



**CITTA' DI TORINO**  
**CORPO DI POLIZIA MUNICIPALE**  
**SERVIZIO REPARTI SPECIALISTICI**  
**Centro Studi e Ricerche**

**CIRCOLARE N. 106**

**OGGETTO: Attività Produttive.**

*Commercio in sede fissa.*

Decreto MISE 1° ottobre 2018, n. 131 “Regolamento recante disciplina della denominazione di “panificio”, di “pane fresco” e dell’adozione della dicitura “pane conservato”<sup>(1)</sup>.

Occorre preliminarmente osservare come il provvedimento - emanato in ottemperanza a quanto disposto dal comma 2 *ter*, dell’articolo 4, del D.L. n. 223/2006, convertito con modificazioni dalla legge n. 248/2006 ed in vigore a far data dal **19/12/2018** - stabilisca espressamente (articolo 4) che, salvo quanto previsto dal reg. (CE) n. 852/2004 sull’igiene dei prodotti alimentari, i prodotti legalmente fabbricati e commercializzati negli altri Stati membri dell’UE o in Turchia o in uno Stato SEE possono essere commercializzati nel territorio italiano.

Inoltre, ai sensi dell’articolo 5, fino al **17/02/2019** è consentito utilizzare incarti o imballi con diciture o denominazioni di vendita non conformi a quanto ora stabilito, fermo restando quanto previsto dalle specifiche norme per i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti.

Nel provvedimento, infine, vengono fornite le seguenti definizioni

- ⇒ PANIFICIO (Articolo 1) - impresa che dispone di impianti di produzione di pane ed eventualmente altri prodotti da forno e assimilati o affini e svolge l’intero ciclo di produzione dalla lavorazione delle materie prime alla cottura finale.
- ⇒ PANE FRESCO (Articolo 2) - pane preparato secondo un processo di produzione continuo, privo di interruzioni finalizzate al congelamento o surgelazione, ad eccezione del rallentamento del processo di lievitazione, privo di additivi conservanti e di altri trattamenti aventi effetto conservante. È ritenuto continuo il processo di produzione per il quale non intercorra un intervallo di tempo superiore alle 72 ore dall’inizio della lavorazione fino al momento della messa in vendita del prodotto.
- ⇒ PANE CONSERVATO O A DURABILITÀ PROLUNGATA (Articolo 3)
  - Comma 1 - Fatte salve le norme vigenti in materia, al pane non preimballato ai sensi dell’articolo 44 del reg. (UE) n. 1169/2011 si applicano le disposizioni dell’allegato VI, parte A, punto 1, citato reg.
  - Comma 2 - Il pane non preimballato ai sensi dell’articolo 44 del reg. (UE) n. 1169/2011, per il quale viene utilizzato, durante la sua preparazione o nell’arco del processo produttivo, un metodo di conservazione ulteriore rispetto ai metodi sottoposti agli obblighi informativi previsti dalla normativa nazionale e dell’UE, è posto in vendita con una dicitura aggiuntiva che ne evidenzia il metodo di conservazione utilizzato, nonché le eventuali modalità di conservazione e di consumo.
  - Comma 3 - Al momento della vendita, il pane per il quale sia utilizzato un metodo di conservazione durante la sua preparazione o nell’arco del processo produttivo, deve essere esposto in scomparti appositamente riservati.

---

(1) G.U. n. 269 del 19/11/2018.

Si riportano, per completezza di trattazione, sia il citato articolo 4 del D.L. n. 223/2006, convertito con modificazioni dalla legge n. 248/2006, sia l'articolo 44 del reg. (UE) n. 1169/2011, nonché il punto 1) della parte A, dell'allegato VI, citata norma.

Articolo 4 - Disposizioni urgenti per la liberalizzazione dell'attività di produzione di pane

1. Al fine di favorire la promozione di un assetto maggiormente concorrenziale nel settore della panificazione ed assicurare una più ampia accessibilità dei consumatori ai relativi prodotti, a decorrere dalla data di entrata in vigore del presente decreto, sono abrogate la legge 31 luglio 1956, n. 1002, e la lett. b), del comma 2 dell'articolo 22 del D.L.vo 31 marzo 1998, n. 112.
2. L'impianto di un nuovo panificio ed il trasferimento o la trasformazione di panifici esistenti sono soggetti a dichiarazione di inizio attività da presentare al comune competente per territorio ai sensi dell'articolo 19 della legge 7 agosto 1990, n. 241. La dichiarazione deve essere corredata dall'autorizzazione della competente Azienda sanitaria locale in merito ai requisiti igienico-sanitari e dall'autorizzazione alle emissioni in atmosfera, dal titolo abilitativo edilizio e dal permesso di agibilità dei locali, nonché dall'indicazione del nominativo del responsabile dell'attività produttiva, che assicura l'utilizzo di materie prime in conformità alle norme vigenti, l'osservanza delle norme igienico-sanitarie e di sicurezza dei luoghi di lavoro e la qualità del prodotto finito.
- 2 bis. È comunque consentita ai titolari di impianti di cui al comma 2 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.
- 2 ter. Entro dodici mesi dalla data di entrata in vigore della legge di conversione del presente decreto, il Ministro dello sviluppo economico, di concerto con il Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali e con il Ministro della salute, previa intesa con la Conferenza permanente per i rapporti fra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano, emana un decreto ai sensi dell'articolo 17 della legge 23 agosto 1988, n. 400, volto a disciplinare, in conformità al diritto comunitario:
  - a) la denominazione di "panificio" da riservare alle imprese che svolgono l'intero ciclo di produzione del pane, dalla lavorazione delle materie prime alla cottura finale;
  - b) la denominazione di "pane fresco" da riservare al pane prodotto secondo un processo di produzione continuo, privo di interruzioni finalizzate al congelamento, alla surgelazione o alla conservazione prolungata delle materie prime, dei prodotti intermedi della panificazione e degli impasti, fatto salvo l'impiego di tecniche di lavorazione finalizzate al solo rallentamento del processo di lievitazione, da porre in vendita entro un termine che tenga conto delle tipologie panarie esistenti a livello territoriale;
  - c) l'adozione della dicitura "pane conservato" con l'indicazione dello stato o del metodo di conservazione utilizzato, delle specifiche modalità di confezionamento e di vendita, nonché delle eventuali modalità di conservazione e di consumo.
3. I comuni e le autorità competenti in materia igienico-sanitaria esercitano le rispettive funzioni di vigilanza.
4. Le violazioni delle prescrizioni di cui al presente articolo sono punite ai sensi dell'articolo 22, commi 1, 2, 5, lett. c), e 7, del D.L.vo 31 marzo 1998, n. 114 [da € 2.582,00 a € 15.493,00 (p.m.r. entro 60 gg: € 5.164,00 - autorità competente/ destinazione proventi: Sindaco/Comune)]

Articolo 44 - Disposizioni nazionali per gli alimenti non preimballati

1. Ove gli alimenti siano offerti in vendita al consumatore finale o alle collettività senza preimballaggio oppure siano imballati sui luoghi di vendita su richiesta del consumatore o preimballati per la vendita diretta,
  - a) la fornitura delle indicazioni di cui all'articolo 9, paragrafo 1, lett. c), è obbligatoria;
  - b) la fornitura di altre indicazioni di cui agli articoli 9 e 10 non è obbligatoria, a meno che gli Stati membri adottino disposizioni nazionali che richiedono la fornitura, parziale o totale, di tali indicazioni o loro elementi.
2. Gli Stati membri possono adottare disposizioni nazionali concernenti i mezzi con i quali le indicazioni o loro elementi come specificato al paragrafo 1 devono essere resi disponibili e, eventualmente, la loro forma di espressione e presentazione.
3. Gli Stati membri comunicano immediatamente alla Commissione il testo delle disposizioni di cui al paragrafo 1, lett. b), e al paragrafo 2.

#### ALLEGATO VI

#### DENOMINAZIONE DEGLI ALIMENTI E INDICAZIONI SPECIFICHE CHE LA ACCOMPAGNANO

#### PARTE A

#### INDICAZIONI OBBLIGATORIE CHE DEVONO ACCOMPAGNARE LA DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO

1. La denominazione dell'alimento comprende o è accompagnata da un'indicazione dello stato fisico nel quale si trova il prodotto o dello specifico trattamento che esso ha subito (ad esempio "in polvere", "ricongelato", "liofilizzato", "surgelato", "concentrato", "affumicato"), nel caso in cui l'omissione di tale informazione potrebbe indurre in errore l'acquirente.

sg/CC

Addi, 20/12/2018

IL DIRIGENTE DI P.M.  
Dott. Giovanni ACERBO  
(f.to in originale)