

REGIONE TRENTO-ALTO ADIGE (PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO)

DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA PROVINCIA 25 marzo 2013, n. 8

Modifica del regolamento di esecuzione relativo all'ordinamento dell'artigianato.

(GU n.22 del 1-6-2013)

(Pubblicato nel Bollettino Ufficiale della Regione Trentino-Alto Adige n. 14/I-II del 2 aprile 2013)

IL PRESIDENTE DELLA PROVINCIA

Vista la deliberazione della Giunta provinciale del 25 febbraio 2013, n. 326;

E m a n a

il seguente regolamento:

Art. 1

Modifiche del decreto del Presidente della provincia 19 maggio 2009, n. 27, recante «Regolamento di esecuzione relativo all'ordinamento dell'artigianato».

1. Nel testo italiano dell'art. 4 del decreto del Presidente della provincia 19 maggio 2009, n. 27, inclusa la rubrica, le parole «operai specializzati o operaie specializzate» sono sostituite dalle parole «operai qualificati o operaie qualificate» e le parole «operaio specializzato o operaia specializzata» sono sostituite dalle parole «operaio qualificato o operaia qualificata».

2. Dopo il comma 2 dell'art. 6 del decreto del Presidente della provincia 19 maggio 2009, n. 27, e' aggiunto il seguente comma 3: «3. Il presente capo contiene inoltre disposizioni in esecuzione del decreto ministeriale 22 gennaio 2008, n. 37».

3. Dopo il comma 3 dell'art. 8 del decreto del Presidente della provincia 19 maggio 2009, n. 27, sono aggiunti i seguenti commi 4 e 5:

«4. La qualificazione professionale all'esercizio delle attivita' di installazione e di manutenzione straordinaria di caldaie, stufe a biomassa e caminetti, di sistemi solari fotovoltaici e termici sugli edifici, di sistemi geotermici a bassa entalpia e di pompe di calore di cui all'art. 15 del decreto legislativo 3 marzo 2011, n. 28, e' data, se si e' in possesso di uno dei requisiti professionali di cui all'art. 29 dell'ordinamento dell'artigianato; le suindicate attivita' possono essere svolte da coloro che esercitano le professioni di cui all'art. 28, comma 1, lettere a), e) e j) dell'ordinamento dell'artigianato, nonche' le professioni nel cui profilo professionale sono comprese tali attivita';

5. La qualificazione professionale di cui al comma 4 ha una validita' di cinque anni ed e' rinnovata per altri cinque anni in caso di frequenza positiva di un corso di aggiornamento specifico la cui durata e i cui contenuti sono definiti dalla Giunta provinciale».

4. Dopo il comma 2 dell'art. 9 del decreto del Presidente della provincia 19 maggio 2009, n. 27, e' aggiunto il seguente comma 3: «3. Ai sensi delle disposizioni del decreto ministeriale 22 gennaio 2008, n. 37, gli impianti di cui alle lettere c) ed e) del comma 1 dell'art. 27 dell'ordinamento dell'artigianato possono essere controllati e puliti anche dallo o dalla spazzacamino e dal risanatore o dalla risanatrice di camini nell'ambito delle rispettive competenze».

5. Al capo IV del titolo II del decreto del Presidente della

provincia 19 maggio 2009, n. 27, e' aggiunta la seguente rubrica:

«ESERCIZIO DELLE PROFESSIONI NEL SETTORE
DELL'IGIENE E DELL'ESTETICA»

6. L'art. 32 del decreto del Presidente della provincia 19 maggio 2009, n. 27, e' abrogato.

7. Il testo tedesco della rubrica dell'art. 33 del decreto del Presidente della provincia 19 maggio 2009, n. 27, e' cosi' sostituito: «Bezeichnung Bäckerei, frisches Brot und konserviertes Brot».

8. I commi 2 e 3 dell'art. 33 del decreto del Presidente della provincia 19 maggio 2009, n. 27, sono cosi' sostituiti:

«2. La denominazione "pane fresco" e' consentita esclusivamente per pane prodotto dall'impresa in un processo di produzione continuo, privo d'interruzioni finalizzate alla conservazione prolungata. Dopo il processo di cottura il pane non deve aver subito un prolungamento della durabilita' naturale tramite congelamento o surgelamento. Il pane fresco deve essere privo di conservanti. Per ottimizzare la qualita' dei prodotti da forno e' consentito l'utilizzo di tecniche di refrigerazione finalizzate unicamente a rallentare o a interrompere il processo di lievitazione, nel rispetto dei seguenti criteri:

a) rallentamento del processo di lievitazione: per rallentare la lievitazione e la maturazione, gli impasti sono conservati non confezionati per breve tempo, per un massimo di 48 ore, ad una temperatura fino a -10 gradi Celsius e quindi sottoposti al processo di cottura;

b) interruzione del processo di lievitazione: per interrompere il processo di lievitazione gli impasti sono conservati non confezionati a temperature da -10 a -20 gradi Celsius. Prima o dopo il periodo di fermalievitazione, gli impasti subiscono un processo rallentato di lievitazione e sono quindi sottoposti al processo di cottura. Il periodo di fernalievitazione e' limitato a sette giorni;

c) l'intero processo di refrigerazione deve avvenire prima del processo di cottura parziale o totale;

3. Il pane conservato e' quella tipologia di pane che in base alle disposizioni vigenti non rientra nel pane fresco. Sulla confezione deve essere riportata la dicitura "pane conservato" e devono essere indicati lo stato e il metodo di conservazione utilizzato, nonche' le eventuali modalita' di conservazione e di consumo del prodotto. Il pane precotto, il pane parzialmente cotto e gli impasti che sono stati congelati per motivi di conservazione e di stoccaggio o per il trasporto e la vendita a terzi, dopo il processo di cottura devono essere etichettati come "pane conservato"».

9. Dopo il comma 3 dell'art. 33 del decreto del Presidente della provincia 19 maggio 2009, n. 27, e' aggiunto il seguente comma 4: «4. Il pane puo' essere definito pane da forno in pietra o da forno a legna se si rispettano le seguenti caratteristiche:

a) il pane da forno in pietra viene infornato e cotto a diretto contatto con la pietra, senza teglia, stampo o cassetta. La cottura avviene direttamente sulla piastra, che deve essere di pietra naturale, artificiale o altro materiale pietroso idoneo. Esso puo' pertanto essere denominato pane da forno in pietra solo se cotto in un forno in pietra completamente rivestito di materiale pietroso;

b) il pane da forno a legna viene infornato e cotto a diretto contatto con la piastra, senza teglia, stampo o cassetta, in un forno in cui l'ambiente di cottura sia di pietra o materiale pietroso. La legna arde direttamente nella fornace dove viene effettuata la cottura. Il forno viene alimentato esclusivamente con legna naturale».

10. L'art. 34 del decreto del Presidente della provincia 19 maggio 2009, n. 27, e' cosi' sostituito: «Art. 34. (Requisiti qualitativi

del gelato artigianale). - 1. Il gelato artigianale e' una preparazione alimentare portata allo stato solido e pastoso mediante mescolamento e contemporaneo congelamento della miscela degli ingredienti utilizzati per la sua fabbricazione. Mediante la mantecazione a freddo viene incorporata naturalmente aria, che conferisce morbidezza e cremosita' al prodotto. In tale stato il gelato e' destinato alla vendita ed al consumo.

2. Il gelato artigianale si caratterizza per l'impiego prevalente di materie prime fresche e genuine nella preparazione delle miscele. Le materie prime utilizzate nella preparazione delle miscele sono costituite prevalentemente da latte e dai suoi derivati, da uova, frutta e zuccheri.

3. Qualsiasi prodotto mantenga la struttura e la consistenza propria del gelato ad una temperatura superiore agli 0 gradi Celsius non puo' essere considerato gelato artigianale».

11. La lettera a) del comma 2 dell'art. 35 del decreto del Presidente della provincia 19 maggio 2009, n. 27, e' cosi' sostituita: «a) Semilavorati: nella preparazione di miscele a base di acqua o latte e' vietato l'uso di prodotti atti a sostituire uno o piu' ingredienti caratterizzanti di cui all'allegato C».

12. Alla lettera b) del comma 2 dell'art. 35 del decreto del Presidente della provincia 19 maggio 2009, n. 27, la parola «aromatizzanti» e' sostituita dalla parola «aromi».

13. Il comma 1 dell'art. 36 del decreto del Presidente della provincia 19 maggio 2009, n. 27, e' cosi' sostituito: «1. Nella preparazione del gelato artigianale il gelatiere o la gelatiera prepara la miscela con materie prime di prima qualita', scelte direttamente, e successivamente composte secondo la sua creativita'. E' fondamentale che l'artigiano o l'artigiana esegua tutto il processo di lavorazione della preparazione delle miscele alla mantecazione, nel quale la manualita' deve risultare prevalente rispetto all'intervento tecnologico. Il gelato artigianale deve essere mantecato secondo un procedimento discontinuo, con interventi anche manuali nel processo produttivo. Non e' ammessa l'insufflazione forzata di aria».

14. Alla lettera b) del comma 2 dell'art. 36 del decreto del Presidente della provincia 19 maggio 2009, n. 27, le parole «7 per cento di peso» sono sostituite da «8 per cento di peso».

15. Dopo la lettera b) del comma 2 dell'art. 36 del decreto del Presidente della provincia 19 maggio 2009, n. 27, e' aggiunta la seguente lettera c): «c) il gelato artigianale aromatico e' caratterizzato dal solo apporto aromatico di erbe o radici o bacche, che vengono estratte dalla miscela prima della mantecazione. In ricetta la quantita' degli ingredienti caratterizzanti varia secondo il gusto, la creativita' e la discrezione del gelatiere o della gelatiera».

16. Al comma 3 dell'art. 36 del decreto del Presidente della provincia 19 maggio 2009, n. 27, sono eliminate le parole «di gallina».

17. Dopo il comma 7 dell'art. 42 del decreto del Presidente della provincia 19 maggio 2009, n. 27, sono aggiunti i seguenti commi 8 e 9:

«8. Ferma restando l'applicazione delle disposizioni del presente capo, nell'ambito della prevenzione incendi il controllo e la manutenzione degli impianti termici con una potenza al focolare superiore a 35 kW avvengono ai sensi della legge provinciale 16 giugno 1992, n. 18, e del decreto del Presidente della provincia 23 giugno 1993, n. 20, e successive modifiche. L'utenza degli impianti sotto a tale potenza potra' scegliere liberamente se provvedere al controllo o meno, fatta eccezione per la manutenzione prevista dalla ditta produttrice;

9. Il controllo e la manutenzione degli impianti di cui al comma 8 sono eseguiti secondo il rispettivo campo di competenza di cui

all'allegato B dallo o dalla spazzacamino, dal o dalla bruciatorista, dall'installatore o dall'installatrice di impianti termosanitari oppure da tecnici e tecniche abilitati ai sensi della normativa vigente».

18. Il comma 1 dell'art. 43 del decreto del Presidente della provincia 19 maggio 2009, n. 27, e' cosi' sostituito: «1. Lo o la spazzacamino da' un preavviso di almeno cinque giorni per l'effettuazione del controllo e della pulizia. L'utente dell'impianto di combustione deve provvedere affinche' l'intervento di spazzatura del camino possa avere luogo nel giorno prestabilito. Se non e' possibile effettuare la spazzatura, e' necessario informare lo o la spazzacamino con un preavviso di almeno tre giorni rispetto al termine proposto; e' compito dell'utente dell'impianto di combustione concordare un nuovo appuntamento per l'effettuazione delle operazioni suindicate».

19. Dopo il comma 1 dell'art. 46 del decreto del Presidente della provincia 19 maggio 2009, n. 27, e' aggiunto il seguente comma 2: «2. Nel caso in cui sia lo o la spazzacamino a dover provvedere a garantire la sicurezza dell'accesso al camino secondo le disposizioni in materia di sicurezza sul lavoro, perche' l'utente dell'impianto di combustione non osserva l'obbligo di cui all'art. 43, comma 2, alla tariffa per la spazzatura dei camini possono essere aggiunte le spese per la temporanea messa in sicurezza dell'accesso; in tal caso si effettua l'operazione di messa in sicurezza piu' economica in base al vigente elenco prezzi informativi della provincia».

20. Dopo la lettera c) del comma 1 dell'art. 52 del decreto del Presidente della provincia 19 maggio 2009, n. 27, e' aggiunta la seguente lettera d): «d) almeno sei anni di esperienza professionale nella relativa professione in un'azienda del settore come operaio qualificato o operaia qualificata, come familiare collaboratore, come socio collaboratore o come titolare».

21. Al comma 2 dell'art. 54 del decreto del Presidente della provincia 19 maggio 2009, n. 27, sono eliminate le parole «, entro 60 giorni dalla data dell'ultima pulitura».

22. Nell'elenco di cui all'allegato A del decreto del Presidente della provincia le 19 maggio 2009, n. 27, all'attivita' di «fotografo/fotografa» e' aggiunta la seguente nota: «1) ad eccezione di riprese cinematografiche e riprese audiovisive».

23. L'allegato B del decreto del Presidente della provincia 19 maggio 2009, n. 27, e' sostituito come da allegato A al presente decreto.

24. L'allegato E del decreto del Presidente della provincia 19 maggio 2009, n. 27, e' sostituito come da allegato B al presente decreto.

25. L'allegato F del decreto del Presidente della provincia 19 maggio 2009, n. 27, e' sostituito come da allegato C al presente decreto.

Art. 2

Norma transitoria

1. Alle imprese che, al momento dell'entrata in vigore delle disposizioni di cui al comma 3 dell'art. 1 sono iscritte nel Registro delle imprese per una delle professioni abilitanti all'esercizio delle attivita' di installazione e di manutenzione straordinaria di caldaie, stufe a biomassa e caminetti, di sistemi solari fotovoltaici e termici sugli edifici, di sistemi geotermici a bassa entalpia e di pompe di calore, sono riconosciuti i requisiti professionali di cui all'art. 29 della legge provinciale 25 febbraio 2008, n. 1, e citati all'art. 8, comma 4 del decreto del Presidente della provincia 19 maggio 2009, n. 27.

Art. 3

Clausola d'urgenza

1. Il presente regolamento di esecuzione entra in vigore il giorno successivo a quello della sua pubblicazione nel Bollettino Ufficiale della Regione.

Il presente decreto sara' pubblicato nel Bollettino Ufficiale della Regione. E' fatto obbligo a chiunque spetti di osservarlo e di farlo osservare.

Bolzano, 25 marzo 2013

DURNWALDER

(Omissis).