

TEXTUL PROIECTULUI DE LEGE
Nr. 413
Dispozițiile referitoare la producția și vânzarea de pâine

Articolul 1

(Obiectivul)

1. Pentru a garanta dreptul consumatorilor la informații corecte și pentru a spori valoarea pâinii, în special a pâinii italiene proaspete, prezenta lege stabilește dispoziții privind producția și vânzarea pâinii.
2. Pâinea italiană proaspătă, ca rezultat al muncii și al ansamblului de competențe, cunoștințe, practici și tradiții, constituie un patrimoniu cultural național care trebuie protejat și valorizat din perspectiva durabilității sociale, economice, productive, de mediu și culturale.

Articolul 2

(Definiții)

1. Termenul „pâine” se referă la produsul obținut prin coacerea totală sau parțială a unui aluat dospit în mod corespunzător cu ajutorul produselor utilizabile pentru dospire, menționate la articolele 8 și 9, preparat din făinuri de grâu sau alte cereale și apă, cu sau fără adăugarea de sare, condimente sau plante aromatice.
2. Denumirea „pâine” menționată la alineatul (1) poate fi completată după cum urmează:
 - (a) denumirea „pâine proaspătă” este rezervată exclusiv pâinii care a fost preparată printr-un proces continuu de producție, fără întreruperi pentru congelare, congelare a aluatului și alte tratamente cu efect de conservare, cu excepția tehnicilor care vizează doar încetinirea procesului de dospire, fără utilizarea aditivilor. Procesul este considerat continuu dacă nu trec mai mult de 72 de ore de la începutul procesului de preparare până la punerea în vânzare;
 - (b) denumirea „pâine cu maia” este rezervată pâinii care a fost produsă prin utilizarea exclusivă, în scopul fermentării aluatului, a maialei, astfel cum este definită la articolul 8 alineatul (5) și fără adăugarea altor agenți de dospire. Pâinea care se încadrează, de asemenea, în condițiile prevăzute la litera (a) poate fi denumită „pâine proaspătă cu maia”;
 - (c) denumirea „pâine cu adaos de maia” este rezervată pâinii care a fost produsă prin utilizarea simultană a maialei menționate la articolul 8 alineatul (5) și a drojdiei menționate la articolul 8 alineatele (2), (3) și (4) și la articolul 9 în proporții variabile. Pâinea care se încadrează, de asemenea, în condițiile de la litera (a) poate fi denumită „pâine proaspătă cu maia”.

3. Este interzisă utilizarea în comerț a denumirii „pâine proaspătă”:

(a) pentru a desemna pâinea destinată vânzării la mai mult de 24 de ore de la finalizarea procesului de producție, indiferent de metoda de conservare adoptată;

(b) pentru a desemna pâinea pusă la dispoziție spre vânzare după finalizarea coacerii pâinii parțial coapte, indiferent de modul în care este conservată;

(c) pentru a desemna pâinea obținută prin coacerea produselor intermediare de panificație, totuși conservate.

4. În orice caz, este interzisă utilizarea denumirilor „pâine de o zi”, „pâine abia scoasă din cuptor” și „pâine caldă”, precum și orice altă denumire care ar putea induce în eroare consumatorul.

5. Pâinea obținută prin coacere parțială, în cazul în care este destinată consumatorului final, trebuie să fie conținută într-un ambalaj de vânzare care să poarte pe etichetă mențiunile prevăzute de dispozițiile în vigoare și, într-un mod vizibil, denumirea „pâine” completată cu cuvintele „parțial coaptă” sau cu alte cuvinte echivalente, precum și un avertisment potrivit căruia produsul trebuie consumat după coacere ulterioară și o indicație a modului de coacere.

6. În cazul unui produs congelat, pe lângă dispozițiile prevăzute la alineatul (5), eticheta trebuie să conțină indicațiile prevăzute de reglementările în vigoare privind produsele alimentare congelate, precum și mențiunea „congelată profund”.

7. Produsele obținute prin coacerea aluaturilor preparate din făină alimentară, inclusiv cele amestecate cu făină de grâu, trebuie puse la dispoziție pentru vânzare prin adăugarea specificației legumei din care provine făina utilizată pentru denumirea pâinii.

8. În cazul în care, pe lângă făina de grâu sau făina obținută din alte cereale, la fabricarea pâinii se utilizează și alte ingrediente alimentare, denumirea de vânzare trebuie completată cu o trimitere la ingredientul utilizat și, în cazul mai multor ingrediente, la ingredientul (ingredientele) caracterizant(e).

9. Pâinea trebuie vândută în funcție de greutate sau de bucată, cu indicarea greutății minime garantate.

10. Cu excepția cazului în care fapta constituie o infracțiune, oricărei persoane care încalcă obligațiile prevăzute la prezentul articol i se aplică o amendă administrativă de la 500 EUR până la 3 000 EUR. În cazul unor încălcări deosebit de grave sau repetate în temeiul articolului 8a din Legea nr. 689 din 24 noiembrie 1981, autoritatea administrativă dispune suspendarea activității de vânzare pentru o perioadă care nu depășește 20 de zile.

Articolul 3

(Tipuri de pâine)

1. Pâinea fabricată din făină de grâu cu caracteristicile tipului 00 se numește „pâine de tip 00”.
2. Pâinea fabricată din făină de grâu cu caracteristicile tipului 0 se numește „pâine de tip 0.”
3. Pâinea fabricată din făină de grâu cu caracteristicile tipului 1 se numește „Pâine de tip 1.”
4. Pâinea fabricată din făină de grâu cu caracteristicile tipului 2 se numește „pâine de tip 2”.
5. Pâinea obținută din făină integrală este denumită „pâine integrală”.
6. Pâinea obținută din griș sau făină grișată, ori din griș sau crupe de griș este denumită, respectiv, „pâine semola” și, respectiv „pâine semolato”.

Articolul 4

(Adaosuri și ingrediente speciale)

1. În producția de pâine se pot utiliza, în plus față de ingredientele prevăzute la articolul 2 alineatul (1), următoarele substanțe:
 - (a) făină de cereale malțificată;
 - (b) extracte de malț;
 - (c) alfa și beta amilază și alte enzime prezente în mod natural în făina utilizată;
 - (d) alimente uscate, lichide și sub formă de pastă, cu condiția ca acestea să fie fabricate exclusiv cu ingredientele specificate la articolul 2;
 - (e) făină de grâu pregelatinizată;
 - (f) gluten;
 - (g) tipuri de amidon alimentar;
 - (h) zahăr.

2. Pâinea cu adaos de grăsime trebuie să conțină cel puțin 3 % grăsime totală în raport cu substanța uscată.
3. Pâinea cu adaos de malț trebuie să conțină cel puțin 4 % zaharuri reducătoare, exprimate ca maltoză, în raport cu substanța uscată.
4. Pâinea cu adaos de zaharuri trebuie să conțină cel puțin 2 % zaharuri reducătoare raportat la substanța uscată.
5. În sensul articolului 2 alineatul (8), untura comestibilă, obținută din țesuturile adipoase de porcine, este desemnată printr-un singur cuvânt: untură.

Articolul 5 *(Grisine)*

1. Termenul „grisine” se referă la un tip de pâine în formă de băț, obținută prin coacerea unui aluat dospit, preparat din făină de grâu utilizată la fabricarea pâinii, apă și drojdie, cu sau fără sare comestibilă.
2. Grisinele sunt ambalate inițial în ambalaje închise și sigilate și vândute consumatorului în aceste ambalaje, fără a aduce atingere posibilității vânzării în vrac exclusiv de către persoanele menționate la articolul 11 și în modul prevăzut la același articol 11.
3. Aceleași dispoziții prevăzute pentru producerea pâinii în prezenta lege se aplică și pentru producerea grisinelor.

Articolul 6 *(Produs intermediar de panificație)*

1. Un „produs intermediar de panificație” este definit ca aluatul, preformat sau nu, dospit sau nedospit, destinat depozitării prelungite și coacerii ulterioare pentru obținerea produsului final de pâine. Un aluat care a fost supus congelării, congelării rapide sau altor metode de conservare care mențin caracteristicile produsului intermediar pentru perioade îndelungate, ducând la o întrerupere efectivă a ciclului de producție, trebuie considerat ca atare.

Articolul 7 *(Pâine conservată sau cu durabilitate prelungită)*

1. Fără a aduce atingere legislației actuale în materie, dispozițiile din partea A punctul 1 din anexa VI la Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25

octombrie 2011 se aplică pâinii care nu este preambalată, astfel cum se menționează la articolul 44 din același Regulament (UE) nr. 1169/2011.

2. Pâinea care nu este preambalată în sensul articolului 44 din Regulamentul (UE) nr. 1169/2011, pentru care se utilizează o metodă de conservare în timpul preparării sale sau în cursul procesului de producție, care se adaugă metodelor care fac obiectul cerințelor de informare prevăzute în legislația națională și a Uniunii Europene, este oferită spre vânzare cu o mențiune suplimentară care să evidențieze metoda de conservare utilizată, precum și orice metodă de conservare și consum.

3. În momentul vânzării, produsele menționate la alineatul (1) trebuie să fie expuse în compartimente special rezervate pentru ele.

Articolul 8

(Produse care pot fi utilizate pentru maturarea la coacere)

1. Pentru prezenta lege, „drojdie” înseamnă un organism unicelular, care aparține taxonomic, dar fără a se limita la specia *Saccharomyces cerevisiae*, având capacitatea de a fermenta zaharurile rezultate din descompunerea amidonului în alcool și dioxid de carbon, asigurând formarea de aluat dospit corespunzător. Producția de drojdie trebuie să fie obținută din microorganisme prezente în mod natural, cultivate pe substraturi din produse de origine agricolă. Se pot utiliza specii de drojdie care sunt înrudite din punct de vedere taxonomic cu specia

Saccharomyces cerevisiae și cu o capacitate de fermentare similară.

2. Drojdia care poate fi utilizată în panificație, denumită și „drojdie proaspătă” sau „drojdie comprimată”, trebuie să fie formată în principal din celule vii și viabile cu putere de fermentare adecvată, cu un conținut de umiditate de cel mult 75 % și un conținut de cenușă de cel mult 8 % raportat la substanța uscată.

3. Crema de drojdie, cunoscută și sub denumirea de „drojdie lichidă” și utilizată la fabricarea pâinii, trebuie să fie alcătuită în principal din celule vii, viabile, cu o putere de fermentare adecvată. De asemenea, trebuie să aibă un conținut de umiditate de cel mult 83 % și un conținut de cenușă de cel mult 8 % raportată la substanța uscată.

4. Drojdia uscată care poate fi utilizată în procesul de panificație trebuie să constea în principal în celule vii cu o putere fermentativă adecvată, cu umiditate de maximum 8 % și cenușă de maximum 8 % raportată la substanța uscată. Poate exista în forma activă, care trebuie rehidratată în apă înainte de utilizare sau într-o formă instantanee, care trebuie adăugată direct în amestec.

5. „Maiaua” sau „drojdia naturală” este definită ca fiind aluatul obținut din făină și apă, supus unei fermentații acidifiante naturale îndelungate, utilizând tehnica răcoririi succesive pentru a permite dospirea aluatului. Fermentarea trebuie să aibă loc exclusiv cu microorganisme endogene făinii sau de origine ecologică. Este permisă, de asemenea, utilizarea de culturi starter formate din bacterii lactice, fără material de susținere și fără contaminanți.

Articolul 9 *(Maia uscată)*

1. Se poate utiliza maia uscată, cu condiția ca aceasta să fie obținută din maia naturală, astfel cum este definită la articolul 8 alineatul (5), și supusă unui tratament ulterior de uscare.
2. În scopul procesului de dospire menționat la articolul 2 alineatul (1), aluatul fermentat uscat este suplimentat cu drojdie.

Articolul 10 *(Pâine tradițională proaspătă)*

1. Tipurile de pâine incluse în listele regionale de produse agroalimentare tradiționale, precum și în lista națională de produse agroalimentare tradiționale, prevăzute la articolul 8 din Decretul legislativ nr. 173 din 30 aprilie 1998 și în regulamentul menționat în Decretul ministrului agriculturii din 8 septembrie 1999, nr. 350, și tipurile de pâine recunoscute în temeiul legislației Uniunii Europene privind denumirea de origine protejată, indicația geografică protejată și specialitatea tradițională garantată pot utiliza denumirea „pâine proaspătă tradițională” dacă sunt produse în conformitate cu dispozițiile articolului 2 alineatul (2) litera (a) din prezenta lege.
2. În termen de 60 de zile de la data intrării în vigoare a prezentei legi și, ulterior, în fiecare an, ministrul agriculturii, suveranității alimentare și silviculturii actualizează, prin decret propriu, lista națională a produselor agroalimentare definite ca tradiționale de regiunile și provinciile autonome Trento și Bolzano.

Articolul 11 *(Definiția brutăriei, metode de vânzare și transport al pâinii)*

1. O „brutărie” este definită ca o întreprindere cu o unitate de producție pentru pâine, aluat de pâine și produse de panificație similare, dulci și sărate, care desfășoară întregul ciclu de producție, de la prelucrarea materiilor prime până la coacerea finală.

2. Începerea unei noi brutării și transferul sau transformarea brutăriilor existente fac obiectul unui raport certificat de începere a activității (SCIA), astfel cum este reglementat prin Decretul legislativ nr. 222 din 25 noiembrie 2016.
3. Cu toate acestea, proprietarul brutăriei are dreptul de a vinde în vrac produsele din producția proprie pentru consum imediat, utilizând spațiile și mobilierul întreprinderii, cu excepția serviciului de servire asistată și cu respectarea cerințelor igienice și sanitare.
4. Pâinea proaspătă trebuie să fie pusă în vânzare pe rafturi separate și distincte de pâinea obținută din produsul intermediar de panificație.
5. Pâinea obținută prin coacerea completă a pâinii parțial coapte, congelată sau nu, trebuie să fie oferită spre vânzare, după ambalare și etichetare cu indicațiile impuse de legislația alimentară în vigoare, în compartimente separate de pâinea proaspătă și cu indicațiile necesare pentru informarea consumatorului cu privire la natura produsului.
6. Unitățile care vând pâine în mod promiscuu cu alte bunuri trebuie să dispună de echipamente speciale pentru pâine, separate de cele utilizate pentru vânzarea altor bunuri.
7. Transportul pâinii de la locul de producție la locul de vânzare, la instituțiile publice sau la comunități trebuie să se efectueze în recipiente lavabile cu capace, astfel încât pâinea să fie protejată de praf și de orice altă sursă de contaminare.
8. Este interzisă vânzarea sau deținerea pentru vânzare a pâinii modificate, adulterate, sofisticate sau infestate cu organisme dăunătoare animalelor sau plantelor.

Articolul 12 *(Recunoaștere reciprocă)*

1. Fără a aduce atingere aplicării legislației existente a Uniunii Europene, dispozițiile prezentei legi nu se aplică produselor alimentare fabricate și comercializate în mod legal într-un alt stat membru al Uniunii Europene sau în Turcia și nici produselor fabricate în mod legal într-un stat membru al Asociației Europene a Liberului Schimb (AELS), parte contractantă la Acordul privind Spațiul Economic European (SEE).
2. Totuși, acest lucru nu aduce atingere competenței de a adopta o decizie în temeiul articolului 2 alineatul (1) din Regulamentul (UE) 2019/515 al Parlamentului European și al Consiliului din 19 martie 2019, în cazul în care autoritățile competente pot dovedi, prin aplicarea procedurilor prevăzute în regulamentul respectiv, că un anumit produs fabricat în mod legal într-un stat membru al AELS care este parte contractantă la Acordul privind Spațiul Economic European (SEE) nu oferă un nivel de protecție echivalent cu cel impus de prezenta lege.

articolul 13
(Pâine 100 % fabricată în Italia)

1 În temeiul articolului 16 din Decretul-lege nr. 135 din 25 septembrie 2009, convertit, cu modificări, în Legea nr. 166 din 20 noiembrie 2009, pâinea produsă cu materii prime italiene și fabricată integral în Italia poate purta mențiunea „100 % fabricată în Italia”.

1. Indicațiile de origine false sau înșelătoare se pedepsesc în temeiul articolului 517 din Codul penal.

Articolul 14
(Festivalul pâinii)

1. „Festivalul pâinii” este stabilit ca un moment de celebrare a importanței acestui aliment în cultura și tradiția italiană.
2. Regiunile, provinciile autonome Trento și Bolzano, comunele și școlile de toate nivelurile, cu ocazia zilei de sărbătoare menționate la alineatul (1), pot promova, în limitele autonomiei și competențelor lor respective, inițiative de valorificare a pâinii ca fructul muncii și tradițiilor teritoriilor și ca patrimoniu cultural național care trebuie protejat.
3. Festivalul menționat la alineatul (1) are loc în prima duminică din luna mai a fiecărui an și nu determină efectele civile prevăzute de Legea nr. 260 din 27 mai 1949.

Articolul 15
(Supravegherea)

1. Supravegherea punerii în aplicare a prezentei legi se exercită de către autoritățile sanitare locale și municipalitățile cu jurisdicție teritorială, care primesc veniturile din aplicarea oricăror sancțiuni administrative stabilite de regiunile și provinciile autonome Trento și Bolzano, pentru încălcarea dispozițiilor prezentei legi, cu excepția celor menționate la articolul 2.

Articolul 16
(Adaptarea legislației regionale și a clauzei de salvagardare)

1. În termen de 12 luni de la data intrării în vigoare a prezentei legi, regiunile își adaptează legislația la principiile cuprinse în aceasta.

2. Dispozițiile prezentei legi se aplică în regiunile cu statut special și în provinciile autonome Trento și Bolzano în mod compatibil cu statutele lor respective și cu normele lor de punere în aplicare, inclusiv în ceea ce privește Legea constituțională nr. 3 din 18 octombrie 2001.

Articolul 17 *(Abrogări și dispoziții finale)*

1. Se abrogă următoarele:

(a) titlul III din Legea nr. 580 din 4 iulie 1967;

(b) regulamentul stabilit prin Decretul prezidențial nr. 502 din 30 noiembrie 1998;

(c) articolul 4 din Decretul-lege nr. 223 din 4 iulie 2006, convertit, cu modificări, în Legea nr. 248 din 4 august 2006;

(d) reglementările prevăzute în Decretul nr. 131 al ministrului dezvoltării economice din 1 octombrie 2018.

2. În Decretul prezidențial nr. 633 din 26 octombrie 1972, tabelul A, partea II, numărul 15, cuvintele: „admise prin titlul III din Legea nr. 580 din 4 iulie 1967” se înlocuiește cu următorul text: „permise de lege”.

3. Se elimină următoarele:

(a) articolul 12 alineatul (1) al doilea paragraf din Legea nr. 238 din 12 decembrie 2016;

(b) la articolul 17 alineatul (1) din Legea nr. 206 din 27 decembrie 2023, textul: „astfel cum este definit la articolul 2 din regulamentul prevăzut în Decretul ministrului dezvoltării economice nr. 131 din 1 octombrie 2018,”

Articolul 18 *(Intrare în vigoare și dispoziții tranzitorii)*

1. Dispozițiile prezentei legi, notificate Comisiei Europene în temeiul Directivei (UE) 2015/1535 a Parlamentului European și a Consiliului din 9 septembrie 2015, precum și al Legii nr. 317 din 21 iunie 1986, se aplică începând cu a șazecea zi de la publicarea prezentei legi în Monitorul Oficial.

Articolul 19 *(Clauză de invarianță)*

1. Dispozițiile prezentei legi nu trebuie să genereze sarcini noi sau mai mari pentru finanțele publice.