

**Proposta di legge d'iniziativa Consigliere Franco SERGIO recante:**

*“Disposizioni per agevolare l'uso dei locali di stagionatura tradizionali. – Modifiche ed integrazioni alla legge regionale 23 febbraio 2004, n. 5 (Norme per l'individuazione dei prodotti a base di latte ritenuti storici e/o tradizionalmente fabbricati.)”*

## RELAZIONE ILLUSTRATIVA

La presente proposta di legge reca norme di modifica delle disposizioni regionali che individuano i prodotti a base di latte storicamente riconosciuti oppure fabbricati con metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura che risultano consolidate nel tempo.

Diversi operatori del settore si sono prefissati di poter recuperare e utilizzare l'antica e tradizionale stagionatura dei formaggi nelle cavità naturali o mura domestiche con pareti geologicamente naturali, affinché questa antica eredità culturale tramandataci non vada del tutto perduta. Già molte Regioni italiane hanno emanato dei provvedimenti di deroga sul loro utilizzo.

Vista la legge regionale n. 5/2004, recante norme per l'individuazione dei prodotti a base di latte ritenuti storici e/o tradizionalmente fabbricati e che, consente di fatto, in seguito a regolare autorizzazione rilasciata dall'Autorità Sanitaria Locale competente per territorio, la produzione e la vendita dei prodotti individuati in deroga, ai sensi delle direttive n. 92/46/CEE e n. 92/47/CEE, recepite dal DPR 54/97; rilevato che il vigente articolo 2 testualmente recita: *“I prodotti a base di latte individuati e riportati nei trentacinque allegati elenchi che fanno parte integrante della presente legge, sono riconosciuti prodotti storici fabbricati a partire da latte crudo prodotto rigorosamente sul territorio regionale, con attrezzature e metodologie tradizionali, nonché stagionati in locali particolari”*; considerato che dal tenore del precitato articolo 2 potrebbero sorgere dubbi circa la giusta interpretazione da dare alla locuzione *“locali particolari”*, si ritiene opportuno, al fine di diradare i dubbi che gli operatori del settore potrebbero incontrare per quanto sin qui premesso e considerato, apportare modifiche ed integrazioni alla legge *de qua*. Tali integrazioni, introducendo la locuzione *“pareti geologicamente naturali”* tra le caratteristiche proprie dei locali in cui può avvenire la procedura di stagionatura, consente l'uso sia delle cavità naturali (grotte), che artificiali di origine storica (grotte, fosse-silos storiche scavate a mano nella roccia di arenaria), nonché in giare di terracotta (dolum).

Tale intervento emendativo, la cui legittimità trova fondamento nel Reg. CE 2074/05, potrebbe dar luogo a nuove opportunità di crescita per i piccoli produttori e le PMI della filiera formaggi.

Il testo di legge si compone di tre articoli. L'articolo 1 opera una novella all'articolo 2 della l.r 5/2004 in cui, con l'aggiunta del comma 2, si introduce la disposizione che qualifica quali locali di stagionatura le pareti geologicamente naturali, consentendo l'uso sia delle cavità naturali (grotte), che artificiali di origine storica (grotte, fosse-silos storiche scavate a mano nella roccia di arenaria), nonché in giare di terracotta (dolum). Infine, l'articolo 2 contiene la clausola di neutralità finanziaria e l'art. 3 la formula d'urgenza dell'entrata in vigore.

Consiglio Regionale della Calabria

PROTOCOLLO GENERALE

Prot. n. 31089 del 20.07.2017Classificazione..... 02.05.....

## RELAZIONE TECNICO — FINANZIARIA

---

La presente proposta è caratterizzata dalla neutralità sotto il profilo economico finanziario poiché contiene disposizioni di natura ordinamentale, come illustrato nella relazione introduttiva della proposta di legge.

Si allega alla presente proposta di legge il quadro di riepilogo dell'analisi economico finanziaria.

### **Quadro di riepilogo analisi economico finanziaria**

*(allegato a margine della relazione tecnico finanziaria art. 39 Statuto Regione Calabria)*

**Titolo:** Proposta di legge n. \_\_/10<sup>^</sup> recante: “Disposizioni per agevolare l’uso dei locali di stagionatura tradizionali. – Modifiche ed integrazioni alla legge regionale 23 febbraio 2004, n. 5 (Norme per l'individuazione dei prodotti a base di latte ritenuti storici e/o tradizionalmente fabbricati.)”.

La Proposta di legge emarginata nel titolo, come comprovato nella relazione illustrativa e tecnico-finanziaria allegata, ha natura ordinamentale ed è neutrale dal punto di vista finanziario.

**Tab. 1 Oneri finanziari:**

Articolo	Descrizione spese	Tipologia I o C	Carattere temporale	Importo
1	Non comporta spese in quanto reca norme di carattere ordinamentale	//	//	//

In merito ai criteri di quantificazione degli oneri finanziari non vanno esplicitati atteso che alla presente proposta non corrisponde spesa.

Copertura finanziaria: la proposta non necessita di copertura finanziaria.

**Tab. 2 Copertura finanziaria:**

Programma/Capitolo	Anno 2017	Anno 2018	Anno 2019
//	//	//	//
<b>Totale</b>	//	//	//

Art. 1

*(Modifiche ed integrazioni alla l.r. 5/2004)*

1. Dopo il comma 1 dell'articolo 2 della legge regionale 23 febbraio 2004, n. 5 (Norme per l'individuazione dei prodotti a base di latte ritenuti storici e/o tradizionalmente fabbricati.) è aggiunto il seguente comma:

“2. I locali di cui al comma 1 possono avere:

- a) pareti geologicamente naturali;
- b) muri, pavimenti, soffitti e porte non lisci, non impermeabili, non resistenti, senza rivestimento chiaro o non composti di materiale inalterabile;
- c) dispositivi e utensili di lavoro destinati ad entrare a contatto diretto con le materie prime e i prodotti in materiale non resistente alla corrosione, non facili da lavare e disinfettare (assi di legno e attrezzature tradizionali).”.

Art. 2

*(Clausola di neutralità finanziaria)*

1. Dall'attuazione della presente legge non derivano nuovi o maggiori oneri a carico del bilancio regionale.

Art. 3

*(Entrata in vigore)*

1. La presente legge entra in vigore il giorno successivo a quello della sua pubblicazione nel Bollettino Ufficiale telematico della Regione Calabria.

*Reggio Calabria, 20 luglio 2017*

*f.to Franco SERGIO*