



*Seed savers per la salvaguardia della biodiversità rurale e la difesa dell'agricoltura contadina*

---

**PROPOSTA DI LEGGE REGIONALE**  
**CONSIGLIO REGIONALE MARCHE**  
**PROPOSTA DI LEGGE REGIONALE**

**“Disposizioni per la lavorazione, trasformazione e vendita di limitati quantitativi di prodotti agricoli nell’ambito della filiera corta e produzione locale”**

Proposta di Legge Regionale

COGNOME Nome (P<sup>a</sup> letterario) BRESCO Marcello

COGNOME Nome

COGNOME Nome

Torino, 13 agosto 2017

**PROPOSTA DI LEGGE REGIONALE**

**“DISPOSIZIONI PER LA LAVORAZIONE, TRASFORMAZIONE E  
VENDITA DI LIMITATI QUANTITATIVI DI PRODOTTI AGRICOLI  
NELL'AMBITO DELLA FILIERA CORTA E PRODUZIONE LOCALE”**

Presentata dai Consiglieri regionali:

COGNOME Nome (1° firmatario) BRESSO Mercedes

COGNOME Nome

COGNOME Nome

Torino, 13 agosto 2012

## RELAZIONE ILLUSTRATIVA

(ai sensi dell'art. 82 del Regolamento Interno del Consiglio Regionale)

### Premessa

Il riconoscimento dell'esistenza di una pluralità di territori e realtà sociali, che a loro volta producono una pluralità di sistemi agricoli e di modelli produttivi, impone l'esigenza di superare il modello unico produttivo regolato da un unico impianto normativo generale, per favorire lo sviluppo delle piccole aziende agricole, parte di un'agricoltura di territorio, multifunzionale e contadina.

La buona sopravvivenza di un sistema produttivo locale, caratterizzato da piccoli produttori, deve essere garantita non più attraverso deroghe alla normativa vigente, ma con l'emanazione di norme specifiche e adeguate a tali realtà che sappiano coniugare le esigenze di tutela dei consumatori, con la definizione di chiari criteri minimi, e nello stesso tempo sostenere lo sviluppo di modelli plurali locali nell'ambito della cosiddetta "filiera corta".

La presente legge si propone pertanto i seguenti **obiettivi**:

- sostenere le piccole produzioni in ambito locale
- fissare requisiti e procedure semplificate, coerenti con gli obiettivi di flessibilità dei Regolamenti Comunitari, ( Reg. CE 852/2004 e 853/2004) vincolanti per gli Stati nazionali
- definire un regime autorizzatorio specifico per le piccole aziende contadine

I **destinatari** sono le aziende agricole, gli agricoltori singoli e le loro famiglie, nonché le cooperative sostenute esclusivamente dal lavoro dei propri soci lavoratori, che trasformano per la vendita o la degustazione, i propri prodotti, senza l'utilizzo di personale esterno.

Il **campo di applicazione** riguarda i prodotti elencati nell'art. 3 della Proposta di Legge, che soddisfano le condizioni elencate nell'Allegato "A" sia sotto il profilo quantitativo, sia sotto l'aspetto strutturale e igienico sanitario.

L'art. 8 dispone l'obbligo per i piccoli produttori, a cui è affidata la **responsabilità** del processo produttivo, dell'autocontrollo, e per gli enti pubblici preposti la funzione di **vigilanza** e dell'intervento, in casi specifici, per la tutela della salute dei consumatori. Nei confronti dei primi sorge l'obbligo della partecipazione a **corsi di formazione** in materia qualora siano organizzati dalle istituzioni pubbliche, che possono avvalersi, in alternativa, di altre modalità formative quali opuscoli, schede o DVD).



**SCHEDA RELAZIONE TECNICO-FINANZIARIA**  
(ai sensi dell'art. 69 Statuto, art.26, c. 2 l.r. 11 aprile 2001, n. 7)

ASPETTI GENERALI DELLA PDL N. \_\_\_\_ TITOLO :

“DISPOSIZIONI PER LA LAVORAZIONE, TRASFORMAZIONE E VENDITA DI LIMITATI QUANTITATIVI DI PRODOTTI AGRICOLI NELL'AMBITO DELLA FILIERA CORTA E PRODUZIONE LOCALE”

1) **finalità della legge in termini finanziari: nuove entrate/spese**

– la proposta di legge non comporta la previsione di nuove entrate e di nuove spese.

2) criteri e modalità:

a) finanziamento della spesa

- non comportando nuove spese, non sorge la necessità di nuovo finanziamento

b) nuove entrate

-non comportando la riscossione di entrate, non sorge la necessità di nuove previsioni di entrata

3) riferimenti a disposizioni europee/statali/regionali

- Regolamento CE 852/2004 e Regolamento CE 853/2004

RIFERIMENTI AL BILANCIO DI PREVISIONE PER L'ANNO FINANZIARIO 2012

1) ENTRATA

unità previsionale di base (UPB)      DB0902      (Risorse finanziarie Ragioneria)

stanziamento 2010      \_\_\_\_\_

titolo dell'entrata (I,II,III,IV,V,VI)\* \_\_\_\_\_

collegamento alla spesa      SI              NO

se SI a quale UPB      DB\_\_\_\_\_

CAPITOLO di spesa      \_\_\_\_\_

---

\*TITOLO I: entrate derivanti da tributi propri della Regione, dal gettito di tributi erariali o di quote di esso devolute alla Regione

TITOLO II: entrate derivanti da contributi e trasferimenti di parte corrente dell'Unione europea, dello Stato e di altri soggetti

TITOLO III: entrate extratributarie

TITOLO IV: entrate derivate da alienazioni, da trasformazione di capitale, da riscossione di crediti e da trasferimenti in conto capitale

TITOLO V: entrate derivanti da mutui, prestiti o altre operazioni creditizie

TITOLO VI: entrate per contabilità speciali

## 2) SPESA

unità previsionale di base (UPB) DB \_\_\_\_\_ denominazione \_\_\_\_\_

stanziamento                      COMPETENZA 2010 \_\_\_\_\_                      CASSA 2010 \_\_\_\_\_

titolo della spesa (I, II, III, IV)\*\* \_\_\_\_\_

denominazione della nuova spesa \_\_\_\_\_

destinatari della spesa \_\_\_\_\_

\*\*\*TITOLO I: spese correnti

TITOLO II: spese di investimenti

TITOLO III: spese per rimborso di mutui e prestiti

TITOLO IV: spese per partite di giro

## RIFERIMENTI AL BILANCIO PLURIENNALE PER GLI ANNI 2012-2014

### 1) ENTRATA

unità previsionale di base (UPB)                      DB0902                      (Risorse finanziarie Ragioneria)

titolo della entrata (I,II,III,IV,V,VI) \_\_\_\_\_

collegamento alla spesa SI                      NO

se SI, a quale UPB                      DB \_\_\_\_\_

CAPITOLO di spesa \_\_\_\_\_

### 2) SPESA

unità previsionale di base (UPB) DB \_\_\_\_\_ denominazione \_\_\_\_\_

stanziamento                      COMPETENZA 2011 \_\_\_\_\_                      COMPETENZA 2012 \_\_\_\_\_

titolo della spesa (I, II, III, IV) \_\_\_\_\_

denominazione della nuova spesa \_\_\_\_\_

destinatari della spesa \_\_\_\_\_

## COPERTURA FINANZIARIA

1) RIFERIMENTI GIURIDICI art. \_\_\_\_\_ comma \_\_\_\_\_

2) ANNO 2012

tipo di copertura:

a) UPB spesa corrente DB \_\_\_\_\_ importo competenza 2010 \_\_\_\_\_  
b) UPB spesa in c/capit. DB \_\_\_\_\_ importo competenza 2010 \_\_\_\_\_

tipologia di fondo

a) fondo speciale \_\_\_\_\_  
b) fondo di riserva \_\_\_\_\_  
c) altro \_\_\_\_\_

3) BIENNIO 2012-2014

tipo di copertura:

a) UPB spesa corrente DB \_\_\_\_\_ importo competenza 2011 \_\_\_\_\_ importo  
competenza 2012 \_\_\_\_\_

b) UPB spesa in c/capit. DB \_\_\_\_\_ importo competenza 2011 \_\_\_\_\_ importo  
competenza 2012 \_\_\_\_\_

c) rinvio a legge finanziaria nei casi previsti dalla legge 7/2001 (art. 30 l.r. 2/2003)

## ANALISI ECONOMICA

1) COSTI DIRETTI E INDIRETTI DELLA PDL

2) IN CASO DI ORGANISMI REGIONALI, SOCIETA' PARTECIPATE, ENTI STRUMENTALI  
NUOVI:

ARTICOLAZIONE DELLA STRUTTURA ORGANIZZATIVA

RAPPORTI CON L'ENTE REGIONE (tipologia finanziamenti, controlli sulla spesa ecc.)

ANALISI DEL CONTESTO SOCIO ECONOMICO

EFFETTI FINANZIARI SULL'ENTE REGIONE

3) ALTRI ELEMENTI  
\_\_\_\_\_



## **“ DISPOSIZIONI PER LA LAVORAZIONE, TRASFORMAZIONE E VENDITA DI LIMITATI QUANTITATIVI DI PRODOTTI AGRICOLI NELL'AMBITO DELLA FILIERA CORTA E PRODUZIONE LOCALE ”**

### **Art. 1 - Obiettivi**

1. Al fine di preservare e sostenere le piccole produzioni in ambito locale, la presente legge stabilisce requisiti e procedure semplificate, in coerenza con gli obiettivi di flessibilità contenuti nei Reg. CE 852/2004 e 853/2004, per la lavorazione e confezionamento di limitati quantitativi di prodotti agricoli di esclusiva produzione aziendale, finalizzati alla vendita diretta, nell'ambito del territorio regionale e province contermini a quella aziendale, ove sia vigente una equivalente normativa.
2. Per “vendita diretta” si intende la vendita in azienda o in locali di propria disponibilità, in mercati e fiere, presso dettaglianti, mense e ristoratori, nel limite territoriale stabilito.
3. Per il raggiungimento degli obiettivi di cui al comma 1, è stabilito un regime autorizzatorio specifico.

### **Art. 2 - Destinatari**

1. I 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, senza l'utilizzo di personale esterno. Sono comprese anche le forme cooperative, esclusivamente con il lavoro dei propri soci-lavoratori.

### **Art. 3 - Prodotti**

1. E' consentita la lavorazione dei prodotti agricoli e di allevamento, provenienti esclusivamente dalla lavorazione di propri prodotti agricoli primari, per la preparazione ed il confezionamento dei sotto indicati prodotti:
  - a) confetture e conserve di ogni genere
  - b) miele
  - c) erbe officinali, castagne e funghi
  - d) cereali e pane
  - e) legumi
  - f) latte e formaggi
  - g) uova
  - h) pesci, crostacei, gasteropodi e anfibi
  - i) salumi e carni
2. Sono ammessi prodotti extraziendali tradizionalmente usati a fini conservativi : sale, zucchero, olio, aceto e similari.

### **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 sulle superfici finestrate, se presente comunque un 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 produzioni limitate, 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 delle lavorazioni si intendono:
  - a) deposito materie prime
  - b) manipolazione e trasformazione
  - c) confezionamento
  - d) deposito prodotto finito
3. I locali adibiti alle attività di cui al comma 2 sono soggetti al 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 a eliminare possibili pericoli di contaminazione.
5. Per le lavorazioni di produzioni limitate indicate all'art. 3, con esclusione di quelle al punto i), possono fungere da laboratorio apposito locale polifunzionale o una cucina di civile abitazione, da considerare laboratorio polifunzionale, purché adattati alle caratteristiche igienico-sanitarie adeguate alle specifiche lavorazioni effettivamente svolte, e che esse siano effettuate in maniera distinta da altro uso degli stessi.
6. Per le lavorazioni di prodotti indicati al punto i), è previsto uno specifico locale ad essi destinato con dotazione di cella frigo.

#### **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".

#### **Art. 7 – Disposizioni particolari per la vendita**

1. Nell'ambito dei mercati contadini è ammesso l'esercizio delle attività di lavorazione di prodotti alimentari finalizzata alla somministrazione, nel rispetto delle buone pratiche igieniche e senza l'obbligo di specifica notifica
2. le uova vendute, anche su mercato locale, da agricoltori con non più di 50 galline ovaiole non devono essere stampigliate con il codice distintivo del produttore. Nel punto vendita sono indicati nome e indirizzo del produttore e il termine entro il quale è preferibile consumare le uova.
3. la vendita di carne fresca e di prodotti di carne fresca nei mercati contadini o in forma itinerante è ammessa solo se il prodotto è preconfezionato e conservato ad una temperatura adeguata.
4. Il latte fresco può essere venduto solo presso l'azienda agricola o in locali idonei con questa correlati e previa pastorizzazione o altro trattamento termico equivalente.



In alternativa il latte deve essere venduto con la consegna all'acquirente di un foglio informativo recante la dicitura "latte crudo non pastorizzato", o cartello visibile nel locale di vendita.

5. E' ammessa la consegna a domicilio del latte a richiesta del cliente. Non è ammessa la tentata vendita.

#### **Art. 8 - Autocontrollo**

1. Gli agricoltori sono soggetti all'obbligo dell'autocontrollo.
2. In attuazione delle finalità dei Reg. CE citati è affidata agli agricoltori la responsabilità del processo produttivo. In questo ambito compete ad essi la scelta e l'utilizzo di materiali e procedure. Essi sono tenuti a compilare un quaderno di buone pratiche igieniche nel quale siano descritte le operazioni attuate ed i materiali ritenuti idonei al fine di garantire la salubrità dei prodotti. Gli Enti Pubblici preposti sono tenuti alla vigilanza ed all'intervento in casi specifici, qualora venga dimostrato e documentato un reale rischio sanitario per la collettività.
3. Gli agricoltori sono tenuti a partecipare ad almeno un corso di formazione in materia, qualora sia promosso dall'Ente pubblico e attuato in ambito locale senza oneri per l'agricoltore. In alternativa l'Ente Pubblico può utilizzare altre modalità formative (opuscoli, schede, cd, DVD).

---

### **ALLEGATO "A"**

#### **A) Limiti quantitativi di produzione**

Vengono di seguito riportati i quantitativi massimi annuali di prodotti trasformabili nell'ambito delle finalità della presente normativa:

Produzioni vegetali	- 2000 kg.
Latte e formaggi	- 2000 kg.
Pesci, crostacei, gasteropodi e anfibi	- 1000 kg.
Avi-cunicoli	- 1000 capi
Ovicaprini	- 60 capi
Suini	- 30 capi
Bovini	- 6 capi

#### **B) 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.

### **C) 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 e 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.

### **D) Rifornamento 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.

### **E) 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 richiedano).

#### **F) 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 2,40 m.
  - 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.

#### **G) 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 di lavorazioni.
2. Gli scarichi devono confluire in fognatura (comunale, consortile, etc.) 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.

#### **H) 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 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 gratucci per evitare il



contatto con insetti, oppure in forni essicatori. L'attività dell'acqua deve essere comunque inferiore a aw 0,93.

#### **D) Macellazione e lavorazione delle carni**

##### **1. -Avicunicoli**

Va eseguita distintamente per specie in spazi idonei ed isolati all'interno dei locali di lavorazione di prodotti agricoli o in locali specifici, sempre che le loro dimensioni e le attrezzature di cui sono dotati siano rapportate all'entità della macellazione.

Se essa non avviene in locali specifici, le giornate nelle quali questa viene eseguita devono alternarsi con quelle dell'attività di lavorazione di prodotti agricoli. Dopo ciascun utilizzo i locali e le attrezzature devono essere adeguatamente lavati e disinfettati.

##### **2. Macellazione carni ovicaprine e suine.**

Possono essere effettuate presso:

° piccoli macelli a gestione associativa situati in ambito locale

Il macello può essere di tipo economico, fisso o mobile, di nuova costruzione o ricavato in locali già esistenti, di dimensioni adeguate alla macellazione per un numero non superiore a 5000 capi ovicaprini/anno.

Il locale di macellazione può essere unico con una ampiezza minima di metri quadri 25 con pareti lavabili e con annessa cella frigo adeguata alle esigenze.

L'evacuazione delle acque reflue non deve compromettere la sicurezza degli alimenti.

° locale aziendale ad uso stagionale per piccole quantità di animali ( 10-15 capi a volta) di età inferiore a 180 giorni. Vanno separati gli scarichi dal sangue.

##### **3. Lavorazione e trasformazione carni ovicaprine, suine e bovine**

E' possibile l'utilizzo di un unico locale che contempli il sezionamento e la trasformazione, alternando i giorni per lavorazioni diverse.

Le dimensioni devono essere rapportate ai quantitativi di carne lavorata.

Nelle strutture a gestione associata ,per quantitativi fino a kg. 200 di carne/settimana è utilizzabile una superficie di 10 metri quadri .

Nell'ambito della stessa azienda le eventuali lavorazioni di carni ovicaprine e bovine richiedono locali appositi e differenziati dalle altre lavorazioni.

Il laboratorio, aziendale o di filiera associativa, può essere ricavato in locali già esistenti da ristrutturare con possibilità di deroghe in riferimento alle altezze interne e luminosità.

Si rende necessaria l'installazione di una cella frigo a scomparti per la frollatura della carne e per la conservazione e stagionatura dei prodotti, essa può trovarsi all'interno del laboratorio o in altro locale funzionalmente adeguato.

##### **4. Locali di vendita**

I locali adibiti alla vendita diretta dei prodotti agricoli alimentari della presente normativa, devono avere dimensioni, superfici ed essere attrezzati in misura adeguata alla tipologia e quantità dei prodotti destinati alla vendita.

La vendita dei prodotti può avvenire anche nei locali di lavorazione, a condizione che venga eseguito in uno spazio delimitato e separato dalla zona di produzione, in quest'ultima non è permesso l'accesso agli acquirenti.

La presente legge regionale sarà pubblicata nel "Bollettino Ufficiale della Regione".



E' fatto obbligo a chiunque spetti di osservarla e di farla osservare come legge della Regione Piemonte.