



PANIFICIO E CHIOSCO PIADINA

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 pane ottenuto da una cottura parziale, se destinato al consumatore finale, deve essere confezionato singolarmente con indicazione di «pane parzialmente cotto» o altra equivalente, nonché l'avvertenza che il pane deve essere consumato previa ulteriore cottura e con l'indicazione delle relative modalità.

Nel caso di prodotto surgelato, oltre a quanto sopra indicato, l'etichetta dovrà riportare le indicazioni previste dalla normativa vigente in materia di prodotti alimentari surgelati e l'indicazione «surgelato».

Il pane ottenuto mediante completamento di cottura di pane parzialmente cotto, surgelato o non, deve essere confezionato e l'etichetta dovrà riportare le indicazioni previste dalla normativa vigente in materia di prodotti alimentari; inoltre dovrà essere collocato in compartimenti separati dal pane fresco e con le indicazioni informative sulla natura del prodotto.

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.

Per “Piadina Romagnola” o “Piada Romagnola” (Indicazione Geografica Protetta registrata con Reg. UE n. 1174/14 del 24 ottobre 2014) s'intende un prodotto a base di farina di grano o farina di farro con aggiunta di acqua, grassi, sale, ed alcuni ingredienti opzionali. Il prodotto all'atto dell'immissione al consumo così ottenuto si presenta dal color bianco-avorio all'ambrato scuro con macchie caratteristiche ambrate di varie dimensioni e tonalità sui due lati, e dal sapore fragrante e odore caratteristico simile a quello del pane appena sfornato.

Esso può essere immesso in commercio per un consumo immediato, eventualmente avvolto in semplici involucri cartacei non sigillati.

La produzione e il commercio della piadina romagnola sono normati dal disciplinare [20A05183](#) e dai regolamenti comunali vigenti nelle zone di produzione.

REQUISITI

REQUISITI SOGGETTIVI

Requisiti personali:

- essere proprietario, o altro titolo di disponibilità dell'immobile oggetto in cui si svolge l'attività;
- iscrizione al Registro delle Imprese tenuto dalla Camera di Commercio;
- Autocertificazione requisiti per l'iscrizione all'albo delle imprese artigiane.

Requisiti professionali del responsabile di panificazione:

1) aver frequentato un corso di formazione professionale;

oppure:

2) essere 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) possedere un diploma di scuola media superiore in materie attinenti all'attività di panificazione;
- d) essere in possesso del diploma professionale quadriennale, conseguito presso il Sistema di Istruzione e Formazione Professionale (in materie attinenti all'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 all'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.

Devono essere effettuati aggiornamenti professionali periodici.

In caso di chiosco piadine: l'esercizio di un'attività di somministrazione di alimenti e bevande è consentito a chi è in possesso di uno dei seguenti requisiti professionali:

- frequenza ad un corso professionale per la somministrazione di alimenti e bevande, o per il commercio e la preparazione degli alimenti, istituito o riconosciuto dalla Regione Emilia-Romagna o da un'altra Regione o dalle Province autonome di Trento e Bolzano;
- possesso di un diploma di scuola secondaria superiore o di laurea, o di altra scuola ad indirizzo professionale, almeno triennale, con materie attinenti al commercio, alla preparazione o alla somministrazione degli alimenti e bevande;
- per almeno due anni, anche non continuativi, nel quinquennio precedente, aver esercitato, in proprio, un'attività d'impresa nel settore merceologico alimentare o della somministrazione di alimenti e bevande o aver prestato la propria opera in qualità di dipendente qualificato addetto alla vendita o amministrazione o preparazione degli alimenti o in qualità di socio lavoratore o in altre posizioni equivalenti o, essere coniuge, parente o affine entro il terzo grado dell'imprenditore (coadiutore familiare), comprovata dalla iscrizione all'INPS.

REQUISITI OGGETTIVI

- Strutture e impianti devono essere conformi ai requisiti previsti dai Regolamenti Comunali edilizi e di Igiene, Sanità pubblica e Veterinaria, nonché ai Regolamenti sull'igiene dei prodotti alimentari e quelli di origine animale;
- L'attività deve essere in possesso di autorizzazioni e per emissioni in atmosfera;

PROCEDIMENTI

Per tutte le istanze relative all'attività di Panificio e chiosco piadina, si deve utilizzare la piattaforma [Accesso Unitario](#), selezionando il SUAP del Comune territorialmente competente.

NORMATIVA

Si possono consultare i seguenti siti: "[Normattiva](#)" per le norme statali e per le norme regionali <https://demetra.regione.emilia-romagna.it>; serviziisir.regione.emilia-romagna.it:

- **Regio Decreto 18/06/1931 (T.U.L.P.S.)** - Testo unico delle leggi di pubblica sicurezza;
- **Legge 31/05/1965 n. 575** - Disposizioni contro le organizzazioni criminali di tipo mafioso, anche straniere;
- **Legge 04/07/1967 n. 580** - Disciplina per la lavorazione ed il commercio dei cereali, degli sfarinati, del pane e delle paste alimentari;
- **D.M. 05/02/1970 n. 135** - Ingredienti consentiti nella produzione di pane e grissini speciali;
- **Legge 18/02/1974 n. 41** - Norme sulla disciplina delle chiusure ed interruzioni di attività delle aziende esercenti la produzione e la vendita al dettaglio di generi della panificazione;
- **Legge 08/08/1985 n. 443** - Legge quadro per l'artigianato;
- **D.lgs. 30/04/1992 n. 285** - Nuovo codice della strada;
- **Legge 26/10/1995 n. 447** - Legge sull'inquinamento acustico;
- **D.lgs. 31/03/1998 n. 114** - Riforma della disciplina relativa al settore del commercio, a norma dell'art. 4, comma 4, della legge 15 marzo 1997, n. 59;
- **D.P.R. 30/11/1998, n. 502** - Regolamento recante norme per la revisione della normativa in materia di lavorazione e commercio del pane, a norma dell'articolo 50 della Legge 22 febbraio 1994, n. 146;
- **Legge Regionale 05/07/1999 n. 14** - Norme per la disciplina del commercio in sede fissa in attuazione del D. Lgs. 31 marzo 1998, n. 114;
- **D.P.R. 28/12/2000 n. 445, artt. 46 e 47** - Testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa;
- **Legge Regionale 09/05/2001 n. 15** - Disposizioni in materia di inquinamento acustico.
- **Legge Regionale 30/06/2003 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;
- **Legge Regionale 26/07/2003 n. 14** - Disciplina dell'esercizio delle attività di somministrazione di alimenti e bevande;
- **Deliberazione di G.R. 14/04/2004 n. 673** - Criteri tecnici per la redazione della documentazione di previsione di impatto acustico e della valutazione del clima acustico ai sensi della legge regionale 9 maggio 2001, n. 15 recante disposizioni in materia di inquinamento acustico;
- **Regolamento CE n. 852/2004, art. 6** - Sicurezza alimentare: dai banchi alla tavola;
- **Regolamento CE n. 853/2004** - Norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;
- **D.lgs. 03/04/2006 n. 152, art. 272 (impianti e attività in deroga)** - Norme in materia ambientale;
- **D.L. 04/07/2006 n. 223 convertito in L. n. 248/2006** - Misure urgenti per lo sviluppo, la crescita e la promozione della concorrenza e della competitività, per la tutela dei consumatori e per la liberalizzazione di settori. Decreto convertito con Legge n. 248/2006 - 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;

- **Delibera di G.R. 07/07/2008 n. 1015** - Definizione delle procedure di riconoscimento e registrazione per le imprese del settore alimentare applicate alla normativa europea in materia di sicurezza alimentare;
- **Determinazione Dirigenziale del Responsabile del Servizio Veterinario e Igiene degli alimenti della Regione Emilia-Romagna del 01/08/2008, n. 9223** - Procedura per la registrazione delle attività e il riconoscimento degli stabilimenti del Settore alimentare e dei sottoprodotti di origine animale di cui alla Delibera di Giunta Regionale 7 luglio 2008 n. 1015;
- **D.P.R. 01/08/2011 n. 151, Allegato 1, punto 74** - Regolamento recante semplificazione della disciplina dei procedimenti relativi alla prevenzione degli incendi, a norma dell'art. 49, comma 4-quater, del decreto-legge 31 maggio 2010, n. 78, con modificazioni dalla legge 30 luglio 2010, n. 122;
- **D.lgs. 06/09/2011 n. 159, art. 85** - Codice delle leggi antimafia e delle misure di prevenzione, nonché nuove disposizioni in materia di documentazione antimafia, a norma degli articoli 1 e 2 della legge 13 agosto 2010, n. 136;
- **D.P.R. 19/10/2011 n. 227** - Regolamento per la semplificazione di adempimenti amministrativi in materia ambientale gravanti sulle imprese, a norma dell'art. 49, comma 4-quater, del decreto-legge 31 maggio 2010, n.78, convertito, con modificazioni, dalla legge 30 luglio 2010, n. 122;
- **Conferenza Stato-Regioni del 24 settembre 2015** - Intesa sullo schema di decreto recante il regolamento di definizione delle denominazioni di panificio, pane fresco e pane a durabilità prolungata;
- **D.lgs. 25/11/2016 n. 222, Sezione I, punto 11, Tabella A** - Individuazione di procedimenti oggetto di autorizzazione, segnalazione certificata di inizio attività (SCIA), silenzio assenso e comunicazione e di definizione dei regimi amministrativi applicabili a determinate attività e procedimenti, ai sensi dell'art. 5 della legge 7 agosto 2015, n. 124;
- **Legge Regionale 17/11/2017 n. 310** - Norme in materia di produzione e vendita del pane e dei prodotti da forno e per la loro valorizzazione;
- **Determina della Regione Emilia-Romagna n. 8667 del 06/06/2018** - Determinazione del Responsabile del servizio prevenzione collettiva e sanità pubblica 6 giugno 2018;
- **D.M. 01/10/2018 n. 131** - Regolamento recante disciplina della denominazione di «panificio», di «pane fresco» e dell'adozione della dicitura «pane conservato»;
- **Legge 27/12/2019 n. 160, art. 1, commi da 816 a 847** - Bilancio di previsione dello Stato per l'anno finanziario 2020 e bilancio pluriennale per il triennio 2020-2022;