

CAMERA DEI DEPUTATI N. 1990

PROPOSTA DI LEGGE

D'INIZIATIVA DEI DEPUTATI

TORCHIO, ALAIMO, ALESSI, ARMELLIN, ASTORI, BACCARINI, BERTOLI, BIAFORA, BRUNI, CARLI, CASTELLOTTI, CECERE, CILIBERTI, CIMMINO, COLONI, DAL CASTELLO, DE GENNARO, DELFINO, WILMO FERRARI, FOTI, FRASSON, FUMAGALLI CARULLI, GALBIATI, GELPI, LIA, LUCCHESI, LUSETTI, VINCENZO MANCINI, MASTRANZO, MENGOLI, MOIOLI VIGANÒ, NAPOLI, PERRONE, PINZA, PIREDDA, LUIGI RINALDI, SCAVONE, SILVESTRI, SORICE, TARABINI, TASSONE, TEALDI, VITI, ZAMBON, ZAMPIERI, ZOPPI

Nuove norme per l'esercizio dell'attività di panificazione

Presentata il 4 dicembre 1992

ONOREVOLI COLLEGGHI! — L'iniziativa legislativa in esame risponde alla duplice esigenza di riconoscere e tutelare il ruolo professionale della categoria dei produttori di generi di panificazione, garantendo in tal modo anche la sicurezza dei consumatori attraverso un sistema di formazione professionale che consenta l'omogeneo raggiungimento, da parte degli operatori, di standards qualitativi adeguati, nonché di intervenire — senza modificare nei suoi aspetti sostanziali e qualificanti la puntuale disciplina dell'attività di panificazione — sulle modalità tecniche di preparazione del pane, al fine di adeguare talune norme della

legge 4 luglio 1967, n. 580, alle mutate esigenze tecnologiche, alimentari ed imprenditoriali.

Nel passare all'esame di merito delle questioni in argomento, si richiama quindi l'attenzione del Parlamento sulla necessità di pervenire, nei tempi più brevi, all'approvazione della presente proposta di legge, a mezzo della quale si potrà senz'altro ottenere un sistema giuridico in materia di produzione e di commercializzazione dei prodotti della panificazione maggiormente rispondente alle esigenze di certezza giuridica ed operativa degli operatori e, soprattutto, dell'utenza pubblica e privata.

I — DISCIPLINA PROFESSIONALE DELL'ATTIVITÀ DI PANIFICAZIONE.

In ordine al primo degli aspetti evidenziati, va rilevato che l'esigenza della categoria in esame consiste sostanzialmente nella definizione di una normativa che costituisca l'aggiornamento alla realtà imprenditoriale e socio-economica delle diverse disposizioni in materia e, soprattutto, che possa effettuare il coordinamento della disciplina della panificazione con la disciplina sull'artigianato, settore al quale appartiene una rilevante parte degli operatori.

A tali fini è necessario condurre una riflessione approfondita ed unificante sulle varie problematiche emergenti, che riguardano, in sintesi: gli aspetti generali della disciplina della panificazione, con la previsione di un sistema di qualificazione professionale dei panificatori; la disciplina del lavoro notturno nelle aziende di panificazione, al fine di prevederne la possibilità al pari di altri comparti produttivi, ed infine la necessità di introdurre norme tese a riconoscere una flessibilità per il riposo settimanale dei panificatori in determinate condizioni di afflusso turistico.

In particolare, le linee programmatiche della nuova disciplina possono così sintetizzarsi:

A) *Qualificazione professionale dei panificatori.*

L'iniziativa legislativa corrisponde alla duplice esigenza di riconoscere e tutelare il ruolo professionale della categoria dei produttori di generi di panificazione — anche in rapporto all'esistenza di consistenti sacche di lavoro abusivo — e di garantire, altresì, la sicurezza dei consumatori: elemento fondante di tale disegno è il riconoscimento della figura professionale del panificatore e la sua tutela, attraverso la quale viene realizzata anche la tutela e salvaguardia sostanziale dei diritti dei consumatori finali; a tale fine è prevista una configurazione appropriata di appositi requisiti tecnico-professionali per l'accesso all'attività e per l'esercizio della stessa.

B) *Lavoro notturno.*

In materia, occorre procedere alla revisione dell'articolo 1 della legge 22 marzo 1908, n. 105, che vieta il lavoro per la produzione di pane, pasticceria e simili nelle ore notturne, cioè tra le 22 e le 4 del mattino, per il titolare, i familiari ed i dipendenti delle aziende di panificazione.

Secondo quanto risulta dai lavori preparatori, la citata legge n. 105 del 1908 perseguiva la duplice finalità di prevenire danni alla salute degli addetti alla panificazione e di consentire il controllo dell'osservanza dei precetti igienici nel procedimento di panificazione. Al proposito si osserva che, per quel che attiene alla salute degli addetti, non si ravvisano ragioni per imporre divieti, in quanto lavoratori di altri settori lavorano e possono lavorare negli orari notturni: anzi, traspare una questione di palese illegittimità costituzionale per contrasto con gli articoli 3, 4 e 41 della Costituzione. Per quanto attiene, invece, al controllo dei requisiti di igiene del processo di panificazione, si evidenzia che attualmente questo non avviene più mediante il prelievo di impasti, bensì attraverso il prelievo di campioni di farina e di pane.

È interesse della collettività e del cittadino avere pane e pasticceria fresca fin dalle prime ore del mattino e pane che abbia una giusta cottura, con i tempi necessari.

Tali incongruenze sono state affrontate fin dal 1936 dalla magistratura (pretore di La Spezia), ma solo nel 1986 la Corte costituzionale, con la sentenza n. 211 del 1986, ha affermato che la questione, pur meritevole di attenzione, non ha riflessi costituzionali, ma deve essere risolta dalla legge ordinaria.

Il suggerimento della Corte viene quindi accolto nella presente iniziativa legislativa, che, modificando la vecchia disciplina, consente al personale addetto alla panificazione di iniziare a lavorare durante il periodo notturno, ovviamente con prescrizioni certe e conformi alle norme sul rapporto di lavoro e fermo restando il normale orario di lavoro previsto dal contratto collettivo nazionale di settore.

C) *Riposo settimanale.*

La legge 13 luglio 1966, n. 611, prevede che il riposo settimanale degli addetti alla produzione ed alla vendita del pane debba coincidere con la domenica e che nello stesso giorno debba essere osservata la chiusura dei panifici e dei negozi di vendita del pane. Tale obbligo può essere derogato dai prefetti, i quali, sentite le amministrazioni comunali e le organizzazioni sindacali del settore, possono disporre che in determinati comuni la giornata di riposo e la conseguente chiusura dei forni e dei negozi di vendita avvenga in altro giorno della settimana.

La regolamentazione predetta risulta insufficiente a consentire la produzione ed il commercio dei prodotti della panificazione nelle località turistiche, le quali sono caratterizzate da afflussi di turisti, anche notevoli, ma limitati a determinati periodi dell'anno: pertanto è necessario che la deroga alla chiusura domenicale venga disposta, con una procedura più snella di quella attuale e maggiormente legata alle istanze del mondo imprenditoriale, solo per i corrispondenti periodi per i quali vi è l'esigenza stessa, lasciando per il resto dell'anno immutato il regime di riposo settimanale.

D) *Regime transitorio.*

Considerato, infine, che la nuova disciplina, con l'istituzione del nuovo albo professionale, sancisce una serie di requisiti tecnico-professionali per accedere all'esercizio dell'attività, risulta indispensabile prevedere un'apposita normativa transitoria che salvaguardi il patrimonio professionale esistente, riconoscendo ai titolari in possesso di licenza di panificazione alla data di entrata in vigore della nuova disciplina, il diritto all'iscrizione al nuovo albo senza ulteriori requisiti.

II — MODIFICHE ALLA DISCIPLINA DELLA LAVORAZIONE E DEL COMMERCIO DEI PRODOTTI DI PANIFICAZIONE.

La legge 4 luglio 1967, n. 580, recante la disciplina per la lavorazione e commer-

cio dei cereali, degli sfarinati, del pane e delle paste alimentari, costituisce la regola fondamentale, in senso tecnico, dell'attività degli operatori della cosiddetta « arte bianca ». Tuttavia, proprio tali operatori sentono in maniera pressante l'esigenza di pervenire ad un aggiornamento e ad una revisione della normativa medesima, in considerazione delle mutate esigenze del mercato e soprattutto alla luce del cambiamento delle abitudini alimentari degli utenti, sicuramente diverse da quelle di quasi trent'anni fa.

La diminuzione del consumo di pane — circostanza notoria, dovuta alla aumentata attenzione dell'utenza agli aspetti dietetici dell'alimentazione giornaliera — ha fatto sì, infatti, che il mercato si sia orientato verso una domanda di tipo maggiormente differenziato, rivolta a prodotti ottenuti con impasti di miscele delle più varie farine, di grano e non, e con un ridotto contenuto di grassi.

Occorre pertanto armonizzare le norme tecniche della legge n. 580 del 1967 con queste mutate esigenze, al fine di consentire al panificatore, sia esso impresa artigiana o grande industria, di potersi adeguare alle richieste del mercato e perpetuare, così, una delle tradizioni alimentari più tipiche e peculiari della nostra cultura.

Una ultima notazione attiene al problema del trasporto del pane dal laboratorio di produzione al luogo di vendita o distribuzione, che l'articolo 26 della legge n. 580 del 1967 dispone venga effettuato in contenitori chiusi.

Tale disposizione, che nasceva dalla condivisibile esigenza di mantenere inalterate le condizioni igieniche dei prodotti nella delicata fase del trasporto, in cui gli stessi si trovano esposti agli agenti atmosferici ed inquinanti, tuttavia non risulta corrispondere alle caratteristiche di produzione e soprattutto alle esigenze di conservazione del pane appena dopo la produzione.

Ciò in quanto la chiusura dei contenitori e la conseguente impossibilità per il pane di evaporare, comporta il cosiddetto fenomeno del rinvenimento del pane, che ne compromette la qualità.

Di fatto, pertanto, tale norma non viene applicata, con la conseguenza che i prodotti della panificazione sono usualmente trasportati in contenitori scoperti e quindi senza il rispetto delle richieste condizioni igieniche.

Occorre pertanto correggere tale disciplina, prevedendo un imballo che possa garantire l'igiene dei prodotti nel trasporto, assicurando al contempo la possibilità di conservare le migliori condizioni qualitative del pane.

PROPOSTA DI LEGGE

CAPO I.

DISCIPLINA PROFESSIONALE
DELL'ATTIVITÀ DI PANIFICAZIONE

ART. 1.

(Requisiti di qualificazione professionale).

1. Ai fini dell'esercizio delle attività di panificazione disciplinate dalla legge 31 luglio 1956, n. 1002, e dalla legge 4 luglio 1967, n. 580, deve essere conseguita apposita qualificazione professionale:

a) dal titolare di impresa iscritta all'albo delle imprese artigiane a norma della legge 8 agosto 1985, n. 443; nel caso in cui l'impresa artigiana sia esercitata in forma societaria, la qualificazione dovrà essere conseguita da almeno uno dei soci;

b) dal titolare o dagli addetti di imprese industriali o commerciali iscritte al registro delle ditte di cui al testo unico delle leggi sui consigli provinciali dell'economia corporativa e sugli uffici provinciali dell'economia corporativa, approvato con regio decreto 20 settembre 1934, n. 2011, preposti a centri autonomi di esercizio dell'attività.

2. La qualificazione professionale di cui al comma 1 è conseguita mediante partecipazione a corsi di qualificazione professionale della durata di almeno 18 mesi, organizzati dalle regioni ai sensi della legge 21 dicembre 1978, n. 845, ovvero mediante prestazione di opera professionale qualificata svolta in posizione subordinata per un periodo di almeno due anni presso imprese di panificazione; sono inoltre considerati in possesso della qualificazione di cui al comma 1 i soci ed i collaboratori familiari del titolare che abbiano partecipato professionalmente e per-

sonalmente all'esercizio dell'impresa per un periodo non inferiore a due anni, da attestarsi anche mediante dichiarazione resa e sottoscritta ai sensi dell'articolo 4 della legge 4 gennaio 1968, n. 15.

3. Le regioni predispongono, in conformità ai principi previsti dalla legge 21 dicembre 1978, n. 845, entro sei mesi dalla data di entrata in vigore della presente legge, sentite le organizzazioni regionali delle organizzazioni di categoria maggiormente rappresentative a livello nazionale, i programmi per lo svolgimento dei corsi di qualificazione di cui al comma 2 del presente articolo.

ART. 2.

(Lavoro notturno).

1. Fermo restando il normale orario di lavoro previsto dalla contrattazione collettiva, nelle ore notturne comprese tra le ore 21 e le ore 4 antimeridiane del giorno successivo, il personale addetto alla produzione di pane, pasticceria e simili può prestare la propria attività lavorativa per un massimo di quattro ore. Tale limitazione non si applica per il sabato o i giorni prefestivi.

2. L'ispettorato del lavoro competente per territorio, su istanza delle imprese interessate, in occasione di festività, fiere, altre manifestazioni, ed in zone di notevole afflusso turistico, può concedere deroghe temporanee alla limitazione di cui al comma 1. In nessun caso il lavoro notturno degli addetti può superare le sei ore.

3. La vigilanza sulla corretta applicazione delle disposizioni di cui ai commi 1 e 2 affidata all'ispettorato del lavoro competente, i cui incaricati hanno libero accesso nei panifici ai fini dell'accertamento delle infrazioni.

4. Il datore di lavoro che contravviene alle disposizioni di cui ai commi 1 e 2 è punito con l'ammenda da lire 200.000 a lire 600.000 per ogni persona occupata. In caso di recidiva, l'ammenda è aumentata da lire 1.000.000 a lire 10.000.000, sempre per ogni persona occupata. Il giudice, con-

statata la reiterata violazione della norma, dispone la trasmissione degli atti al prefetto. Il prefetto, valutate le circostanze, può ordinare la sospensione dell'attività di panificazione per un periodo non superiore ad un mese.

5. Sono abrogati la legge 22 marzo 1908, n. 105 e l'articolo 1 della legge 11 febbraio 1952, n. 63.

ART. 3.

(Riposo settimanale).

1. Il riposo settimanale degli addetti alla produzione del pane coincide con la domenica ed in tale giorno deve essere osservata la chiusura dei panifici e degli esercizi di vendita del pane.

2. Nei comuni con località a prevalente economia turistica nelle quali in particolari e ricorrenti periodi dell'anno si verificano rilevanti flussi turistici, i prefetti, su istanza delle organizzazioni sindacali dei panificatori maggiormente rappresentative nella provincia, possono disporre l'apertura dei panifici e degli esercizi di vendita di pane per periodi di durata complessiva non superiore, per ogni anno solare, a quindici ricorrenze festive, anche non consecutive.

3. Nell'ipotesi di cui al comma 2, i prefetti stabiliscono la giornata di riposo in altro giorno della settimana diverso dalla domenica o, in casi eccezionali, dispongono la deroga all'obbligo di riposo settimanale, fissando la chiusura dei panifici e degli esercizi di vendita di pane in altro periodo dello stesso anno solare o di quello successivo, per tanti giorni lavorativi consecutivi, quante sono state le giornate di apertura consentita ai sensi del comma 2.

4. Chiunque contravvenga alle disposizioni di cui al presente articolo è punito con l'ammenda da lire 200.000 a lire 600.000 per ogni persona occupata al lavoro e per ogni giorno di mancato riposo settimanale.

5. In caso di recidiva l'ammenda è aumentata da lire 1.000.000 a lire 10.000.000, sempre per ogni persona occupata e per ogni giorno di mancato riposo settimanale.

ART. 4.

(Regime transitorio).

1. In sede di prima applicazione della presente legge, sono abilitati all'esercizio delle attività di cui all'articolo 1 i soggetti titolari dell'autorizzazione di cui all'articolo 2 e della licenza di cui all'articolo 3 della legge 31 luglio 1956, n. 1002.

CAPO II.

MODIFICHE ALLA DISCIPLINA DELLA
LAVORAZIONE E DEL COMMERCIO DEI
PRODOTTI DI PANIFICAZIONE

ART. 5.

(Pane speciale).

1. Al primo comma dell'articolo 20 della legge 4 luglio 1967, n. 580, sono aggiunte, in fine, le parole: « pomodori, cipolle, spinaci ed altre erbe, nonché altri prodotti ortofrutticoli ».

2. Il terzo comma dell'articolo 20 della legge 4 luglio 1967, n. 580, è sostituito dal seguente:

« Il pane speciale al malto deve contenere non meno del 4 per cento di zuccheri riduttori, espressi in maltosio, riferito a sostanza secca ».

ART. 6.

(Miscela).

1. Il primo comma dell'articolo 21 della legge 4 luglio 1967, n. 580, è sostituito dal seguente:

« I prodotti di panificazione ottenuti dalla cottura di impasti preparati con farine alimentari, anche se miscelate con sfarinati di grano, o di impasti preparati con la miscelazione di questi ultimi, devono essere posti in vendita con l'aggiunta alla denominazione "pane" della specifica-

zione delle farine impiegate nella miscela. A tali fini, la miscelazione degli sfarinati deve avvenire all'atto della realizzazione dell'impasto da pane da parte dell'impresa di panificazione ».

ART. 7.

(Grissini).

1. Il primo comma dell'articolo 22 della legge 4 luglio 1967, n. 580, è sostituito dal seguente:

« È denominato "grissino" il pane a forma di bastoncino ottenuto dalla cottura di una pasta lievitata, preparata con l'uso delle farine consentite dalla presente legge, acqua e lievito, con o senza sale ».

ART. 8.

(Trasporto).

1. Il primo comma dell'articolo 26 della legge 4 luglio 1967, n. 580, è sostituito dal seguente:

« Il trasporto del pane dal luogo di produzione al luogo di vendita o di distribuzione deve essere effettuato in recipienti lavabili idonei ad assicurare al prodotto una adeguata protezione da agenti esterni ed a garantire la conservazione della freschezza e qualità del prodotto medesimo ».