

**CONSIGLIO REGIONALE DELLA SARDEGNA**  
**XV LEGISLATURA**

**LEGGE REGIONALE 21 MARZO 2016, N. 4**

*Disposizioni in materia di tutela della panificazione e delle tipologie da forno tipiche della Sardegna*

\*\*\*\*\*

Art. 1  
Finalità

1. La presente legge disciplina l'attività di produzione e vendita del pane sostenendo e valorizzando:
- a) la tutela del consumatore, con particolare riguardo all'informazione;
  - b) l'efficienza, la modernizzazione e lo sviluppo dell'attività di panificazione, nonché l'evoluzione tecnologica dei processi produttivi in funzione del miglioramento qualitativo;
  - c) le tipologie da forno tipiche della tradizione della Sardegna, anche mediante l'adesione al marchio collettivo di qualità agro-alimentare garantito dalla Regione o ad accordi intercategoriaли di filiera finalizzati alla tracciabilità del prodotto;
  - d) le imprese di panificazione ubicate sul territorio della Regione.

Art. 2  
Definizioni

1. Ai fini della presente legge si applicano le definizioni di "panificio", "pane fresco" e "pane conservato" di cui all'articolo 4 del decreto legge n. 223 del 2006, convertito con modificazioni dalla legge 4 agosto 2006, n. 248 (Conversione in legge, con modificazioni, del D.L. 4 luglio 2006, n. 223, recante disposizioni urgenti per il rilancio economico e sociale, per il contenimento e la razionalizzazione della spesa pubblica, nonché interventi in materia di entrate e di contrasto all'evasione fiscale), e delle sue disposizioni di attuazione.

2. Per "impresa di panificazione" si intende l'azienda, organizzata dall'imprenditore, nel complesso di beni e servizi per la produzione di pane, impasti di pane, prodotti da forno dolci e salati e prodotti assimilati o affini.

Art. 3  
Esercizio dell'attività di panificazione

1. L'apertura di un nuovo panificio, il trasferimento e la trasformazione di panifici già esistenti sono soggetti alla dichiarazione autocertificativa unica (DUAAP) di cui all'articolo 1, comma 21, della legge regionale 5 marzo 2008, n. 3 (legge finanziaria 2008), da inoltrarsi all'ufficio competente per territorio tramite lo Sportello unico per le attività produttive (SUAP).

2. L'attività di panificazione è esercitata nel rispetto delle vigenti norme in materia igienico-sanitaria, edilizia, ambientale e di sicurezza nei luoghi di lavoro.

Art. 4  
Responsabile dell'attività produttiva

1. Il responsabile dell'attività produttiva è il titolare, ovvero un collaboratore familiare, socio o lavoratore dell'impresa di panificazione, appositamente designato dal legale rappresentante dell'impresa stessa all'atto della presentazione della DUAAP.

2. Al responsabile dell'attività produttiva 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 nei luoghi di lavoro, nonché la qualità del prodotto finito.

3. Il responsabile dell'attività produttiva è individuato per ogni panificio e per ogni impianto di produzione ove è presente il laboratorio di panificazione.

4. Il medesimo responsabile dell'attività produttiva può essere nominato per più impianti di produzione.

5. Il responsabile dell'attività produttiva è tenuto alla frequenza di un corso di formazione accreditato dalla Regione e erogato dalle associazioni di categoria maggiormente rappresentative del settore della panificazione, anche attraverso l'ausilio delle agenzie regionali. I contenuti e la durata del corso sono definiti dalla Giunta regionale con propria deliberazione; almeno il 60 per cento della durata del corso di formazione consiste nello svolgimento di attività di tirocinio presso un panificio.

6. È esonerato dall'attività formativa di cui al comma 5 il responsabile dell'attività produttiva che risulti in possesso di uno dei seguenti requisiti:

a) avere prestato la propria opera per almeno tre anni presso un'impresa di panificazione con la qualifica di operaio panettiere o una qualifica superiore secondo la disciplina dei vigenti contratti;

b) aver esercitato per almeno tre anni l'attività di panificazione in qualità di titolare, collaboratore familiare o socio prestatore d'opera con mansioni di carattere produttivo;

c) essere in possesso di diploma di qualifica di istruzione professionale in materie attinenti l'attività di panificazione conseguito nel sistema di istruzione professionale e ricompreso in un apposito elenco individuato dalla Giunta regionale con la medesima deliberazione di cui al comma 5, unitamente a un periodo di attività lavorativa di panificazione di almeno un anno presso imprese del settore, oppure di due anni qualora il diploma sia ottenuto prima del compimento della maggiore età.

#### Art. 5

##### Modalità di vendita

1. Il pane fresco è venduto entro e non oltre la giornata in cui è stato concluso il processo produttivo.

2. Il pane ottenuto dal prodotto intermedio di panificazione è posto in vendita in scaffali distinti e separati dal pane fresco, recanti le indicazioni previste dalla normativa comunitaria e nazionale vigente in materia di etichettatura nonché la dicitura "pane ottenuto da cottura di impasti" e l'indicazione del metodo di conservazione utilizzato.

3. Il pane conservato è posto in vendita in comparti separati dal pane fresco, previo confezionamento ed etichettatura riportanti le indicazioni previste dalla normativa comunitaria e nazionale vigente.

4. È vietato utilizzare la denominazione di "pane fresco" o di "pane conservato", anche se accompagnata da integrazioni e specificazioni, per identificare prodotti che si differenziano in modo sostanziale, per modalità di composizione o per procedura di fabbricazione, da quelli indicati all'articolo 2, comma 1.

5. È fatto obbligo al venditore di pane precotto o congelato di esporre l'etichetta contenente la dicitura relativa all'indicazione del luogo di provenienza del prodotto e la ragione o la denominazione sociale del relativo produttore.

6. È consentita la vendita di pane sfuso in aree pubbliche, nelle costruzioni stabili e nei negozi mobili, nel rispetto della normativa comunitaria e nazionale in materia igienico-sanitaria e dei requisiti previsti dell'ordinanza del Ministero della salute del 3 aprile 2002, e successive modificazioni.

#### Art. 6

##### Contrassegno regionale

1. La Regione, 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, istituisce un apposito contrassegno regionale che attesti la vendita del pane fresco.

2. I soggetti autorizzati all'utilizzo del contrassegno regionale di cui al comma 1 espongono al pubblico le indicazioni previste dalla normativa comunitaria e nazionale vigente in materia di etichettatura nonché l'indicazione delle modalità di cottura (forno a legna o forno elettrico), del luogo di origine della materia prima e della tipologia di farina e di lievito utilizzati.

## Art. 7

### Registro regionale delle specialità da forno tipiche della tradizione della Sardegna

1. È istituito, presso l'Assessorato regionale competente in materia di artigianato, il Registro regionale delle specialità da forno tipiche della tradizione della Sardegna.

2. Sono inserite nel registro:

a) le specialità da forno tipiche identificate dalla Regione ai sensi dell'articolo 8 del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173 (Disposizioni in materia di contenimento dei costi di produzione e per il rafforzamento strutturale delle imprese agricole, a norma dell'articolo 55, commi 14 e 15, della legge 27 dicembre 1997, n. 449), e del decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350 (Regolamento recante norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'articolo 8, comma 1, del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173), riportate nell'elenco regionale e inserite nell'elenco nazionale istituito dal citato regolamento;

b) le specialità da forno tipiche della Sardegna riconosciute ai sensi della normativa dell'Unione europea in materia di denominazione di origine protetta, di indicazione geografica protetta e di specialità tradizionale garantita.

3. La Regione, ai sensi delle disposizioni di cui al capo II della legge regionale 7 agosto 2014, n. 16 (Norme in materia di agricoltura e sviluppo rurale: agro-biodiversità, marchio collettivo e distretti), approva i disciplinari di produzione delle specialità da forno di cui al comma 2, lettera a), ai fini dell'accesso all'utilizzo del marchio collettivo di qualità di cui all'articolo 16 della medesima legge regionale n. 16 del 2014.

4. La Giunta regionale, con propria deliberazione, istituisce, presso l'Assessorato regionale competente in materia di artigianato, un apposito tavolo tecnico composto da dipendenti degli assessorati e delle agenzie regionali e da esperti del settore designati dalle associazioni di categoria maggiormente rappresentative del settore della panificazione con il compito di elaborare apposite strategie di intervento dirette a agevolare, assistere ed incentivare i produttori locali nell'avvio e nell'espletamento delle procedure finalizzate all'accesso al regime delle denominazioni di origine protetta, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite di cui al regolamento (CE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari, per le specialità da forno tipiche della tradizione della Sardegna.

## Art. 8

### Norme contro l'abusivismo nel settore dell'attività di panificazione

1. La Giunta regionale, in accordo con le associazioni di categoria della panificazione maggiormente rappresentative e in collaborazione con gli organi preposti ai controlli, sottoscrive appositi protocolli per il contrasto al fenomeno dell'abusivismo e della concorrenza sleale.

## Art. 9

### Direttiva regionale

1. La Giunta regionale, con propria deliberazione, su proposta degli assessorati regionali competenti, sentite le associazioni di categoria maggiormente rappresentative del settore della panificazione, entro novanta giorni dall'entrata in vigore della presente legge, definisce:

- a) le caratteristiche del contrassegno regionale di cui all'articolo 6 e le modalità di rilascio e revoca;
- b) le modalità di tenuta del registro regionale di cui all'articolo 7.

2. Il contrassegno regionale di cui all'articolo 6 è rilasciato in collaborazione con le camere di commercio competenti per territorio.

## Art. 10

### Valorizzazione della filiera sarda

1. La Regione, riconoscendo l'importanza di sostenere e rilanciare l'economia del settore e di migliorare l'offerta al consumatore, valorizza la filiera delle tipologie da forno tipiche della tradizione della Sardegna attraverso accordi o programmi di filiera attuati dai soggetti interessati.
2. Gli accordi e i programmi di filiera prevedono la partecipazione di tutti i soggetti coinvolti, tra i quali agricoltori, produttori, panificatori, molitori, rivenditori e consumatori finali.
3. La Giunta regionale, sentite le associazioni di categoria, definisce gli indirizzi generali relativi alle caratteristiche degli accordi e dei programmi di filiera, con particolare riguardo ai principi di trasparenza, sicurezza alimentare e sostenibilità ambientale.
4. La Giunta regionale anche in coordinamento con le associazioni di categoria maggiormente rappresentative del settore della panificazione può, nell'ambito degli ordinari stanziamenti di bilancio, assumere iniziative dirette finalizzate a promuovere l'informazione e la sensibilizzazione sul consumo consapevole del pane.

#### Art. 11 Vigilanza

1. La vigilanza sull'applicazione della presente legge è esercitata dalle aziende sanitarie locali (ASL) e dai comuni, cui spettano i proventi delle sanzioni amministrative previste dall'articolo 12.

#### Art. 12 Sanzioni

1. Fatte salve le ulteriori sanzioni previste dalla normativa nazionale, per le violazioni delle disposizioni della presente legge si applicano le seguenti sanzioni amministrative:
  - a) da euro 1.000 a euro 4.000, ove il responsabile dell'attività produttiva non ottemperi all'obbligo formativo di cui all'articolo 4, comma 5, o non soddisfi alcuno dei requisiti previsti dall'articolo 4, comma 6;
  - b) da euro 1.000 a euro 4.000, per il mancato rispetto di ogni singolo obbligo di cui all'articolo 5;
  - c) da euro 250 a euro 1.000 per il mancato rispetto degli obblighi di cui all'articolo 6, comma 2.
2. In caso di recidiva il sindaco può disporre la sospensione temporanea dell'attività fino a un massimo di tre giorni.

#### Art. 13 Disposizioni transitorie

1. I panifici attivi alla data di entrata in vigore della presente legge comunicano al SUAP, entro centottanta giorni dalla stessa data, il nominativo del responsabile dell'attività produttiva.
2. In sede di prima applicazione della presente legge, i responsabili dell'attività produttiva, a eccezione dei soggetti di cui all'articolo 4, comma 6, sono tenuti alla formazione di cui all'articolo 4, comma 5, entro il termine massimo di dodici mesi dall'attivazione dei corsi.

#### Art. 14 Abrogazioni

1. Sono abrogate le seguenti leggi:
  - a) legge regionale 20 giugno 1979, n. 50 (Norme per la produzione del pane "carasau");
  - b) legge regionale 6 giugno 1986, n. 30 (Estensione delle provvidenze previste dalla L.R. 20 giugno 1979, n. 50, contenente norme per la produzione del pane «carasau», alla produzione del «pane di Desulo»);
  - c) legge regionale 6 giugno 1986, n. 31 (Norme integrative alla L.R. 20 giugno 1979, n. 50 per la produzione del pane locale di Tonara, della spianata di Ozieri e della spianata di Bonorva);
  - d) legge regionale 19 agosto 1986, n. 54 (Norme sulla produzione del pane di Sanluri "civraxu").

Art. 15  
Norma finanziaria

1. Dall'attuazione delle disposizioni di cui alla presente legge non derivano nuovi o maggiori oneri a carico della finanza pubblica e alla loro attuazione si provvede nell'ambito delle risorse umane, strumentali e finanziarie disponibili a legislazione vigente.

Art. 16  
Entrata in vigore

1. La presente legge entra in vigore nel giorno della sua pubblicazione sul Bollettino ufficiale della Regione autonoma della Sardegna (BURAS).