

Legge trasformazione prodotti agricoli

L.R. 11 giugno 2008, n. 8 (1)

Disposizioni per agevolare la trasformazione e la lavorazione di minimi quantitativi di prodotti agricoli.

Indice

Art. 1 (Obiettivi)

Art. 2 (Destinatari)

Art. 3 (Prodotti)

Art. 4 (Requisiti strutturali)

Art. 5 (Locale di produzione)

Art. 6 (Requisiti dei locali)

Allegato A

Art. 1 (Obiettivi)

1. Al fine di preservare particolari nicchie produttive, in linea con il comma 2, dell'art. 9 del D.Lgs. 26 maggio 1997, n. 155 relativo all'attuazione della direttiva 93/43/CEE e della direttiva 96/3/CE, concernenti l'igiene dei prodotti alimentari, la presente legge prevede requisiti e procedure semplificate per il confezionamento e la lavorazione di prodotti agricoli che, per le loro caratteristiche o per la limitatezza della produzione, non si prestano ad una lavorazione industriale.
2. Per il raggiungimento degli obiettivi di cui al comma 1, è stabilito un regime autorizzatorio specifico con la previsione dei requisiti strutturali dei locali adibiti alla produzione.

Art. 2 (Destinatari)

1. 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, che non dispongono di personale specificatamente addetto alla trasformazione e attuano lavorazioni stagionali.

Art. 3 (Prodotti)

1. E' consentita la lavorazione dei prodotti agricoli ed in modo particolare dei prodotti inseriti nell'Atlante dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Abruzzo provenienti in modo prevalente dal proprio fondo per il confezionamento dei sottoindicati prodotti:

(1) Pubblicata nel BURA 27 giugno 2008, n. 37.

- a) confetture e conserve di ogni genere;
- b) smielatura e confezionamento miele;
- c) erbe officinali, castagne, funghi e zafferano (2);
- d) lavorazione cereali e legumi;
- e) lavorazione dei formaggi e dei salumi inseriti nell'Atlante dei prodotti tradizionali della Regione Abruzzo;
- e bis) vino; (3)
- e ter) olio d'oliva; (4)
- e quater) carni provenienti da pollame, lagomorfi e piccola selvaggina allevata. (5)

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 per le superfici finestrate, se presente un altro 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 le produzioni minime, 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 della lavorazione si intendono:
 - a) deposito materie prime;
 - b) selezione;
 - c) mondatura;
 - d) cottura;
 - e) confezionamento;
 - f) deposito prodotto finito.

(2) Le parole "e zafferano" sono state inserite dall'[art. 2](#), comma 1, [L.R. 27 ottobre 2010, n. 45](#).

(3) Lettera aggiunta dall'[art. 2](#), comma 1, [L.R. 27 ottobre 2010, n. 45](#).

(4) Lettera aggiunta dall'[art. 2](#), comma 1, [L.R. 27 ottobre 2010, n. 45](#).

(5) Lettera aggiunta dall'[art. 2](#), comma 1, [L.R. 27 ottobre 2010, n. 45](#).

3. I locali adibiti alle attività di cui al comma 2 sono soggetti a 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 ad eliminare ogni possibile pericolo di contaminazione.
5. Le lavorazioni devono essere descritte, comunque, nel piano di autocontrollo Hazard Analysis and Critical Control Points HACCP, di cui all'art. 3 del D.Lgs. 155/1997 e successive modifiche.
6. Per le lavorazioni di produzioni minime di cui all'art. 3 possono fungere da laboratorio apposito locale polifunzionale o una cucina di civile abitazione, da considerare laboratorio polifunzionale, purché vengano adattati alle caratteristiche igienico-sanitarie prescritte per i laboratori, e le preparazioni siano effettuate in maniera distinta da altro uso degli stessi.

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".

Allegato A

A 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 una 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 necessitano di tale requisito.
2. I pavimenti devono essere lisci e lavabili. Se necessario per la potenzialità della struttura o la tipologia delle produzioni deve essere presente un sistema di griglie per l'allontanamento delle acque di lavorazione. 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 ed il soffitto stesso solo nelle aree dove avviene effettivamente la lavorazione.
3. Le porte devono essere in materiale liscio, lavabile, non assorbente e di colore tendente al chiaro; quelle che danno all'esterno devono essere protette dall'intrusione di vettori.
4. Le finestre devono essere dotate di adeguati infissi e, se apribili, devono essere munite di retine antiinsetti. In alternativa il titolare può predisporre

un altro sistema di eliminazione degli insetti, che deve essere approvato dalla competente autorità sanitaria.

B Deposito

1. In ogni struttura deve essere identificato un locale distinto da quello di lavorazione 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.
2. Ove la tipologia delle lavorazioni e le dimensioni della struttura lo permettono, 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.
3. 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.
4. 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 ed 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 vengano mantenute le normali condizioni di 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 ed invecchiamento di vini ed aceti possono derogare ai requisiti di microclima ed alle caratteristiche previste per pareti e pavimenti, riferiti ai locali di lavorazione. Nei locali di invecchiamento, sono ammessi anche pareti e pavimenti in pietra e mattoni, purché vengano mantenuti puliti ed igienicamente sani.

C Rifornimento idrico

1. Ogni struttura deve essere dotata di acqua potabile corrente calda e fredda e di una riserva idrica di capacità adeguata alla tipologia ed alla

quantità di prodotto lavorato.

2. Nel caso il laboratorio sia situato nel contesto di una struttura polifunzionale è sufficiente la presenza di una riserva comune.
3. Nel caso di assenza di acqua potabile corrente deve essere assicurata una fornitura idrica di eguale qualità con mezzi ritenuti idonei dalla competente autorità.

D Attrezzature

1. Il locale deve essere dotato di attrezzature adeguate e conformi alle norme sanitarie. Le attrezzature vanno relazionate alle diverse tipologie di lavorazione. Nel caso specifico più ricorrente che riguarda la lavorazione di frutta e ortaggi, debbono almeno essere presenti:
 - a) lavello con erogatore di acqua non manuale (fotocellula, pedale o a ginocchio) per il lavaggio dei prodotti; se del caso deve essere presente anche un lavello per il lavaggio delle mani;
 - b) piano di lavoro in materiale liscio, lavabile e disinfettabile;
 - c) utensili di lavorazione in materiale idoneo;
 - d) contenitore per rifiuti dotato di coperchio a chiusura automatica;
 - e) attrezzature per garantire l'adeguato trattamento dei prodotti;
 - f) scaffalature per il deposito dei prodotti;
 - g) mobili chiusi per riporre le attrezzature;
 - h) cappa aspirante di adeguata capacità (solo per le produzioni che la richiedono).

E Servizi Igienici

1. Ogni struttura deve disporre di 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. I servizi igienici devono avere almeno i seguenti requisiti:
 - a) pareti lisce, lavabili e disinfettabili fino ad almeno due metri di altezza;
 - b) pavimenti lisci, lavabili e disinfettabili;
 - c) un WC;
 - d) un lavabo con acqua corrente potabile calda e fredda dotato di erogatore non manuale (pedale, fotocellula o a ginocchio);
 - e) un erogatore di detergente idoneo;
 - f) sistema a perdere di asciugatura delle mani;
 - g) contenitore di rifiuti con chiusura automatica;
 - h) altezza di almeno m. 2,40;
 - i) ventilazione naturale o meccanica di adeguata portata.
3. E' possibile impiegare anche il bagno dell'abitazione del titolare purché sia adeguato alle caratteristiche sopra elencate.

F Scarichi liquidi

1. Tutti gli scarichi sia del laboratorio che dei servizi igienici devono essere collegati ad un adeguato sistema che assicuri il rapido allontanamento dei reflui senza creare problemi alle lavorazioni.
2. Gli scarichi devono confluire in fognatura (comunale, consortile, ecc.) e non necessitano di 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 successivamente tramite contratto con ditta autorizzata allo smaltimento o da adoperarsi in agricoltura come ammendante vegetale semplice.

G Lavorazioni particolari. Essiccazione erbe officinali, ortaggi e frutta.

1. L'essiccazione delle erbe officinali può essere attuata secondo le metodiche tradizionali in locali ombreggiati ed arieggiati (tettoie, rimesse e magazzini agricoli), oppure in appositi forni o essicatori. In modo particolare, per quanto riguarda lo zafferano, si attuano le deroghe previste per i prodotti tradizionali dal 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 essicatori. 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 essicatori. L'attività dell'acqua deve essere comunque inferiore a aw 0,93.