



**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'»



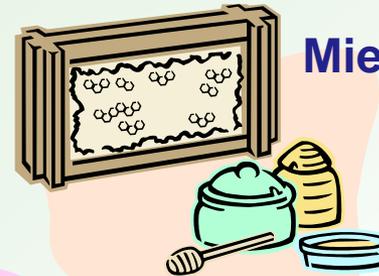
**10.000 (50 UBE)**  
**polli, conigli**  
o esemplari di  
piccola selvaggina  
allevata/anno



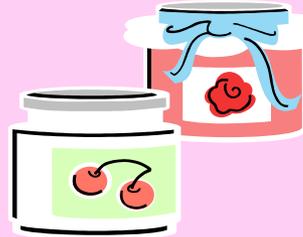
**Kg 50 carne**  
**bovina, ovina,**  
**caprina, suina,**  
grossa selvaggina  
allevata/settimana.



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



**Miele** prodotto fino a  
**20 alveari.**



**Conserven, 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**

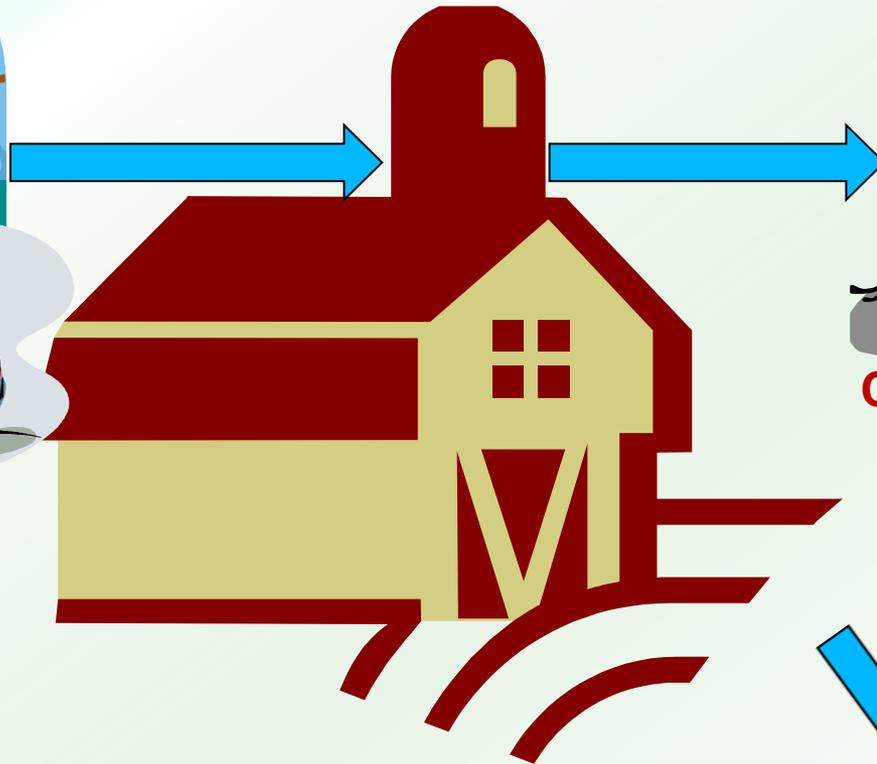
**Facilita: le attività di  
trasformazione successive alla  
produzione primaria**



# 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:

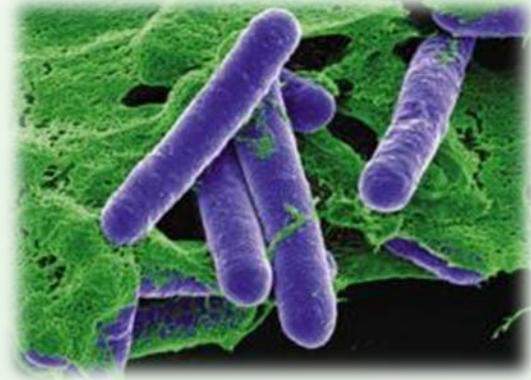
-assenza di impiego di personale dipendente

-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/m<sup>3</sup>** 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!**

