

**Disposizioni per la lavorazione, la trasformazione ed il confezionamento dei prodotti agricoli di esclusiva provenienza aziendale**

SOMMARIO

PREAMBOLO

Art. 1 - Obiettivi

Art. 2 - Destinatari

Art. 3 - Avvio dell'attività

Art. 4 - Prodotti

Art. 5 - Requisiti dei locali

Art. 6 - Locale polifunzionale

Art. 7 - Autocontrollo

Art. 8 - Regolamento di attuazione

Art. 9 - Sanzioni



## 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 l'Accordo 29 aprile 2010 (Accordo tra il Governo, le regioni e province autonome relativo a "Linee guida applicative del regolamento n. 852/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari");

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);

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 della biodiversità e 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, e che permetta agli agricoltori e alle aziende agricole di lavorare, trasformare e confezionare i prodotti di loro esclusiva produzione nella propria abitazione o nei locali dell'azienda o in apposito locale polifunzionale;
5. Nel rispetto del principio stabilito dal "pacchetto igiene", secondo cui la responsabilità della sicurezza alimentare spetta in primo luogo all'operatore, si prevede l'emanazione da parte della Giunta regionale di linee guida per le modalità di effettuazione dell'autocontrollo;

6. Per l'individuazione dei requisiti strutturali e igienici dei locali si prevede l'emanazione di un regolamento;

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 lavorazione, la trasformazione ed il confezionamento dei prodotti **di cui all'articolo 4** destinati alla degustazione effettuata presso l'azienda e alla vendita **diretta al consumatore finale** nel mercato locale, identificato nel territorio della provincia in cui insiste l'azienda e nel territorio delle province contermini.
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;
  - b) coltivatori diretti di cui all'articolo 2083 c.c.;
  - c) cooperative agricole che utilizzano esclusivamente il lavoro dei propri soci lavoratori.

Art. 3  
Avvio dell'attività

1. Le attività di lavorazione, trasformazione e confezionamento **dei prodotti di cui all'articolo 4** sono soggette a **notifica sanitaria ai sensi dell'articolo 11** del 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) da presentare allo sportello unico delle attività produttive (SUAP) del comune in cui ha sede legale l'impresa.
2. **L'esercizio dell'attività di vendita diretta dei prodotti agricoli si svolge nel rispetto della disciplina di cui all'articolo 4 del decreto legislativo 18 maggio 2001 n. 228 (Orientamento e modernizzazione del settore agricolo, a norma dell'articolo 7 della L. 5 marzo 2001, n. 57).**

Art. 4  
Prodotti

1. E' consentita la lavorazione, la trasformazione ed il confezionamento dei prodotti **agricoli** di esclusiva produzione aziendale.
2. Sono ammessi prodotti extra aziendali tradizionalmente usati a fini conservativi: sale, zucchero, olio, aceto e similari.

Art. 5  
Requisiti dei locali

1. Le attività di lavorazione, trasformazione e confezionamento **dei prodotti di cui all'articolo 4** sono svolte presso i locali della propria azienda o abitazione.

2. I requisiti edilizi dei locali destinati alle lavorazioni, trasformazioni e **confezionamento** sono quelli previsti per gli edifici ad uso residenziale del comune in cui ha sede l'impresa, tenuto conto delle particolari caratteristiche di ruralità degli edifici.
3. I requisiti strutturali ed igienico-sanitari dei locali e delle attrezzature, compresi quelli per il locale polifunzionale di cui all'articolo 6, sono specificati con il regolamento di cui all'articolo 8, nel rispetto della normativa statale e regionale in materia di igiene e sicurezza degli alimenti ed in coerenza con gli obiettivi di flessibilità di cui ai regolamenti (CE) 852/2004 e 853/2004.
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. Per le lavorazioni, le trasformazioni ed il confezionamento dei prodotti di cui all'articolo 4, può essere utilizzata la cucina di civile abitazione, purché dotata delle caratteristiche igienico-sanitarie prescritte dal regolamento di cui all'articolo 8 e purché le lavorazioni e le trasformazioni avvengano in maniera distinta dall'uso domestico del locale.

#### Art. 6

##### Locale polifunzionale

1. Per lo svolgimento delle diverse fasi di lavorazione dei prodotti di cui all'articolo 4 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 di cui all'articolo 7.
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. 7

##### Autocontrollo

1. I soggetti che svolgono le attività di lavorazione, trasformazione e confezionamento di cui alla presente legge sono tenuti all'autocontrollo secondo le modalità previste dai regolamenti (CE) 852/2004 e 853/2004.
2. La Giunta regionale, entro 180 giorni dall'entrata in vigore della presente legge, emana linee guida relative alle procedure di autocontrollo.

#### Art. 8

##### Regolamento di attuazione

1. Con il regolamento di attuazione della presente legge sono definiti i requisiti strutturali ed igienico-sanitari relativi alla lavorazione, trasformazione e confezionamento, nel rispetto di quanto previsto dai regolamenti (CE) 178/2002, 852/2004 e 853/2004.
2. Il regolamento di attuazione è emanato entro novanta giorni dall'entrata in vigore della presente legge.

#### Art. 9

##### Sanzioni

1. Chiunque non effettui la **notifica di cui all'articolo 3, comma 1** è soggetto alla sanzione amministrativa di cui all'articolo 6, comma 3 del 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).
2. Chiunque non rispetti i requisiti strutturali ed igienico-sanitari dei locali, definiti nel regolamento di cui all'articolo 8, è soggetto alla sanzione amministrativa del pagamento di una somma da euro 500,00 a euro 3.000,00.



*PROPOSTE DI LEGGE N. 99 E 100 – TESTO UNIFICATO*

*DISPOSIZIONI PER LA LAVORAZIONE, LA TRASFORMAZIONE ED IL CONFEZIONAMENTO  
DEI PRODOTTI AGRICOLI DI ESCLUSIVA PROVENIENZA AZIENDALE*

Relazione illustrativa

Il territorio agricolo della Toscana è caratterizzato da una forte presenza di agricoltura su piccola scala, a basso impatto ambientale, che costituisce una risorsa inestimabile per il territorio toscano.

Si tratta di un tessuto produttivo spesso costituito da aziende di piccole dimensioni che consentono di mantenere un presidio attivo del territorio anche nelle zone montane altrimenti abbandonate e contribuiscono alla difesa del paesaggio agricolo ed al mantenimento della biodiversità e degli equilibri idrogeologici in zone marginali.

La proposta di legge si pone l'obiettivo di salvaguardare i piccoli sistemi produttivi consolidati, tipici della tradizione toscana e mantenere un presidio di agricoltura di dimensione contadina, introducendo la possibilità, per gli agricoltori e le aziende agricole, di lavorare, trasformare e confezionare i prodotti di loro esclusiva produzione nella propria abitazione o nei locali dell'azienda o in apposito locale polifunzionale.

A tal fine vengono definiti i destinatari degli interventi; le modalità per l'avvio dell'attività; i requisiti edilizi ed igienici dei locali da utilizzare per tali attività; il locale polifunzionale; le sanzioni.

Nel rispetto del principio stabilito dal "pacchetto igiene", secondo cui la responsabilità della sicurezza alimentare spetta in primo luogo all'operatore, è prevista l'emanazione, da parte della Giunta regionale, di linee guida per le modalità di effettuazione dell'autocontrollo.

E' prevista l'emanazione di un regolamento che definisce i requisiti strutturali ed igienico-sanitari relativi alla lavorazione, trasformazione e confezionamento, nel rispetto di quanto previsto dai regolamenti (CE) 178/2002, 852/2004 e 853/2004.