



# Consiglio regionale del Molise

Al Presidente della Seconda  
Commissione consiliare Permanente  
per il tramite del Servizio Supporto alla  
funzione legislativa  
Ufficio Assistenza procedurale alla  
Commissione II  
S E D E

Materia: Artigianato, commercio  
Tipologia atto: Legislativo

OGGETTO: - Proposta di legge regionale n. 9, d'iniziativa dei consiglieri regionali N.E. Romagnuolo, V. Facciolla, V. Nola, E. Scuncio, G. Cefaratti, A. D'Egidio e Q. Pallante concernente: "Disposizioni in materia di promozione e tutela dell'attività di panificazione in Molise".

Assegnazione per esame ai sensi dell'art. 42 dello Statuto e deliberazione Ufficio di Presidenza n. 52 del 16/6/2014.

Si rimettono a codesta Commissione, ritenuta la sua prevalente competenza nella materia, gli allegati atti concernenti l'oggetto, per l'esame di cui all'articolo 42 dello Statuto della Regione assegnando per la conclusione del procedimento il termine di ..... *15 giorni* .....  
L'inizio del termine per l'esame, ai sensi della deliberazione dell'Ufficio di Presidenza n. 52 del 16 giugno 2014, decorre dalla data di ricezione dell'atto di assegnazione attestato dal funzionario consiliare svolgente le funzioni di segretario amministrativo della Commissione o da altro funzionario in sua vece.

IL PRESIDENTE  
Salvatore Micone

# CONSIGLIO REGIONALE DEL MOLISE

IL PRESIDENTE

XII LEGISLATURA

PROPOSTA DI LEGGE REGIONALE

N. 9

“Disposizioni in materia di promozione e tutela dell’attività di panificazione in Molise”.

di iniziativa dei consiglieri regionali: N.E. Romagnuolo, V. Facciolla, V. Nola, E. Scuncio, G. Cefaratti, A. D’Egidio e Q. Pallante

Presentata il 18 luglio 2018

Assegnata alla II Commissione

Dot. ~~...~~ De Marco.

9

+



Consiglio Regionale XII Legislatura

### PROPOSTA DI LEGGE REGIONALE

#### Disposizioni in materia di promozione e tutela dell'attività di panificazione in Molise

Di iniziativa dei Consiglieri:

Nicola Eugenio ROMAGNUOLO

*[Handwritten signature]*

Vittorino Acciolla

*[Handwritten signature]*

Vittorio Uola

SEBASTIANO Acciolla

*[Handwritten signature]*

CERFADATTI

*[Handwritten signature]*

GIAMBUINO DIEGIDIO

*[Handwritten signature]*

QUINTINO PALANTE

*[Handwritten signature]*

**Regione Molise**

Consiglio Regionale

Prot. 0007711/18 Del 18/07/2018

Arrivo - Consiglio - A MANO



PER RICEVUTA  
17/07/2018

## RELAZIONE DEL PROPONENTE

**Signor Presidente, colleghi Consiglieri,**

il pane rappresenta un bene fondamentale per nostra economia e per la nostra tradizione gastronomica e la presente proposta di legge mira a tutelare e promuovere il prodotto "pane", in particolare quello di qualità, allo scopo sia di sostenere le attività produttive, sia di salvaguardare la salute del consumatore.

A seguito delle mutazioni tecnologiche, alimentari e normative, si ritiene opportuno dotare la Regione Molise di uno strumento normativo utile a fornire agli operatori del settore le giuste garanzie a tutela della loro attività, nonché per offrire al consumatore la certezza di un prodotto sano e genuino.

Attualmente, sono numerose le tecniche impiegate per produrre pane: accanto al pane prodotto nel metodo più tradizionale, vale a dire a partire da un impasto di acqua, farina, sale e lievito, alla fine cotto nell'apposito forno, sul mercato è possibile acquistare quotidianamente sia pane ottenuto per completamento di cottura, effettuata direttamente nel punto vendita, sia pane ottenuto per cottura di impasti congelati o surgelati che sono poi cotti nel punto vendita.

In questi casi il consumatore, al momento dell'acquisto, si trova in difficoltà nel comprendere se si tratta di pane fresco artigianale destinato a essere consumato nel breve arco della giornata in cui è stato preparato e non, invece, di pane ottenuto con tecniche di conservazione prolungata che è stato cotto all'ultimo minuto.

Uno degli obiettivi della presente proposta di legge è il miglioramento dell'informazione al consumatore sulla tipologia e sull'origine del pane che va ad acquistare, mettendolo in condizione di comprendere se sta comprando un prodotto realmente fresco o un prodotto che è stato semplicemente cotto nel punto vendita. Ma è anche necessario che il consumatore sappia distinguere con certezza se sta acquistando pane in un punto vendita dotato di impianto di cottura o se sta acquistando da un panificio vero e proprio.

Per "Panificio" è da intendersi, infatti, l'impianto di produzione di pane e prodotti assimilati o affini, che svolge al suo interno l'intero ciclo di produzione, dalla lavorazione delle materie prime alla cottura finale. Questi procedimenti, derivanti dalle tradizioni panarie regionali, richiedono grande professionalità e impegno al fine di fornire al consumatore il prodotto di qualità che si propone di acquistare.

Partendo dalla necessità di tutelare i consumatori e le imprese tradizionali di panificazione, che sono garanti della continuità di una cultura che si riconosce nei prodotti tipici, la presente proposta di legge ha l'obiettivo di creare un nuovo e più attuale quadro legislativo che consenta alle imprese di panificazione di valorizzare le peculiarità artigianali delle loro attività e dei loro prodotti.

La presente proposta di legge si muove nel rispetto del D.L. 223/2006, convertito dalla L. 248/2006, con il quale è stata disciplinata a livello statale l'attività della panificazione e, nell'ambito di questa disciplina, è stata prevista la figura del responsabile dell'attività produttiva.

A tale proposito, la Regione Molise intende valorizzare l'attività di panificazione con la previsione, per i responsabili dell'attività produttiva, della partecipazione obbligatoria a corsi di formazione e di aggiornamento professionale.

Al fine di superare un'evidente incertezza del quadro normativo di riferimento in materia di apertura e di riposo settimanale che ha prodotto difformità applicative sul territorio, appare necessario definire una disciplina regionale di riposo settimanale e festivo dell'attività di panificazione.

La presente proposta di legge prevede la valorizzazione della filiera molisana, attraverso interventi di settore mirati.

Campobasso, 17/09/2018

Il Consigliere Regionale  
(Nicola Eugenio ROMAGNUOLO)



## Disposizioni in materia di promozione e tutela dell'attività di panificazione in Molise

### Art. 1 (Principi ispiratori)

1. La Regione Molise, nel rispetto dei principi e della normativa di settore, disciplina il "Sistema della Panificazione Artigianale" sul territorio regionale, al fine di garantire l'esercizio dell'attività di panificazione, di assicurare la qualità professionale degli operatori, valorizzare le produzioni artigianali, il pane fresco e di filiera, le specificità tradizionali e territoriali, la sicurezza igienico-sanitaria.
2. La Regione valorizza, altresì, l'attività di panificazione attraverso la partecipazione obbligatoria a corsi di formazione e aggiornamento professionale per i Responsabili dell'attività produttiva, di cui all'articolo 4 del Decreto Legge 4 luglio 2006, n. 223 (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) convertito, con modificazioni, dalla Legge 4 agosto 2006, n. 248.
3. Le disposizioni ed i principi della presente Legge non si applicano alle imprese che svolgono attività di somministrazione di alimenti e bevande.

### Art. 2 (Definizione dell'attività di panificazione)

1. Ai sensi dell'articolo 4 del D.L. n. 223/2006 convertito dalla Legge n. 248/2006, la denominazione di panificio è da riservare alle imprese che svolgono l'intero ciclo di produzione del pane, dalla lavorazione delle materie prime fino alla cottura finale.
2. Ai fini di cui alla presente Legge, l'impresa di panificazione è l'azienda di panificazione intesa come il complesso di beni e servizi organizzati dall'imprenditore per la produzione di pane, impasti da pane, pizze, focacce, prodotti da forno dolci e salati, pasticceria fresca.
3. L'impresa di cui al comma 2 nomina un Responsabile dell'attività produttiva. Qualora l'impresa possieda più unità operative in cui avviene la panificazione, per ognuna di esse, viene indicato un Responsabile dell'attività produttiva.
4. Il panificio può svolgere anche:
  - a) attività di produzione e vendita di prodotti da forno, di impasti e di prodotti semilavorati refrigerati, congelati o surgelati;
  - b) attività di vendita dei prodotti di propria produzione per il consumo immediato con esclusione del servizio assistito di somministrazione, nelle forme e secondo le modalità di cui alla normativa vigente in materia di esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande e con l'osservanza delle prescrizioni igienico-sanitarie.
5. L'esercizio commerciale che si limita al completamento della cottura del prodotto intermedio di panificazione non è considerato impresa di panificazione.

6. L'esercizio commerciale che attiva al suo interno un'impresa di panificazione, così come definita dai commi 1, 2, 3 e 4, è tenuto alla nomina del Responsabile dell'attività produttiva.

Art. 3  
(Disposizioni attuative)

1. Entro centoventi giorni dalla data di pubblicazione della presente legge e nel rispetto delle normativa statale ed europea, la Giunta Regionale propone al Consiglio Regionale, per l'approvazione, il regolamento con il quale sono disciplinati tra l'altro:
  - a) i requisiti dell'impianto di panificazione e di cottura;
  - b) l'utilizzo delle denominazioni di panificio, forno di qualità, pane fresco e pane conservato;
  - c) la commercializzazione del prodotto intermedio di panificazione, la commercializzazione del pane ottenuto dalla lievitazione e cottura, ovvero dalla sola cottura di un prodotto intermedio di panificazione, nonché la commercializzazione del pane sfuso;
  - d) i casi di sospensione dell'attività di panificazione;
  - e) i contenuti, la durata e le modalità di svolgimento dei corsi di formazione previsti nella presente legge;
  - f) gli indirizzi generali relativi alle caratteristiche degli accordi e dei programmi di filiera di cui all'articolo 12;
  - g) i requisiti per l'esercizio dell'attività di panificatore;
  - h) la valorizzazione dei prodotti da forno e altri prodotti affini.
- 2.. Il progetto di regolamento di cui al comma 1 è sottoposto dal competente Servizio del Dipartimento Sviluppo Economico, Politiche del Lavoro, dell'Istruzione, della Ricerca e dell'Università della Giunta regionale alla procedura di informazione ai sensi della direttiva (UE) 2015/1535 del Parlamento europeo e del Consiglio del 9 settembre 2015 che prevede una procedura d'informazione nel settore delle regolamentazioni tecniche e delle regole relative ai servizi della società dell'informazione."

Art. 4  
(Responsabile dell'attività di panificazione)

1. La Regione Molise valorizza la professionalità del Responsabile dell'attività produttiva attraverso la definizione di percorsi di formazione obbligatoria e di aggiornamento professionale.
2. Il Responsabile dell'attività produttiva è assoggettato alla formazione obbligatoria entro il termine massimo di sei mesi dall'inizio dell'attività d'impresa, secondo le modalità di cui all'articolo 6. Il Responsabile dell'attività produttiva è il titolare, collaboratore familiare, socio o lavoratore dell'impresa di panificazione che, su specifica designazione del legale rappresentante dell'impresa

stessa, da effettuarsi all'atto della presentazione della SCIA, presta in misura prevalente la propria opera nell'ambito dello stesso impianto.

3. 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. Al Responsabile dell'attività produttiva è, altresì, demandato l'onere di garantire la tracciabilità di tutti gli ingredienti impiegati nella produzione del pane, avendo cura che, nell'etichetta illustrativa del prodotto finito, sia indicato ogni singolo ingrediente e la sua provenienza, nei casi previsti e nel rispetto della normativa vigente.
4. Le imprese che intendono svolgere l'attività in forma non artigiana indicano nella SCIA il soggetto esterno in possesso di almeno uno dei requisiti di cui all'articolo 5.

#### Art. 5

#### (Requisiti per l'esercizio dell'attività di panificazione)

1. Per poter svolgere l'attività di panificazione i soggetti interessati devono aver conseguito l'idoneità all'esercizio dell'attività di "panificatore" attraverso:
  - a) la partecipazione a corsi di formazione disciplinati dalla normativa vigente e nel rispetto degli standard relativi al conseguimento della qualifica di "Operatore di panificio e pastificio", di cui al Regolamento previsto dal precedente articolo 3 della presente Legge Regionale, al fine della definizione della figura professionale di "Operatore di panificio e pastificio" e dell'approvazione degli indirizzi per i contenuti minimi del corso di formazione per il conseguimento della qualifica stessa, ferme restando le competenze della Giunta Regionale in materia di formazione professionale.
  - b) acquisizione di qualifica professionale ai fini contrattuali conseguita a seguito del rapporto di apprendistato.
2. La formazione professionale prevista al comma 1, lettere a) e b) può essere somministrata:
  - a) dalle Agenzie formative regolarmente autorizzate dalla Regione Molise "Formazione Superiore"; accreditate e iscritte nell'Elenco soggetti giuridici per le macrotipologie "Formazione Continua" e
  - b) dai C.A.T (Centri di Assistenza Tecnica) e altri soggetti autorizzati iscritti nell'Elenco soggetti giuridici autorizzati dalla Regione Molise ad espletare specifica attività formativa.

I soggetti di cui alle lettere a) e b) devono essere in possesso di laboratori attrezzati e riproduttori "laboratori di imprese reali" per la formazione pratica comunque necessaria.
3. L'attività di panificazione può essere svolta altresì dai soggetti aventi i seguenti requisiti:
  - a) diploma di istruzione secondaria superiore tecnico-professionale di durata quinquennale in materie di panificazione;



- b) diploma di qualifica di istruzione professionale in materie attinenti l'attività di panificazione conseguito nel sistema d'istruzione professionale, integrato da un periodo di attività lavorativa di panificazione di almeno un anno presso imprese del settore;
- c) attività lavorativa di panificazione prestata, per un periodo non inferiore a tre anni, presso imprese del settore, in qualità di titolare o di socio lavoratore, anche di cooperativa, di dipendente o di collaboratore familiare addetto alla panificazione. Tale attività deve essere accertata presso l'Istituto nazionale di previdenza sociale (INPS), l'Istituto nazionale per l'assicurazione contro gli infortuni sul lavoro (INAIL), il Centro per l'impiego o la Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura (CCIAA) competenti per territorio.

#### Art. 6

##### (Formazione del Responsabile dell'attività produttiva)

1. Il Responsabile dell'attività produttiva è assoggettato a un corso di formazione riconosciuto dalla Giunta regionale con verifica finale di apprendimento. I contenuti e la durata del corso, nonché l'individuazione degli altri titoli professionali inerenti la materia della panificazione validi ai fini della presente legge, sono stabiliti con il regolamento di cui all'articolo 3.
2. Non è assoggettato al corso di cui al comma 1 il Responsabile dell'attività produttiva che risulti in possesso di uno dei seguenti requisiti:
  - a) aver prestato la propria opera per almeno tre anni presso un'impresa di panificazione con la qualifica di operaio panettiere o una qualifica superiore secondo la disciplina dei vigenti contratti;
  - b) aver esercitato per almeno tre anni l'attività di panificazione in qualità di collaboratore familiare o socio prestatore d'opera con mansioni di carattere produttivo;
  - c) i requisiti professionali di cui all'articolo 5 comma 3, lettere a), b) e c).
3. Il Responsabile dell'attività produttiva svolge la propria attività in completa autonomia relativamente alla gestione, organizzazione e attuazione della produzione.
4. Coloro che svolgono l'attività di Responsabile dell'attività produttiva, compresi i soggetti di cui al comma 2, partecipano, con cadenza periodica, ad attività di aggiornamento professionale, secondo quanto previsto dall'articolo 7, comma 2.

#### Art. 7

##### (Aggiornamento professionale obbligatorio)

1. Al fine di mantenere integre le capacità e le competenze per l'esercizio della panificazione e per la necessaria manutenzione delle stesse, tenendo conto anche delle eventuali modificazioni normative, ma soprattutto delle modificazioni del mercato nonché per il sostegno e la valorizzazione di prodotti tradizionali regionali, è previsto un percorso di formazione obbligatoria finalizzato all'adeguamento delle conoscenze tecnico-professionali in materia soprattutto di norme igienico-sanitarie e di sicurezza dei luoghi di lavoro nonché sotto gli aspetti dell'utilizzo delle materie prime in conformità alle norme vigenti e della garanzia della qualità del prodotto finito.

2. Coloro che svolgono l'attività di Responsabile dell'attività produttiva, nonché gli altri addetti ed i collaboratori che partecipano al processo produttivo, frequentano periodicamente, con cadenza quadriennale, corsi di aggiornamento professionale della durata minima di cinquanta ore.
3. La formazione prevista dal presente articolo è erogata:
  - a) dalle Agenzie formative regolarmente accreditate e iscritte nell'Elenco dei soggetti giuridici accreditati nella Regione Molise per le macrotipologie "Formazione Continua" e "Formazione Superiore";
  - b) dai C.A.T (Centri di Assistenza Tecnica) e altri soggetti autorizzati iscritti nell'Elenco soggetti giuridici autorizzati dalla Regione Molise ad espletare specifica attività formativa.
4. I soggetti di cui alle lettere a) e b) devono essere in possesso di laboratori attrezzati e riproducenti "laboratori di imprese reali" per la necessaria formazione pratica.

#### Art. 8

##### (Esercizio dell'attività di panificazione)

1. L'apertura di un nuovo panificio, il trasferimento e la trasformazione di panifici già esistenti sono soggetti a segnalazione certificata di inizio attività (SCIA), ai sensi dell'articolo 19 della legge 7 agosto 1990, n. 241 (Nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi), al Comune competente per territorio, tramite lo sportello unico per le attività produttive (SUAP). La SCIA è corredata anche dall'indicazione del nominativo del Responsabile dell'attività produttiva, 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. È comunque consentita ai titolari di impianti l'attività di vendita e di somministrazione dei prodotti di propria produzione per il consumo immediato, utilizzando i locali e gli arredi dell'Azienda e con l'osservanza delle prescrizioni igienico-sanitarie e con l'esclusione del servizio assistito di somministrazione.
2. L'indicazione del Responsabile dell'attività produttiva è comunicata dal SUAP alla Camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura (CCIAA) competente per territorio, ai fini dell'annotazione nel registro delle imprese.
3. L'intero ciclo produttivo dell'attività di panificazione si svolge nella stessa Azienda.

#### Art. 9

##### (Disposizioni 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, in conformità a quanto previsto dall'articolo 4, comma 2 ter, del d.l. 223/2006, convertito in legge, con modificazioni, dall'articolo 1 della legge 248/2006, è stabilito che:
  - a) la denominazione di "panificio" è riservata alle imprese che svolgono l'intero ciclo di produzione del pane, dalla lavorazione delle materie prime alla cottura finale;

- b) la denominazione di "pane fresco" è riservata 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;
- c) l'adozione della dicitura "pane conservato" con l'indicazione dello stato o del metodo di conservazione utilizzato, delle specifiche modalità di confezionamento e di vendita, nonché delle eventuali modalità di conservazione e consumo.

#### Art. 10

##### (Disposizioni per la vendita del pane nel panificio)

- 1. Al momento della vendita, il pane conservato deve essere esposto in scomparti appositamente riservati e deve essere chiaramente identificabile tramite apposite etichette, ai sensi della normativa nazionale vigente.
- 2. È obbligatorio porre in vendita in scaffali distinti e separati il pane fresco rispetto al pane ottenuto dagli intermedi di panificazione.
- 3. È consentita la vendita di pane sfuso in aree pubbliche, nelle costruzioni stabili e nei negozi mobili, purché l'esercente sia dotato di appositi banchi di esposizione con idonee caratteristiche igienico-sanitarie. In assenza di tali banchi è consentita solo la vendita di pane confezionato all'origine dall'impresa produttrice.”.

#### Art. 11

##### (Elenco regionale delle specialità da forno tipiche della tradizione molisana)

- 1. La Giunta regionale, entro centoventi giorni dalla data di entrata in vigore della presente legge, sentite le associazioni dei produttori e panificatori, aggiorna l'elenco regionale individuando le specialità da forno tipiche della tradizione da inserirvi.

#### Art. 12

##### (Valorizzazione della filiera molisana)

- 1. La Regione Molise, riconoscendo l'importanza di sostenere e rilanciare l'economia del settore e di migliorare l'offerta al consumatore, valorizza la filiera del pane e dei prodotti da forno attraverso accordi o programmi di filiera attuati dai soggetti interessati.
- 2. Gli accordi e i programmi di filiera prevedono la partecipazione di tutti i soggetti coinvolti, tra i quali agricoltori, produttori, panificatori, rivenditori e consumatori finali.

Art. 13  
(Giornata del pane e dei prodotti da forno)

1. La Regione Molise, nel rispetto delle finalità previste dalla presente legge, istituisce la “Giornata del pane e dei prodotti da forno” che si svolge ogni anno nel mese di ottobre.
2. L’organizzazione dell’evento è demandata all’Ufficio di Presidenza del Consiglio Regionale che, di concerto con il Presidente della Commissione consiliare competente per materia, sentite le associazioni di produttori e panificatori maggiormente rappresentative, formula il calendario delle manifestazioni.

Art. 14  
(Vigilanza)

1. La vigilanza sull’applicazione della presente legge è esercitata dai Comuni cui spettano i proventi delle sanzioni amministrative previste dall’articolo 14 e dalle autorità competenti in materia igienico-sanitaria.

Art. 15  
(Sanzioni)

1. Chiunque eserciti l’attività di panificazione senza presentare la SCIA, ai sensi dell’articolo 8, è soggetto alla sanzione amministrativa del pagamento di una somma da un minimo di euro 1.500,00 ad un massimo di euro 4.500,00 ed alla chiusura immediata del panificio.
2. L’imprenditore che esercita l’attività di panificazione senza l’indicazione del Responsabile dell’attività produttiva, ai sensi dell’articolo 2, è soggetto alla sanzione amministrativa del pagamento di una somma da un minimo di euro 1.500,00 ad un massimo di euro 4.500,00.
3. Il Responsabile dell’attività produttiva che non ottempera all’obbligo formativo di cui all’articolo 4, è soggetto alla sanzione amministrativa del pagamento di una somma da un minimo di euro 1.000,00 ad un massimo di euro 3.000,00.
4. Il Responsabile dell’attività produttiva che non ottempera all’aggiornamento professionale di cui all’articolo 7, è soggetto alla sanzione amministrativa del pagamento di una somma da un minimo di euro 500,00 ad un massimo di euro 2.000,00.

Art. 16  
(Disposizioni transitorie)

1. I panifici attivi alla data di entrata in vigore della presente legge comunicano al SUAP competente per territorio, entro novanta giorni dalla stessa data, il nominativo del Responsabile dell’attività produttiva, ai fini dell’annotazione nel registro delle imprese. Qualora per ogni panificio sussistano più unità operative in cui avviene la panificazione, è comunicato il nominativo del Responsabile dell’attività produttiva per ognuna di esse.

2. In sede di prima applicazione della presente legge, i Responsabili dell'attività produttiva sono tenuti alla formazione obbligatoria entro il termine massimo di dodici mesi dalla definizione dei corsi.
3. I Responsabili dell'attività produttiva che alla data di entrata in vigore della presente legge hanno svolto nei cinque anni precedenti attività di panificazione per un periodo inferiore a tre anni, ma superiore a dodici mesi, sono tenuti alla formazione obbligatoria entro il termine massimo di dodici mesi dalla definizione dei corsi. Il percorso formativo è ridotto rispetto a quello previsto per i soggetti di cui al comma 2 dell'articolo 4 secondo le modalità previste dal regolamento di cui all'articolo 3.

Art. 17  
(Norma finanziaria)

1. L'applicazione della presente legge non comporta oneri finanziari aggiuntivi per il bilancio della Regione Molise.

Art. 18  
(Entrata in vigore)

1. La presente legge entra in vigore il giorno successivo a quello della sua pubblicazione nel Bollettino Ufficiale della Regione Molise (BURM).