

**CONSIGLIO REGIONALE DELLA TOSCANA**

**- IX LEGISLATURA -**

**Proposta di legge**

**“ DISPOSIZIONI PER LA LAVORAZIONE, TRASFORMAZIONE  
E VENDITA DI LIMITATI QUANTITATIVI DI PRODOTTI  
AGRICOLI NELL'AMBITO DELLA FILIERA CORTA E  
PRODUZIONE LOCALE ”**

D’iniziativa dei Consiglieri:

**Mauro Romanelli**

## SOMMARIO

Art. 1 - Obiettivi

Art. 2 - Destinatari

Art. 3 - Prodotti

Art. 4 – Requisiti strutturali

Art. 5 – Locale di produzione

Art. 6 – Requisiti dei locali

Art. 7 – Disposizioni particolari per la vendita

Art. 8 – Autocontrollo

Art. 9 - Norma finanziaria

Art. 10 – Entrata in vigore

ALLEGATO “A”

## **Preambolo**

### **Il Consiglio regionale**

Visti:

- Reg. (CE) n.178/02 “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”;
- Reg. (CE) n.852/04 “sull’igiene dei prodotti alimentari”;
- Reg. (CE) n.853/04 “Che stabilisce norme specifiche in materia d’igiene per gli alimenti di origine animale”
- Reg. (CE) n.854/04 “Che stabilisce norme specifiche per l’organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano”
- Reg. (CE) n.882/04 “Relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere animale”;
- Normative di riferimento HACCP;
- Decreto legislativo 5 aprile 2006 n.190 disciplina sanzionatoria per le violazioni del reg.178/2002
- Decreto legislativo n. 193/2007 attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore;
- Decreto del Presidente della Giunta Regionale del 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”
- Delibera Regione Toscana DGR 1114/10 “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 29.04.2010.

Considerato quanto segue

- Da tempo si sente la necessità di una legge che riconosca l’agricoltura contadina e liberi il lavoro dei contadini dalla burocratizzazione, poiché esiste un elevato numero di persone che praticano un’agricoltura di piccola scala, dimensionata sul lavoro contadino e sull’economia familiare, orientata all’autoconsumo e alla vendita diretta; un’agricoltura di basso o nessun impatto ambientale, fondata su una scelta di vita legata a valori di benessere o ecologia o giustizia o solidarietà più che a fini di arricchimento e profitto; un’agricoltura quasi invisibile per i grandi numeri dell’economia ma irrinunciabile per mantenere fertile e curata la terra (soprattutto in montagna e nelle zone economicamente marginali), per mantenere ricca la diversità di paesaggi, piante e animali, per mantenere vivi i saperi, le tecniche e i prodotti locali, per mantenere popolate le campagne e la montagna.
- Quest’agricoltura rischia di scomparire sotto il peso delle documentazioni imposte per lavorare e di regole tributarie, sanitarie e igieniche gravose, mentre serve un riconoscimento che la distingua dall’agricoltura imprenditoriale e industriale, per ottenere la rimozione degli ostacoli che ostacolano il lavoro dei contadini e la loro permanenza sulla terra.
- La Regione Toscana da sempre ha nei suoi obiettivi lo sviluppo di un’agricoltura di qualità e a filiera corta, come volano economico ed essenziale strumento di difesa del territorio e dell’ambiente.

**Approva la presente legge**

## **Art. 1 - Obiettivi**

1. Al fine di preservare e sostenere le piccole produzioni in ambito locale, la presente legge stabilisce requisiti e procedure semplificate, in coerenza con gli obiettivi di flessibilità contenuti nei Reg. CE 852/2004 e 853/2004, per la lavorazione e confezionamento di limitati quantitativi di prodotti agricoli di esclusiva produzione aziendale, finalizzati alla vendita diretta, nell'ambito del territorio regionale e province contermini a quella aziendale, ove sia vigente un'equivalente normativa.

2. Per "vendita diretta" s'intende la vendita presso:

- a) la propria azienda/abitazione o in locali di propria disponibilità;
- b) mercati e fiere senza limiti territoriali;
- c) dettaglianti dello stesso comune o comuni limitrofi;
- d) mense e ristoranti della sola provincia di appartenenza.

3. Per il raggiungimento degli obiettivi di cui al comma 1, è stabilito un regime autorizzatorio specifico.

## **Art. 2 - Destinatari**

1. I destinatari degli interventi previsti dalla presente legge sono gli agricoltori e i loro familiari, che trasformano, per la vendita o la degustazione, i propri prodotti in azienda o presso la propria abitazione, senza l'utilizzo di personale esterno.

Sono comprese anche le forme cooperative, esclusivamente con il lavoro dei propri soci lavoratori.

## **Art. 3 - Prodotti**

1. E' consentita la lavorazione dei prodotti agricoli e di allevamento, provenienti esclusivamente dalla lavorazione di propri prodotti agricoli primari, per la preparazione e il confezionamento dei sotto indicati prodotti:

- a) confetture e conserve di ogni genere;
- b) miele e preparati con ingredienti vegetali secchi di propria produzione;
- c) erbe officinali, castagne e funghi;
- d) cereali e pane;
- e) legumi;
- f) latte,
- g) formaggi;
- h) uova;
- i) salumi e carni;

2. Sono ammessi prodotti extra aziendali tradizionalmente usati a fini conservativi: sale, zucchero, olio, aceto e similari.

3. E' inoltre possibile la produzione e la vendita di limitate quantità di piante autoprodotte.

## **Art. 4 – Requisiti strutturali**

1. I requisiti edilizi dei locali destinati alle produzioni di cui alla presente normativa sono quelli previsti per le case di civile abitazione del Comune in cui ricade l'insediamento. Sono possibili deroghe sulle superfici finestrate, se presente comunque un adeguato tipo di sistema di ricambio d'aria.

2. I locali possono essere collocati anche in zone residenziali, in tal caso il produttore deve adottare tutte le misure per evitare l'emissione di odori molesti o comunque di arrecare disturbo alle abitazioni circostanti.

3. La destinazione di un locale a scopo di laboratorio per produzioni limitate, come determinate all'articolo 3, non determina la necessità di un cambiamento di destinazione d'uso degli stessi.

## **Art. 5 – Locale di produzione**

1. Nella struttura da destinare alle lavorazioni è previsto almeno un laboratorio di lavorazione dei prodotti agricoli in grado di garantire che le operazioni siano effettuate in modo igienico e non

rappresentino un pericolo per la salute pubblica.

2. Nel caso che la struttura sia costituita da un unico locale, tutte le fasi della filiera lavorativa sono funzionalmente separate e organizzate in modo da evitare pericoli per gli alimenti, con particolare riferimento alle contaminazioni crociate tra alimenti con diverso profilo microbiologico. Per fasi delle lavorazioni s'intendono:

- a) deposito materie prime
- b) manipolazione e trasformazione
- c) confezionamento
- d) deposito prodotto finito

3. I locali adibiti alle attività di cui al comma 2 sono soggetti al rilascio dell'autorizzazione sanitaria ai sensi della normativa vigente.

4. Le lavorazioni possono anche interessare prodotti agricoli diversi; in tal caso esse sono effettuate in momenti distinti, attuando, tra una lavorazione e la successiva, adeguate operazioni di pulizia e disinfezione, atte a eliminare possibili pericoli di contaminazione.

5. Per le lavorazioni di produzioni limitate indicate all'art. 3, con esclusione di quelle al punto i), possono fungere da laboratorio apposito locale polifunzionale o una cucina di civile abitazione, da considerare laboratorio polifunzionale provvisorio, purché adattati alle caratteristiche igienico-sanitarie adeguate alle specifiche lavorazioni effettivamente svolte, così come specificate in Allegato A, e che esse siano eseguite in maniera distinta da altro uso degli stessi.

6. Per le lavorazioni di prodotti indicati al punto i), è previsto uno specifico locale a essi destinato con dotazione di cella frigo.

#### **Art. 6 – Requisiti dei locali**

1. I Comuni, per i locali adibiti alle lavorazioni di cui alla presente legge, rilasciano le autorizzazioni in base alla normativa urbanistica e ai requisiti previsti nell'allegato "A".

#### **Art. 7 – Disposizioni particolari per la vendita**

1. Nell'ambito dei mercati contadini è ammesso l'esercizio delle attività di lavorazione di prodotti alimentari finalizzata alla somministrazione, nel rispetto delle buone pratiche igieniche e senza l'obbligo di specifica notifica.

2. le uova vendute, anche su mercato locale, da agricoltori con non più di 100 galline ovaiole non devono essere stampigliate con il codice distintivo del produttore. Nel punto vendita sono indicati nome e indirizzo del produttore e il termine entro il quale è preferibile consumare le uova.

3. la vendita di carne fresca e di prodotti di carne fresca nei mercati contadini o in forma itinerante è ammessa solo se il prodotto è preconfezionato e conservato a una temperatura adeguata.

4. Il latte fresco può essere venduto solo presso l'azienda agricola o, in alternativa, all'esterno purché sia rispettata la catena del freddo.

Il latte può essere venduto previa pastorizzazione o altro trattamento termico equivalente o in alternativa deve essere venduto con la consegna all'acquirente di un foglio informativo recante la dicitura "latte crudo non pastorizzato", o cartello visibile nel locale di vendita.

5. E' ammessa la consegna diretta del latte a richiesta del cliente.

#### **Art. 8 - Autocontrollo**

1. Gli agricoltori sono soggetti all'obbligo dell'autocontrollo.

2. In attuazione delle finalità dei Reg. CE citati è affidata agli agricoltori la responsabilità del processo produttivo. In quest'ambito competono a essi la scelta e l'utilizzo di materiali e procedure. Essi sono tenuti a redigere un piano delle lavorazioni previste nel quale siano descritte le operazioni attuate e i materiali ritenuti idonei al fine di garantire la salubrità dei prodotti. Gli Enti Pubblici preposti sono tenuti alla vigilanza e all'intervento in casi specifici, qualora sia dimostrato e documentato un reale rischio sanitario per la collettività.

3. Gli agricoltori sono tenuti a partecipare ad almeno un corso di formazione in materia, qualora sia promosso dall'Ente pubblico e attuato in ambito locale senza oneri per l'agricoltore. In alternativa

L'Ente Pubblico può utilizzare altre modalità formative come opuscoli, schede, cd, DVD, ecc prevedendo in tal caso la successiva verifica delle conoscenze con un esame scritto.

#### **Art. 9 - Norma finanziaria**

La proposta di legge non comporta la previsione di nuove entrate e di nuove spese.

#### **Art. 10 – Entrata in vigore**

La presente legge entra in vigore il giorno successivo alla sua pubblicazione sul Bollettino Ufficiale della Regione Toscana (BURT).

### **ALLEGATO “A”**

#### **A) Limiti quantitativi di produzione**

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 - 300 capi

Ovicapri - 50 capi

Suini - 5 capi

Bovini - 2 capi

Avicoli – 300 capi

#### **B) Struttura**

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. 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. Per la macellazione di ovicapri e bovini deve essere presente un sistema di allontanamento delle acque di lavorazione tramite griglie sul pavimento, retine anti insetti alle finestre e un sistema anti insetti (tendine o simili) nelle porte d'ingresso.

3. Le porte devono essere in materiale liscio, lavabile, non assorbente.

4. Il titolare predisporre un sistema di eliminazione degli insetti.

#### **C) Deposito**

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.

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. 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 ai requisiti di microclima e 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.

#### ***D) Rifornimento idrico***

1. Ogni struttura deve essere dotata di acqua potabile corrente calda e fredda.
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. Il controllo della potabilità deve essere agevolata dall'ente pubblico anche attraverso un funzionario comunale che svolga la figura di garante.

#### ***E) Attrezzature***

1. Il locale deve essere dotato di attrezzature, lavabili e igienizzabili, adeguate alle lavorazioni previste. Nello specifico per le produzioni di cui all'art. 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.)

#### ***F) Servizi igienici***

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.
2. E' possibile impiegare anche il bagno dell'abitazione del titolare purché rispetti i criteri di un bagno per civile abitazione.

#### ***G) Scarichi liquidi***

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

### **H) Lavorazioni particolari. Essiccazione erbe officinali, ortaggi e frutta**

1. L'essiccazione delle erbe officinali 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.

### **I) Macellazione e lavorazione delle carni**

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

#### **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.

#### **2. Macellazione carni ovicaprine e suine.**

Possono essere eseguite presso:

- piccoli macelli a gestione associativa situati in ambito locale.

Il macello può essere di tipo economico, fisso o mobile, di nuova costruzione o ricavato in locali già esistenti, di dimensioni adeguate alla macellazione per un numero non superiore a 5000 capi ovicaprini/anno.

Il locale di macellazione può essere unico con un'ampiezza minima di metri quadri 25 con pareti lavabili e con annessa cella frigo adeguata alle esigenze.

L'evacuazione delle acque reflue non deve compromettere la sicurezza degli alimenti.

- locale aziendale a uso stagionale per piccole quantità di animali (10-15 capi a volta) di età inferiore a 180 giorni. Vanno separati gli scarichi dal sangue.

#### **3. 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.

### **L) Locali di vendita**

La vendita diretta dei prodotti agricoli alimentari della presente normativa deve avvenire in locali appositamente adibiti o nei locali di lavorazione, a condizione che sia eseguito in uno spazio delimitato e separato dalla zona di produzione, in quest'ultima non è permesso l'accesso agli acquirenti.

Il riconoscimento dell'esistenza di una pluralità di territori e realtà sociali, che a loro volta producono una pluralità di sistemi agricoli e di modelli produttivi, impone l'esigenza di superare il modello unico produttivo regolato da un unico impianto normativo generale, per favorire lo sviluppo delle piccole aziende agricole, parte di un'agricoltura di territorio, multifunzionale e contadina.

La buona sopravvivenza di un sistema produttivo locale, caratterizzato da piccoli produttori, deve essere garantita non più attraverso deroghe alla normativa vigente, ma con l'emanazione di norme specifiche e adeguate a tali realtà, che sappiano coniugare le esigenze di tutela dei consumatori, con la definizione di chiari criteri minimi, e nello stesso tempo sostenere lo sviluppo di modelli plurali locali nell'ambito della cosiddetta "filiera corta".

La presente legge si propone pertanto i seguenti obiettivi:

- sostenere le piccole produzioni in ambito locale;
- fissare requisiti e procedure semplificate, coerenti con gli obiettivi di flessibilità dei Regolamenti Comunitari, (Reg. CE 852/2004 e 853/2004) vincolanti per gli Stati nazionali;
- definire un regime autorizzatorio specifico per le piccole aziende contadine

I destinatari (art. 2) sono le aziende agricole, gli agricoltori singoli e le loro famiglie, e le cooperative sostenute esclusivamente dal lavoro dei propri soci lavoratori, che trasformano per la vendita o la degustazione, i propri prodotti, senza l'utilizzo di personale esterno.

Il campo di applicazione riguarda i prodotti elencati nell'art. 3 della Proposta di Legge, che soddisfano le condizioni elencate nell'Allegato "A", sia sotto il profilo quantitativo, sia sotto l'aspetto strutturale e igienico sanitario.

L'art. 8 dispone l'obbligo per i piccoli produttori, cui è affidata la responsabilità del processo produttivo, dell'autocontrollo, e per gli enti pubblici preposti la funzione di vigilanza e dell'intervento, in casi specifici, per la tutela della salute dei consumatori. Nei confronti dei primi sorge l'obbligo della partecipazione a corsi di formazione in materia qualora siano organizzati dalle istituzioni pubbliche, che possono avvalersi, in alternativa, di altre modalità formative quali opuscoli, schede o DVD.

La proposta di legge non comporta la previsione di nuove entrate e di nuove spese.