

- **Ufficio competente**

Per avvio di nuova attività, trasferimento di sede, subingresso e variazione dell'attività è competente

[l'Unità contenzioso somministrazione e intrattenimento](#)

- **Descrizione**

L'attività di panificazione è relativa alla produzione di pane e concerne l'intero processo della lavorazione da forno nel rispetto delle norme alimentari e di igiene.

L'artigiano panificatore svolge attività sia attraverso lavorazioni di tipo manuale che attraverso l'utilizzo di macchinari e strumentazioni.

Dosa gli ingredienti secondo le ricette, impasta, cilindra, spezza e forma i vari tipi di pane, opera una corretta fermentazione della pasta e presiede la loro cottura, applicando le tecniche di panificazione.

- **Requisiti**

Requisiti soggettivi:

- essere iscritti al registro imprese della Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Milano;
- assenza di pregiudiziali ai sensi della [legge antimafia](#) .

Requisiti oggettivi:

- possedere dei locali di produzione in regola con la normativa in materia igienico-sanitaria;
- essere in regola con la normativa in tema di emissioni in atmosfera ai sensi del [D.Lgs n. 152/2006](#)

□
s.m.i.

AVVISO:

Dal 26 novembre 2013, con l'entrata in vigore della [Legge Regione Lombardia n. 10 del 7 novembre 2013](#), “Disposizioni in materia di promozione e tutela della attività di panificazione”,
vi è l'obbligatorietà di individuare il “responsabile tecnico dell'attività produttiva” nella figura del titolare, un collaboratore familiare, socio o lavoratore dell'impresa di panificazione, appositamente designato dal legale rappresentante dell'impresa stessa, all'atto della presentazione della SCIA.

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.

Egli è assoggettato ad un corso di formazione accreditato dalla Giunta regionale i cui contenuti e la durata saranno stabiliti con provvedimento della Giunta regionale stessa.

Non è assoggettato al corso di cui sopra il responsabile dell'attività produttiva che risulti in possesso dei requisiti previsti dall'art. 4 comma 5 della [L.R. 10/2013](#).

I panificatori attivi alla data di entrata in vigore della legge devono comunicare al Comune, in collaborazione con le Associazioni di categoria dei Panificatori di Milano, entro centottanta giorni, il nominativo del responsabile dell'attività produttiva.

- **Presentazione della domanda**

Per aprire o modificare una attività occorre presentare, esclusivamente per via telematica al SUAP (Sportello Unico Attività Produttive) del Comune di Milano, tramite la piattaforma nazionale “Impresainungiorno.gov.it”, una [Segnalazione e Certificata di Inizio Attività \(SCIA\)](#)

—

—

Per l'**apertura, il trasferimento di sede e la modifica dell'attività** è necessario allegare alla SCIA: planimetria, relazione tecnica, ricevuta di versamento oneri ATS e comunicazione del responsabile dell'attività di

panificazione.

Per comunicare **subentro e variazioni dell'attività, quali trasferimento in proprietà o gestione dell'impresa**, è necessario allegare alla SCIA: ricevuta di versamento oneri ATS e comunicazione del responsabile dell'attività di panificazione.

Per **cessare l'attività** è necessario inoltrare SCIA con allegata copia documento identità e permesso di soggiorno (per i cittadini extracomunitari).

La presentazione della SCIA consente di iniziare subito l'attività.

Congiuntamente alla Scia, è necessario presentare la comunicazione del responsabile tecnico tramite la piattaforma nazionale "Impresainungiorno.gov.it".

In alternativa questi possono essere inviati via pec all'indirizzo somministrazione1@pec.comune.milano.it

E' consentito il consumo sul posto dei prodotti artigianali mediante la compilazione di apposito modulo, da trasmettersi tramite la piattaforma nazionale "Impresainungiorno.gov.it" o via pec all'indirizzo somministrazione1@pec.comune.milano.it

- **Modulistica**

[Accedi alla piattaforma nazionale "Impresainungiorno.gov.it"](https://impresainungiorno.gov.it)

[Modello comunicazione responsabile attività panificazione](#)

[Modello panificatori Consumo sul posto](#)

- Riferimenti di legge

[Decreto Legge 4 luglio 2006, n. 223 \(convertito con modificazioni dalla L. 4 agosto 2006, n. 248\)](#)

Disposizioni urgenti per il rilancio economico e sociale, per il contenimento e la razionalizzazione della spesa pubblica, nonché interventi in materia di entrate e di contrasto all'evasione fiscale.

[Legge 18 febbraio 1974 n. 41](#) - Norme sulla disciplina delle chiusure e delle installazioni di attività delle aziende esercenti la produzione e la vendita al dettaglio di generi della panificazione.

[Legge 31 luglio 1956 n. 1002](#) - Nuove norme sulla panificazione.

[Legge Regione Lombardia n. 10 del 7 novembre 2013](#) “Disposizioni in materia di promozione e tutela della attività di panificazione”.

- Note

Le SCIA hanno validità immediata e permanente, salvo modifiche sostanziali relative al soggetto titolare, all'attività svolta o ai locali.