

TESTO PER IL DISEGNO DI LEGGE
N. 413
Disposizioni in materia di produzione e vendita del pane

Art. 1

(Finalità)

1. Al fine di garantire il diritto ad una corretta informazione da parte dei consumatori e di valorizzare il pane, in particolare il pane fresco italiano, la presente legge reca disposizioni in materia di produzione e di vendita del pane.
2. Il pane fresco italiano, quale frutto del lavoro e dell'insieme delle competenze, delle conoscenze, delle pratiche e delle tradizioni, costituisce un patrimonio culturale nazionale da tutelare e valorizzare negli aspetti di sostenibilità sociale, economica, produttiva, ambientale e culturale.

Art. 2

(Definizioni)

1. È denominato «pane» il prodotto ottenuto dalla cottura totale o parziale di una pasta, convenientemente lievitata utilizzando i prodotti impiegabili per la lievitazione di cui agli articoli 8 e 9, preparata con sfarinati di grano o di altri cereali e acqua, con o senza aggiunta di cloruro di sodio o sale comune, spezie o erbe aromatiche.
2. La denominazione di pane di cui al comma 1 può essere integrata come segue:
 - a) la denominazione di «pane fresco» è riservata in via esclusiva al pane che è stato preparato secondo un processo di produzione continuo, privo di interruzioni finalizzate al congelamento, alla surgelazione di impasti e ad altri trattamenti con effetto conservante, ad eccezione delle tecniche mirate al solo rallentamento del processo di lievitazione, senza utilizzo di additivi. È ritenuto continuo il processo di produzione per il quale non intercorre un intervallo di tempo superiore a settantadue ore dall'inizio della lavorazione fino al momento della messa in vendita del prodotto;
 - b) la denominazione di «pane di pasta madre» è riservata al pane che è stato prodotto mediante l'utilizzo esclusivo, ai fini della fermentazione dell'impasto, di pasta madre di cui all'articolo 8, comma 5, e senza ulteriori aggiunte di altri agenti lievitanti. Il pane che rientra anche nelle condizioni previste dalla lettera a) può essere denominato «pane fresco di pasta madre»;
 - c) la denominazione di «pane con pasta madre» è riservata al pane che è stato prodotto mediante l'utilizzo contestuale di pasta madre di cui all'articolo 8, comma 5, e di lieviti di cui al medesimo

articolo 8, commi 2, 3 e 4, e all'articolo 9 in proporzioni variabili tra loro. Il pane che rientra anche nelle condizioni previste dalla lettera a) può essere denominato «pane fresco con pasta madre».

3. È vietato l'utilizzo in commercio della denominazione di «pane fresco»:

a) per designare il pane destinato ad essere posto in vendita oltre le ventiquattro ore successive al momento in cui è stato completato il processo produttivo, indipendentemente dalle modalità di conservazione adottate;

b) per il pane posto in vendita successivamente al completamento della cottura di pane parzialmente cotto, comunque conservato;

c) per il pane ottenuto dalla cottura di prodotti intermedi di panificazione, comunque conservati.

4. È comunque vietato l'utilizzo delle denominazioni «pane di giornata», «pane appena sfornato» e «pane caldo» nonché di qualsiasi altra denominazione che possa indurre in inganno il consumatore.

5. Il pane ottenuto da una cottura parziale, se è destinato al consumatore finale, deve essere contenuto in imballaggi per la vendita recanti nell'etichetta le indicazioni previste dalle disposizioni vigenti e, in modo evidente, la denominazione di «pane» completata dalla dicitura «parzialmente cotto» o altra equivalente, nonché l'avvertenza che il prodotto deve essere consumato previa ulteriore cottura e l'indicazione delle modalità della stessa.

6. Nel caso di prodotto surgelato, oltre a quanto previsto dal comma 5, l'etichetta deve riportare le indicazioni previste dalla normativa vigente in materia di prodotti alimentari surgelati, nonché la dicitura «surgelato».

7. I prodotti ottenuti dalla cottura di impasti preparati con farine alimentari, compresi quelli miscelati con sfarinati di grano, devono essere posti in vendita con l'aggiunta alla denominazione di pane della specificazione del vegetale da cui proviene la farina impiegata.

8. Qualora nella produzione del pane siano impiegati, oltre agli sfarinati di grano o di altri cereali, altri ingredienti alimentari, la denominazione di vendita deve essere completata dalla menzione dell'ingrediente utilizzato e, nel caso di più ingredienti, di quello o di quelli caratterizzanti.

9. Il pane deve essere venduto a peso o a pezzo con indicazione del peso minimo garantito.

10. Salvo che il fatto costituisca reato, chiunque viola gli obblighi di cui al presente articolo è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da euro 500 a euro 3.000. In caso di violazioni di particolare gravità o di reiterazione ai sensi dell'articolo 8-bis della legge 24 novembre 1981, n. 689, l'autorità amministrativa dispone la sospensione dell'attività di vendita per un periodo non superiore a venti giorni.

Art. 3
(Tipologie di pane)

1. Il pane prodotto con farina di grano tenero avente le caratteristiche del tipo 00 è denominato «pane di tipo 00».
2. Il pane prodotto con farina di grano tenero avente le caratteristiche del tipo 0 è denominato «pane di tipo 0».
3. Il pane prodotto con farina di grano tenero avente le caratteristiche del tipo 1 è denominato «pane di tipo 1».
4. Il pane prodotto con farina di grano tenero avente le caratteristiche del tipo 2 è denominato «pane di tipo 2».
5. Il pane prodotto con farina integrale è denominato «pane di tipo integrale».
6. Il pane prodotto con semola o con semolato di grano duro, ovvero con rimacine di semola o semolato, è denominato rispettivamente «pane di semola» e «pane di semolato».

Art. 4
(Aggiunte e ingredienti particolari)

1. Nella produzione del pane è consentito l'impiego, in aggiunta agli ingredienti previsti dall'articolo 2, comma 1, delle seguenti sostanze:
 - a) farine di cereali maltati;
 - b) estratti di malto;
 - c) alfa e beta amilasi ed altri enzimi naturalmente presenti negli sfarinati utilizzati;
 - d) paste acide essiccate, liquide e in pasta, purché prodotte esclusivamente con gli ingredienti previsti dall'articolo 2;
 - e) farine pregelatinizzate di frumento;
 - f) glutine;
 - g) amidi alimentari;
 - h) zuccheri.

2. Il pane con aggiunta di sostanze grasse deve contenere non meno del 3 per cento di materia grasso totale riferito alla sostanza secca.
3. Il pane con aggiunta di malto deve contenere non meno del 4 per cento di zuccheri riduttori, espressi in maltosio, riferiti alla sostanza secca.
4. Il pane con aggiunta di zuccheri deve contenere non meno del 2 per cento di zuccheri riduttori riferito alla sostanza secca.
5. Ai fini di cui all'articolo 2, comma 8, lo strutto commestibile, ottenuto dai tessuti adiposi del suino, è designato con la sola parola strutto.

Art. 5
(Grissini)

1. È denominato grissino il pane a forma di bastoncino, ottenuto dalla cottura di una pasta lievitata, preparata con gli sfarinati di frumento utilizzabili nella panificazione, acqua e lievito, con o senza sale alimentare.
2. I grissini sono confezionati all'origine in involucri chiusi e sigillati e venduti in tali confezioni al consumatore, fatta salva la possibilità di vendita allo stato sfuso esclusivamente da parte dei soggetti di cui all'articolo 11 e con le modalità previste dal medesimo articolo 11.
3. Alla produzione di grissini si applicano le stesse disposizioni previste per la produzione del pane dalla presente legge.

Art. 6
(Prodotto intermedio di panificazione)

1. È definito «prodotto intermedio di panificazione» l'impasto, preformato o no, lievitato o no, destinato alla conservazione prolungata e alla successiva cottura per l'ottenimento del prodotto finale pane. È da considerare tale l'impasto sottoposto a congelamento, surgelazione o ad altri metodi di conservazione che mantengono inalterate le caratteristiche del prodotto intermedio per prolungati periodi di tempo, determinando un'effettiva interruzione del ciclo produttivo.

Art. 7
(Pane conservato o a durabilità prolungata)

1. Fatte salve le norme vigenti in materia, al pane non preimballato ai sensi dell'articolo 44 del regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, si

applicano le disposizioni di cui all'allegato VI, parte A, punto 1, del medesimo regolamento (UE) n. 1169/2011.

2. Il pane non preimballato ai sensi dell'articolo 44 del regolamento (UE) n. 1169/2011, per il quale è 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'Unione europea, 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.

3. Al momento della vendita, i prodotti di cui al comma 1 devono essere esposti in scomparti ad essi appositamente riservati.

Art. 8

(Prodotti utilizzabili per la lievitazione nella panificazione)

1. Ai fini della presente legge, per «lievito» si intende un organismo unicellulare, tassonomicamente appartenente, non limitatamente, alla specie *Saccharomyces cerevisiae*, avente la capacità di fermentare gli zuccheri derivanti dalla degradazione dell'amido in alcool e in anidride carbonica, assicurando la formazione della pasta convenientemente lievitata. La produzione di lievito deve essere ottenuta a partire da microrganismi presenti in natura, coltivati su substrati provenienti da prodotti di origine agricola. È ammesso l'uso di specie di lievito tassonomicamente affini alla specie *Saccharomyces cerevisiae* e con simile capacità di fermentazione.

2. Il lievito impiegabile nella panificazione, denominato anche «lievito fresco» o «lievito compresso», deve essere costituito da cellule in massima parte vive e vitali con adeguato potere fermentativo, con umidità non superiore al 75 per cento e con ceneri non superiori all'8 per cento riferito alla sostanza secca.

3. La crema di lievito, denominata anche «lievito liquido», impiegabile nella panificazione deve essere costituita da cellule in massima parte vive e vitali con adeguato potere fermentativo, con umidità non superiore all'83 per cento e con ceneri non superiori all'8 per cento riferito alla sostanza secca.

4. Il lievito secco impiegabile nella panificazione deve essere costituito da cellule in massima parte vive e con adeguato potere fermentativo, con umidità non superiore all'8 per cento e con ceneri non superiori all'8 per cento riferito alla sostanza secca. Può esistere nella forma attiva, da reidrattare nell'acqua prima dell'uso, o istantanea, da aggiungere direttamente all'impasto.

5. È definito «pasta madre» o «lievito naturale» l'impasto ottenuto con farina e acqua, sottoposto a una lunga fermentazione naturale acidificante utilizzando la tecnica dei rinfreschi successivi al fine di consentire la lievitazione dell'impasto. La fermentazione deve avvenire esclusivamente a opera di microrganismi endogeni della farina o di origine ambientale. È inoltre ammesso l'utilizzo di colture di avviamento (starter) costituite da batteri lattici, senza materiale di supporto ed esenti da contaminanti.

Art. 9

(Pasta madre essiccata)

1. È ammesso l'utilizzo di pasta madre essiccata, purché ottenuta da pasta madre, come definita dall'articolo 8, comma 5, e sottoposta a successivo trattamento di essiccazione.
2. Ai fini del processo di lievitazione di cui all'articolo 2, comma 1, la pasta madre essiccata è integrata con il lievito.

Art. 10

(Pane fresco tradizionale)

1. I tipi di pane inseriti negli elenchi regionali dei prodotti agroalimentari tradizionali, nonché nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali, di cui all'articolo 8 del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173, e al regolamento di cui al decreto del Ministro per le politiche agricole 8 settembre 1999, n. 350, e i tipi di pane riconosciuti ai sensi della normativa dell'Unione europea in materia di denominazione di origine protetta, di indicazione geografica protetta e di specialità tradizionale garantita, possono avvalersi della denominazione di «pane fresco tradizionale» se prodotti nel rispetto di quanto disposto dall'articolo 2, comma 2, lettera a), della presente legge.
2. Entro sessanta giorni dalla data di entrata in vigore della presente legge e, successivamente, ogni anno il Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste aggiorna, con proprio decreto, l'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari definiti tradizionali dalle regioni e dalle province autonome di Trento e di Bolzano.

Art. 11

(Definizione di panificio, modalità di vendita e di trasporto del pane)

1. È denominata «panificio» l'impresa che dispone di un impianto di produzione del pane, degli impasti da pane e dei prodotti da forno assimilati, dolci e salati, che svolge l'intero ciclo di produzione a partire dalla lavorazione delle materie prime sino alla cottura finale.

2. L'avvio di un nuovo panificio e il trasferimento o la trasformazione di panifici esistenti sono subordinati alla segnalazione certificata di inizio attività (SCIA), come disciplinata dal decreto legislativo 25 novembre 2016, n. 222.
3. È comunque facoltà del titolare del panificio vendere allo stato sfuso i 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.
4. Il pane fresco deve essere posto in vendita in scaffali distinti e separati rispetto al pane ottenuto dal prodotto intermedio di panificazione.
5. Il pane ottenuto mediante completamento di cottura di pane parzialmente cotto, surgelato o no, deve essere messo in vendita, previo confezionamento ed etichettatura riportanti le indicazioni previste dalla normativa vigente in materia di prodotti alimentari, in comparti separati dal pane fresco e con le necessarie indicazioni per informare il consumatore sulla natura del prodotto.
6. Gli esercizi che vendono il pane promiscuamente ad altri generi devono disporre, per il pane, di apposite attrezzature, distinte da quelle adibite alla vendita degli altri generi.
7. Il trasporto del pane dal luogo di lavorazione all'esercizio di vendita, a pubblici esercizi o a comunità deve essere effettuato in recipienti lavabili e muniti di copertura a chiusura, in modo che il pane risulti al riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento.
8. È vietato vendere o detenere per vendere pane alterato, adulterato, sofisticato o infestato da parassiti animali o vegetali.

Art. 12 *(Mutuo riconoscimento)*

1. Ferma restando l'applicazione della normativa dell'Unione europea vigente, le disposizioni della presente legge non si applicano ai prodotti alimentari legalmente fabbricati e commercializzati in un altro Stato membro dell'Unione europea o in Turchia, né ai prodotti legalmente fabbricati in uno Stato membro dell'Associazione europea del libero scambio (EFTA), parte contraente dell'accordo sullo Spazio economico europeo (SEE).
2. È fatta comunque salva la facoltà di adottare una decisione ai sensi dell'articolo 2, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2019/515 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 19 marzo 2019, se le autorità competenti possono provare, applicando le procedure stabilite nel suddetto regolamento, che un prodotto specifico legalmente fabbricato in uno Stato membro dell'EFTA, parte contraente dell'accordo sullo Spazio economico europeo (SEE), non garantisce un livello di protezione equivalente a quello richiesto dalla presente legge.

Art. 13
(Pane made in Italy 100 per cento)

1. Il pane prodotto con materie prime di origine italiana e interamente realizzato nel territorio nazionale può avvalersi dell'indicazione "made in Italy 100 per cento" ai sensi dell'articolo 16 del decreto-legge 25 settembre 2009, n. 135, convertito, con modificazioni, dalla legge 20 novembre 2009, n. 166.

1. Le indicazioni di origine false o fallaci sono punite ai sensi dell'articolo 517 del Codice penale.

Art. 14
(Festa del pane)

1. È istituita la «Festa del pane» quale momento per celebrare l'importanza di tale alimento nella cultura italiana e nella tradizione italiana.

2. Le regioni, le province autonome di Trento e Bolzano, i comuni e le scuole di ogni ordine e grado, in occasione della festa di cui al comma 1, possono promuovere, nell'ambito della loro autonomia e delle rispettive competenze, iniziative di valorizzazione del pane quale frutto del lavoro e delle tradizioni dei territori e patrimonio culturale nazionale da tutelare.

3. La festa di cui al comma 1 ricorre la prima domenica di maggio di ogni anno e non determina gli effetti civili di cui alla legge 27 maggio 1949, n. 260.

Art. 15
(Vigilanza)

1. La vigilanza sull'attuazione della presente legge è esercitata dalle aziende sanitarie locali e dai comuni competenti per territorio, cui spettano i proventi derivanti dall'applicazione di eventuali sanzioni amministrative stabilite dalle regioni e dalle province autonome di Trento e di Bolzano, per la violazione delle disposizioni della medesima legge, ad esclusione di quelle di cui all'articolo 2.

Art. 16
(Adeguamento della normativa regionale e clausola di salvaguardia)

1. Entro dodici mesi dalla data di entrata in vigore della presente legge, le regioni adeguano la propria legislazione ai principi in essa contenuti.

2. Le disposizioni della presente legge si applicano nelle regioni a statuto speciale e nelle province autonome di Trento e di Bolzano compatibilmente con i rispettivi statuti e le relative norme di attuazione, anche con riferimento alla legge costituzionale 18 ottobre 2001, n. 3.

Art. 17

(Abrogazioni e disposizioni finali)

1. Sono abrogati:

- a) il titolo III della legge 4 luglio 1967, n. 580;
- b) il regolamento di cui al decreto del Presidente della Repubblica 30 novembre 1998, n. 502;
- c) l'articolo 4 del decreto-legge 4 luglio 2006, n. 223, convertito, con modificazioni, dalla legge 4 agosto 2006, n. 248;
- d) il regolamento di cui al decreto del Ministro dello sviluppo economico 1° ottobre 2018, n. 131.

2. Al decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n. 633, Tabella A, parte II, numero 15, le parole: "ammessi dal titolo III della legge 4 luglio 1967, n. 580", sono sostituite dalle seguenti: "ammessi dalla legge".

3. Sono soppressi:

- a) l'articolo 12, comma 1, secondo periodo, della legge 12 dicembre 2016, n. 238;
- b) all'articolo 17, comma 1, della legge 27 dicembre 2023, n. 206, le parole: "come definito dall'articolo 2 del regolamento di cui al decreto del Ministro dello sviluppo economico 1° ottobre 2018, n. 131,".

Art. 18

(Entrata in vigore e disposizioni transitorie)

1. Le disposizioni della presente legge, notificate alla Commissione europea ai sensi della direttiva (UE) 2015/1535 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 9 settembre 2015, nonché della legge 21 giugno 1986, n. 317, si applicano a decorrere dal sessantesimo giorno successivo alla pubblicazione della presente legge nella Gazzetta Ufficiale.

Art. 19

(Clausola di invarianza)

- 1. Dalle disposizioni della presente legge non devono derivare nuovi o maggiori oneri a carico della finanza pubblica.