

Panificatori, panifici

Descrizione dell'attività

Cos'è:



Per panificio si intende l'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. 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.

Requisiti 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](#) [1], dall'articolo 4 del [Decreto Legge 04/07/2006, n. 223](#) [2].

Requisiti soggettivi

Per svolgere l'attività è necessario soddisfare i requisiti previsti dalla [normativa antimafia](#) [3].

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](#) [1]). 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](#) [1]).

Il responsabile dell'attività produttiva deve assicurare (articolo 4, comma 2 della [Legge Regionale 07/11/2013, n. 10](#) [1] e [Decreto Legge 04/07/2006, n. 223](#) [2]):

- 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](#) [1]):

- 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](#) [4], 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

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](#) [5].

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](#) [6]). 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](#) [7]).

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](#) [6]).

Le attività che prevedono inquinamento atmosferico scarsamente rilevante devono indicarlo direttamente all'interno della segnalazione certificata di inizio attività o comunicazione per l'avvio dell'attività (articolo 272, comma 1 del [Decreto Legislativo 03/04/2006 n. 152](#) [6]).

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](#) [2]).

Pane fresco e pane conservato o a durabilità prolungata

È denominato "fresco" il pane preparato secondo un processo di produzione continuo, privo di interruzioni finalizzate al congelamento o alla surgelazione, ad eccezione del rallentamento del processo di lievitazione, privo di additivi conservanti e di altri trattamenti che abbiano effetto conservante (articolo 2, comma 1 del [Decreto Ministeriale 01/10/2018, n. 131](#) [8]).

È denominato "pane conservato o a durabilità prolungata" il pane per il quale viene utilizzato, durante la sua preparazione o nell'arco del processo produttivo, un metodo di conservazione che ne aumenti la durabilità e che è posto in vendita con una dicitura aggiuntiva che ne evidenzi il metodo di conservazione utilizzato, nonché le eventuali modalità di conservazione e di consumo (articolo 3 del [Decreto Ministeriale 01/10/2018, n. 131](#) [8]).

Contrassegno regionale "Qui pane fresco"

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](#) [1], 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](#) [9]).

Apertura, trasferimento o ampliamento dell'attività

Documentazione da presentare per l'inizio dell'attività, o per la modifica di sede, locali, ciclo produttivo, aspetti merceologici, ecc.

Note:**Avvio, trasferimento e trasformazione dell'attività**

Modulo: [Segnalazione certificata di inizio attività di panificazione](#) [10]

Allegati: [Modulistica unificata, dichiarazioni sul possesso dei requisiti da parte degli altri soci \(Allegato A\)](#) [11]

[Modulistica unificata, dichiarazioni sul possesso dei requisiti da parte del responsabile dell'attività produttiva \(Allegato B\)](#) [12]

[Notifica sanitaria ai fini della registrazione \(allegata ad altra pratica\)](#) [13]

Variazione dell'attività

Documentazione da presentare per il subingresso, la sospensione, la ripresa, il cambiamento della ragione sociale dell'attività.

Note:**Modifica del ciclo produttivo o di aspetti merceologici****Modulo:**

[SCIA Modello A - Segnalazione certificata inizio/modifica attività](#) [14]

Modifica dei soggetti titolari dei requisiti morali e professionali**Modulo:**

[Comunicazione di modifica dei soggetti titolari dei requisiti morali e/o professionali](#)

[15]**Allegati:**

[Modulistica unificata, dichiarazioni sul possesso dei requisiti da parte degli altri soci \(Allegato A\)](#)

[11][Modulistica unificata, dichiarazioni sul possesso dei requisiti da parte del responsabile dell'attività produttiva \(Allegato B\)](#) [12]

Cambiamento di ragione sociale, ripresa dell'attività**Modulo:**

[SCIA Modello B - Segnalazione certificata di cambiamento ragione sociale di attività produttiva](#) [16]

Subingresso

Modulo: [Comunicazione per il subingresso in attività](#) [17]

Allegati: [Dichiarazione da parte del notaio](#) [18]

[Modulistica unificata, dichiarazioni sul possesso dei requisiti da parte degli altri soci \(Allegato A\)](#) [11]

[Modulistica unificata, dichiarazioni sul possesso dei requisiti da parte del responsabile dell'attività produttiva \(Allegato B\)](#) [12]

[Notifica sanitaria ai fini della registrazione \(allegata ad altra pratica\)](#) [13]

Cessazione dell'attività

Documentazione da presentare per la cessazione dell'attività.

Note:

Sospensione dell'attività, cessazione dell'attività

Modulo: [Comunicazione di cessazione o sospensione temporanea di attività](#) [19]

Allegati: [Notifica sanitaria ai fini della registrazione \(allegata ad altra pratica\)](#) [13]

Informazioni sull'istanza

Iter del procedimento:

[Quando la segnalazione certificata di inizio attività \(SCIA\) assume valenza giuridica?](#) [20]

[Quali sono i tempi di istruttoria di una segnalazione certificata di inizio attività \(SCIA\)?](#) [21]

[Normativa di riferimento](#) [22]

Source URL: <https://stu2.sanpellegrinoterme.globogis.eu/panificatori-panifici-0>

Links:

[1] <http://www.indicenormativa.it/norma/urn%3Anir%3Aregione.lombardia%3Alegge%3A2013-11-07%3B10>

[2] <http://www.indicenormativa.it/norma/urn%3Anir%3Astato%3Adecreto.legge%3A2006-07-04%3B223>

[3] <https://stu2.sanpellegrinoterme.globogis.eu/page/requisiti-soggettivi-previsti-dalla-normativa-antimafia>

[4] <http://www.indicenormativa.it/norma/urn%3Anir%3Aregione.lombardia%3Adecreto.dirigente.unita.organizzativa%3A2015-04-13%3B2864>

[5] http://www.indicenormativa.it/norme/procedimenti?procedimento=%22Disciplina+igienica+per+produzione%2C+stoccaggio+e+vendita+alimenti%22&istituzione=Regione+Lombardia&istituzione_parents=1

[6] <http://www.indicenormativa.it/norma/urn%3Anir%3Astato%3Adecreto.legislativo%3A2006-04-03%3B152>

[7] <http://www.indicenormativa.it/norma/urn%3Anir%3Apresidente.repubblica%3Adecreto%3A2013-03-13%3B59#>

[8] <https://www.indicenormativa.it/norma/urn%3Anir%3Aministero.sviluppo.economico%3Adecreto%3A2018-10-01%3B131>

[9] <http://www.indicenormativa.it/norma/urn%3Anir%3Aregione.lombardia%3Bgiunta.regionale%3Adecreto%3A2014-07-25%3B10-2203>

[10] <https://stu2.sanpellegrinoterme.globogis.eu/modulistica/moduli/UNIAP-SCIA-PAN>

[11] <https://stu2.sanpellegrinoterme.globogis.eu/modulistica/moduli/UNIAP-ALL-A>

[12] <https://stu2.sanpellegrinoterme.globogis.eu/modulistica/moduli/UNIAP-ALL-B-PAN>

[13] <https://stu2.sanpellegrinoterme.globogis.eu/modulistica/moduli/UNIAP-NOT-SAN-S>

[14] <https://stu2.sanpellegrinoterme.globogis.eu/modulistica/moduli/SCIA-A>

[15] <https://stu2.sanpellegrinoterme.globogis.eu/modulistica/moduli/UNIAP-COM-MOD>

[16] <https://stu2.sanpellegrinoterme.globogis.eu/modulistica/moduli/SCIA-B>

[17] <https://stu2.sanpellegrinoterme.globogis.eu/modulistica/moduli/UNIAP-COM-SUB>

[18] <https://stu2.sanpellegrinoterme.globogis.eu/modulistica/moduli/UNIAP-DICH-NOT>

[19] <https://stu2.sanpellegrinoterme.globogis.eu/modulistica/moduli/UNIAP-COM-CES>

[20] <https://stu2.sanpellegrinoterme.globogis.eu/faq/quando-la-segnalazione-certificata-di-inizio-attivita-scia-assume-validita-giuridica>

[21] <https://stu2.sanpellegrinoterme.globogis.eu/faq/quali-sono-i-tempi-di-istruttoria-di-una-segnalazione-certificata-di-inizio-attivita-scia>

[22] http://www.indicenormativa.it/norme/procedimenti?procedimento=Panificatori&istituzione_parents=1&istituzione=Comune%20di%20San%20Pellegrino%20Terme