

**SETTORE POLITICHE AGRICOLE E DELLA PESCA
SETTORE PREVENZIONE, SANITÀ PUBBLICA, FASCE DEBOLI, SICUREZZA
ALIMENTARE E SANITÀ ANIMALE**



«II LOCALE POLIFUNZIONALE» (D.G.R. 1286/2012)

**UN ESEMPIO DI SEMPLIFICAZIONE NORMATIVA PER LE
PICCOLE PRODUZIONI AGROALIMENTARI DELLA
LIGURIA**

L'AGRICOLTURA IN LIGURIA

In Liguria il mantenimento di attività di produzione primaria (agricoltura e pesca) passa tramite la valorizzazione, la conoscenza dei prodotti locali, dell'ambiente, della storia e delle tradizioni



METTIAMO INDIETRO L'OROLOGIO



Fino ad oggi abbiamo detto all'agricoltore che deve:

- specializzarsi
- ingrandire la sua azienda
- aumentare il fatturato
- vendere nei supermercati
- E quindi... deve sostenere grandi investimenti per adeguare le strutture aziendali, tanto ci sono i «contributi».

Ma...forse non è del tutto vero

- Alcuni, sempre di più dicono:
- *«per quello che faccio non mi interessano i contributi ma lasciatemi lavorare! Produco e vendo sottobanco 100 formaggette all'anno».*
- *«Ditemi come posso mettermi in regola per farne 200 e non 5.000 e perché no qualche barattolo di miele e marmellata e un po' di polli e conigli e potere vendere in casa senza aprire un negozio»*

**DGR 1286/2012 PERCHE'
NASCE?**

**PER VENIRE INCONTRO
ALLE ESIGENZE DELLE
AZIENDE AGRICOLE DEL
TERRITORIO**

CARTA D'IDENTITA' DELL'AZIENDA AGRICOLA LIGURE



SPAZI LIMITATI

CARATTERE
FAMIGLIARE

ALTI COSTI DI
PRODUZIONE

RIDOTTE
QUANTITA' DI
PRODOTTO

ASSENZA DI
SPECIALIZZAZIONE

IMPOSTAZIONE
TRADIZIONALE

TERRITORIO
SFAVOREVOLE

SCARSA
PROPENSIONE
ALL'INNOVAZIONE

SCARSO
RICORSO A
FORME DI
COOPERAZIONE

Necessità dell'azienda agricola ligure

AVERE UNA MIGLIORE
REMUNERAZIONE DEL
PROPRIO LAVORO

RIDURRE L'IMPATTO
DELLA BUROCRAZIA



POTER TRASFORMARE I
PROPRI PRODOTTI
AGROALIMENTARI SENZA
NECESSITÀ DI ONEROSI
INVESTIMENTI
E SENZA SNATURARSI

AVERE STRADE DI
VENDITA FACILITATE PER
LA
COMMERCIALIZZAZIONE
DEI PRODOTTI

DGR 1286/2012 COME NASCE

- GLI UFFICI SI PARLANO!



IL PROVVEDIMENTO E' IL RISULTATO DEL LAVORO E DELLA COLLABORAZIONE DI:

-DIPARTIMENTO AGRICOLTURA, SPORT,
TURISMO E CULTURA

Settore Politiche Agricole e della Pesca

-DIPARTIMENTO SALUTE E SERVIZI SOCIALI

Settore Prevenzione, Sanità Pubblica, Fasce Deboli,
Sicurezza Alimentare e Sanità Animale

DGR 1286/2012 COME NASCE

DALLO STUDIO DELLA NORMATIVA VIGENTE
IN MATERIA DI IGIENE E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI ED IN
PARTICOLARE DEI REGOLAMENTI

- **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
- **REGOLAMENTO (CE) N. 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 29 aprile 2004** sull'igiene dei prodotti alimentari
- **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

Il Regolamento (CE) n. 852/2004

- Ha come finalità quella di garantire la **sicurezza degli alimenti** lungo tutta la filiera alimentare a partire dalla produzione primaria.

Dispone riguardo:

- Metodo **HACCP**
- **Produzione primaria**
- **Requisiti dei locali e delle attrezzature** destinati agli alimenti
- **Trattamento rifiuti**
- Etc.
- Introduce **notifica/registrazione**

Regolamento (CE) n. 853/2004

- **Dispone riguardo ai prodotti di origine animale**, trasformati e non.
- Vengono definite le condizioni di **lavorazione, stoccaggio, trasporto** dei diversi tipi di prodotti di origine animale.
- Sottopone i prodotti di origine animale all' apposizione del **bollo sanitario**;

I Regolamenti non si applicano.....

- alla produzione primaria **per uso domestico privato**;
- alla preparazione, alla manipolazione e alla conservazione domestica di alimenti destinati al consumo domestico privato;
- **alla fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari:**
 - dal produttore al consumatore finale
 - dal produttore ai laboratori annessi agli esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione a livello locale che riforniscono direttamente il consumatore finale

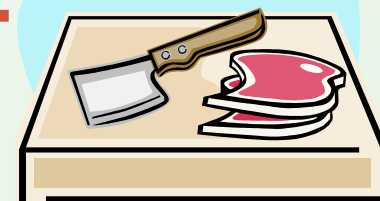
Il Reg.(CE) 853/04 inoltre non si applica:

- alla fornitura diretta **di piccoli quantitativi di carni provenienti da pollame e lagomorfi** macellati nell'azienda agricola 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;
- **ai cacciatori che forniscono piccoli quantitativi di selvaggina selvatica** o di carne di selvaggina selvatica direttamente al consumatore finale o ai laboratori annessi agli esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione a livello locale che riforniscono il consumatore finale;
- quando la fornitura di alimenti di origine animale è effettuata unicamente **da un laboratorio annesso all'esercizio di commercio al dettaglio ad un altro laboratorio annesso all'esercizio di commercio al dettaglio (province e province contermini)** e, conformemente alla legislazione nazionale, tale fornitura costituisce un'attività marginale, localizzata e ristretta.

«PICCOLI QUANTITATIVI E MARGINALITA'»



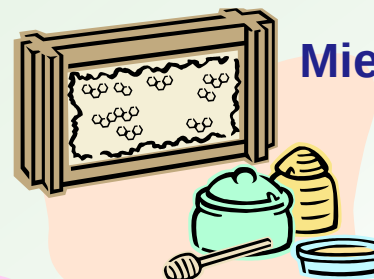
10.000 (50 UBE)
polli, conigli
o esemplari di
piccola selvaggina
allevata/anno



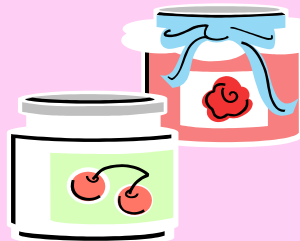
Kg 50 carne
bovina, ovina,
caprina, suina,
grossa selvaggina
allevata/settimana.



Derivati del latte
(formaggi, yogurt...)
ottenuti dalla
mungitura n° **30 UBE**
tra bovini, ovini, caprini.



Miele prodotto fino a
20 alveari.



Conserve, marmellate,
sottoli in misura **non**
prevalente rispetto
all'attività principale.

Reg. 178/2002 CE, art.3, punto 7



**centri di distribuzione
per supermercati**



**mense di aziende e
istituzioni**

**«COMMERCIO AL
DETTAGLIO»**



negozi

terminali di distribuzione

punti vendita all'ingrosso

«AMBITO LOCALE»

cosa vuol dire?

che i prodotti ottenuti nel locale polifunzionale possono essere commercializzati nella **provincia di origine** e nelle **province limitrofe**



PER RISPONDERE A QUESTI BISOGNI....



Deliberazione di Giunta regionale n.1286 del 26 ottobre 2012

**“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”.**

In che modo interviene la DGR 1286/12 ?

Evita: la necessità di onerosi investimenti

**Riduce:
l'impatto della
burocrazia**

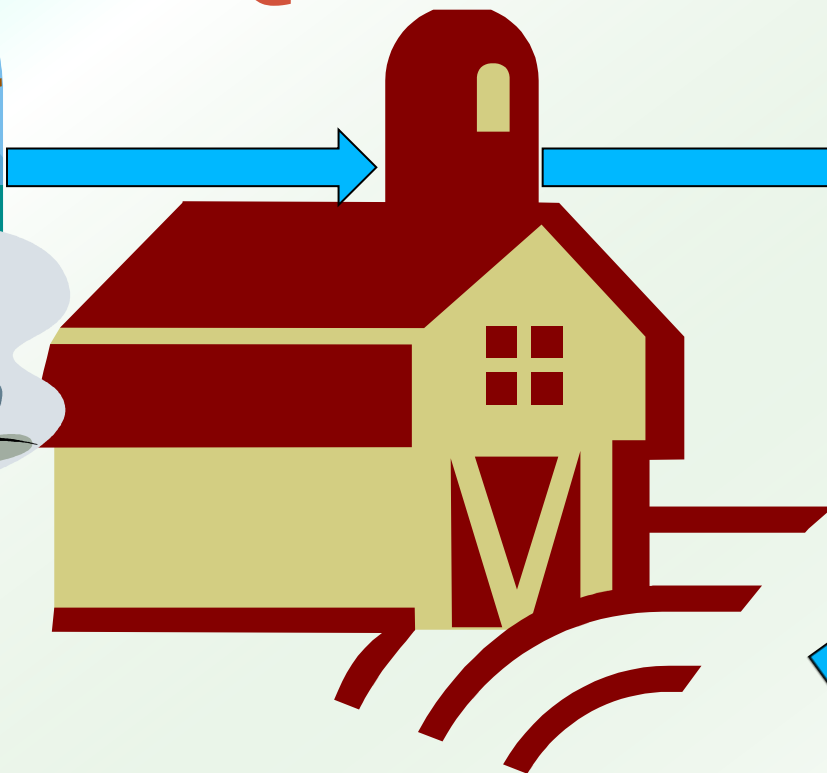
**Facilita: le attività di
trasformazione successive alla
produzione primaria**



E QUINDI.....



**Produzione
primaria**



**Trasformazione in azienda
LOCALE POLIFUNZIONALE**



**Commercio al dettaglio in
ambito locale**



**Consumatore
finale**

Locale polifunzionale perchè?

PRIMA:



Un laboratorio diverso per ogni prodotto
lavorato

ORA:

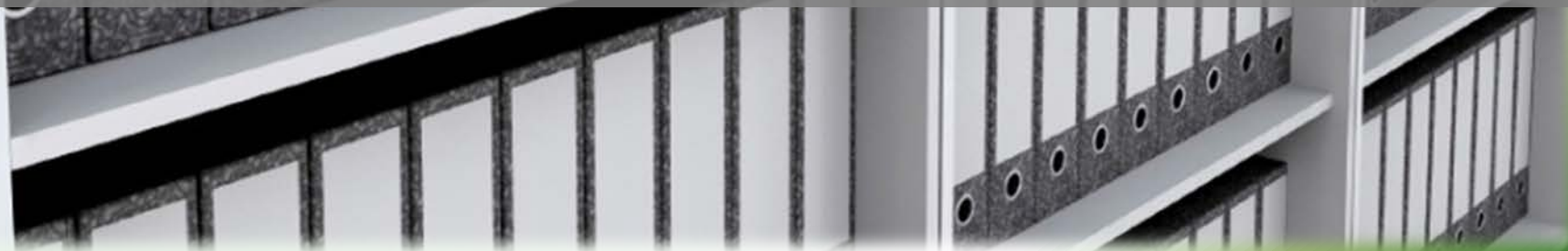
Un solo laboratorio per tanti
prodotti: Il «locale polifunzionale»



Semplificazione burocratica

La DGR 1286/12 mette a disposizione delle aziende agricole un quadro normativo uniforme e coordinato tra:

- Regolamenti europei
- Leggi nazionali
- Normativa regionale
- Legislazione alimentare specifica



Facilitazione delle trasformazioni aziendali



- Si permette le lavorazioni di più prodotti in un **unico locale** a fronte di separazione temporale
- Non si richiedono onerosi investimenti per strutture ed attrezzature
- Si consente la vendita di piccoli quantitativi prodotti ottenuti in ambito locale anche al dettaglio.

Origine delle materie prime



Le materie prime devono provenire:

- **dal proprio fondo**
- **dal proprio allevamento di animali**

Gli elementi caratterizzanti l'impresa agricola (attività di coltivazione, silvicoltura e allevamento di animali) devono comunque rimanere prevalenti.

PER POTER OPERARE :

Ai sensi del Reg. CE 852/2004 art. 6

Occorre registrare ogni attività che viene praticata nel locale polifunzionale presso la ASL di competenza.



COSA SI PUO' FARE NEL LOCALE POLIFUNZIONALE

- ◆ **Prodotti** (es. salumi) e **preparazioni a base di carne** (es. hamburger, spiedini)
- ◆ **Paste fresche e farcite**
- ◆ **Prodotti a base di latte** (formaggi, yoghurt, ricotta...)
- ◆ **Confetture**, marmellate, conserve e succhi di frutta
- ◆ **Essiccazione di erbe aromatiche**, spezie e frutta
- ◆ **Smielatura** e confezionamento di miele ed altri prodotti dell'alveare
- ◆ **Prodotti da forno** (circ. Min. Industria e comm. 18/7/1997).

Requisiti e Modalità operative

- **Attrezzature adeguate**
- Diverse attività in **tempi diversi previa pulizia**



- Descrivere nel piano HACCP le tempistiche e le modalità di separazione;

Caratteristiche generali del locale

- **strutturalmente idoneo**
- **sufficientemente dimensionato e aerato**
- **distante da concimaia/vasche liquami**
- **non comunicante direttamente con locali di stalla;**
- **separato dai locali di civile abitazione**



Caratteristiche specifiche dei locali

- **pavimento** con drenaggio delle acque di lavaggio
- **pareti e serramenti** lavabili e disinfettabili;
- **soffitto** che eviti sporcizia ,condensa, muffe e caduta di particelle;
- dispositivi di **protezione da insetti** ed animali nocivi;
- **lavabo** a comando non manuale con acqua potabile calda e fredda
- **asciugamani** a perdere ed erogatore di detergente;
- **piani di appoggio e attrezzature** varie in materiale lavabile e disinfettabile;
- **specifici dispositivi/locali** per la custodia di:
 - ✓ ingredienti
 - ✓ materiale di confezionamento
 - ✓ materiali di pulizia e disinfezione
- **servizi igienici**

SERVIZI IGIENICI

- **attigui** o a breve distanza dai locali di lavorazione dotati di:
- **lavabo con** rubinetti a comando non manuale eroganti acqua potabile calda e fredda;
- **erogatori di sapone e asciugamani e contenitore per rifiuti a pedale**;
- **latrina** a sciacquone;
- adeguata **aerazione**, naturale o meccanica;
- E' consentito l'uso dei **servizi igienici dell'abitazione** se:
 - -non si impiega personale dipendente
 - -l'abitazione è situata nelle immediate vicinanze
-UN CONSIGLIO: SE RISTRUTTURIAMO UN FABBRICATO METTIAMOCI ANCHE I SERVIZI!!!!

SPOGLIATOIO

- ▶ **armadietti** per abiti civili e calzature personali che devono essere collocate separatamente da quelle di lavoro.
- ▶ **lavabo** (se non già nelle vicinanze) con acqua potabile calda e fredda, materiale per lavarsi le mani e sistema igienico di asciugatura.

Posso non avere spogliatoio dedicato ma zona/area filtro all'interno del locale polifunzionale o in alternativa all'interno dell'abitazione, purché alle seguenti condizioni:

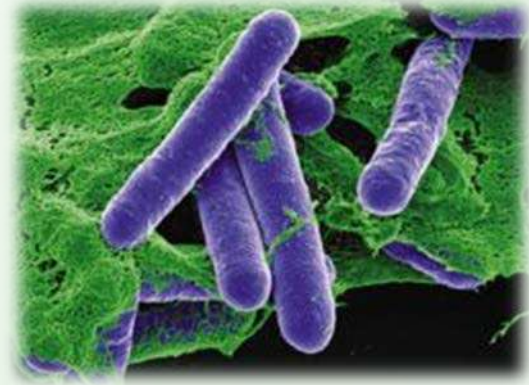
-assenza di impiego di personale dipendente

-abitazione situata nelle immediate vicinanze dei locali di lavorazione.

Disposizioni specifiche per conserve vegetali



Pericolo: *Clostridium botulinum*.



I contenitori per le confetture e altre conserve alimentari devono essere a tenuta e sottoposti dopo il riempimento, ad adeguato trattamento termico con **$T > 121^{\circ}\text{C}$ per $t > 3$ min.**

In alternativa

acidificazione del prodotto a **pH < 4,6** abbinato a blando trattamento termico.

DISPOSIZIONI SPECIFICHE PER PRODOTTI A BASE DI LATTE

Il locale polifunzionale può essere impiegato per la lavorazione del latte nel rispetto di quanto disposto dalla DGR n° 856 del 17/07/2011.

DISPOSIZIONI SPECIFICHE PER I PRODOTTI DELL'APICOLTURA

Il locale polifunzionale può essere impiegato nelle operazioni di smielatura e confezionamento del miele nel rispetto delle casistiche evidenziate e di quanto disposto dalla DGR n° 1691 del 29/12/2011.



DISPOSIZIONI SPECIFICHE PER CARNE E PRODOTTI A BASE DI CARNE

- Adeguato sistema di sterilizzazione dei coltelli
- **Frigorifero/o cella frigo** per lo stoccaggio delle carni, se non immediatamente lavorate
- Dispositivi per la raccolta separata degli scarti di macellazione e se necessario la possibilità di stoccaggio refrigerato degli stessi



Disposizioni Specifiche per Carne e Prodotti a base di carne



Le carni fresche **bovine, suine, equine, ovine e caprine** nonché di grossa selvaggina, per la vendita o la trasformazione all'interno dell'azienda agricola, devono provenire da **stabilimenti di macellazione riconosciuti** ai sensi del Regolamento (CE) n. 853/2004.

Tuttavia è possibile in azienda la macellazione di pollame, conigli e piccola selvaggina allevata



In un UNICO LOCALE con adeguata separazione funzionale posso fare:

stordimento, dissanguamento, spiumatura/spellatura, eviscerazione, sezionamento, deposito delle carni

e DOPO pulizia, lavaggio e disinfezione,

sezionamento, confezionamento e deposito delle carni macellate

e...PER FINIRE

in tempi diversi o in uno spazio adeguatamente separato dalla zona di lavorazione è possibile commerciare le carni

Pollame, conigli e selvaggina allevata devono:

- provenire dall'allevamento censito e registrato presso l'ASL competente;
- essere stati allevati nell'azienda per almeno **60 giorni**.
- essere macellati in sedute separate per specie, previa pulizia, lavaggio e disinfezione;

DISPOSIZIONI SPECIFICHE per macellazione di pollame, conigli e piccola selvaggina allevata

- presenza di attrezzatura per lo stordimento degli animali
- presenza di un adeguato sistema di sterilizzazione dei coltelli.
- presenza frigoriferi destinati alle carni macellate.
- presenza di contenitori per la raccolta separata del sangue e degli scarti di macellazione in attesa del loro allontanamento

Inoltre.....!!!

*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.*



Selvaggina cacciata

Il locale macellazione per gli avicunicoli può essere impiegato per:

Ricezione, scuoiamento e sezionamento degli ungulati ceduti direttamente dal cacciatore singolo all'azienda agricola

il locale polifunzionale può essere impiegato per: lavorazioni/trasformazioni di tali carni, nonché per la piccola selvaggina.



• RIFORNIMENTO IDRICO

L' acqua impiegata deve essere potabile e rispondente al **D.lgs 2 febbraio 2001 n. 31**

Può anche impiegare sistemi di potabilizzazione (clorazione automatica, trattamento con raggi UV, ecc.) purché adeguati dal punto di vista quantitativo alle esigenze quotidiane dell'azienda.

Rifiuti



- Per stoccaggio e smaltimento dei rifiuti derivanti dalle lavorazioni, si deve provvedere ai sensi del Regolamento CE n. 1069/2009 e del Regolamento CE n. 142/2011.
- Devono essere utilizzati appositi recipienti a tenuta stagna, muniti di coperchio, con apposte le indicazioni di legge.
- In caso di impossibilità di smaltire i rifiuti, tramite ditta autorizzata, **entro 24 ore** dalla loro produzione, gli stessi devono essere refrigerati/congelati in frigorifero dedicato e debitamente identificato.

Tuttavia si può anche.....



- Nel caso di capi macellati di pollame, lagomorfi e piccola selvaggina allevata **(inferiore) a 500/anno**, i sottoprodotti possono essere smaltiti mediante **compostaggio in concimaia** seguendo il rapporto massimo di **4 animali/m³** 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.

DGR n.1286 /2012

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

Cosa dire ai PESCATORI?

- Non esiste un quadro normativo Regionale dedicato
- Si deve fare riferimento di volta in volta a norme generali riguardanti:
 - Pesca
 - Sanità
 - Commercio



Cosa si può fare .. nell'ITTITURISMO? (dgr 578/12)



1.Nella cucina domestica:

la salagione di kg 50/settimana di pesce fresco

2.Nella cucina attrezzata:

la salagione di kg 50/settimana di pesce fresco,

la lavorazione di kg 50/settimana di pescato fresco

La vendita al consumatore finale (Reg. CE 178/02)

3.Nel laboratorio: (requisiti DGR 1286/2012)

la salagione di kg 100/settimana di pesce fresco,

la lavorazione di kg 100/settimana di pescato fresco

La commercializzazione in ambito locale

Cosa si può fare .. e il PESCATORE?

Nel laboratorio (requisiti DGR 1286/2012):

la salagione di kg 100/settimana di pesce fresco

la lavorazione di kg 100/settimana di pescato fresco

La commercializzazione in ambito locale

E se fosse anche AGRICOLTORE?

tutte le lavorazioni consentite nel “locale polifunzionale”

**e...affinché tutto sia chiaro la REGIONE...
provvederà con apposita circolare**

Piccoli quantitativi

- Kg 50 carne bovina, ovina, caprina, suina, grossa selvaggina allevata/settimana
- Kg 50 pesce salato/settimana
- Kg 100 pesce fresco lavorato/settimana
- 10.000 (50 UBE) polli, conigli o esemplari di piccola selvaggina allevata/anno
- Derivati del latte (formaggi, yogurt...) ottenuti dalla mungitura n° 30 UBA tra bovini (1 UBA), ovini (0,15), caprini (0,15)
- Conserve, marmellate, sottoli in misura non prevalente rispetto all'attività principale

**SETTORE POLITICHE AGRICOLE E DELLA PESCA
SETTORE PREVENZIONE, SANITÀ PUBBLICA, FASCE DEBOLI,
SICUREZZA ALIMENTARE E SANITÀ ANIMALE**

GRAZIE PER L'ATTENZIONE!

