



CONFCOMMERCIO  
IMPRESE PER L'ITALIA  
ASCOM PADOVA

imprese insieme

Settimanale dell'Associazione Commercianti - Turismo - Servizi - Piccola e media Impresa della Provincia di Padova  
Direttore Responsabile: Fernando Zilio - Redazione: P.zza Virgilio Bardella n° 3 - 35131 - PD - Tel. 049 820.97.11  
Editore: Ascom - Associazione Commercianti Turismo e Servizi P.M.I. della Provincia di Padova - Stampa Cleup PD  
Poste Italiane S.p.a. - Spedizione in Abbonamento al 70% - Reg. Trib. PD n. 1976 del 2/11/05

# tuttoASCOM

Anno X - N. 1 - Mese: Gennaio 2014

SPECIALE PANIFICATORI ASCOM



Federazione Italiana Panificatori



*Panettiere Padovano*

Legge sul pane: tutti i particolari

## Ce l'abbiamo fatta!!!

Il miglior regalo di Natale per i Panificatori Veneti lo ha fatto il Consiglio Regionale, che a maggioranza ha trasformato in legge le normative per la difesa e tutela del pane fresco. Una lunga battaglia, cari colleghi, che sono orgoglioso di aver portato a termine in modo positivo, per l'impianto del disegno di legge, nato in Federpanificatori Veneto, scritto da noi fornai a beneficio di noi fornai. Soprattutto in questo periodo di disaffezione alla politica, nonostante un tempo biblico per superare quelle forze che in qualche modo erano contrarie ad informare il consumatore di ciò che acquistava (ogni riferimento ai produttori di pane industriale conservato o surgelato è pienamente voluto) molti, ma non tutti, i nostri rappresentanti politici hanno risposto, alla grande, con impegno, prodigandosi in una battaglia politica difficile, complessa, e, per quanto affermato sopra, dall'esito non scontato. Sicuramente è la miglior opportunità per la nostra categoria di approfittare di una legislazione che applica nuovi parametri di totale favore ai fornai artigiani, introducendo il concetto finora sconosciuto di PANE FRESCO, fondamentale sia in termini di comunicazione, sia in termini di visibilità dei nostri negozi. **La nuova legge è la migliore conclusione di un quinquennio di intenso lavoro da parte di questo Consiglio Direttivo**, che ha preso le redini, non senza attriti e polemiche, di un Gruppo panificatori allo sbando, senza idee condivise dalla base, arroccato in una direzione asettica e concentrata su pochi. E' stato difficile ma grazie all'impegno di un team che ha raggiunto i 18 partecipanti fra eletti e cooptati, e che mai, e per me è una soddisfazione ancora più grande, ha approvato in una votazione in un modo diverso dall'unanimità. Questa coesione fantastica, carburante indispensabile per alimentare la macchina organizzativa ci ha

consentito di "Sfornare" in meno di un anno la scuola di Cà Edimar, che in 4 stagioni scolastiche ha promosso oltre 80 ragazzi pronti all'ingresso nei nostri laboratori, con la gioia di aver potuto allocarne, sia pure in questo mostruoso periodo di crisi, moltissimi all'interno delle nostre imprese. Un team che mi ha permesso di defilarmi, purtroppo più di quanto volessi, a causa del mio impegno di presidenza in Federpanificatori, e che nonostante questo ha inanellato una serie di Fiere Campionarie, realizzate non per vendere il pane agli stand gastronomici, ma per adempiere al dovere che un Sindacato di categoria ha verso i propri associati, ovvero propagandare e promuovere la nostra professione, i nostri prodotti, la nostra indiscutibile artigianalità dell'"Arte Bianca" nei confronti di oltre un milione di concittadini, che dalla città e dalla provincia in 5 edizioni hanno potuto ammirare "Live!" il nostro duro lavoro. E da questo lavoro è nato il **Pan de Padova**, ideato dai nostri fornai nella nostra scuola e protagonista di una capillare campagna sui media, la focaccia rustica, i pani naturalistici e molti altri prodotti presentati in questo grande teatro del pane. Di molto ancora dovremmo parlare, ma lo spazio è ridotto, e poi voglio avere il piacere di parlare con voi di questi 5 anni di persona, nella prossima assemblea elettiva che dovrà scegliere la nuova squadra ed il presidente che dovranno lavorare per i futuri 5 anni, quindi una scelta fondamentale per la nostra crescita. Molto è stato fatto, ma molto resta da fare. Intanto godiamoci questo grande risultato, questa volta il PANE FRESCO è solo nostro!!!

**Luca Vecchiato**  
**Presidente Panificatori Ascom**  
**Confcommercio Padova**

# Vademecum legge sul pane

Vista l'entrata in vigore della legge della Regione Veneto n. 36/2013 che contiene "**Disposizioni in materia di produzione e vendita di pane**" che vede coinvolti tutti gli esercizi di distribuzione di questo prodotto quotidiano, il Gruppo Panificatori di Ascom Confcommercio Padova si propone di rispondere alle numerose domande ed ai numerosi dubbi di venditori e consumatori.

**Cosa cambia?** Il cambiamento fondamentale mira a dare al consumatore la possibilità di conoscere la natura del prodotto che sta acquistando ed ai responsabili del settore di conformare gli esercizi alle nuove esigenze produttive con un conseguente miglioramento della qualità e della sicurezza igienico-sanitaria. Innanzitutto potrà chiamarsi "**pane fresco**" solo quel pane prodotto secondo un processo continuo senza fasi

intermedie di surgelazione o congelazione o miranti alla conservazione prolungata delle materie prime. Nel caso in cui l'esercizio distribuisca pane congelato o precotto, dovrà obbligatoriamente indicare in etichetta, tra l'altro, la data di produzione, il luogo di origine e la ragione sociale del produttore. Potranno usare il nome "**panificio**" solamente le imprese di panificazione che svolgono l'intero ciclo di produzione del pane dalla lavorazione delle materie prime alla cottura finale. Ci saranno novità anche sul fronte del personale addetto alla produzione, ogni esercizio dovrà indicare un

"**responsabile dell'attività produttiva**" che, se con meno di tre anni di esperienza lavorativa come socio o come operaio panettiere, dovrà seguire un corso formativo accreditato dalla Giunta regionale. Tutti i responsabili dell'attività produttiva dovranno inoltre frequentare periodicamente un corso di aggiornamento professionale. Viene inoltre creata la denominazione

"**forno di qualità**" che indicherà quei panifici che per tipologia di lavorazione, qualità e tipicità del prodotto realizzato possiedono delle caratteristiche particolari di garanzia per il consumatore. Viene pure istituito il "**registro delle specialità da forno tipiche della tradizione del Veneto**" nel quale verranno individuate le specialità da forno tipiche della nostra regione. La legge regionale contiene infine

## ATTENZIONE

**Si sottolinea che la legge prevede che entro 90 giorni dall'entrata in vigore della normativa, cioè entro i primi giorni di aprile, tutti i panifici dovranno comunicare al SUAP il nominativo del responsabile dell'attività produttiva ai fini dell'annotazione nel registro delle imprese tenuto dalla Camera di Commercio.**

delle pesanti "**sanzioni**" per chi non si adegua alla normativa regionale e che verranno raddoppiate in caso di recidiva. "Quella sul pane è una nostra vittoria" – dice Massimo Gorghetto, presidente regionale dei panificatori di Confcommercio Veneto, "finalmente una distinzione netta tra pane fresco e surgelato" un traguardo importante dunque, anche perché verranno dati riconoscimenti particolari alle tipicità venete le quali verranno iscritte al Registro Regionale e ai panifici virtuosi che potranno ottenere la targa "Forno di qualità".

## LA LEGGE SUL PANE

Legge 36 del 24/12/2013 pubblicata nel B.U.R. del 27/12/2013

### Art. 1 Finalità

1) La Regione del Veneto, al fine di valorizzare la professionalità artigiana e migliorare l'informazione del consumatore, promuove la modernizzazione e lo sviluppo dell'attività di panificazione, il miglioramento qualitativo e l'incremento della sicurezza igienico-sanitaria, il riconoscimento delle diverse tipologie produttive e di vendita del pane.

2) Per le finalità di cui al comma 1, vengono individuate, in conformità alla normativa europea e statale vigente, le denominazioni di pane, panificio e impresa di panificazione, responsabile dell'attività produttiva, forno di qualità.

### Art. 2 Definizione di pane

1) Per pane si intende il prodotto conforme a quanto previsto dalla legge 4 luglio 1967, n. 580 "Disciplina per la lavorazione e il commercio dei cereali, degli sfarinati, del pane e delle paste alimentari" e

successive modificazioni. La denominazione "pane fresco" ai sensi dell'articolo 4, comma 2 ter, lettera b), del decreto legge 4 luglio 2006, n. 223

2) "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, è riservata 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 e comunque entro e non oltre la giornata nella quale è stato completato il processo produttivo.

3) In conformità alla legislazione europea vigente, è fatto obbligo al venditore di pane precotto o congelato di esporre l'etichetta contenente, fra l'altro, la dicitura relativa all'indicazione del luogo di origine o di provenienza del prodotto, la data di produzione e la ragione sociale del produttore.

### **Art. 3 Panificio ed imprese di panificazione**

1) Si intende per panificio l'impresa di panificazione che svolge l'intero ciclo di produzione del pane, dalla lavorazione delle materie prime fino alla cottura finale.

2) Ai fini di cui alla presente legge, l'impresa di panificazione è l'azienda di panificazione, intesa come il complesso di beni e servizi organizzati dall'imprenditore per la produzione di pane, impasti da pane, prodotti da forno dolci e salati.

3) L'impresa di cui al comma 2 deve nominare un responsabile dell'attività produttiva. Qualora tale impresa possieda più unità operative in cui avviene la panificazione, per ognuna di esse viene indicato un responsabile dell'attività produttiva.

4) 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, nelle forme e secondo le modalità di cui all'articolo 3, comma 1, lettera b) e all'articolo 10 della legge regionale 21 settembre 2007, n. 29 "Disciplina dell'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande".

### **Art. 4 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" e successive modificazioni, da presentare allo sportello unico per le attività produttive (SUAP). La SCIA è corredata anche dall'indicazione del nominativo del responsabile dell'attività produttiva.

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. 5 Responsabile dell'attività produttiva**

1) Ai fini della presente legge, per responsabile dell'attività produttiva si intende il titolare, il collaboratore familiare, il socio o il lavoratore dell'impresa di panificazione che, su specifica designazione del legale rappresentante della stessa, presta in misura prevalente la propria opera nell'ambito

dello stesso impianto, sovrintendendo e coordinando la produzione del pane e degli impasti da pane in tutte le sue fasi.

2) Il responsabile dell'attività produttiva è assoggettato a un corso di formazione, con verifica finale di apprendimento, accreditato dalla Giunta regionale. I contenuti e la durata del corso, nonché l'individuazione degli altri titoli professionali inerenti la materia della panificazione validi ai fini della presente legge, sono stabiliti con provvedimento della Giunta regionale.

3) Non è assoggettato al corso di cui al comma 2 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 una qualifica superiore secondo la disciplina dei vigenti contratti; b) aver esercitato per almeno tre anni l'attività di panificazione in qualità di collaboratore familiare o socio prestatore d'opera con mansioni di carattere produttivo.

4) Il responsabile dell'attività produttiva svolge la propria attività in completa autonomia relativamente alla gestione, organizzazione e attuazione della produzione.

5) Il responsabile dell'attività produttiva è affidato il compito di garantire all'interno dell'azienda il rispetto delle regole di buona pratica professionale, l'utilizzo di materie prime conformi alle norme vigenti, l'osservanza delle norme igienico-sanitarie e di sicurezza dei luoghi di lavoro nonché la qualità del prodotto finito.

6) Coloro che svolgono l'attività di responsabile dell'attività produttiva, compresi i soggetti di cui al comma 3, partecipano, con cadenza periodica, ad attività di aggiornamento professionale, definite dalla Giunta regionale con il provvedimento previsto dal comma 2.

### **Art. 6 Forno di qualità**

1) La denominazione "forno di qualità" consente al consumatore di individuare il panificio che, per tipologia di lavorazione, qualità e tipicità del prodotto tradizionale, possiede le caratteristiche individuate da apposito provvedimento della Giunta regionale, entro novanta giorni dall'entrata in vigore della presente legge.

### **Art. 7 Registro regionale delle specialità da forno tipiche della tradizione del Veneto**

1) È istituito, presso la Giunta regionale, il Registro regionale delle specialità da forno tipiche della tradizione del Veneto.



CONFCOMMERCIO  
IMPRESE PER L'ITALIA  
ASCOM PADOVA

**Per informazioni si prega di prendere contatti con il Dott. Mazzucato della segreteria Gruppo Panificatori Ascom al numero 049.8209762**

2) La Giunta regionale, entro centoventi giorni dall'entrata in vigore della presente legge, disciplina le modalità di istituzione e di tenuta del Registro regionale individuando le specialità da forno tipiche della tradizione del Veneto da inserire e le modalità per ottenere l'iscrizione.

### **Art. 8 Vigilanza**

1) La vigilanza sull'applicazione della presente legge è esercitata dai comuni, cui spettano i proventi delle sanzioni amministrative previste dall'articolo 9 e dalle autorità competenti in materia igienico-sanitaria.

2) La Giunta regionale definisce gli indirizzi operativi per il coordinamento dell'attività di vigilanza dei comuni.

### **Art. 9 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 1.000 a 10.000 euro per il panificio come definito dall'articolo 3, comma 1, che non svolga nel proprio ambito l'intero ciclo di produzione del pane, dalla lavorazione delle materie prime fino alla cottura finale;

b) da 1.000 a 7.000 euro ove il responsabile dell'attività produttiva non ottemperi all'obbligo formativo di cui all'articolo 5, comma 2, o non soddisfi alcuno dei requisiti previsti dall'articolo 5, comma 3, lettere a) e b);

c) da 2.000 a 12.000 euro per il mancato rispetto dei requisiti previsti nella produzione del pane fresco, di cui all'articolo 2.

2) In caso di recidiva gli importi di cui alle lettere a), b) e c) del comma 1 sono raddoppiati.

3) Le funzioni inerenti l'applicazione delle sanzioni amministrative di cui al comma 1 sono esercitate dai comuni nel cui territorio sono commesse le violazioni.

4) Per il procedimento di determinazione delle sanzioni e la riscossione coattiva delle somme dovute si osservano le norme contenute nella legge 24 novembre 1981, n. 689 "Modifiche al sistema penale" e nella legge regionale 28 gennaio 1977, n. 10 "Disciplina e delega delle funzioni inerenti all'applicazione delle sanzioni amministrative di competenza regionale" e loro successive modificazioni.

### **Art. 10 Disposizioni transitorie**

1) I panifici attivi alla data di entrata in vigore della presente legge comunicano al SUAP, entro novanta giorni dalla stessa data, il nominativo del responsabile dell'attività produttiva ai fini dell'annotazione nel registro delle imprese.

2) I contenuti dei corsi di formazione di cui all'articolo 5, comma 2, sono stabiliti dalla Giunta regionale entro sessanta giorni 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 5, comma 3, sono tenuti alla formazione di cui all'articolo 5, comma 2, entro il termine massimo di dodici mesi dalla attivazione dei corsi.

## **cerco - trovo lavoro**

**Diciottenne neo diplomato** scuola di panificazione cerca lavoro come fornaio/pasticcere cell. 393/5252200.

**Trentasettenne in mobilità** ha frequentato corsi di formazione settore panificazione e pasticceria cerca lavoro come pasticcere/panificatore cell. 339/7390864.

**Quarantenne ex gestore** di panificio esperienza ultraventennale cerca lavoro come panettiere- pasticciere cell. 345/1139000.

**Pasticciere quarantenne** esperienza di oltre vent'anni in rinomate pasticcerie cerca lavoro Padova e provincia cell. 368/3660971.

**Trentottenne** con esperienza cerca lavoro come pasticciere Padova e provincia cell. 348/7511996.

**Diciannovenne diplomato** scuola alberghiera cerca lavoro come panettiere cell. 348/4553116.

**Quarantenne** maturità magistrale corso di formazione con stages presso azienda di panificazione cerca lavoro cell. 347/9121851.

**Ventitreenne** ha frequentato corso di formazione settore panificazione ed ha lavorato come banconiera in panetteria cerca lavoro cell. 333/3064236.

**Ventiquattrenne** corso di formazione settore panificazione e stages presso panificio cerca lavoro come panettiera o banconiera cell. 345/4566297.

**Ventiquattrenne** corso di formazione settore panificazione e stages presso pizzeria cerca lavoro come panettiere - pizzaiolo cell. 347/2707332.