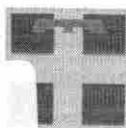


Consiglio Regionale del Piemonte



A00032611/A0100C-04 11/10/16 CR

CC 2.18.2/895/x/2016


**CONSIGLIO
REGIONALE
DEL PIEMONTE**

Gruppo Consiliare Forza Italia

 Aff. Ist. Aula
 SA
 AL
 Al Presidente
 del Consiglio regionale
 Mauro LAUS
 SEDE

MOZIONE N° 832

 ai sensi dell'articolo 18, comma 4, dello Statuto e
 dell'articolo 102 del Regolamento interno
 trattazione in Aula
 trattazione in Commissione
Oggetto: Adozione del regolamento di cui all'articolo 7 della l.r. 14/2013 "Norme in materia di panificazione"

PREMESSO che l'eccellenza dei prodotti non solo agricoli ma anche artigianali del nostro territorio, dovuta all'estro e alle capacità professionali degli agricoltori e degli artigiani e riconosciuta a livello internazionale, è quotidianamente attaccata da prodotti provenienti dall'estero che non sempre rispettano i livelli igienico-sanitari e qualitativi richiesti dalla legislazione vigente;

CONSIDERATO che il settore della panificazione è quello che risente maggiormente dell'importazione di prodotti dall'estero in cui il pane viene prodotto e surgelato per poi essere riscaldato e venduto in Italia come prodotto in loco;

TENUTO CONTO che il pane rappresenta un'eccellenza gastronomica del Piemonte, simbolo sociale, culturale e nutrizionale del territorio, caratterizzato da un elevato livello di qualità, frutto delle tradizioni locali da cui deriva un prodotto fresco artigianale;

CONSIDERATO che il Consiglio regionale, al fine di tutelare i produttori e i consumatori del pane, realizzato in panificio e da panificatori intesi come artigiani che lo producono nei propri laboratori, garantendo quindi l'eccellenza, ha approvato la l.r. 14/2013 recante "Norme in materia di panificazione";

RILEVATO che il comma 2, dell'art. 4, della l.r. 14/2013 recita: "Le imprese, che procedono alla cottura o doratura finale di impasti intermedi crudi o precotti, con o senza preformatura, lievitati e non lievitati e congelati o surgelati per una conservazione prolungata e che hanno determinato un'interruzione del ciclo di lavorazione, informano il consumatore sulla tipologia e sulle peculiarità del prodotto e indicano le caratteristiche del ciclo di lavorazione al quale è stato sottoposto, in ottemperanza a quanto previsto dall' articolo 1 del decreto del Presidente della Repubblica 30 novembre 1998, n. 502 (Regolamento recante norme per la revisione della normativa in materia di lavorazione e di commercio del pane, a norma dell' articolo 50 della legge 22 febbraio 1994, n. 146)";

VERIFICATO che tale articolo 1 del D.P.R. 502/1998 stabilisce che "il pane ottenuto mediante completamento di cottura da pane parzialmente cotto, surgelato o non surgelato, deve essere distribuito e messo in vendita in comparti separati dal pane fresco e in imballaggi preconfezionati"

riportanti, oltre alle indicazioni di cui a D.lgs. 109/1992, la dicitura: “ottenuto da pane parzialmente cotto surgelato” in caso di provenienza da prodotto surgelato; “ottenuto da pane parzialmente cotto” in caso di provenienza da prodotto non surgelato né congelato;

RILEVATO che l'art. 7 della l.r. 14/2013, prevede l'adozione da parte della Giunta regionale del regolamento di attuazione delle finalità della legge medesima che, a oggi, ancora non è stato predisposto

**il Consiglio regionale
impegna la Giunta regionale**

- ad adottare, al fine di frenare gli atti di concorrenza sleale, tutelare l'opera artigiana di eccellenza delle imprese operanti nel settore della panificazione e a garantire ai consumatori la provenienza del prodotto, il regolamento di cui all'articolo 7 della l.r. 14/2013 entro sessanta giorni dall'approvazione del presente documento.

FIRMATO IN ORIGINALE (documento trattato in conformità al provvedimento del Garante per la protezione dei dati personali n. 243 del 15 maggio 2014).