DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE

10.2012 **N. 1286**

Modalità di applicazione della multifunzionalità nella trasformazione e commercializzazione prodotti alimentari aziendali da parte delle aziende agricole liguri e requisiti igienico sanitari relativi locali polifunzionali.

LA GIUNTA REGIONALE

VISTO il Regolamento (CE) n. 178/2002 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 le 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, che stabilisce norme generali in materia di igiene destinate agli operatori del settore alimentare in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti con particolare riferimento ai locali ed alle strutture ad essi destinati.
VISTO Il 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.

VISTI:
l'Accordo, ai sensi dell'art. 4 del D.Lgs. 28/08/1997, n. 281, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome – Rep. Atti n. 253/CSR del 17.12.2009 relativo a "Linee guida applicative del Regolamento n. 853/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti di origine animale"

approvato in data 17/12/2009;

- l'Accordo, ai sensi dell'art. 4 del D.Lgs. 28/08/1997, n. 281, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome – Rep. Atti n. 59/CSR del 29/04/2010 - relativo a "Linee guida applicative del Regolamento n. 852/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari" approvato in data 29 aprile 2010;

CONSIDERATO che l'art. 1 comma 3 lett. d) del Reg.853/04 esclude dal campo di applicazione del Regolamento medesimo la fornitura diretta di piccoli quantitativi di carni provenienti da pollame e lagomorfi macellati nell'azienda agricola destinati dal produttore al consumatore finale o ai laboratori annessi agli esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione a livello locale, che forniscono direttamente al consumatore finale siffatte carni come carni fresche;

VISTA la DGR n.411 del 21/4/2011 "Recepimento delle linee guida applicative del Reg CE 852/2004" che definisce le modalità di applicazione del regolamento ed inoltre all'art.4 comma III lettera a) prevede che pollame, lagomorfi e piccola selvaggina allevata fino a un massimo di 50 UBE/anno possano essere macellati nell'azienda agricola di allevamento previa notifica alla ASL di competenza ai fini della registrazione di cui al Reg. 852/2004/CE, e che "le caratteristiche strutturali, funzionali e gestionali della attività di macellazione di pollame e lagomorfi nei termini di cui sopra verranno definite con apposito provvedimento regionale ";

RICHIAMATE inoltre:

- la DGR n.856 del 15/7/2011 "Produzione marginale di prodotti lattiero caseari e relativi igienico strutturali";
- la DGR n.1691 del 29/12/2011 "Applicazione del regolamento CE 852/2004 nell'ambito dell'apicoltura e produzione di prodotti derivati destinati alla alimentazione umana e definizione del piccolo quantitativo";
- la DGR n.793 del 29/06/2012 "Linee di indirizzo per la formazione degli alimentaristi e degli Operatori del settore Alimentare (OSA) ai sensi del REG. 852/2004/CE";

CONSIDERATO che:

- i Regolamenti comunitari 852/2004, 853/2004 hanno profondamente innovato la materia degli alimenti riferita all'igiene ed alla sicurezza alimentare, le cui norme e buone pratiche di produzione pur essendo indirizzate a grandi volumi produttivi permettono semplificazioni per le piccole realtà.
- la multifunzionalità e la diversificazione produttiva stanno diventando sempre più importanti per sostenere la vitalità economica delle aree rurali europee più svantaggiate come quelle liguri;
- la realtà agricola ligure - dove spesso è assente una specifica vocazione e si rileva la tendenza e la necessità di operare in diversi settori, seppur con quantità limitate - presenta caratteristiche produttive ed economiche tali da rendere di strategica importanza la promozione della "filiera corta" nonché la valorizzazione, la conoscenza ed il consumo dei prodotti agroalimentari legati alla tradizione locale;
- La normativa di settore che definisce i requisiti igienico-strutturali specifici per ciascun tipo di produzione di alimenti, consente in determinate condizioni la possibilità di effettuare più tipologie di lavorazione all'interno dello stesso locale, in tempi diversi.

VALUTATA, pertanto, la necessità di definire un quadro uniforme dei requisiti strutturali ed igienico sanitari di ciascuna attività di produzione alimentare che può essere svolta dall'azienda agricola, al fine di poter ottenere, nel medesimo locale (cd. locale polifunzionale), una pluralità di prodotti (mantenendo il criterio della separazione tra le lavorazioni) e al fine di garantire il pieno rispetto dei requisiti di sicurezza alimentare a tutela del consumatore, contemperandoli con le esigenze produttive ;

VALUTATO ALTRESI' necessario individuare le caratteristiche strutturali, funzionali e gestionali dei locali utilizzati per la macellazione, la lavorazione e la vendita delle carni di pollame, lagomorfi e piccola selvaggina allevata, presso le aziende agricole come previsto al punto 4 comma III della DGR n° 411 del 21/4/2011 "Recepimento delle linee guida applicative del Reg CE 852/2004".

VALUTATA, inoltre, la necessità di compendiare in un quadro coordinato e semplificato la normativa per le piccole produzioni escluse dal campo di applicazione dei Regolamenti (CE) 852/04 e 853/04, con la finalità di promuovere lo sviluppo di azioni di diversificazione produttiva e di "multifunzionalità" aziendale.

PRECISATO che le indicazioni del presente atto sono applicabili solo nell'ambito delle aziende agri-

cole, alle attività connesse a manipolazione, conservazione, trasformazione e commercializzazione di prodotti ottenuti dal fondo aziendale o dall'allevamento di animali sullo stesso e che gli elementi caratterizzanti l'impresa agricola sono le attività di coltivazione, silvicoltura e allevamento di animali che devono comunque rimanere prevalenti.

RITENUTO pertanto di approvare il documento "Modalità di applicazione della multifunzionalità nella trasformazione e commercializzazione dei prodotti alimentari aziendali da parte delle aziende agricole liguri e requisiti igienico sanitari dei locali polifunzionali" allegato al presente atto di cui costituisce parte integrante e sostanziale, nel quale sono anche definite le caratteristiche strutturali, funzionali e gestionali dei locali utilizzati per macellazione la lavorazione e la vendita delle carni di pollame, lagomorfi e piccola selvaggina allevata presso le aziende agricole come previsto al punto 4 comma III della DGR n° 411 del 21/4/2011 "Recepimento delle linee guida applicative del Reg CE 852/2004".

CONSIDERATO infine che per quanto concerne la proposizione e la definizione dei requisiti e delle norme tecniche di cui alle citate linee guida, hanno lavorato congiuntamente, per le rispettive competenze, il Settore Politiche agricole e della Pesca ed il Settore Prevenzione, Sanità Pubblica, Fasce deboli, Sicurezza alimentare e Sanità animale;

Su proposta dell'Assessore incaricato alla Agricoltura, Floricoltura, Pesca e Acquacoltura e dell'Assessore incaricato alla Salute, Politiche della Sicurezza dei Cittadini

DELIBERA

per le motivazioni espresse in premessa, che qui si intendono integralmente richiamate, ed in particolare al fine di valorizzare, diffondere e promuovere le produzioni locali e la filiera corta nel pieno e rigoroso rispetto dei requisiti di garanzia della sicurezza alimentare:

1. di approvare il documento allegato ""Modalità di applicazione della multifunzionalità nella trasformazione e commercializzazione dei prodotti alimentari aziendali da parte delle aziende agricole liguri e requisiti igienico sanitari dei locali polifunzionali";
2. di disporre la pubblicazione della presente deliberazione nel Bollettino Ufficiale della Regione Liguria, al fine di consentire a chiunque sia interessato di acquisirne conoscenza;
3. di garantire la massima diffusione dei contenuti del documento allegato attraverso la pubblicazione sul sito www.agriligurianet.it ;
4. di dare atto che il seguente provvedimento è esecutivo in quanto non soggetto a controllo preventivo della Corte dei Conti;

L'adozione del presente provvedimento non comporta oneri a carico della Regione.

Avverso il presente provvedimento può essere fatto ricorso al TAR Liguria o ricorso straordinario al Presidente della Repubblica entro 60 o 120 giorni dalla comunicazione o notifica del presente atto.

IL SEGRETARIO
Roberta Rossi

(segue allegato)

MODALITÀ DI APPLICAZIONE DELLA MULTIFUNZIONALITÀ NELLA TRASFORMAZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI AZIENDALI DA PARTE DELLE AZIENDE AGRICOLE LIGURI E REQUISITI IGIENICO SANITARI DEI RELATIVI LOCALI POLIFUNZIONALI

1.INTRODUZIONE

La normativa riferita alle produzioni agroalimentari, entrata in vigore in questi ultimi anni, a seguito dell'applicazione del cosiddetto *"Pacchetto Igiene"* e norme correlate, consente l'emanazione di linee guida specifiche, riferite all'ambito delle aziende agricole, per le quali si rende necessaria una definizione coordinata della materia.

Al fine di salvaguardare sistemi produttivi consolidati da tradizioni locali è necessario conservare, adeguandole, specifiche condizioni strutturali e di lavorazione; tali condizioni devono risultare idonee ai piccoli volumi che caratterizzano queste produzioni senza compromettere le finalità previste dall'applicazione della normativa comunitaria. Tali piccoli volumi, se rientranti in limiti definiti, possono ricadere nel concetto di "marginali".

Il "P*acchetto Igiene*" assegna all'Operatore del Settore Alimentare (OSA) la responsabilità di garantire che gli alimenti soddisfino le disposizioni della legislazione alimentare in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione e di verificare che tali disposizioni siano soddisfatte. Per il raggiungimento dell'obiettivo l'OSA può scegliere le modalità più opportune e ritenute valide.

A tale scopo la Regione Liguria ha definito le linee guida per alcune produzioni ottenute nelle aziende agricole a partire da materie prime di provenienza aziendale. In particolare con la DGR n° 856 del 17/7/2011 sono state regolamentate le produzioni marginali lattiero casearie ed i relativi requisiti igienico strutturali. Con la DGR n° 1691 del 29/12/2011 si è provveduto per quelli dell'apicoltura e, analogamente le aziende agrituristiche e ittituristiche seguono una specifica normativa.

Va ricordato che le aziende agricole liguri, dove spesso è assente una specifica vocazione, possono sviluppare una pluralità di processi produttivi, seppur con quantità limitate.

La normativa di settore che definisce i requisiti igienico-strutturali specifici per ciascun tipo di produzione, consente la possibilità di effettuare più tipologie di lavorazione all'interno dello stesso locale, in tempi diversi.

Il presente documento, pertanto, vuole fornire un quadro uniforme delle esigenze produttive e strutturali di ciascuna attività al fine di poter ottenere, nel medesimo locale, una pluralità di prodotti mantenendo il criterio della separazione tra le lavorazioni.

Il presente provvedimento, inoltre, dispone le caratteristiche strutturali, funzionali e gestionali dei locali utilizzati per macellazione la lavorazione e la vendita delle carni di pollame e lagomorfi, presso le aziende agricole con l'intento di destinarli non solo al consumatore finale ma anche al dettaglio in ambito locale come previsto al punto 4 comma III della DGR n° 411 del 21/4/2011 "Recepimento delle linee guida applicative del Reg CE 852/2004".

Si precisa che, laddove altrimenti non espressamente previsto, le indicazioni del presente documento sono applicabili nell'ambito delle aziende agricole, alle attività connesse di manipolazione, conservazione, trasformazione e commercializzazione di prodotti ottenuti dal fondo o dall'allevamento di animali e che gli elementi caratterizzanti l'impresa agricola sono le attività di coltivazione, silvicoltura e allevamento di animali che devono comunque rimanere prevalenti.

2. DEFINIZIONI[1]

Per i fini del presente documento si intende per:

1. **"azienda"** ove non specificato si deve intendere agricola e agrituristica

[1] Definizioni tratte dalla vigente normativa riportata al successivo paragrafo 3

2. **"operatore del settore alimentare (OSA)»**, la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa posta sotto il suo controllo;
3. **"alimento"** o **"prodotto alimentare"** qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, da esseri umani. Sono comprese le bevande, le gomme da masticare e qualsiasi sostanza, compresa l'acqua, intenzionalmente incorporata negli alimenti nel corso della loro produzione, preparazione o trattamento. Esso include l'acqua nei punti in cui i valori devono essere rispettati come stabilito all'articolo 6 della direttiva 98/83/CE e fatti salvi i requisiti delle direttive 80/778/CEE e 98/83/CE;
4. **"legislazione alimentare"**, le leggi, i regolamenti e le disposizioni amministrative riguardanti gli alimenti in generale, e la sicurezza degli alimenti in particolare, sia nella Comunità che a livello nazionale; sono incluse tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti nonché dei mangimi prodotti per gli animali destinati alla produzione alimentare o ad essi somministrati;
5. **"rischio"**, funzione della probabilità e della gravità di un effetto nocivo per la salute, conseguente alla presenza di un pericolo;
6. **"pericolo"** o **"elemento di pericolo"**, agente biologico, chimico o fisico contenuto in un alimento o mangime, o condizione in cui un alimento o un mangime si trova, in grado di provocare un effetto nocivo sulla salute
7. **"fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione"**, qualsiasi fase, importazione compresa, a partire dalla produzione primaria di un alimento inclusa fino al magazzinaggio, al trasporto, alla vendita o erogazione al consumatore finale inclusi e, ove pertinente, l'importazione, la produzione, la lavorazione, il magazzinaggio, il trasporto, la distribuzione, la vendita e l'erogazione dei mangimi;
8. **"produzione primaria"**, tutte le fasi della produzione, dell'allevamento o della coltivazione dei prodotti primari, compresi il raccolto, la mungitura e la produzione zootecnica precedente la macellazione e comprese la caccia e la pesca e la raccolta di prodotti selvatici;
9. **"prodotti primari":** i prodotti della produzione primaria compresi i prodotti della terra, dell'allevamento della caccia e della pesca (a condizione che durante le attività di magazzinaggio, trasporto e manipolazione non subiscano alterazioni alla loro natura originaria)
10. **"consumatore finale"**, il consumatore finale di un prodotto alimentare che non utilizzi tale prodotto nell'ambito di un'operazione o attività di un'impresa del settore alimentare
11. **"contaminazione"**: la presenza o l'introduzione di un pericolo;
12. **"acqua potabile"**: l'acqua rispondente ai requisiti minimi fissati nella direttiva 98/83/CE del Consiglio, del 3 novembre 1998, sulla qualità delle acque destinate al consumo umano;
13. **"confezionamento"**: il collocamento di un prodotto alimentare in un involucro o contenitore posti a diretto contatto con il prodotto alimentare in questione, nonché detto involucro **o** contenitore;
14. **"imballaggio"**: il collocamento di uno o più prodotti alimentari confezionati in un secondo contenitore, nonché detto secondo contenitore;
15. **"commercio al dettaglio":** la movimentazione e/o trasformazione degli alimenti e il loro stoccaggio nel punto di vendita o di consegna al consumatore finale, compresi i terminali di distribuzione, gli esercizi di ristorazione, le mense di aziende e istituzioni, i ristoranti e altre strutture di ristorazione analoghe, i negozi, i centri di distribuzione per supermercati e i punti vendita all'ingrosso";
16. **"livello (ambito) locale"**: viene ad essere identificato nel territorio della Provincia in cui insiste l'azienda e nel territorio delle Province confinanti,
17. **"Analisi dei pericoli e punti critici di controllo"(HACCP -Hazard Analysis Critical Control Point-)**: procedure permanenti basate sui principi del sistema HACCP Le procedure devono prevedere l'identificazione dei pericoli del processo produttivo/operativo, la loro valutazione in relazione alla natura e dimensioni dell'impresa e l'adozione di misure idonee a prevenirli e controllarli.
18. **"sottoprodotti di origine animale":** corpi interi o parti di animali o prodotti di origine animale non destinati al consumo umano,
19. **"UGB (Unità Grande Bovino)"** 1 UGB corrisponde a:
    1 capo bovino adulto,
    2 vitelli,
    1 solipede,
    5 suini/cinghiali peso vivo > 100 Kg,
    7 suini/cinghiali peso vivo < 100 Kg > 15 Kg,

20 suinetti di peso vivo < 15 Kg,
10 ovini o caprini adulti,
20 agnelli o capretti peso vivo < 15 Kg,
10 biungulati selvatici (caprioli, daini, cervi, renne),
5 struzzi

20. **"UBE (Unità Bovina Equivalente)** 1 UBE corrisponde a:
200 Polli (Fattore di Conversione 0,005),
200 faraone (FC 0,005),
58,8 tacchini (FC 0,017),
90.9 anatre FC 0,011),
90,9 oche (FC 0,011),
125 Conigli (FC 0,008),
250 fagiani (FC 0,004),
333,3 quaglie (FC 0,003),
333,3 piccioni (FC 0,003),
333,3 pernici (FC 0,003)
21. **"UBA"(Unità Bestiame Adulto):** valore in UBA di:
tori, vacche e altri bovini di oltre due anni, equini di oltre sei mesi 1,
bovini da sei mesi a due anni 0,6,
bovini di meno di sei mesi 0,4,
caprini 0,15,
ovini 0,15
scrofe riproduttrici di oltre 50 kg 0,5,
altri suini 0,3,
galline ovaiole 0,014,
altro pollame 0,003
22. **"Attività marginale"**: rappresenta solo una modesta parte del fatturato dell'esercizio o se è l'attività commerciale principale del'esercizio rappresenta una modesta quantità di alimenti in termini assoluti
23. **"Carcassa"**: il corpo di un animale dopo il macello e la tolettatura;
24. **"Selvaggina selvatica":**
a)ungulati e lagomorfi selvatici nonché altri mammiferi terrestri oggetto di attività venatoria ai fini del consumo umano considerati selvaggina selvatica ai sensi della legislazione vigente negli stati membri interessati, compresi i mammiferi che vivono in territori chiusi in condizioni simili a quelle della selvaggina che vive allo stato liberammo
b)selvaggina da penna oggetto di attività venatoria ai fini del consumo umano
25. **"piccola selvaggina allevata":** pollame e lagomorfi di specie selvatiche ma allevati come animali domestici
26. **"selvaggina selvatica piccola":** selvaggina da penna e lagomorfi che vivono in libertà
27. **"selvaggina selvatica grossa":** mammiferi terrestri che vivono in libertà i quali non appartengono alla categoria della selvaggina selvatica piccola e diversi da conigli e lepri

3. NORMATIVA DI RIFERIMENTO

Il seguente elenco evidenzia le norme in vigore fino all'emanazione del presente atto:
• Legge 30.4.62, n. 283: "Modifica degli artt. 242, 243, 247, 250 e 262 del Testo Unico delle Leggi Sanitarie, approvato con R.D. 27.7.34, n. 1265: "Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande";
• D.P.R. 26.3.80, n. 327: "Regolamento di esecuzione delle norme contenute nella Legge 30.4.62, n. 283, e successive modificazioni, concernente la disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande";

• D.P.R. 8.6.82, n. 401: "Attuazione della direttiva (CEE) numero 79/693 relativa alle confetture, gelatine e marmellate di frutta e crema di marroni";
• D.Lgs. 27.1.92, n. 109: "Attuazione delle Dir. 89/395/CEE e 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari";
• Legge 20 febbraio 2006, n. 82 "Disposizioni di attuazione della normativa comunitaria concernente l'organizzazione comune di mercato (OCM) del vino"
• D.Lgs. 18.5.2001, n. 228: "Orientamento e organizzazione del settore agricolo, a norma dell'art. 7 della legge 5 marzo 2001, n. 57";
• Regolamento (CE) 178/2002 del 28.1.2002;
• Regolamento (CE) 852/2004 del 29.4.2004;
• Regolamento (CE) 853/2004 del 29.4.2004;
• Regolamento (CE) 854/2004 del 29.4.2004;
• Regolamento (CE) 882/2004 del 29.4.2004;
• Regolamento (CE) 2073/2005 del 15.11.2005;
• Regolamento (CE) 2074/2005 del 5.12.2005;
• Regolamento (CE) 2075/2005 del 5.12.2005;
• Regolamento (CE) 1441/2007 del 5.12.2007 che modifica il Regolamento CE 2073/2005;
• Regolamento (CE) N. 1069 del 21/10/2009
• Regolamento (CE) N. 1429 del 25/2/2011
• Regolamento (CE) N. 1028/2006 del 19 giugno 2006
• D.Lgs. 6.11.2007, n 193: "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore";
• *LR 30.12.2009, n 38 "Disposizioni di attuazione della direttiva 2006/123/CE del Parlamento europeo e del Consiglio relativa ai servii del mercato interno.*
• Deliberazione della Giunta Regionale 15 luglio 2011 n° 856 "produzione marginale di prodotti lattiero caseari e relativi requisiti igienico strutturali"
• Deliberazione della Giunta Regionale n° 411 del 21/4/2011 "recepimento delle linee guida applicative del Reg CE 852/2004 "
• Accordo, ai sensi del'art. 4 del D.Lgs 28/8/1997 n° 281 tra il governo, le regioni e le Province autonome relativo a " Linee guida applicative del reg. 853/2004/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti di origine animale. Rep. Atti n° 253/CSR del 17/12/2009.
• Accordo, ai sensi del'art. 4 del D.Lgs 28/8/1997 n° 281 tra il governo, le regioni e le Province autonome relativo a " Linee guida applicative del reg. 852/2004/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari. Rep. Atti n° 59/CSR del 29/42/2010.
• D.P.R. 30 dicembre 1992, n. 559. Regolamento per l'attuazione della direttiva 91/495/CEE relativa ai problemi sanitari e di polizia in materia di produzione e commercializzazione di carni di coniglio e di selvaggina d'allevamento

4. LE ATTIVITA' MARGINALI

Introduzione

Il regolamento 853/2004 prevede, al fine di salvaguardare le piccole realtà produttive tradizionali e di nicchia caratteristiche dei territori, l'esclusione dal campo di applicazione del regolamento stesso il commercio al dettaglio e la fornitura di alimenti di origine animale da parte di un'azienda ad altri stabilimenti quando tale fornitura costituisca un'attività marginale, localizzata e ristretta, fermo restando l' applicazione di quanto previsto dal Reg. 852/2004/CE.

L'accordo ai sensi del Decreto legislativo 28/08/1997 n° 281 tra Governo Regioni e Province Autonome – Rep. Atti n° 253/CSR del 17712/2009, definisce la nozione di livello locale dell'attività aziendale come la commercializzazione nel territorio della Provincia in cui insiste l'azienda e/o nel territorio delle province contermini.

Per quanto concerne il concetto di marginalità ai sensi del Reg. 853/2004/CE, le linee guida della DG SANCO n. 1732/2008 ("Guida all'attuazione di alcune disposizioni del regolamento (CE) n. 853/04 in materia di igiene degli alimenti di origine animale) precisano che *"...in taluni casi è nello spirito del regolamento consentire che si continui ad utilizzare i metodi tradizionali di distribuzione facendo rientrare nel termine marginale la nozione di piccola quantità*

di alimenti di origine animale. Per "marginale" si dovrebbe pertanto intendere una piccola quantità di alimenti di origine animale in termini assoluti o una piccola parte dell'attività dell'esercizio".

Come è noto, la realtà zootecnica ligure presenta caratteristiche produttive ed economiche tali da rendere di strategica importanza la promozione della "filiera corta" per i prodotti di origine animale ottenuti dalle aziende liguri, nonché la valorizzazione, la conoscenza e il consumo di prodotti agroalimentari legati alle tradizioni locali, ovviamente nel pieno e rigoroso rispetto dei requisiti di garanzia della sicurezza alimentare.

Di seguito dunque si stabiliscono i piccoli quantitativi che configurano la nozione di "marginalità" per alcune produzioni alimentari di origine animale:

- **prodotti lattiero caseari**: regolamentato con DGR n. 856/2011.
- **pollame lagomorfi e piccola selvaggina allevata:** *quantitativo di carne risultante da un massimo di 50 UBE/anno complessive di pollame e lagomorfi e piccola selvaggina allevata e macellata nell'azienda agricola, con le modalità riportate nel presente documento al paragrafo 6.1.*

  Ai sensi dell' Allegato I del Regolamento (CE) n. 853/2004 per pollame si intende " carni di volatili d'allevamento, compresi i volatili che non sono considerati domestici, ma che vengono allevati come animali domestici, ad eccezione dei ratiti" e per lagomorfi si intende " carni di conigli e lepri, nonché carni di roditori".
- **carne, prodotti a base di carne e preparazioni di carne:** *quantitativo di carne **fresca**, preparazioni di carne e prodotti a base di carne, derivanti da animali allevati in azienda, non superiore a 50 Kg/settimana, con le modalità riportate nel presente documento al paragrafo 5.2.*
- **selvaggina cacciata:** regolamentata con DGR 1650/2010

Per le suddette attività l'OSA deve comunque inoltrare notifica ai sensi del Reg. (CE) 852/04 all'autorità competente secondo le modalità riportate nella DGR 411 del 21/4/2011.

Nel caso invece della produzione primaria si ricorda che il Regolamento CE/852/2004 non si applica alla produzione primaria per uso domestico privato, fatta esclusione per il latte crudo e le uova che seguono una specifica disciplina (rispettivamente D.G.R. n. 1494 del 21 novembre 2008 e D.M. 11 dicembre 2009). Altresì non si applica alla fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari (prodotti della produzione primaria compresi i prodotti della terra, dell'allevamento della caccia e della pesca, a condizione che durante le attività di magazzinaggio, trasporto e manipolazione non subiscano alterazioni alla loro natura originaria) dal produttore al consumatore finale o a dettaglianti locali (nella stessa provincia sede dell'azienda e/o nelle province contermini) che forniscono direttamente il consumatore finale. Ciò tuttavia senza esimere l'operatore dall'applicazione delle disposizioni generali del Reg. 178/2002/CE nonché dall'applicazione durante la sua attività delle regole base dell'igiene prodotti primari e delle buone pratiche agricole al fine di ottenere un alimento sicuro. Tale attività deve essere comunque, marginale rispetto all'attività principale. In tal senso il concetto di piccolo quantitativo ai sensi del Reg. 852/2004/CE è stato regolamentato in Liguria con DGR 1465/2006 in termini generali e con DGR 1691/2011 per quanto concerne specificatamente l'apicoltura.

5 LAVORAZIONI PROMISCUE: IL LOCALE "POLIFUNZIONALE"

5.1 Requisiti generali.

Si ritiene che per le aziende agricole liguri che effettuano manipolazione, trasformazione, dei prodotti primari ottenuti dalla propria azienda agricola e/o che rientrano nell'ambito di applicazione di cui al precedente comma 4, possa essere consentito di utilizzare uno stesso locale per alcune lavorazioni differenti di seguito elencate, a condizione che:

1. le attività siano effettuate in tempi diversi ed intervallate da operazioni di pulizia e disinfezione; a questo proposito, si deve porre la massima attenzione al rischio di contaminazioni crociate tra alimenti aventi un diverso profilo microbiologico;

2. le tempistiche e le modalità di separazione siano essere accuratamente descritte nel piano di autocontrollo;
3. siano presenti attrezzature adeguate.

In particolare si ritiene che possano essere effettuate nello stesso locale le seguenti lavorazioni:

1. **produzione di prodotti (es. salumi) e preparazioni a base di carne (es. hamburger, spiedini)**
2. **produzione di paste fresche e farcite**
3. **produzione di prodotti a base di latte**
4. **produzione di confetture, marmellate, conserve e succhi di frutta**
5. **essiccazione di erbe aromatiche, spezie e frutta**
6. **smielatura e confezionamento di miele ed altri prodotti dell'alveare, con esclusione della lavorazione di propoli**
7. **realizzazione di prodotti da forno (circ. Min. Industria e comm. 18/7/1997).**

Altre attività richieste potranno essere valutate di volta in volta dall'Autorità competente.

Il locale laboratorio che deve essere utilizzato per le differenti lavorazioni, **fatte salve le disposizioni specifiche** di seguito definite per le specifiche attività, deve possedere i seguenti requisiti costruttivi:

1. essere sufficientemente dimensionato aerato e strutturalmente idoneo;
2. essere ad adeguata distanza da concimaia/vasche deposito liquami e non comunicante direttamente con i locali di allevamento
3. essere separato dai locali di civile abitazione o, se adiacente, deve esserne presente almeno uno intermedio con funzione di filtro;
4. avere il pavimento costruito in modo tale da garantire il completo drenaggio delle acque di lavaggio verso i punti di raccolta e lo smaltimento dei reflui, muniti di pozzetti, evitando situazioni di ristagno dei liquidi;
5. avere le pareti rivestite con materiale facilmente lavabile e disinfettabile e resistente ai detergenti e ai disinfettanti;
6. avere il soffitto tale da permettere procedure di pulizia e manutenzione che garantiscano l'assenza di sporcizia ed evitino la formazione di condensa, di muffe e la caduta di particelle;
7. avere porte che garantiscano la completa chiusura dei vani di accesso. E' tollerato l'utilizzo del legno la cui superficie deve essere tuttavia trattata in modo da presentare caratteristiche in linea con il Reg. CE 852/2004;
8. garantire la presenza di :
   - dispositivi di protezione da insetti ed animali nocivi, applicati in particolare alle finestre apribili;
   - lavabo dotato di comando non manuale, approvvigionato con acqua potabile calda e fredda, fornito di asciugamani a perdere ed erogatore di detergente;
   - piani di appoggio e attrezzature varie in materiale lavabile e disinfettabile;
   - specifici dispositivi per la custodia igienica degli ingredienti e/o additivi utilizzati nella preparazione dei prodotti alimentari;
   - specifici dispositivi per la custodia igienica del materiale di confezionamento,
   - armadio o locale per il deposito dei materiali di pulizia e disinfezione anche collocato all'interno all'abitazione purché di facile accesso;
   - servizi igienici come descritti al successivo paragrafo 6.3.

5.2 Carne, Prodotti a base di carne e preparazioni di carne

Qualora il locale polifunzionale di cui al precedente paragrafo sia utilizzato per le lavorazioni dei prodotti e delle preparazioni a base di carne deve avere oltre ai suddetti requisiti anche i seguenti requisiti specifici:

- un adeguato sistema di sterilizzazione dei coltelli

- frigorifero/o cella frigo per lo stoccaggio delle carni, se non immediatamente lavorate, tali da garantire **i limiti specifici di** temperatura **definiti dal Regolamento (CE) n. 853/2004**
- presenza di dispositivi per la raccolta separata degli scarti di macellazione che preveda se necessario la possibilità di stoccaggio refrigerato degli stessi

Si sottolinea che le carni fresche delle specie bovina, suina, equina, ovina e caprina nonché di grossa selvaggina, allevate nell'azienda agricola e destinate alla vendita o alla produzione di salumi e/o altri prodotti trasformati all'interno dell'azienda agricola stessa, devono comunque **provenire da animali macellati** presso stabilimenti di macellazione riconosciuti **ai sensi del Regolamento (CE) n. 853/2004.**

Nel caso di selvaggina cacciata si applicano le disposizioni previste dalla DGR 1650/2010.

5.3 Lavorazione, trasformazione e confezionamento di frutta, cereali, funghi e vegetali coltivati

La lavorazione, trasformazione e confezionamento di frutta, cereali, funghi e vegetali coltivati o raccolti dallo stesso produttore primario, può essere effettuata nel locale polifunzionale.
Alcune di queste preparazioni possono risultare potenzialmente pericolose per lo sviluppo di patogeni ed in particolare di Clostridium botulinum.
In tal caso ove la preparazione sia tra quelle considerate a rischio è necessario mettere in atto i almeno uno dei seguenti accorgimenti:

- I contenitori per le confetture e altre conserve alimentari devono essere a tenuta e sottoposti, dopo il riempimento, ad adeguato trattamento termico con **T>121°C per almeno 3 min**
- predisporre un adeguato controllo dell'acidificazione del prodotto in modo da assicurare un pH inferiore a 4,6 abbinato comunque ad un trattamento termico di appertizzazione

In relazione alla gravità del rischio da *Clostridium botulinum*, particolare attenzione dovrà essere dedicata al piano di autocontrollo aziendale, che, oltre a descrivere le modalità con cui avviene il trattamento delle conserve, dovrà includere la documentazione sulle attività di monitoraggio effettuate in corrispondenza dei punti di controllo critici. Tali attività di monitoraggio, (misurazione di T/pH) vanno effettuate con frequenza stabilita nel piano di autocontrollo.

Procedure di controllo adottate e modalità di monitoraggio andranno dettagliate anche nella relazione tecnica prodotta all'atto della notifica di inizio attività.

Nel caso di produzioni che richiedono l'impiego di zuccheri, ai sensi del comma 3 dell'art. 28 della legge n. 82/2006, gli utilizzatori delle sostanze zuccherine che somministrano al pubblico o che producono alimenti in laboratori annessi a esercizi di vendita o di somministrazione, sono esonerati dall'obbligo di tenuta del registro di carico e scarico degli zuccheri.

5.4 Prodotti dell'apicoltura

La lavorazione dei prodotti provenienti dall'apicoltura è disciplinata, a livello regionale, con la DGR n° 1691 del 29/12/2011 con la quale sono state definite regole inerenti l'applicazione del "Pacchetto Igiene" nel campo dell'apicoltura e della produzione del miele.
Il locale polifunzionale può essere impiegato nelle operazioni di smielatura e confezionamento del miele nel rispetto delle casistiche evidenziate e di quanto disposto dalla sopracitata deliberazione.

5.5. Produzione di prodotti a base di latte

La lavorazione dei prodotti provenienti dal latte è disciplinata, a livello regionale, con la DGR n° 856 del 17/07/2011 con la quale sono state definite regole per le produzioni marginali lattiero casearie ed i relativi requisiti igienico strutturali.

Il locale polifunzionale può essere impiegato per la lavorazione del latte nel rispetto di quanto disposto dalla sopracitata deliberazione.

6. REQUISITI DEI LOCALI ACCESSORI AL LOCALE POLIFUNZIONALE

6.1 Locale per attività di macellazione di pollame, lagomorfi e piccola selvaggina allevata

L'attività di macellazione di pollame, lagomorfi e piccola selvaggina allevata, di capi allevati in azienda, con il limite massimo di **50 UBE/anno** è consentita solo in locale dedicato esclusivamente ed appositamente attrezzato e nel rispetto delle prescrizioni di seguito indicate.

Nel locale destinato alla macellazione, è necessario garantire la separazione funzionale tra le zone destinate allo stordimento, al dissanguamento, alla spiumatura/spellatura, all'eviscerazione, al sezionamento e al deposito delle carni, nonché la separazione fisica dal locale polifunzionale ove le carni, se ricorre, sono successivamente trasformate.

In questo locale, in tempi separati e previo intervento di pulizia, lavaggio e disinfezione, può essere consentito il sezionamento ed il successivo confezionamento/imballaggio/deposito delle carni macellate;

Il locale di macellazione deve consentire l'identificazione di aree separate per le varie fasi.

Le analogie esistenti fra pollame, conigli e piccola selvaggina da pelo e da penna allevata rendono possibile l'utilizzo degli stessi locali per le attività di macellazione e lavorazione delle carni ottenute da diverse specie , anche se da effettuarsi in tempi diversi per ciascuna specie.

Per poter svolgere queste attività devono comunque essere rispettate le seguenti prescrizioni:

- i capi macellati devono provenire dall'azienda agricola e l'allevamento deve essere censito e registrato presso l'ASL competente; gli animali da destinare alla macellazione devono essere stati allevati nell'azienda per almeno **60 giorni**. E' fatto, quindi divieto di acquistare da terzi animali da macello, ovvero è unicamente consentito l'acquisto di giovani animali destinati all'allevamento;
- la macellazione di specie diverse deve avvenire in sedute separate, previa pulizia, lavaggio e disinfezione;
- nel/nei locale/i di macellazione, in tempi adeguatamente separati e previo intervento di pulizia, lavaggio e disinfezione, e' consentito esclusivamente il sezionamento ed il successivo confezionamento/imballaggio/deposito delle carni macellate; e' preclusa ogni altra attività di preparazione/trasformazione;
- le attività di macellazione devono essere descritte all'interno del piano di autocontrollo; quest'ultimo deve riportare in dettaglio le procedure previste per la separazione delle lavorazioni, con la descrizione degli interventi di pulizia e disinfezione previsti;
- le macellazioni devono essere annotate su un apposito registro, riportando almeno data di macellazione, numero e specie di capi macellati e la data di entrata in azienda dei suddetti capi;
- le carni ottenute da tali macellazioni possono essere destinate alla somministrazione se l'azienda svolge attività agrituristica. Nel caso di cessione ad esercizi di vendita al dettaglio o di somministrazione a livello locale, che riforniscono direttamente il consumatore finale, al fine di garantire la rintracciabilità dei capi macellati deve essere apposta un'etichetta sulla carcassa, che contenga almeno le seguenti indicazioni
  - la denominazione e l'indirizzo dell'azienda agricola;
  - la data di macellazione;
  - la dicitura "stabilimento in deroga - art. 1, comma 3, lettera d, Reg. CE/853/2004";
  - ogni eventuale ulteriore informazione resa obbligatoria da provvedimenti di prevenzione e controllo delle malattie infettive e diffusive dei volatili da cortile e lagomorfi.

Le carcasse subito dopo la macellazione e le carni subito dopo il sezionamento devono essere refrigerate ad una temperatura non superiore a 4°C.

Il locale di macellazione deve possedere oltre ai requisiti generali già definiti al par. 5 per il locale polifunzionale, anche i seguenti requisiti specifici:

a) superficie sufficientemente ampia per consentire la separazione funzionale tra lo stordimento, il dissanguamento, la spiumatura o scuoiatura, l'eviscerazione, il sezionamento e l'eventuale confezionamento o incassettamento;
b) presenza di attrezzatura per lo stordimento degli animali conforme alla normativa vigente in materia di benessere animale
c) presenza di idonee attrezzature frigorifere destinate esclusivamente al deposito delle carni macellate. E' consentito l'uso di frigoriferi allocati nelle immediate vicinanze del locale di macellazione purché siano predisposte adeguate attrezzature (contenitori) per il trasferimento igienico delle carni
d) presenza di contenitori a tenuta e dotati di chiusura per la raccolta separata del sangue e degli scarti di macellazione in attesa del loro allontanamento conformemente al Regolamento (CE) 1069/2009; se necessario deve essere prevista la possibilità di un loro stoccaggio temporaneo a temperatura di refrigerazione o a temperatura negativa
e) presenza di un adeguato sistema di sterilizzazione dei coltelli.

La macellazione e la fornitura occasionale, da parte dell'azienda agricola esclusivamente al consumatore finale e solo su sua richiesta estemporanea o la somministrazione da parte dell'azienda agrituristica di piccoli quantitativi, fino ad un massimo di 500 capi complessivi all'anno di pollame, lagomorfi e piccola selvaggina allevata, può avvenire in assenza di locali e di attrezzature dedicate, purché nel pieno rispetto delle corrette prassi igieniche.

Il locale macellazione per gli avicunicoli può essere considerato come locale idoneo alla ricezione e alle successive operazioni di scuoiamento e sezionamento dei capi di ungulati ceduti direttamente dal cacciatore singolo all'azienda agricola mentre il locale polifunzionale può essere destinato alle successive lavorazioni/trasformazioni di tali carni, nonché quelle di piccola selvaggina, per la successiva somministrazione o commercializzazione al dettaglio al consumatore finale.

Il controllo veterinario sull'attività di macellazione di pollame, lagomorfi e piccola selvaggina allevata non occasionale e superiore al limite di 500 capi/anno sarà sviluppato dalle AA.SS.LL. all'interno dei Piani Dipartimentali Integrati dei controlli ufficiali in materia di sicurezza alimentare sulla base della consistenza territoriale dell'attività, dei volumi produttivi e della categorizzazione in base al rischio delle attività censite, e del quadro epidemiologico locale delle malattie a trasmissione alimentare che interessano le specie macellate.

6.2 Locale di stagionatura

Per i prodotti che richiedono un periodo di maturazione e stagionatura (es. salumi, formaggi), è necessario disporre di un locale apposito, anche accessorio all'abitazione ma non comunicante con l'allevamento e a debita distanza dalla concimaia/vasche deposito liquami, tenuto in buono stato di pulizia. La stagionatura può avvenire anche all'interno del locale di lavorazione purché effettuata all'interno di appositi ed adeguati armadi di stagionatura.

Per i formaggi le caratteristiche del locale di stagionatura sono definite nell'allegato alla DGR n° 856/2011.

Per gli altri prodotti, qualora vengano utilizzati locali specifici gli stessi devono essere dotati di pavimenti, pareti e soffitti facili da pulire (ad esempio piastrellati, verniciati o intonacati); è ammesso il materiale lapideo grezzo per soffitti ed eventualmente per zone di pareti non a contatto con gli alimenti purché tali zone siano sottoposte a manutenzione periodica mediante spazzolatura, deragnatura e successiva eliminazione del materiale di risulta di queste operazioni

Le superfici destinate a venire in contatto con gli alimenti devono essere tenute costantemente pulite.

L'utilizzo di scaffali in legno è consentito previa periodica manutenzione, spazzolatura, pulizia e successiva eliminazione del materiale di risulta di tali operazioni

Qualora il locale/luogo di stagionatura si trovi in locali o costruzioni non direttamente adiacenti il locale di lavorazione, il trasferimento dei prodotti deve avvenire mediante procedure e/o dispositivi che garantiscano il controllo delle contaminazioni.

La conservazione dei prodotti già stagionati può avvenire all'interno del locale di lavorazione qualora siano adottate procedure che evitino la contaminazione crociata fra prodotto finito e materie prime (ad es. utilizzo di appositi armadi climatizzati).

6.3 Servizi igienici

I servizi igienici devono essere attigui o a breve distanza dai locali di lavorazione, ma non in diretta comunicazione con tali locali, con le seguenti caratteristiche:

- presenza di lavabi dotati di rubinetti a comando non manuale eroganti acqua potabile calda e fredda;
- presenza di erogatori di sapone e asciugamani a perdere;
- presenza di latrina a sciacquone;
- adeguata aerazione, naturale o meccanica;
- dotazione di contenitore per rifiuti a pedale.

E' consentito l'uso dei servizi igienici dell'abitazione nei seguenti casi:
-assenza di impiego di personale dipendente
-abitazione situata nelle immediate vicinanze dei locali di lavorazione.

6.4 Spogliatoio

Si ritiene necessaria la presenza di un vano spogliatoio preferibilmente all'ingresso del laboratorio al fine di consentire all'operatore di indossare indumenti e calzature da lavoro nonché permettere il lavaggio delle mani antecedentemente all'attività di trasformazione. In tale locale devono essere presenti armadietti per la custodia degli abiti civili e delle calzature personali che devono essere collocate separatamente da quelle di lavoro. Nel locale spogliatoio, inoltre, deve essere presente un lavabo dotato di acqua potabile calda e fredda, di materiale per lavarsi le mani e sistema igienico di asciugatura. Il lavabo se non presente in questo locale in deve comunque essere nelle immediate vicinanze. Nel caso di vincoli oggettivi che impediscano di ricavare un vero e proprio locale spogliatoio lo stesso, con le relative pertinenze, può essere collocato, senza che ciò pregiudichi l'igiene delle lavorazioni, in una zona/area filtro all'interno del locale polifunzionale o in alternativa all'interno dell'abitazione, purché alle seguenti condizioni:

-assenza di impiego di personale dipendente
-abitazione situata nelle immediate vicinanze dei locali di lavorazione.

6.5 Locale destinato alla vendita dei prodotti

Alla vendita diretta dovrà essere destinato un apposito locale, anche di piccole dimensioni, che presenti almeno i seguenti requisiti:

- adeguata distanza dalla concimaia/vasche deposito liquami e non comunicanti direttamente con i locali di allevamento;
- pavimento lavabile (piastrelle, cemento lisciato, resine, ecc.) e pareti facili da pulire;
- soffitto facile da pulire;
- piano di vendita in materiale lavabile e idoneo al contatto con gli alimenti;
- un lavabo facilmente raggiungibile dal locale di vendita, approvvigionato con acqua potabile calda e fredda, munito di comando non manuale e fornito di sapone liquido ed asciugamani a perdere;
- presenza di idonei dispositivi di protezione da insetti ed altri animali nocivi;
- sufficiente aerazione ed illuminazione: nel caso in cui le dimensioni delle finestrature, tenuto conto della ruralità delle costruzioni, non siano sufficienti ad assicurare una adeguata areazione, devono essere previsti sistemi meccanici per il ricambio dell'aria.
- attrezzature, ove utilizzate, di materiale idoneo, facilmente lavabili e disinfettabili;
- frigorifero con termometro di minima/massima, in grado di mantenere una temperatura di + 4 °C, nel caso di tipologie di prodotti alimentari che lo richiedano;

La vendita dei prodotti alimentari può avvenire anche nei locali di lavorazione, sempre che venga eseguita in tempi diversi o in uno spazio appropriato adeguatamente separato dalla zona di lavorazione. Si precisa che, in ogni caso, la vendita di carni è subordinata alla presenza di uno spaccio registrato ai sensi del Reg. CE 852/04.

7.RIFORNIMENTO IDRICO

Per quanto indicato dal Cap VII dell'allegato II del Reg CE 852/2004 dovrà essere garantito per le attività di cui al presente documento il rifornimento di acqua potabile destinata al consumo umano rispondente ai parametri individuati

dal D.lgs 2 febbraio 2001 n. 31, anche attraverso l'utilizzo di sistemi di potabilizzazione (clorazione automatica, trattamento con raggi UV, ecc.) purché adeguati dal punto di vista quantitativo alle esigenze quotidiane dell'azienda.

8. STOCCAGGIO E SMALTIMENTO DEI SOTTOPRODOTTI

Allo stoccaggio ed allo smaltimento dei sottoprodotti di origine animale, non destinati al consumo umano, derivanti dalle operazioni di produzione di alimenti, si deve provvedere ai sensi del Regolamento CE n. 1069/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21/10/2009 e al Regolamento CE n. 142/2011 della Commissione del 25/2/2011 Per lo stoccaggio di tali sottoprodotti devono essere utilizzati appositi recipienti a tenuta stagna, muniti di coperchio, con apposte le indicazioni di legge. I contenitori di stoccaggio possono anche essere posizionati in un'area del locale di lavorazione, a condizione che siano svuotati e lavati entro ventiquattro ore dalla produzione del residuo. In caso di impossibilità ad avviare i residui al riutilizzo o allo smaltimento, tramite ditta autorizzata, entro ventiquattro ore dalla loro produzione, gli stessi devono essere refrigerati/congelati in frigorifero dedicato e debitamente identificato.
Nel caso in cui il numero di capi macellati di pollame, lagomorfi e piccola selvaggina allevata sia fino (inferiore) a 500/anno, i sottoprodotti (categoria 3) da essi derivati, possono essere smaltiti mediante compostaggio in concimaia seguendo il rapporto massimo di 4 animali/m^3 di concimaia per settimana.
Il siero derivante dalle lavorazioni del latte può essere smaltito in concimaia.
Le acque reflue sono assimilate alle acque reflue domestiche come previsto all' art.101 del Dlgs 152/2006.