

PDL 239

Disposizioni per la trasformazione e il confezionamento di quantitativi minimi di prodotti agricoli

SOMMARIO

Art. 1 - Obiettivi

Art. 2 - Destinatari

Art. 3 - Prodotti

Art. 4 - Requisiti strutturali e igienici dei locali

Art. 5 - Locale polifunzionale

Art. 6 – Piano di autocontrollo HACCP

Art. 7 - Sanzioni

Art. 8 - Norma finale

ALLEGATO A

Preambolo

Il Consiglio regionale

Visto l'articolo 117, commi terzo e quarto, della Costituzione;

Visto l'articolo 4, lettere c) e n) dello Statuto;

Visto il regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;

Visto il regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari;

Visto il regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia d'igiene per gli alimenti di origine animale;

Visto il regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione, del 15 novembre 2005, sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari;

Visto il decreto legislativo 5 aprile 2006, n. 190 (Disciplina sanzionatoria per le violazioni del regolamento (CE) n. 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel settore della sicurezza alimentare);

Visto il decreto legislativo 6 novembre 2007, n. 193 (Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore);

Visto il decreto del Presidente della Giunta Regionale 1 agosto 2006, n. 40/R (Regolamento di attuazione del regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari e del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale);

Vista la deliberazione della Giunta regionale 25 giugno 2007 n. 470 (Approvazione circolare recante indicazioni per l'applicazione del decreto del Presidente della Giunta regionale 1 agosto 2006, n. 40/R in materia di igiene dei prodotti alimentari e degli alimenti di origine animale);

Vista la deliberazione della Giunta regionale 28 dicembre 2010, n. 1114 (Direttive su "Linea guida applicativa del regolamento (CE) 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari" approvata con accordo sottoscritto in Conferenza Stato Regioni del 29 aprile 2010);

Considerato quanto segue

1. l'agricoltura su piccola scala è un'agricoltura di basso impatto ambientale in quanto prevede colture diversificate, l'impiego ridotto della chimica e dei pesticidi, la costante riduzione del consumo di petrolio, la commercializzazione dei prodotti tramite contatti diretti con i consumatori;

2. l'agricoltura di dimensione contadina contribuisce inoltre alla difesa della campagna, delle zone montane altrimenti abbandonate, al mantenimento degli equilibri idrogeologici in zone marginali e alla valorizzazione del paesaggio agricolo nel suo complesso che costituisce una risorsa inestimabile per il territorio toscano;
3. l'agricoltura italiana e quella toscana in particolare sono ampiamente caratterizzate dalla presenza di aziende di piccole dimensioni che contribuiscono in maniera rilevante al valore complessivo della produzione agricola nazionale;
4. Da tempo si avverte pertanto la necessità di una legge che salvaguardi i piccoli sistemi produttivi consolidati da tradizioni locali, tipici della realtà toscana, mettendo a disposizione delle aziende agricole un quadro normativo uniforme e semplificato che preveda la possibilità per gli agricoltori e i loro familiari di trasformare e lavorare limitati quantitativi di prodotti agricoli nella propria abitazione o nei locali dell'azienda o in apposito locale polifunzionale, purché siano rispettati i requisiti strutturali e igienici indicati nell'allegato alla presente legge;

Approva la presente legge

Art. 1 Obiettivi

1. Al fine di sostenere e preservare le piccole produzioni agricole locali, la presente legge detta disposizioni dirette ad agevolare la trasformazione e il confezionamento di piccoli quantitativi di prodotti agricoli, destinati alla vendita e alla degustazione, che, per le loro caratteristiche o per la limitatezza della produzione, non si prestano ad una lavorazione industriale.
2. Le attività di cui al comma 1 sono svolte in osservanza della normativa in materia di igiene e sicurezza degli alimenti e, in particolare, nel rispetto del regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare, del regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari e del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia d'igiene per gli alimenti di origine animale.

Art. 2 Destinatari

1. I destinatari degli interventi previsti dalla presente legge sono:
 - a) imprenditori agricoli di cui all'articolo 2135 del codice civile, che svolgono le attività di trasformazione e confezionamento con la prevalenza del proprio lavoro e mediante l'apporto del lavoro dei propri familiari;
 - b) piccoli imprenditori coltivatori diretti di cui all'articolo 2083 c.c.;
 - c) cooperative agricole che utilizzano prevalentemente il lavoro dei propri soci.

Art. 3 Prodotti

1. E' consentita la trasformazione e confezionamento dei prodotti di esclusiva produzione aziendale compresi nelle seguenti tipologie:
 - a) confetture e conserve di ogni genere;
 - b) cereali e legumi;
 - c) erbe aromatiche;
 - d) castagne, funghi e zafferano;

- e) formaggi e salumi ricompresi nei prodotti agroalimentari tradizionali;
 - f) smielatura e confezionamento miele;
 - g) carni provenienti da pollame, lagomorfi e piccola selvaggina allevata;
 - h) vino e olio di oliva.
2. Sono ammessi prodotti extra aziendali tradizionalmente usati a fini conservativi: sale, zucchero, olio, aceto e similari.
 3. Per piccoli quantitativi di prodotti agricoli si intendono quelli individuati al punto 1 dell'allegato A (Limiti quantitativi di produzione e requisiti dei locali).

Art. 4

Requisiti strutturali e igienici dei locali

1. Le attività di trasformazione e confezionamento sono svolte presso i locali della propria azienda o abitazione.
2. Qualora sia utilizzata la cucina della propria abitazione, le attività di cui al comma 1 avvengono in maniera distinta dall'uso domestico del locale.
3. I requisiti strutturali ed igienici dei locali destinati alla trasformazione e confezionamento dei prodotti agricoli, compresi quelli per il locale polifunzionale di cui all'articolo 5, sono definiti nei punti da 2 a 8 dell'allegato A.
4. La destinazione di un locale alle attività di cui al comma 1 non determina la necessità di un cambiamento di destinazione d'uso dello stesso.
5. I locali adibiti alle attività di trasformazione e confezionamento sono soggetti a segnalazione certificata di inizio attività (SCIA) da presentare allo sportello unico delle attività produttive (SUAP) del comune territorialmente competente ai fini della notifica prevista dall'articolo 6 del regolamento (CE) n. 852/2004. L'Azienda sanitaria locale (ASL) territorialmente competente esercita attività di vigilanza e controllo.

Art. 5

Locale polifunzionale

1. Per le diverse fasi di lavorazione di ciascuno dei prodotti indicati all'articolo 3 è consentito utilizzare uno stesso locale, subordinatamente alla sussistenza delle seguenti condizioni:
 - a) le attività sono effettuate in tempi diversi ed intervallate da operazioni di pulizia e disinfezione, in modo da evitare pericoli per gli alimenti, con particolare riferimento alle contaminazioni crociate tra alimenti con diverso profilo microbiologico;
 - b) le tempistiche e le modalità di separazione sono accuratamente descritte nel piano di autocontrollo;
 - c) sono presenti attrezzature adeguate come specificate al punto 5 dell'allegato A.
2. Le lavorazioni possono anche interessare prodotti agricoli diversi tra di loro; in tal caso esse sono effettuate in momenti distinti, attuando, tra una lavorazione e la successiva, adeguate operazioni di pulizia e disinfezione, atte ad eliminare ogni possibile pericolo di contaminazione.

Art. 6

Piano di autocontrollo HACCP

1. I soggetti che svolgono le attività di trasformazione e confezionamento di cui alla presente legge sono tenuti all'autocontrollo secondo le modalità previste dai regolamenti (CE) 852/2004 e 853/2004.

Art. 7
Sanzioni

1. Chiunque, nei limiti di applicabilità del regolamento (CE) 852/2004, non effettui la SCIA all'autorità competente, di cui all'articolo 4, comma 5, è soggetto alla sanzione amministrativa del pagamento di una somma da euro 500,00 a euro 3.000,00.
2. Chiunque non rispetti i requisiti strutturali e igienici dei locali di cui all'articolo 4, comma 3 è soggetto alla sanzione amministrativa del pagamento di una somma da euro 500,00. a euro 3.000,00.
3. Chiunque non rispetti i limiti quantitativi di cui all'articolo 3, comma 3 è soggetto alle sanzioni amministrative di cui al decreto legislativo 6 novembre 2007, n. 193 (Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore).

Art. 8
Norma finale

1. Eventuali modifiche dell'allegato A sono disposte con deliberazione della Giunta regionale.

ALLEGATO A

Limiti quantitativi di produzione e requisiti dei locali

(riferito agli articoli)

1. Limiti quantitativi di produzione

1.1. Vengono di seguito riportati i quantitativi massimi annuali di prodotti destinati alla trasformazione nell'ambito delle finalità della presente normativa:

Ortaggi e frutta – 3000 kg.

Latte – 5000 kg.

Cunicoli – 500 capi

Avicoli – 500 capi

Cereali, legumi, castagne ed uva – 35.000 kg

Erbe aromatiche, funghi e zafferano – 800 kg

Miele – 2.000 kg

Olive – 35.000 kg

2. Struttura

2.1. Le pareti dei locali devono essere lisce, lavabili e disinfettabili; sono ammesse pareti piastrellate, intonacate a cemento liscio o verniciate con prodotti lavabili e atossici, per un'altezza di almeno 2 metri. Nel caso di pareti aventi struttura in mattoni o in pietra, è ammesso l'uso di un impermeabilizzante atossico che riduca l'effetto poroso. Nei locali polifunzionali la superficie lavabile delle pareti può essere limitata alla porzione ove si svolgono le operazioni che effettivamente hanno bisogno di tale requisito.

2.2. I pavimenti devono essere lisci e lavabili. Il soffitto deve essere facilmente pulibile, sia esso eseguito a intonaco, legno o piastrelle in cotto. Nel caso siano presenti, vanno tamponati gli spazi che intercorrono tra le travature e il soffitto stesso solo nelle aree dove avviene effettivamente la lavorazione.

2.3. Deve essere attuata la protezione nei confronti degli insetti ed altri animali indesiderati.

3. Deposito

3.1. In ogni struttura deve essere identificato un apposito spazio per il deposito delle materie prime, dei prodotti finiti, per i materiali non alimentari adoperati per il confezionamento come vasetti, scatole e affini e per i prodotti di pulizia. Detti depositi sono consentiti anche nel locale lavorazione. In tal caso occorre che i prodotti per la pulizia siano contenuti in un apposito armadietto chiuso identificato materialmente per detto scopo. Inoltre il deposito dei contenitori non deve determinare pericoli per la salubrità degli alimenti.

3.2. Nel caso che nella struttura si depositino anche materie prime o prodotti finiti, deve essere presente un adeguato sistema di conservazione degli stessi, eventualmente anche a temperatura controllata.

3.3. Nel caso di produzioni particolari e tradizionali, che abbiano bisogno di particolari condizioni termiche e di umidità per la stagionatura, (formaggi) o asciugatura/stagionatura (salumi), le pareti e i pavimenti possono essere anche non facili da lavare e geologicamente naturali (grotte, vecchie cantine, locali tradizionali con pareti in mattoni o in pietra), purché siano mantenute le normali condizioni d'igiene e pulizia. I locali tradizionali possono essere utilizzati anche come deposito per conservare prodotti alimentari opportunamente confezionati e chiusi ermeticamente. I locali di stagionatura di formaggi e salumi con caratteristiche tradizionali possono avere:

a) pareti geologicamente naturali

b) muri, pavimenti, soffitti, porte non lisci, non impermeabili, non resistenti, senza rivestimento chiaro o non composti di materiale inalterabile;

c) dispositivi e utensili di lavoro destinati a entrare a contatto diretto con le materie prime e i prodotti in materiale non resistente alla corrosione, non facili da lavare e da disinfettare (assi di legno e attrezzature tradizionali.)

I locali adibiti a conservazione e invecchiamento di vini e aceti possono derogare alle caratteristiche previste per pareti e pavimenti, riferiti ai locali di lavorazione. Nei locali d'invecchiamento, sono ammessi anche pareti e pavimenti in pietra e mattoni, purché siano mantenuti puliti e igienicamente sani.

4. Rifornimento idrico

4.1. Ogni struttura deve essere dotata di acqua potabile corrente calda e fredda.

4.2. Nel caso di assenza di acqua potabile corrente deve essere assicurata una fornitura idrica di eguale qualità con mezzi ritenuti idonei dalla competente autorità.

5. Attrezzature

5.1. Il locale deve essere dotato di attrezzature, lavabili e igienizzabili, adeguate alle lavorazioni previste. Nello specifico per le produzioni di cui all'articolo 3, devono essere presenti almeno:

- a) lavello con erogatore di acqua calda e fredda per il lavaggio dei prodotti;
- b) piano di lavoro in materiale liscio, lavabile e disinfettabile;
- c) contenitore per rifiuti dotato di coperchio a chiusura automatica;
- d) attrezzature per garantire l'adeguato trattamento dei prodotti;
- e) scaffalature per il deposito dei prodotti;
- f) mobili chiusi per riporre le attrezzature;
- g) cappa aspirante, di adeguata capacità (solo per le produzioni che la richiedano.)

6. Servizi igienici

6.1. Ogni struttura deve avere un servizio igienico attiguo o a breve distanza dal locale di lavorazione. I servizi igienici devono essere dotati di un antibagno o, in sua assenza, non devono comunicare direttamente con i locali di produzione.

7. Scarichi liquidi

7.1. Tutti gli scarichi sia del laboratorio sia dei servizi igienici devono essere collegati a un adeguato sistema che assicuri il rapido allontanamento dei reflui senza creare problemi di lavorazioni.

7.2. Gli scarichi devono confluire in fognatura (comunale, consortile, etc.) e non richiedono autorizzazioni ma solo di eventuale comunicazione ove previsto dal gestore.

7.3. Nel caso sia assente uno dei sistemi fognanti di cui ai commi 1 e 2, il produttore deve prevedere un sistema di smaltimento che assicuri la corretta depurazione dei reflui.

7.4. E' ammessa la soluzione di raccolta di acque in pozzi o cisterne di adeguate capacità, da smaltirsi in seguito tramite contratto con ditta autorizzata allo smaltimento o da adoperarsi in agricoltura come ammendante vegetale semplice.

8. Lavorazioni particolari. Essiccazione erbe aromatiche, ortaggi e frutta

8.1. L'essiccazione delle erbe aromatiche può essere attuata secondo le metodiche tradizionali in locali ombreggiati e arieggiati (tettoie, rimesse e magazzini agricoli), oppure in appositi forni o essiccatori. In modo particolare, per quanto riguarda lo zafferano si attuano le deroghe previste per i prodotti tradizionali al Dlgs 173/98 art. 8 e dal disciplinare della DOP dello zafferano. Pertanto l'essiccazione dello zafferano può avvenire nella cucina casalinga in setacci di legno a debita distanza da una fonte di calore (il camino, la stufa ecc.), oppure in essiccatori. L'essiccazione tradizionale di frutta e ortaggi può essere attuata al sole esclusivamente con la protezione di graticci per evitare il contatto con insetti, oppure in forni essiccatori.

9. Macellazione e lavorazione delle carni

Per le seguenti lavorazioni i locali e le attrezzature devono essere conformi alle norme sanitarie.

9.1. Avicunicoli

Va eseguita distintamente per specie in spazi idonei e isolati all'interno dei locali di lavorazione di prodotti agricoli o in locali specifici, sempre che le loro dimensioni e le attrezzature di cui sono dotati siano rapportate all'entità della macellazione.

Se essa non avviene in locali specifici, le giornate nelle quali questa è eseguita devono alternarsi con quelle dell'attività di lavorazione di prodotti agricoli. Dopo ciascun utilizzo i locali e le attrezzature devono essere adeguatamente lavati e disinfettati.

9.2. Lavorazione e trasformazione carni ovicaprine, suine e bovine

E' possibile l'utilizzo di un unico locale che contempli il sezionamento e la trasformazione, alternando i giorni per lavorazioni diverse.

Le dimensioni devono essere rapportate ai quantitativi di carne lavorata.

Nelle strutture a gestione associata, per quantitativi fino a kg. 200 di carne/settimana è utilizzabile una superficie di 10 metri quadri.

Nell'ambito della stessa azienda le eventuali lavorazioni di carni ovicaprine e bovine richiedono locali appositi e differenti dalle altre lavorazioni.

Il laboratorio, aziendale o di filiera associativa, può essere ricavato in locali già esistenti da ristrutturare con possibilità di deroghe in riferimento alle altezze interne e luminosità.

Si rende necessaria l'installazione di una cella frigo a scomparti per la frollatura della carne e per la conservazione e stagionatura dei prodotti, essa può trovarsi all'interno del laboratorio o in altro locale funzionalmente adeguato.