione economica di settore.

### **TEMPI PER L'ISTRUTTORIA**

Il SUAP ha 60 giorni di tempo, dalla data di presentazione della SCIA, per procedere al suo controllo. Entro questo termine può richiedere la presentazione di documentazione integrativa per conformare l'attività alla normativa vigente, dando un termine per la presentazione non inferiore a 30 giorni. Il termine dei 60 giorni viene sospeso dalla data di richiesta della documentazione integrativa e il conteggio del tempo riprenderà dalla data di fornitura della documentazione richiesta.

### **CONCLUSIONE POSITIVA**

Decorso il termine per l'adozione dei provvedimenti, cioè 60 giorni ovvero i 60 giorni aumentati dal tempo della sospensione dei termini in attesa della documentazione integrativa, l'amministrazione non può più intervenire nel merito della SCIA ad eccezione di questi casi:

- in presenza del pericolo di un danno per il patrimonio artistico e culturale, per l'ambiente, per la salute, per la sicurezza pubblica o la difesa nazionale, dimostrando però l'impossibilità di tutelare comunque l'interesse del privato interessato mediante conformazione della sua attività alla normativa vigente.
- nel caso di dichiarazioni sostitutive di certificazione e dell'atto di notorietà false o mendaci. In questo caso dovranno essere applicate le sanzioni penali previste al comma 6, art. 19 della L. 241/1990 (reclusione da 1 a tre anni) nonché di quelle di cui al capo VI del testo unico di cui al d.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445.

### **CONCLUSIONE NEGATIVA**

- **Caso di mancata presentazione di integrazioni richieste**  
Nel caso in cui le integrazioni richieste non dovessero pervenire nei termini fissati, il Suap concluderà il procedimento comunicando all'interessato la sua decadenza, con l'obbligo di cessare la prosecuzione

dell'attività o le variazioni apportate all'attività e di rimuovere eventuali effetti dannosi derivati dall'attivazione o modifica dei parametri dell'attività.

- **Caso di esito negativo di istruttoria della pratica**

Se la verifica della pratica, eventualmente aggiornata da integrazioni richieste pervenute nei termini stabiliti, desse esito negativo per il mancato rispetto della normativa vigente, l'amministrazione, in caso di accertata carenza dei requisiti e dei presupposti, entro il termine di sessanta giorni dal ricevimento della SCIA, adotta motivati provvedimenti di divieto di prosecuzione dell'attività e di rimozione degli eventuali effetti dannosi, salvo che, nel caso questo fosse possibile, l'interessato provveda a conformare alla normativa vigente l'attività intrapresa ed i suoi effetti entro un termine fissato dall'Amministrazione, in ogni caso non inferiore a trenta giorni.

## **RIFERIMENTI NORMATIVI**

[Legge regionale n.12/2002](#) Disciplina organica dell'Artigianato.

Legge quadro sull'artigianato n. 443/1985

D.Lgs 81/2008 (valutazione rischi)

Decreto Legislativo n. 155 del 26/05/1997, attuazione nel nostro ordinamento della Direttiva 93/43/CEE sull'igiene dei prodotti alimentari art. 4 della Legge n. 248 del 2006 – Etichettatura di prodotti alimentari e cartellini del pane (Circolare 165/2000 del Ministero dell'Industria).

Reg.CE 852/2004 – Reg CE 853/2004 (per aziende che non vendono al dettaglio).

D.P.R. n. 187 del 09/0/2001 – Norme relative all'abolizione del libretto sanitario

Legge Regionale 12/2003 – CCNL per i dipendenti

Legge Regionale 7/11/2013 – n. 10 – Disposizioni in materia di promozione e tutela della attività di panificazione.