

Guida Modulo B18

Attività di panificazione

IN QUALI CASI PUOI UTILIZZARE QUESTO MODULO?

Per tutte le attività di impresa che svolgono l'intero ciclo di produzione del pane, dalla lavorazione delle materie prime fino alla cottura finale.

IN QUALI CASI NON PUOI UTILIZZARE QUESTO MODULO?

Per adempimenti accessori di varia natura, non comportanti alcun effetto giuridico sul titolo abilitativo per l'esercizio dell'attività (es. variazioni societarie che non configurano subingresso, comunicazione di sospensione temporanea dell'attività e simili) per i quali si utilizza il modello C5 senza il modulo B.

QUALE TIPO DI PROCEDIMENTO SI APPLICA?

Il procedimento per l'esercizio dell'attività è l'autocertificazione a zero giorni. Tuttavia esso potrebbe essere soggetto a procedimenti diversi (autocertificazione a 20 giorni o Conferenza di Servizi) qualora l'intero intervento da realizzare comprendesse altri procedimenti più complessi (interventi edilizi, vincoli,...). Si vedano a proposito le schede relative agli altri moduli collegati alla pratica.

QUALI SONO GLI ADEMPIMENTI AMMINISTRATIVI DA EFFETTUARE?

L'apertura, le variazioni, il trasferimento di sede sono soggetti a SCIA da presentare al SUAP competente per territorio, e possono essere effettuati sin dal momento della presentazione al comune della relativa documentazione (procedimento di autocertificazione a 0 giorni).

Il subingresso per atto tra vivi o per causa di morte è soggetto a previa comunicazione al Comune, e può essere effettuato sin dalla data di presentazione della comunicazione stessa (procedimento di autocertificazione a 0 giorni). In tali casi andranno riportate le medesime dichiarazioni previste per la fattispecie sopra menzionata, mentre sarà possibile evitare di presentare allegati e documenti che siano già in possesso dell'Amministrazione, qualora il subentrante dichiari che non vi siano state variazioni rispetto alla situazione previgente, come risultante agli atti.

La cessazione deve essere comunicata utilizzando il modello C6, e può essere effettuata sin dalla data di presentazione della comunicazione stessa.

L'ufficio competente, ricevuta la comunicazione con le dichiarazioni previste, provvede ad accertare, in particolare, il possesso dei requisiti morali e professionali, l'idoneità dei locali, ogni altro elemento ritenga necessario e trasmette la pratica agli altri enti coinvolti nel procedimento.

Guida Modulo B18

Attività di panificazione

QUAL È IL TERMINE DI VALIDITÀ DEL TITOLO ABILITATIVO?

Il titolo ha efficacia permanente; decade in caso di perdita dei requisiti per l'esercizio dell'attività.

QUALI SONO GLI UFFICI COINVOLTI?

Quando	Ente e ufficio competente	Descrizione
Per tutte le attività	Comune – Ufficio Commercio / Attività Produttive	L'ufficio comunale competente ha il compito di verificare la sussistenza dei requisiti soggettivi e oggettivi previsti dalla Legge per l'esercizio dell'attività. Nell'ambito delle verifiche possono essere coinvolti: Procura della Repubblica (casellario giudiziale), Prefettura o CCIAA (accertamenti antimafia), INPS (accertamenti su requisiti professionali), Ufficio tecnico comunale (accertamenti sulla conformità dei locali Polizia Municipale (verifiche e accertamenti in loco)
	Camera di Commercio – Ufficio del Registro delle Imprese	Il SUAPE ha il dovere di trasmettere la documentazione relativa a qualsiasi procedimento riferito all'esercizio di attività produttive di beni e servizi alla Camera di Commercio, ai sensi dell'art. 43 bis del D.P.R. n° 445/2000

GUIDA ALLA COMPILAZIONE DEI RIQUADRI

1. DATI GENERALI DELL'INTERVENTO

Nessun campo da compilare.

2. SPECIFICHE RELATIVE ALL'ATTIVITÀ

Indica i dati via via richiesti, in particolare inserisci il nome ed il cognome del soggetto intestatario della DUA; segnala al **quadro 2.1** se trattasi di panificio o di produzione di pane presso un altro tipo di esercizio.

Barra le caselle di eventuali attività connesse e compila i dati sulle superfici dedicate a queste attività (se presenti).

Nel **quadro 2.2** barra la casella di interesse, tenendo conto della corretta definizione dei prodotti stessi (vedi a proposito il quadro "Per Saperne di più" di questa scheda)

Nel **quadro 2.3** che attiene alla potenzialità produttiva, barra la casella di interesse e ricorda che:

- nel caso in cui si utilizzino tra 300 e 1500 kg di farina al giorno è necessario allegare alla pratica anche il modello A 12 "Emissioni in atmosfera".
- nel caso in cui si utilizzino più di 1500 kg di farina al giorno è necessario allegare alla pratica anche i modelli E 19 "Autorizzazione Unica Ambientale" ed E 21 "Emissioni in atmosfera ordinaria".

Nel **quadro 2.4** riporta da tastiere la superficie totale dell'esercizio produttivo

Nel **quadro 2.5** barra le caselle relative al periodo di apertura e compila i campi laddove richiesto (esercizio a carattere stagionale o temporaneo)

Inserisci nel **quadro 2.6** i dati che forniscono le informazioni richieste del soggetto designato come responsabile tecnico; questa affigura è necessaria per assicurare l'utilizzo di materie prime in conformità alle norme vigenti, l'osservanza delle norme igienico-sanitarie e di sicurezza dei luoghi di lavoro e la qualità del prodotto finito.

Leggi con attenzione il contenuto delle dichiarazioni generali e barra le caselle del **quadro 2.7**.

Barra la casella dell'allegato richiesto e ricordati che è obbligatorio presentarlo

3. NOTE

In questa sezione potrai inserire eventuali ulteriori informazioni che consentono di illustrare meglio le caratteristiche dell'intervento. Occorre per questo tener conto degli uffici che visioneranno il presente modulo e i suoi allegati.

4. DATA E FIRMA

Indica luogo, data e nominativo del firmatario.

NORMATIVA DI RIFERIMENTO

Classe	Descrizione
STATO	L. 04.07.1967 n. 580 "Disciplina per la lavorazione e commercio dei cereali, degli sfarinati, del pane e delle paste alimentari"
STATO	L. 08.08.1985 n. 443 s.m.i. "Legge quadro per le imprese artigiane"
STATO	D.Lgs. 23.11.1991 n. 391 "Attuazione delle direttive n. 75/368/CEE e n. 75/369/CEE concernenti l'espletamento di attività economiche varie, a norma dell'art. 16 della legge 29 dicembre 1990, n. 428 (legge comunitaria 1990)" - (Allegato II Tabella B lett.i)
STATO	D.P.R. 09.02.2001 n. 187 "Regolamento per la revisione della normativa sulla produzione e commercializzazione di sfarinati e paste alimentari, a norma dell'articolo 50 della L. 22 febbraio 1994, n. 146".
STATO	Legge 4.08.2006, n. 248, art. 4, pubblicata nella Gazzetta Ufficiale n. 186 dell'11.08.2006, che ha convertito in legge, con modificazioni, il D.L. 04.07.2006 n. 223 recante "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 produttivi".
REGIONE	L.R. 05.03.2008 N. 3 "art. 1, commi 16-32" "Disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluriennale della Regione (Legge finanziaria 2008)" e s.m.i.
REGIONE	L.R. 20.10.2016 N. 24 - "Norme sulla qualità della regolazione e di semplificazione dei procedimenti amministrativi" e s.m.i.
REGIONE	Direttive in materia di sportello unico per le attività produttive e per l'edilizia - Allegate alla Deliberazione G.R. N. 11/14 Del 28.02.2017
CE	Regolamento europeo 178/2002,
CE	Reg. CE 852/2004, Reg. CE 853/2004; Reg. CE 854/2004

Guida Modulo B18

Attività di panificazione

PER SAPERNE DI PIÙ

I panifici hanno facoltà di vendere i propri prodotti nei locali stessi di produzione o in locali ad essi attigui, senza necessità di ulteriori atti abilitativi. Per la vendita in altri locali, sarà necessario procedere all'apertura di un esercizio commerciale ordinario. Inoltre, occorre distinguere l'attività di produzione del pane, soggetta alla procedura di cui alla presente scheda, dall'attività di mera rivendita, soggetta alla disciplina della vendita di generi alimentari.

E' consentita l'attività di vendita dei prodotti di gastronomia 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.

L'art.40 del DL 5/2012, convertito con mod. in L. 35/2012, con l'abrogazione della legge 13.07.1966 n. 611, ha soppresso anche il vincolo in materia di chiusura domenicale e festiva per le imprese di panificazione di natura produttiva.

Per ulteriori informazioni e approfondimenti consultare la scheda relativa al corrispondente macro-procedimento.

La definizione di "pane fresco" si riferisce al 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, da porre in vendita entro un termine che tenga conto delle tipologie panarie esistenti a livello territoriale.