

Toscana

L.R. 6-5-2011 n. 18

Norme in materia di panificazione.

Pubblicata nel B.U. Toscana 13 maggio 2011, n. 21, parte prima.

## Epigrafe

### Premessa

**Art. 1** *Attività di panificazione.*

**Art. 2** *Esercizio dell'attività di panificazione.*

**Art. 3** *Valorizzazione dell'attività di panificazione.*

**Art. 4** *Orari di vendita e riposo settimanale.*

**Art. 5** *Sanzioni.*

**Art. 6** *Disposizioni transitorie.*

---

**L.R. 6 maggio 2011, n. 18** <sup>(1)</sup>.

**Norme in materia di panificazione** <sup>(2)</sup>.

---

(1) Pubblicata nel B.U. Toscana 13 maggio 2011, n. 21, parte prima.

(2) Vedi, anche, la *Delib.G.R. 4 novembre 2013, n. 914*.

---

Il Consiglio regionale ha approvato

Il Presidente della Giunta

promulga la seguente legge:

Preambolo

Il Consiglio regionale

Visto l'*articolo 117, commi terzo e quarto, della Costituzione*;

Visto l'[articolo 4, comma 2, del decreto-legge 4 luglio 2006, n. 223](#) (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), convertito, con modificazioni, dalla [legge 4 agosto 2006, n. 248](#);

Visto il parere favorevole del Consiglio delle autonomie locali espresso nella seduta del 18 gennaio 2011;

Considerato quanto segue:

1. Con l'[articolo 4 del D.L. 223/2006](#), convertito dalla [L. 248/2006](#), è stata disciplinata a livello statale l'attività di panificazione e, nell'ambito di questa disciplina, è stata prevista la figura del responsabile dell'attività produttiva;
2. La Regione intende valorizzare l'attività di panificazione con la previsione, per i responsabili dell'attività produttiva, della partecipazione obbligatoria a corsi di formazione e di aggiornamento professionale;
3. Al fine di superare un'evidente incertezza del quadro normativo di riferimento in materia di apertura e di riposo settimanale che ha prodotto difformità applicative sul territorio, appare necessario definire una disciplina regionale del riposo settimanale e festivo dell'attività di panificazione;
4. Al fine di tener conto dell'esperienza maturata da coloro che, alla data di entrata in vigore della presente legge, hanno svolto per un determinato periodo di tempo l'attività di panificazione, si prevede, per tali soggetti, o l'esenzione dalla partecipazione al corso di formazione obbligatoria, oppure un percorso abbreviato di formazione professionale;

Approva la presente legge.

---

---

### **Art. 1** *Attività di panificazione.*

1. Ai fini della presente legge e ai sensi dell'[articolo 4 del decreto-legge 4 luglio 2006, n. 223](#) (Disposizioni 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), convertito, con modificazioni, dalla [legge 4 agosto 2006, n. 248](#), l'attività di panificazione consiste nell'intero ciclo di produzione del pane, dalla lavorazione delle materie prime alla cottura finale, con l'esclusione della semplice doratura, rifinitura o solo cottura di un prodotto surgelato o semilavorato da altra impresa.
2. È riservata alle imprese che svolgono l'attività di panificazione la denominazione di panificio.

3. Il panificio può svolgere anche:

- a) attività di produzione e vendita di prodotti da forno, di impasti e di prodotti semilavorati refrigerati, congelati o surgelati;
  - b) 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 vigenti norme in materia igienico-sanitaria.
- 
- 

### **Art. 2** *Esercizio dell'attività di panificazione.*

1. L'apertura di un nuovo panificio, il trasferimento e la trasformazione di panifici già esistenti sono soggetti a segnalazione certificata di inizio attività (SCIA), ai sensi dell'[articolo 19 della legge 7 agosto 1990, n. 241](#) (Nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi), al comune competente per territorio, tramite lo sportello unico per le attività produttive (SUAP). La SCIA è corredata anche dall'indicazione del nominativo del responsabile dell'attività produttiva.

2. Qualora per un panificio sussistano più unità operative in cui avviene la panificazione, per ognuna di esse è indicato il responsabile dell'attività produttiva.

3. L'indicazione del responsabile dell'attività produttiva è comunicata dal SUAP alla Camera di commercio industria, artigianato e agricoltura (CCIAA) competente per territorio, ai fini dell'annotazione nel registro delle imprese.

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

5. L'intero ciclo produttivo dell'attività di panificazione si svolge nella stessa azienda.

---

---

*(giurisprudenza)*

### **Art. 3** *Valorizzazione dell'attività di panificazione.*

1. La Regione Toscana valorizza la professionalità del responsabile dell'attività produttiva attraverso la definizione di percorsi di formazione obbligatoria e di aggiornamento professionale.

2. Il responsabile dell'attività produttiva è assoggettato alla formazione obbligatoria entro il termine massimo di sei mesi dalla segnalazione di cui all'[articolo 2](#), comma 1. Nello stesso termine l'impresa titolare dell'attività di panificazione deve garantire la formazione obbligatoria del responsabile.

3. Non è tenuto alla frequenza del corso di formazione obbligatoria di cui al comma 2, il responsabile dell'attività produttiva che risulta in possesso di uno dei seguenti requisiti:

a) diploma di istruzione secondaria superiore tecnico professionale di durata quinquennale in materie di panificazione;

b) diploma di qualifica di istruzione professionale in materie attinenti l'attività di panificazione conseguito nel sistema d'istruzione professionale, integrato da un periodo di attività lavorativa di panificazione di almeno un anno presso imprese del settore;

c) attestato di qualifica attinente l'attività di panificazione conseguito a seguito di un corso di formazione professionale, integrato da un periodo di attività lavorativa di panificazione della durata di almeno un anno svolta presso imprese del settore;

d) aver prestato attività lavorativa, per un periodo non inferiore a tre anni nell'ultimo quinquennio, relativa all'attività di panificazione presso imprese del settore, in qualità di titolare o di socio lavoratore, anche di cooperativa, di dipendente o di collaboratore familiare addetto alla panificazione. Tale attività deve essere accertata presso l'Istituto nazionale di previdenza sociale (INPS), l'Istituto nazionale per l'assicurazione contro gli infortuni sul lavoro (INAIL), il centro per l'impiego o la CCIAA competenti per territorio;

e) qualifica professionale ai fini contrattuali conseguita a seguito del rapporto di apprendistato.

4. Il percorso di formazione obbligatoria è finalizzato all'adeguamento delle conoscenze tecnico-professionali in materia di norme igienico-sanitarie e di sicurezza nei luoghi di lavoro, nonché degli aspetti concernenti l'utilizzo delle materie prime in conformità alle norme vigenti e la garanzia della qualità del prodotto finito.

5. Coloro che svolgono l'attività di responsabile dell'attività produttiva, compresi i soggetti di cui al comma 3, partecipano periodicamente, con cadenza quinquennale, ad attività di aggiornamento professionale della durata minima di venti ore.

6. I contenuti dei corsi di formazione obbligatoria sono definiti con atto del dirigente della competente struttura regionale, ai sensi della [legge regionale 26 luglio 2002, n. 32](#) (Testo unico della normativa della Regione Toscana in materia di educazione, istruzione, orientamento, formazione professionale e lavoro). La realizzazione delle attività di aggiornamento professionale avviene in conformità agli indirizzi impartiti dalla Giunta regionale ai sensi della stessa [L.R. n. 32/2002](#).

7. La Regione garantisce un sistema di formazione accessibile e omogeneo sul territorio regionale nel rispetto delle esigenze locali.

---

---

**Art. 4** *Orari di vendita e riposo settimanale.*

1. Gli esercenti l'attività della panificazione determinano gli orari di vendita al pubblico entro i limiti stabiliti dal comune.

2. I panifici osservano la chiusura domenicale e festiva, salvo quanto previsto al comma 3. Sono consentite la panificazione e la vendita di pane nelle giornate domenicali e festive quando, nelle medesime, il comune autorizza le aperture straordinarie degli esercizi commerciali al dettaglio.

3. Fermo restando quanto previsto al comma 2, il comune, per comprovate necessità tecniche, per rilevanti esigenze di servizio alla collettività o per ragioni di pubblica utilità, può consentire l'apertura domenicale e festiva del panificio, coordinandosi con i comuni limitrofi.

4. I panifici garantiscono la produzione e la vendita del pane in caso di due o più festività consecutive, secondo le modalità stabilite dal comune.

---

---

*(giurisprudenza)*

**Art. 5** *Sanzioni.*

1. Chiunque eserciti l'attività di panificazione senza titolo abilitativo è soggetto alla sanzione amministrativa del pagamento di una somma da un minimo di euro 2.500,00 ad un massimo di euro 15.000,00 e alla chiusura immediata del panificio.

2. Chiunque eserciti l'attività senza l'indicazione del responsabile dell'attività produttiva è soggetto alla sanzione amministrativa del pagamento di una somma da un minimo di euro 1.500,00 ad un massimo di euro 9.000,00.

3. Il responsabile dell'attività produttiva che non ottempera all'obbligo formativo di cui all'[articolo 3](#), comma 2, è soggetto alla sanzione amministrativa del pagamento di una somma da un minimo di euro 2.000,00 ad un massimo di euro 10.000,00. Alla stessa sanzione è assoggettata l'azienda che non assicura la formazione professionale del responsabile dell'attività produttiva.

4. Il responsabile dell'attività produttiva di cui all'[articolo 6](#), comma 4, che non ottempera all'obbligo formativo previsto, è soggetto alla sanzione

amministrativa del pagamento di una somma da un minimo di euro 2.000,00 ad un massimo di euro 10.000,00. Alla stessa sanzione è assoggettata l'azienda che non assicura la formazione professionale del responsabile dell'attività produttiva.

5. Il responsabile dell'attività produttiva che non ottempera all'aggiornamento professionale di cui all'[articolo 3](#), comma 5, è soggetto alla sanzione amministrativa del pagamento di una somma da un minimo di euro 1.000,00 ad un massimo di euro 5.000,00.

6. Chiunque viola le disposizioni sugli orari di vendita e riposo settimanale di cui all'[articolo 4](#), è soggetto alla sanzione amministrativa del pagamento di una somma da un minimo di euro 1.000,00 ad un massimo di euro 6.000,00.

7. Chiunque viola la disposizione dell'[articolo 2](#), comma 5, è soggetto alla sanzione amministrativa del pagamento di una somma da un minimo di euro 1.500,00 ad un massimo di euro 9.000,00.

8. In caso di recidiva gli importi di cui ai commi da 1 a 7, sono raddoppiati.

9. Le sanzioni di cui ai commi da 1 a 7, sono irrogate dal comune dove è svolta l'attività.

10. Per quanto non previsto dalla presente legge si applicano le disposizioni contenute nella [legge regionale 1° aprile 2000, n. 81](#) (Disposizioni in materia di sanzioni amministrative).

---

## **Art. 6** *Disposizioni transitorie.*

1. I panifici attivi alla data di entrata in vigore della presente legge comunicano al SUAP competente per territorio, entro novanta giorni dalla stessa data, il nominativo del responsabile dell'attività produttiva ai fini dell'annotazione nel registro delle imprese. Qualora per un panificio sussistano più unità operative in cui avviene la panificazione, per ognuna di esse, è comunicato il nominativo del responsabile dell'attività produttiva.

2. I contenuti dei corsi di cui all'[articolo 3](#), comma 6, sono definiti entro sei mesi dall'entrata in vigore della presente legge.

3. In sede di prima applicazione della presente legge, i responsabili dell'attività produttiva, ad eccezione dei soggetti di cui all'[articolo 3](#), comma 3, sono tenuti alla formazione obbligatoria entro il termine massimo di ventiquattro mesi dalla definizione dei corsi <sup>(3)</sup>.

4. I responsabili dell'attività produttiva che alla data di entrata in vigore della presente legge hanno svolto nei cinque anni precedenti attività di panificazione per un periodo inferiore a tre anni, ma superiore a dodici mesi, sono tenuti alla formazione obbligatoria entro il termine massimo di ventiquattro mesi dalla definizione dei corsi; il percorso formativo è ridotto rispetto a quello previsto per i soggetti di cui all'[articolo 3](#), comma 2 <sup>(4)</sup>.

La presente legge è pubblicata sul Bollettino Ufficiale della Regione. È fatto obbligo a chiunque spetti di osservarla e farla osservare come legge della Regione Toscana.

---

(3) Comma così modificato dall' [art. 29, comma 1, L.R. 28 novembre 2014, n. 72](#).

(4) Comma così modificato dall' [art. 29, comma 2, L.R. 28 novembre 2014, n. 72](#).

---