

Descrizione dell'attività

L'attività di panificazione è relativa alla produzione di pane e concerne l'intero processo della lavorazione da forno nel rispetto delle norme alimentari e di igiene.

L'artigiano panificatore svolge attività sia attraverso lavorazioni di tipo manuale che attraverso l'utilizzo di macchinari e strumentazioni.

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.

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.

Modulo: Segnalazione certificata inizio/modifica attività (SCIA)

Allegati:

- Planimetria dei locali allo stato Attuale, in scala non inferiore a 1:100, con la destinazione d'uso dei locali, altezze, superfici e rapporti aereoilluminanti, timbrata e firmata da Tecnico iscritto all'albo;
- visura catastale aggiornata;
- planimetria catastale aggiornata;
- relazione descrittiva dell'attività;
- requisito professionale panificatore. Se requisito posseduto da terzi: accettazione incarico;
- fotocopia del documento di identità del titolare o del legale rappresentante della società che firma la richiesta;
- certificato di conoscenza della lingua italiana, Certificazione Italiano Generale (CELI); a tal fine è sufficiente un CELI di livello A2 Common European Framework o in alternativa un attestato che dimostri di aver conseguito un titolo di studio presso una scuola italiana legalmente riconosciuta. In caso di mancata attestazione del possesso di uno dei documenti di cui sopra, il soggetto che esercita effettivamente l'attività è tenuto a frequentare e superare positivamente un corso per valutare il grado di conoscenza di base della lingua italiana presso la Camera di Commercio territorialmente competente per il comune dove intende svolgere l'attività o comunque un corso istituito o riconosciuto dalla Regione Lombardia, dalle altre regioni o dalle Province autonome di Trento e Bolzano;
- Attestazione di pagamento di € 20,00 a favore di ats;

Dal 26 novembre 2013, con l'entrata in vigore della **Legge Regione Lombardia n. 10 del 7 novembre 2013**, "Disposizioni in materia di promozione e tutela della attività di panificazione", **vi è l'obbligatorietà di individuare il "responsabile tecnico dell'attività produttiva"** nella figura del titolare, un collaboratore

familiare, socio o lavoratore dell'impresa di panificazione, appositamente designato dal legale rappresentante dell'impresa stessa, all'atto della presentazione della SCIA.

Al responsabile dell'attività produttiva 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.

Il responsabile dell'attività produttiva deve essere individuato per ogni panificio e per ogni unità locale di un impianto di produzione ove è presente il laboratorio di panificazione.

Egli è assoggettato ad un corso di formazione accreditato dalla Giunta regionale i cui contenuti e la durata saranno stabiliti con provvedimento della Giunta regionale stessa.

Non è assoggettato al corso di cui sopra il responsabile dell'attività produttiva che risulti in possesso dei requisiti previsti dall'art. 4 comma 5 della **L.R. 10/2013**.

Variazione dell'attività

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

Modulo: Segnalazione certificata subingresso, cessazione, sospensione e ripresa, cambiamento ragione sociale attività (SCIA)

Allegati da presentare per il subingresso dell'attività:

- fotocopia del documento di identità del titolare o del legale rappresentante della società che firma la richiesta;
- in caso di cessione dell'attività è necessario allegare copia dell'atto notarile registrato o in alternativa la dichiarazione di stipula rilasciata dal notaio;
- certificato di conoscenza della lingua italiana, Certificazione Italiano Generale (CELI); a tal fine è sufficiente un CELI di livello A2 Common European Framework o in alternativa un attestato che dimostri di aver conseguito un titolo di studio presso una scuola italiana legalmente riconosciuta. In caso di mancata attestazione del possesso di uno dei documenti di cui sopra, il soggetto che esercita effettivamente l'attività è tenuto a frequentare e superare positivamente un corso per valutare il grado di conoscenza di base della lingua italiana presso la Camera di Commercio territorialmente competente per il comune dove intende svolgere l'attività o comunque un corso istituito o riconosciuto dalla Regione Lombardia, dalle altre regioni o dalle Province autonome di Trento e Bolzano.
- Fotocopia del documento di identità del titolare o del legale rappresentante della società che firma la richiesta;
- Permesso di soggiorno in corso di validità (solo per i cittadini extracomunitari);
- Attestazione di pagamento di € 20,00 a favore di ats;

Normativa di riferimento

Decreto Legge 4 luglio 2006 n. 223 (convertito con modificazioni dalla L. 4 agosto 2006, n. 248)

– 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.

Legge 18 febbraio 1974 n. 41 – Norme sulla disciplina delle chiusure e delle installazioni di attività delle aziende esercenti la produzione e la vendita al dettaglio di generi della panificazione.

Legge 31 luglio 1956 n. 1002 – Nuove norme sulla panificazione.

Legge Regione Lombardia n. 10 del 7 novembre 2013 – “Disposizioni in materia di promozione e tutela della attività di panificazione”