

La liberalizzazione dell'attività di produzione del pane

Continuando l'analisi degli articoli del Decreto Legge che interessano la Polizia Municipale, è la volta dell'articolo 4, il quale prevede la liberalizzazione dell'attività di produzione del pane.

Articolo 4

(Disposizioni urgenti per la liberalizzazione dell'attività di produzione di pane)

1. Al fine di favorire la promozione di un assetto maggiormente concorrenziale nel settore della panificazione ed assicurare una più ampia accessibilità dei consumatori ai relativi prodotti, a decorrere dalla data di entrata in vigore del presente decreto legge, sono abrogate la legge 31 luglio 1956, n. 1002 e la lettera b) dell'articolo 22 del decreto legislativo 31 marzo 1998, n. 112.
2. L'impianto di un nuovo panificio ed il trasferimento o la trasformazione di panifici esistenti sono soggetti a dichiarazione di inizio attività da presentare al comune competente per territorio ai sensi dell'articolo 19 della legge 7 agosto 1990, n. 241. La dichiarazione deve essere corredata dall'autorizzazione della competente Azienda sanitaria locale in merito ai requisiti igienico-sanitari e dall'autorizzazione alle emissioni in atmosfera, dal titolo abilitativo edilizio e dal permesso di agibilità dei locali.
3. I comuni e le autorità competenti in materia igienico-sanitaria esercitano le rispettive funzioni di vigilanza.
4. Le violazioni delle prescrizioni di cui al presente articolo sono punite ai sensi dell'articolo 22 commi 1, 2, 5 lettera e), e 7 del decreto legislativo 31 marzo 1998, n. 114.

Lo scopo del legislatore è quello di eliminare gli attuali limiti numerici delle licenze di panificazione, al fine di consentire una maggiore concorrenza.

Con l'abrogazione della legge 31 luglio 1956, n. 1002, avente come oggetto "Nuove norme sulla panificazione", viene soppressa l'autorizzazione all'apertura rilasciata dalla Camera di commercio, industria e artigianato, la quale rilasciava tali autorizzazioni "in relazione alla densità dei panifici esistenti e del volume della produzione nella località ove è stata chiesta l'autorizzazione".

D'ora in poi per aprire un panificio basterà presentare una dichiarazione di inizio attività al comune con l'attestazione del possesso dei requisiti igienico sanitari, urbanistici e ambientali.

Nota: ecco cosa viene eliminato dal decreto legge.

L'attività della panificazione - prima del Decreto Legge - era subordinata al possesso di una licenza che veniva rilasciata dalla Camera di commercio competente per territorio. La materia era regolamentata dalla legge 1002 del 31 luglio 1956 ("Nuove norme sulla panificazione": disciplina l'impianto, la riattivazione, il trasferimento e la trasformazione dei panifici) e dalla circolare 18 luglio 1997, n. 161.

Secondo tali disposizioni l'attivazione di nuovi impianti, i trasferimenti in altro Comune, le trasformazioni che comportavano un ampliamento della superficie di cottura del forno erano soggetti ad autorizzazione della Camera di commercio sulla base di un parere espresso da una commissione composta da rappresentanti della stessa Camera, delle associazioni di categoria e

organizzazioni sindacali di riferimento, nonché da un rappresentante del Comune interessato .

La Commissione, nominata dalla Giunta Comunale e presieduta dal presidente della Camera di Commercio, aveva il compito di valutare l'opportunità dell'apertura di un nuovo impianto (o della trasformazione di un impianto esistente, o ancora del suo trasferimento). In caso di richieste di apertura di nuovi impianti, venivano presi in considerazione alcuni parametri riferiti alla località in cui il panificio avrebbe dovuto essere aperto: la popolazione nel Comune, la potenzialità produttiva dei panifici in attività, il consumo di pane nella provincia verificato secondo i dati ISTAT. La capacità di consumo nel Comune veniva calcolata facendo il rapporto tra i dati del consumo di pane della provincia, forniti dall'ISTAT, e la popolazione residente. Il dato ottenuto (la capacità di consumo del Comune) veniva poi raffrontato con la potenzialità produttiva esistente in ambito comunale, il cui risultato consentiva di valutare l'opportunità di aprire nuovi impianti e di esprimere, quindi, il parere favorevole..

Una volta ricevuto il parere favorevole della Commissione, la Camera di Commercio verificava l'efficienza degli impianti e il rispetto dei requisiti tecnici, igienico-sanitari e di igiene del lavoro previsti dalle norme, e infine rilasciava la licenza di panificazione.

La “liberalizzazione” delle licenze di panificazione previste dal Decreto Legge, secondo il Ministro Bersani, dovrebbe portare ad una maggiore concorrenza e ad una conseguente diminuzione dei prezzi.

Il condizionale è d'obbligo, visto che sarà molto difficile - nonostante i buoni propositi del Governo - scardinare il sistema di fissazione dei prezzi del pane che, come risaputo, sono stabiliti in linea generale dalle Associazioni Provinciali dei panificatori le quali, a seguito di periodici studi di settore, comunicano i prezzi “consigliati” ai loro aderenti lasciandoli comunque liberi di praticare qualche leggera variazione.

Se poi il nuovo fornaio sceglie di non sottostare al dictat delle associazioni di categoria, dovrà comunque fare determinati conti (e farli bene) prima di scegliere di vendere i propri prodotti a prezzi più bassi di quelli vigenti.

Chi ha ideato il Decreto Legge, con molta probabilità nemmeno immagina quanto costi aprire una nuova attività di panificazione e, soprattutto, gestirla.

Sulla rivista “Il corriere del Pane” n.5 del 30 maggio 2006, a pag. 56, è stato pubblicato un articolo che spiega in maniera dettagliata quanto costa aprire un panificio a Treviso (ma lo stesso discorso vale anche per le altre grandi città italiane).

”Per fronteggiare una nuova apertura di panificio con annessa vendita al pubblico a Treviso (sempre che qualcuno ne abbia voglia al solo scopo di investimento e non si tratti di riciclaggio di denaro sporco) ci vuole un locale di circa 200/250 mq, il cui costo ammonta a circa 800.000 euro. Se il locale è preso in affitto, il canone va dai 3.500 ai 3.800 euro al mese.

La fornitura di arredo e l'attrezzatura per la vendita si aggirano intorno ai 200.000 euro, mentre i macchinari e i forni per la produzione si aggirano intorno ai 260.000 euro.

Dopo questi dati solo un pazzo può decidere di avviare una nuova attività, anche perché deve cercare clientela portandola via a colleghi che magari lavorano sul territorio da 30/40 anni, e inoltre si trova a cozzare contro la grande distribuzione , che vende sottocosto. Non da ultimo bisogna essere professionalmente preparati, e questo la dice tutto sul futuro”.

Altro capitolo sono i costi di gestione (energia, gas o gasolio, personale, etc) e, soprattutto, i costi sommersi.

Questa ultima voce non è da sottovalutare perché riguarda i costi di adeguamento dell'attività

(laboratori e punti vendita) alle normative europee in continua evoluzione (haccp, 626, tutte le normative relative alla sicurezza dei luoghi di lavoro, prevenzione incendi, prevenzione sanitaria, vigili del fuoco, emanazione fumi di scarico, stoccaggio e smaltimento olii e prodotti derivati, pulizia dei locali, tutte le norme sulla rintracciabilità, le continue analisi delle farine, tutte le norme sugli allergeni, il rispetto del D.Lgs. 109/92 sull'etichettatura degli alimenti, etc.).

Come è possibile constatare da questa sommaria descrizione, appare quantomeno ottimistica la “liberalizzazione delle licenze di panificazione” prospettata dal Governo al fine di aumentare la concorrenza., visto che, molto spesso, contrariamente a quello che si pensa, la lievitazione dei prezzi è dovuta a fattori esterni alla volontà dei produttori.

Inoltre è da aggiungere che è stato scelto di liberalizzare un settore in cui riveste un ruolo importantissimo la professionalità, la quale, come il lettore avrà sicuramente capito, non si può certamente improvvisare da un giorno all'altro.

Fine seconda parte

Piero Nuciari