



## Camera di Commercio di Ravenna

### Scheda informativa sulla procedura di avvio attività

#### Panificio

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.

Il panificio può vendere 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 previste dalla legislazione vigente. La Legge **248** del **2006**, conosciuta altrimenti come Decreto Bersani, ha introdotto nuove norme in materia di panificazione, norme che in buona sostanza hanno liberalizzato la **produzione di pane**: sono caduti infatti i parametri di densità e volume di produzione.

#### **Requisiti:**

##### **a) Requisiti soggettivi:**

- 1) Requisiti **morali**, previsti per i soggetti indicati dall'art. [85 del D. Lgs. 6 settembre 2011, n. 59](#) (Codice delle leggi antimafia e delle misure di prevenzione, nonché nuove disposizioni in materia di documentazione antimafia, a norma degli artt. 1 e 2 della Legge 13 agosto 2010, n. 136)
- 2) Requisiti **professionali**: per ciascun impianto di panificazione o di cottura è nominato un **responsabile di panificazione** che svolge la propria funzione in completa autonomia. Il responsabile di panificazione è il titolare, collaboratore familiare, socio prestatore d'opera o dipendente dell'impresa di panificazione che, su specifica designazione del legale rappresentante dell'impresa stessa, da effettuarsi all'atto della presentazione della Scia, presta in misura prevalente la propria opera nell'ambito dello stesso impianto.  
Al responsabile di panificazione è affidato il compito di garantire 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, nonché la qualità del prodotto finito.

Sulla base di quanto stabilito dalla Legge regionale 310 del 17/11/2017 il Responsabile tecnico dell'attività:

- a) è il titolare, ovvero un collaboratore familiare, socio o lavoratore dell'impresa di panificazione, appositamente designato dal legale rappresentante dell'impresa stessa all'atto della presentazione della SCIA;

b) deve essere individuato per ogni panificio e per ogni unità locale di un impianto di produzione ove è presente il laboratorio di panificazione;

c) deve frequentare con esito positivo un corso di formazione professionale. I contenuti, la durata e le modalità di svolgimento del corso sono stabiliti con provvedimento della Giunta regionale, che definisce anche le modalità di aggiornamento periodico, ai sensi della legge regionale 30 giugno 2003, n. 12 (Norme per l'uguaglianza delle opportunità di accesso al sapere, per ognuno e per tutto l'arco della vita, attraverso il rafforzamento dell'istruzione e della formazione professionale, anche in integrazione tra loro).

Non è tenuto a frequentare il corso di cui al comma 2, lettera c), il responsabile dell'attività produttiva che risulti in possesso di uno dei seguenti requisiti:

a) avere prestato la propria opera per almeno due anni presso un'impresa di panificazione con la qualifica di operaio panettiere o una qualifica superiore secondo la disciplina dei vigenti contratti;

b) avere esercitato per almeno due anni l'attività di panificazione in qualità di titolare, collaboratore familiare o socio prestatore d'opera;

c) essere in possesso di un diploma di scuola media superiore in materie attinenti l'attività di panificazione;

d) essere in possesso del diploma professionale quadriennale, conseguito presso il Sistema di istruzione e Formazione Professionale (IeFP) in materie attinenti l'attività di panificazione, unitamente a un periodo di attività lavorativa di panificazione di almeno un anno presso imprese del settore;

e) essere in possesso di una qualifica professionale, rilasciata da una Regione, attinente l'attività di panificazione, unitamente a un periodo di attività lavorativa di panificazione della durata di almeno un anno svolta presso imprese del settore, oppure di due anni qualora l'attestato sia stato conseguito prima del compimento della maggiore età.

L'elenco dei diplomi di cui al comma 3, lettere c) e d), è individuato dalla Giunta regionale.

Le attività di cui al comma 3, lettere a) e b), devono essere accertate presso l'Istituto nazionale per la previdenza sociale (INPS), l'Istituto nazionale per l'assicurazione contro gli infortuni sul lavoro (INAIL), il Centro per l'impiego o la Camera di commercio, industria, artigianato, agricoltura (CCIAA).

Le modalità di aggiornamento professionale periodico del responsabile dell'attività produttiva sono definite con provvedimento della Giunta regionale.

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

L'esercizio commerciale che si limita al completamento della cottura del pane parzialmente cotto, surgelato o non, non è considerato impresa di panificazione e non è tenuto a nominare il responsabile tecnico di panificazione.

b) **Requisiti oggettivi**, che riguardano invece i locali ove l'attività viene svolta.

- 1) I locali devono avere destinazione d'uso artigianale.
- 2) L'attività di panificazione deve essere in possesso dell'autorizzazione per le **emissioni in atmosfera**
- 3) In caso di impianti per la produzione di calore con potenzialità superiore a 116 kw o utilizzo di impianti per la produzione di calore alimentati a combustibile solido, liquido o gassoso è necessario depositare anche la pratica di prevenzione incendi (D.P.R. 151/2011 - Allegato 1, punto 74).

#### **Adempimenti:**

1. Rispetto delle norme urbanistiche e di quelle relative alla destinazione d'uso, dettate dal Sindaco del Comune competente per territorio, in relazione al panificio da aprire.
2. **Comune: segnalazione certificata di inizio attività (Mod. SCIA)**, con efficacia immediata, da presentare al comune competente per territorio per segnalare l'avvio della nuova attività. Il soggetto dovrà dichiarare il possesso dei requisiti igienico-sanitari, urbanistici e ambientali indicando anche il nome del responsabile dell'attività produttiva.  
<http://www.rapida.comune.ra.it/Impresa/Attivita-artigianali/Panificatori/Aprire-subentrare-trasferire-sede-variare-attivita-ampliare-l-attivita-sospendere-temporaneamente-cessare-per-subentro-e-cessare-definitivamente-l-attivita-di-panificatore>.
3. **Comune - SUAP**: chiunque lavori in un panificio deve dotarsi delle **certificazioni Sab** (Somministrazione di Alimenti e Bevande) e **Haccp**, la disciplina che regola l'igiene e la manipolazioni degli alimenti onde evitare contaminazioni, per la produzione di alimenti, occorre compilare, ai sensi dell'art 6 del Reg. CE 852/2004, il modello AI, disponibile sul sito A seguito dell'entrata in vigore della determina della Regione Emilia Romagna n. 16842 del 27/12/2011 gli operatori del settore alimentare che aprono, modificano o chiudono un'attività non dovranno più inoltrare direttamente le pratiche al Dipartimento di sanità pubblica, bensì allo Sportello Unico per le attività produttive (SUAP) del Comune dove viene svolta l'attività.
4. **Camera di Commercio – Registro Imprese**: il commercialista/associazione di categoria scelto/a dall'imprenditore provvede ad inviare una comunicazione unica (ComUnica) in via telematica al Registro delle Imprese, che, a sua volta, la inoltra, per le parti di competenza, all'Agenzia delle Entrate, all'INPS e all'INAIL. In questo modo, con la comunicazione telematica al Registro Imprese, è possibile non solo presentare la domanda di iscrizione al Registro delle Imprese ed, eventualmente, anche all'Albo Artigiani, della nuova impresa/attività, ma anche richiedere i seguenti adempimenti ad altre amministrazioni e precisamente:
  - l'attribuzione della Partita Iva – Agenzia delle Entrate,
  - l'iscrizione nella gestione dei contributi e delle prestazioni previdenziali - INPS,
  - l'iscrizione all'assicurazione obbligatoria contro gli infortuni sul lavoro e le malattie professionali INAIL In ogni caso è sempre necessario allegare a ComUnica il mod. SCIA presentato in Comune (vedi punto 2).

Nota: la risoluzione n.153565 del 23 settembre 2013 del Ministero dello Sviluppo Economico ammette la possibilità che un panificio possa occupare con sedie o altre sedute l'area antistante il locale per il consumo sul posto, considerato che il Comune nel proprio regolamento in materia di occupazione del suolo pubblico

nulla prevede con riguardo ai panifici. Resta fermo che l'occupazione del suolo pubblico rientra nelle potestà dell'Ente locale che ne stabilisce limiti e modalità di utilizzo.

Riferimenti normativi:

L. Regione Emilia Romagna n.310 del 17/11/2017