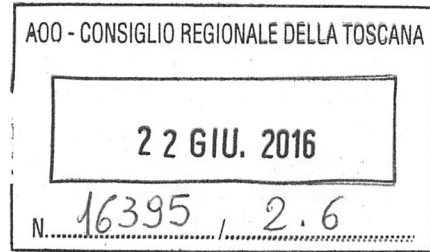




REGIONE TOSCANA
Consiglio Regionale



Firenze, 20 giugno 2016

Al Presidente del Consiglio Regionale



Oggetto: Proposta di legge

“Disposizioni per la trasformazione e la lavorazione di piccoli quantitativi di prodotti agricoli”

D’iniziativa dei Consiglieri:

SERENA SPINELLI

LEONARDO MARRAS

GIANNI ANSELMI

ANTONIO MAZZEO

COMITATO REGIONALE DELLA LIGURIA

31.01.2018

COMITATO REGIONALE DELLA LIGURIA

ILARIA BUGETTI
SIMONE BEZZINI
AG SINDACATO MANI

Direttore
L. P. P.
Kala hd

Proposta di legge regionale
Disposizioni per la trasformazione e la lavorazione di piccoli quantitativi di prodotti agricoli

Sommario

Art. 1 - Obiettivi

Art. 2 - Destinatari

Art. 3 - Avvio dell'attività

Art. 4 - Prodotti

Art. 5 - Requisiti edilizi e igienici dei locali

Art. 6 - Locale polifunzionale

Art. 7 - Autocontrollo

Art. 8 - Regolamento di attuazione

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

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

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);

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

Considerato quanto segue:

1. L'agricoltura su piccola scala è un'agricoltura di basso impatto ambientale in quanto prevede colture diversificate, l'impiego ridotto della chimica e dei pesticidi, la costante riduzione del

consumo di petrolio, la commercializzazione dei prodotti tramite contatti diretti con i consumatori;

2. L'agricoltura di dimensione contadina contribuisce inoltre alla difesa della campagna, delle zone montane altrimenti abbandonate, al mantenimento 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 la possibilità di trasformare e lavorare limitati quantitativi di prodotti attraverso un quadro normativo uniforme e semplificato;

Approva la presente legge

Art. 1 Obiettivi

1. Al fine di sostenere e preservare le piccole produzioni agricole locali, la presente legge detta disposizioni dirette ad agevolare la trasformazione e la lavorazione di piccoli quantitativi di prodotti agricoli destinati alla vendita e alla degustazione, che, per le loro caratteristiche o per la limitatezza della produzione, non si prestano ad una lavorazione industriale.
2. Le attività di cui al comma 1 sono svolte in osservanza della normativa in materia di igiene e sicurezza degli alimenti e, in particolare, nel rispetto del regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare, del regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari e del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia d'igiene per gli alimenti di origine animale.
3. Per piccoli quantitativi di prodotti agricoli si intendono quelli individuati dal regolamento di cui all'articolo 8.

Art. 2 Destinatari

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

Art. 3
Avvio dell'attività

1. Le attività di trasformazione e lavorazione sono soggette a segnalazione certificata di inizio attività (SCIA) da presentare allo sportello unico delle attività produttive (SUAP) del comune territorialmente competente.

Art. 4
Prodotti

1. E' consentita la trasformazione e la lavorazione dei prodotti di esclusiva produzione aziendale compresi nelle seguenti tipologie:
 - a) confetture e conserve di ogni genere;
 - b) cereali e legumi;
 - c) erbe officinali, spontanee e selvatiche, castagne, funghi e zafferano;
 - d) formaggi e salumi;
 - e) miele;
 - f) vino;
 - g) olio di oliva;
 - h) carni provenienti da pollame, lagomorfi e piccola selvaggina allevata;
2. Sono ammessi prodotti extra aziendali tradizionalmente usati a fini conservativi: sale, zucchero, olio, aceto e similari.

Art. 5
Requisiti edilizi ed igienici dei locali

1. Le attività di lavorazione e trasformazione sono svolte dai soggetti di cui all'articolo 2 presso i locali della propria azienda o abitazione.
2. I requisiti edilizi dei locali destinati alle trasformazioni e lavorazioni sono quelli previsti per le case di civile abitazione del comune in cui ha sede l'impresa. Sono possibili deroghe per le superfici finestrate, se presente un altro adeguato tipo di sistema di ricambio d'aria.
3. I requisiti igienici 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 e può essere collocato anche in una zona residenziale.
5. Per le lavorazioni e le trasformazioni delle tipologie di prodotti di cui all' articolo 4, comma 1, lettere a), b), c), d), e), f) e g), 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.

6. I locali adibiti alle attività di trasformazione e lavorazione sono soggetti a notifica all'azienda unità sanitaria locale territorialmente competente, la quale esercita attività di vigilanza e controllo.

Art. 6 Locale polifunzionale

1. Per lo svolgimento delle diverse fasi di lavorazione di ciascuno dei prodotti indicati 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.
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 trasformazione e lavorazione di cui alla presente legge sono tenuti all'autocontrollo secondo le modalità previste dai regolamenti (CE) 852/2004 e 853/2004.

Art. 8 Regolamento di attuazione

1. Con il regolamento di attuazione della presente legge sono definiti, in particolare:
 - a) per ciascuna tipologia di prodotti di cui all'articolo 4, comma 1, la misura dei piccoli quantitativi di prodotti ai quali si applica la normativa semplificata di cui alla presente legge;
 - b) i requisiti igienico-sanitari relativi alla trasformazione ed alla lavorazione, 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.

Relazione illustrativa

Disposizioni per la trasformazione e la lavorazione di piccoli quantitativi di prodotti agricoli

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.

Con la presente proposta di legge ci 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 di trasformare e lavorare piccoli quantitativi di prodotti da destinare alla vendita ed alla degustazione mediante una normativa semplificata e finalizzata ad agevolare tali attività.

A tal fine la proposta di legge definisce: quali sono i destinatari degli interventi; le tipologie dei prodotti sui quali è consentita tale attività di trasformazione e lavorazione; le modalità per l'avvio dell'attività; i requisiti edilizi ed igienici dei locali da utilizzare per tali attività, da specificarsi ulteriormente con apposito regolamento.

Di seguito si riporta nel dettaglio il contenuto di ciascun articolo.

Articolato

L'articolo 1 fissa gli "Obiettivi" della proposta di legge, ovvero di sostenere e preservare le piccole produzioni agricole locali agevolando la trasformazione e lavorazione di piccoli quantitativi di prodotti agricoli destinati alla vendita e alla degustazione. Tali attività sono svolte in osservanza della normativa di igiene e sicurezza degli alimenti. Per la definizione dei piccoli quantitativi di prodotti agricoli si rimanda a specifico regolamento attuativo.

L'articolo 2 definisce i "Destinatari" della proposta di legge, ovvero gli imprenditori agricoli che svolgono le attività di trasformazione e lavorazione con la prevalenza del proprio lavoro e mediante l'apporto del lavoro dei propri familiari; coltivatori diretti; cooperative agricole che utilizzano esclusivamente il lavoro dei propri soci lavoratori.

L'articolo 3 disciplina l'avvio delle attività in oggetto, mediante una segnalazione certificata di inizio attività (SCIA) da presentare allo sportello unico attività produttive (SUAP) del comune territorialmente competente.

L'articolo 4 elenca le tipologie di prodotti di esclusiva produzione aziendale per i quali è consentita la trasformazione e la lavorazione, quali confetture e conserve di ogni genere; cereali e legumi; erbe officinali, spontanee e selvatiche, castagne, funghi e zafferano; formaggi e salumi; miele; vino; olio di oliva; carni provenienti da pollame, lagomorfi e piccola selvaggina allevata. Sono ammessi prodotti extra aziendali tradizionalmente usati a fini conservativi: sale, zucchero, olio, aceto e simili.

L'articolo 5 disciplina i requisiti edilizi ed igienici dei locali destinati alle trasformazioni ed alle lavorazioni, nel rispetto della normativa statale e regionale in materia di igiene e sicurezza degli alimenti ed in coerenza con gli obiettivi comunitari di flessibilità. I requisiti edilizi dei locali destinati alle trasformazioni e lavorazioni sono quelli previsti per le case di civile abitazione del comune in cui ha sede l'impresa. La legge prevede possibili deroghe per le superfici finestrate. I requisiti igienici dei locali e delle attrezzature sono specificati con il regolamento, pur nel rispetto della normativa statale e regionale in materia di igiene.

L'articolo 6 disciplina il locale polifunzionale prevedendo che per lo svolgimento delle diverse fasi di lavorazione di ciascuno dei prodotti indicati all'articolo 4 è consentito utilizzare uno stesso locale, subordinatamente al rispetto di determinate condizioni. Si prevede inoltre che le lavorazioni possono anche interessare prodotti agricoli diversi tra di loro purché siano 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.

L'articolo 7 stabilisce che i soggetti che svolgono le attività oggetto della presente proposta di legge sono tenuti all'autocontrollo secondo le modalità previste dalla normativa comunitaria.

L'articolo 8 introduce il regolamento di attuazione, da emanare entro novanta giorni dall'approvazione della legge stessa, che dovrà indicare la misura di riferimento dei piccoli quantitativi oggetto della proposta di legge, nonché i requisiti igienico-sanitari dei locali adibiti alla trasformazione ed alla lavorazione dei prodotti.

Si specifica, infine, che la presente proposta di legge non comporta oneri aggiuntivi a carico del bilancio regionale.

