SPORTELLO UNICO ATTIVITA' PRODUTTIVE

SCHEDA ATTIVITA':	PANIFICAZIONE

La presente scheda informativa è redatta a seguito dell'entrata in vigore, a partire dal 26/11/2013, della Legge regionale 07/11/2013 n. 10.

DEFINIZIONI

- "Panificio": impresa che svolge l'intero ciclo di produzione del pane, dalla lavorazione delle materie prime alla cottura finale

- "Pane fresco": pane prodotto secondo un processo di produzione continuo, privo di interruzioni finalizzate al congelamento, alla surgelazione o alla conservazione prolungata delle materie prime, dei prodotti intermedi della panificazione e degli impasti, fatto salvo l'impiego di tecniche di lavorazione finalizzate al solo rallentamento del processo di lievitazione;

REQUISITI PROFESSIONALI – RESPONSABILE ATTIVITA' PRODUTTIVA

Il responsabile dell'attività produttiva è il titolare, ovvero un proprio collaboratore familiare, socio o lavoratore dell'impresa di panificazione, appositamente designato dal legale rappresentante dell'impresa stessa.

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.

Il responsabile dell'attività produttiva è assoggettato a un corso di formazione accreditato dalla Giunta regionale.

Non è assoggettato al corso di cui sopra il responsabile dell'attività produttiva che risulti in possesso di uno dei seguenti requisiti:

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

b) aver esercitato per almeno tre anni l'attività di panificazione in qualità di titolare, collaboratore familiare o socio prestatore d'opera con mansioni di carattere produttivo;

c) essere in possesso di diploma afferente la materia oggetto della presente legge. L'elenco dei diplomi validi è individuato dalla Giunta regionale;

d) diploma di qualifica di istruzione professionale in materie attinenti l'attività di panificazione, conseguito nel sistema di istruzione professionale, unitamente a un periodo di attività lavorativa di panificazione di almeno un anno presso imprese del settore, oppure di due anni qualora il diploma sia ottenuto prima del compimento della maggiore età;

e) attestato di qualifica attinente l'attività di panificazione o ottenimento del profilo di panificatore, in base al quadro regionale degli standard professionali (QRSP), conseguito a seguito di un corso di formazione

professionale, unitamente a un periodo di attività lavorativa di panificazione della durata di almeno un anno svolta presso imprese del settore.

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

Importante:

I panifici già in attività alla data di entrata in vigore della Legge regionale n. 10/2013 devono comunicare al Suap comunale, tramite l'apposito modello PAN1, il nominativo del responsabile dell'attività produttiva. Tale adempimento deve essere perfezionato entro 180 giorni dall'entrata in vigore delle nuove disposizioni legislative regionali, quindi entro il **26 maggio 2014**.

In sede di prima applicazione della normativa, i responsabili delle attività produttiva sono tenuti a frequentare i corsi di formazione entro dodici mesi dalla loro attivazione, salvo che non siano già in possesso dei requisiti professionali o formativi, sopra elencati, che ne consentono l'esenzione.

MODALITA' DI VENDITA DELLE VARIE TIPOLOGIE DI PANE

Il pane fresco deve essere venduto entro e non oltre la giornata in cui è stato concluso il processo produttivo**.**

Il pane conservato è posto in vendita con una dicitura aggiuntiva che ne evidenzi lo stato e il metodo di conservazione utilizzato, il giorno di produzione, nonché le eventuali modalità di conservazione e di consumo. Al momento della vendita, il pane conservato deve essere esposto in scomparti appositamente riservati e deve essere chiaramente identificabili tramite apposite etichette, ai sensi della normativa nazionale vigente.

Il pane fresco e il pane ottenuto dagli intermedi di panificazione devono essere posti in vendita in scaffali distinti e separati.

E' vietato utilizzare la denominazione di 'pane fresco' o di 'pane conservato', anche se accompagnata da integrazioni e specificazioni, per identificare prodotti che se ne differenziano in modo sostanziale, per modalità di composizione o per procedura di fabbricazione.

E' fatto obbligo al venditore di pane precotto o congelato di esporre l'etichetta contenente la dicitura relativa all'indicazione del luogo di provenienza del prodotto e la ragione sociale del produttore.

È consentita la vendita di pane sfuso in aree pubbliche, nelle costruzioni stabili e nei negozi mobili, purché l'esercente sia dotato di appositi banchi di esposizione con idonee caratteristiche igienico-sanitarie. In assenza di tali banchi è consentita solo la vendita di pane preconfezionato all'origine dall'impresa produttrice.

CARATTERISTICHE DEI LOCALI

I locali nei quali si intende esercitare l'attività devono essere compatibili con le vigenti norme, prescrizioni e autorizzazioni in materia igienico-sanitaria ed urbanistico-edilizia. Per i requisiti igienici, si consiglia la consultazione del vademecum redatto in collaborazione con l'Asl Milano, allegato alla presente scheda.

Il panificio, assieme alle altre attività artigianali alimentari, è escluso dall'obbligo di presentare la relazione previsionale d'impatto acustico, a seguito dell'entrata in vigore del DPR 227/2011.

Dal punto di vista ambientale, infine, si segnala che gli scarichi idrici provenienti dai panifici, purché sia presente la vendita diretta nei locali di produzione o in quelli immediatamente attigui, sono assimilati alle acque reflue domestiche, per effetto del comma secondo, lettera c), dell'Allegato A al Regolamento regionale n. 3 del 24/03/2006.

Le emissioni in atmosfera provenienti dalle attività in esame, analogamente, non richiedono procedure autorizzatorie preventive, o dichiarazioni preventive di assimilazione, in quanto considerate di scarso contenuto inquinante, ai sensi dell'articolo 272 del Decreto legislativo 152/2006.

Avvertenza importante:

Il limite per considerare un panificio attività ad inquinamento atmosferico scarsamente rilevante è fissato in 300 Kg di farina utilizzata ogni giorno nel processo produttivo. In caso di superamento di tale quantitativo giornaliero, si applica la procedura per l'autorizzazione all'emissione in atmosfera secondo il procedimento ordinario (art. 269 del Decreto legislativo 152/2006). In tal caso è necessario che lo stabilimento ottenga, in via preventiva, specifica autorizzazione all'emissione in atmosfera da parte della competente struttura della Provincia di Milano, per il tramite del Suap comunale. Per la relativa procedura, consultare la scheda Suap "Emissioni in atmosfera – Attività ordinarie".

DESCRIZIONE PROCEDURE E TEMPISTICHE

Per avvio o modifica alle condizioni d'esercizio (trasferimento di sede – modifica locali e/o impianti):

L'invio telematico della SCIA al Suap comunale consente all'Impresa di dar corso, con effetto immediato, all'avvio o alla prosecuzione dell'attività.

L'attività istruttoria del Suap si sostanzia:

- Nell'immediato inoltro telematico della SCIA all'ASL competente, per la notifica di svolgimento di attività in campo alimentare, in attuazione delle Leggi regionali 1/2007 e 33/2009, nonché dei relativi provvedimenti di attuazione disposti dalla Giunta regionale;

-Nella verifica della conformità urbanistica ed edilizia dei locali, di concerto con i competenti Uffici tecnici comunali.

Per subentro in proprietà o gestione, senza modifiche alle condizioni di esercizio dell'attività (inclusa la variazione della ragione sociale):

La presentazione della SCIA al Suap comunale consente all'Azienda di proseguire l'attività con effetto immediato.

Il Suap provvede all'immediato inoltro telematico della SCIA all'ASL competente, per la notifica di svolgimento di attività in campo alimentare, in attuazione delle Leggi regionali 1/2007 e 33/2009, nonché dei relativi provvedimenti di attuazione disposti dalla Giunta regionale.

Per sospensione e ripresa dell'attività, trasferimento in titolarità o gestione, cessazione definitiva:

Il Suap comunale provvede ad annotare la variazione e a trasmettere copia della Scia all'ASL.

ADOZIONE DI PROVVEDIMENTI INIBITORI

Il Comune dispone di **sessanta giorni**, computati dal ricevimento telematico della SCIA, per adottare motivati provvedimenti di divieto di prosecuzione dell'attività e di rimozione degli effetti dannosi della stessa, salvo che l'interessato, ove sia possibile, provveda a conformare l'attività alla normativa vigente entro un termine fissato dal Comune stesso, in ogni caso non inferiore a trenta giorni.

Il Comune, tuttavia, ha facoltà di assumere provvedimenti inibitori di autotutela con effetto immediato.

Il Comune, inoltre, può adottare **sempre ed in ogni tempo** provvedimenti inibitori all'esercizio dell'attività in caso di dichiarazioni o attestazioni mendaci da parte degli interessati, ferma restando la denuncia degli stessi all'autorità giudiziaria per i profili di natura penale. Il potere d'intervento del Comune anche oltre il sessantesimo giorno successivo all'inoltro della SCIA permane nel caso di accertamento di pericoli di danni per il patrimonio artistico e culturale, per l'ambiente, per la salute, per la sicurezza pubblica o la difesa nazionale.

COSTI

La SCIA è esente da bollo. Sono fatti salvi gli oneri eventualmente dovuti al Comune sotto il profilo urbanistico – edilizio.

Nei confronti del Servizio sanitario è dovuto il pagamento della somma di € 35,00 per la registrazione della SCIA. I relativi oneri devono essere versati mediante bollettino di c/c postale n. 14083273, intestato a ASL Milano - C.so Italia 19 - 20122 Milano.

MODULISTICA DA PRESENTARE

1. **Per avvio nuova attività - Trasferimento di sede - Variazione ai locali e/o agli impianti**

- Modello SCIA A
- Scheda 4 della modulistica unificata regionale Scia;
- **(Solo per l'apertura di una nuova attività):** Modello comunale PAN1 per la comunicazione del nominativo e dei requisiti del responsabile dell'attività produttiva;
- Planimetria, in scala non inferiore a 1:100, riportante, per ogni ambiente in cui è suddiviso il locale, le superfici, le altezze e la destinazione d'uso;
- Relazione descrittiva del processo produttivo
- Attestazione di avvenuto pagamento degli oneri dovuti all'Asl per la registrazione della Scia;

- Copia del documento d'identità del titolare o legale rappresentante dell'Aziende, degli eventuali soci amministratori. Per i/le cittadini/e non comunitari/e è richiesta copia della documentazione attestante la regolarità del soggiorno.

- **(Qualora sia svolta anche la vendita di generi alimentari diversi da quelli di panificazione):** ai documenti sopra elencati dovranno essere inoltre allegate:

  - La Scheda 1 della modulistica unificata Scia, per illustrare la suddivisione delle superfici del locale;

  - La Scheda 2 della modulistica unificata Scia, per autocertificare il possesso dei requisiti morali e professionali.

- **(Per le panetterie, pasticcerie ed affini con utilizzo giornaliero di farina superiore ai 300 kg):** ai documenti sopra elencati dovrà essere allegata anche la Scheda 5 della modulistica unificata regionale Scia, recante, nell'apposito riquadro, l'autocertificazione degli estremi dell'autorizzazione ordinaria alle emissioni in atmosfera, ottenuta in via preventiva dalla competente struttura della Provincia di Milano, con istanza presentata tramite il Suap comunale.

2. Subingresso nella titolarità o gestione di attività preesistente, senza apportare modifiche alle condizioni di esercizio della stessa.

- Modello SCIA B;

- Modello comunale PAN1 per la comunicazione del nominativo e dei requisiti del responsabile dell'attività produttiva

- Copia atto notarile, o certificazione sostitutiva rilasciata dal notaio rogante.

- Copia della ricevuta di versamento degli oneri dovuti all'ASL;

- Copia del documento d'identità del titolare o legale rappresentante dell'Aziende, degli eventuali soci amministratori e dell'eventuale delegato in possesso della qualifica professionale. Per i/le cittadini/e non comunitari/e è richiesta copia della documentazione attestante la regolarità del soggiorno;

- **(Qualora sia svolta anche la vendita di generi alimentari diversi da quelli di diretta produzione):** ai documenti sopra elencati dovrà essere inoltre allegata la Scheda 2 della modulistica unificata Scia, per autocertificare il possesso dei requisiti morali e professionali per la vendita di alimenti

3. Cessazione dell'attività

- Modello SCIA B;

- Copia del documento d'identità del titolare o legale rappresentante dell'Azienda. Per i/le cittadini/e non comunitari/e è richiesta copia della documentazione attestante la regolarità del soggiorno;

4. Per comunicare la variazione del responsabile dell'attività produttiva:

- Modello SCIA B;
- Modello comunale PAN1 per la comunicazione del nominativo e dei requisiti del responsabile dell'attività produttiva
- Copia del documento d'identità del titolare o legale rappresentante dell'Azienda e del nuovo delegato, se diverso dal primo. Per i/le cittadini/e non comunitari/e è richiesta copia della documentazione attestante la regolarità del soggiorno.

5. Per comunicare la sospensione/ripresa dell'attività o la cessazione della stessa:

- Modello SCIA B;
- Copia del documento d'identità del titolare o legale rappresentante dell'Azienda. Per i/le cittadini/e non comunitari/e è richiesta copia della documentazione attestante la regolarità del soggiorno.

MODULISTICA AGGIUNTIVA DA PRESENTARE
PER CITTADINI/E NON COMUNITARI/E O DELLA COMUNITA' EUROPEA

I soggetti con nazionalità diversa da quella italiana, sia appartenenti a Paesi della Comunità Europea che a Paesi extracomunitari, devono attestare, ai fini della legittimazione allo svolgimento dell'attività, il possesso di almeno uno dei seguenti requisiti:

- Certificato di conoscenza della lingua italiana, Certificazione Italiano Generale (CELI). A tal fine è sufficiente il livello A2 Common European Framework.

oppure

- Conseguimento di un titolo di studio presso una scuola italiana legalmente riconosciuta.

oppure

- Aver frequentato, con esito positivo, un corso professionale per il commercio relativo al settore merceologico alimentare o per la somministrazione di alimenti e bevande, istituito o riconosciuto dalla Regione Lombardia, dalle altre regioni o dalle Province autonome di Trento e di Bolzano.

Il possesso di uno dei suddetti requisiti deve essere attestato sia in caso di avvio dell'attività che di subentro in attività esistente.

Alla modulistica unificata regionale Scia, in tale ipotesi, deve essere accluso il Modello comunale ARTAL1.

Avvertenza importante: *Si ricorda, per tutte le fattispecie sopra descritte, che occorre compilare ed allegare l'apposito modello di procura qualora si affidi ad un soggetto terzo, nella sua qualità di incaricato, la sottoscrizione digitale della documentazione ed il successivo inoltro telematico della stessa attraverso il flusso "pec-to-pec".*

ALTRI ADEMPIMENTI

L'Impresa, in caso di avvio, trasferimento di sede, subentro o cessazione dell'attività, deve presentare specifica comunicazione ai Servizi tributari comunali per l'iscrizione o la variazione del ruolo di riscossione della TARES.

RIFERIMENTI NORMATIVI

- Articolo 4 Decreto Legge n. 223/2006, convertito con Legge n. 248/2006;
- Legge regionale n. 8 del 30/04/2009;
- Legge regionale n. 10 del 07/11/2013;