

Testo a fronte



**Legge regionale 25 gennaio 2019 n. 4**

Norme per la lavorazione, trasformazione e confezionamento dei prodotti agricoli di esclusiva provenienza aziendale da destinare alla vendita diretta

**Legge regionale 25 gennaio 2019 n. 4 come modificata  
dalla proposta di legge n. 429/10<sup>^</sup>**

<p align="center"><b>Legge regionale 25 gennaio 2009 n. 4</b></p> <p>Norme per la lavorazione, trasformazione e confezionamento dei prodotti agricoli di esclusiva provenienza aziendale da destinare alla vendita diretta</p>	<p align="center"><b>Legge regionale 25 gennaio 2009 n. 4 come modificata dalla proposta di legge n. 429/10<sup>^</sup></b></p>
<p align="center"><b>Art. 1</b> (Obiettivi)</p> <p><del>1. La presente legge stabilisce requisiti e procedure semplificate, in coerenza con gli obiettivi di flessibilità contenuti nel regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari e nel regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene degli alimenti di origine animale, finalizzati a sostenere e preservare le piccole produzioni agricole e locali, ad agevolare la lavorazione, trasformazione e confezionamento dei prodotti agricoli di allevamento di esclusiva produzione aziendale destinati alle degustazioni effettuate presso l'azienda e alla vendita diretta al consumatore finale con le modalità previste dal decreto legislativo 18 maggio 2001, n. 228 (Orientamento e modernizzazione del settore agricolo, a norma dell'articolo 7 della L. 5 marzo 2001, n. 57).</del></p>	<p align="center"><b>Art. 1</b> (Obiettivi)</p> <p><b>1. Fatta salva la facoltà per gli imprenditori agricoli di svolgere la vendita diretta ai sensi dell'articolo 4 del decreto legislativo 18 maggio 2001, n. 228, la presente legge, in coerenza con gli obiettivi di flessibilità contenuti nel regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari e nel regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene degli alimenti di origine animale, è finalizzata a promuovere e sostenere la produzione, trasformazione e vendita delle piccole produzioni agricole e locali, come definite ai sensi dell'articolo 4, agevolandone la lavorazione, la trasformazione ed il confezionamento.</b></p>
<p align="center"><b>Art. 2</b> (Destinatari)</p> <p><del>1. I destinatari degli interventi previsti dalla presente legge sono:</del></p>	<p align="center"><b>Art. 2</b> (Destinatari)</p> <p><b>1. I destinatari degli interventi previsti dalla presente legge sono:</b></p>

<p>a) <del>gli imprenditori agricoli di cui all'articolo 2135 del codice civile;</del></p> <p>b) <del>i coltivatori diretti di cui all'articolo 2083 c.c.;</del></p> <p>c) <del>gli agricoltori iscritti alla Camera di commercio, industria e artigianato;</del></p> <p>d) <del>le cooperative agricole che utilizzano esclusivamente il lavoro e i prodotti dei propri soci lavoratori;</del></p> <p>e) <del>le reti d'impresa costituite esclusivamente dai soggetti di cui alle lettere a), b), c) e d).</del></p>	<p><b>a) gli imprenditori agricoli di cui all'articolo 2135 del codice civile;</b></p> <p><b>b) le cooperative agricole di cui all'articolo 1, comma 2, del decreto legislativo 18 maggio 2001, n. 228.</b></p>
<p style="text-align: center;"><b>Art. 3</b> <i>(Avvio dell'attività)</i></p> <p><del>1. Le attività di lavorazione, trasformazione e confezionamento dei prodotti di cui all'articolo 4, sono soggette a notifica sanitaria, da presentarsi ai competenti uffici dello sportello unico delle attività produttive (SUAP) del comune in cui ha sede legale l'impresa o presso gli uffici SUAP del comune ove ha sede operativa l'impresa.</del></p> <p><del>2. L'esercizio dell'attività di vendita diretta dei prodotti agricoli, da effettuare tramite segnalazione certificata di inizio attività (SCIA) da presentare al SUAP competente per territorio, si svolge nel rispetto della disciplina di cui all'articolo 4 del D.Lgs. 228/2001.</del></p>	<p style="text-align: center;"><b>Art. 3</b> <i>(Avvio dell'attività)</i></p> <p><b>1. Fatto salvo quanto previsto dall'articolo 1-bis del decreto legge 24 giugno 2014, n. 91, convertito con modificazioni dalla legge 11 agosto 2014, n. 116, le attività di lavorazione, trasformazione e confezionamento dei prodotti di cui all'articolo 4, sono soggette a notifica sanitaria, da presentarsi ai competenti uffici dello sportello unico delle attività produttive (SUAP) del comune in cui ha sede legale l'impresa o presso gli uffici SUAP del comune ove ha sede operativa l'impresa.</b></p> <p><b>2. L'esercizio dell'attività di vendita diretta dei prodotti agricoli di cui all'articolo 4, si svolge nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 4 del D.Lgs. 228/2001.</b></p>

<p>3. Nel caso in cui la tipologia di attività preveda anche l'allevamento, l'operatore del settore alimentare (OSA) che inizia una nuova attività, oltre a quanto previsto al comma 1, provvede alla registrazione nella anagrafe zootecnica presso la Banca dati nazionale.</p>	<p>3. Nel caso in cui la tipologia di attività preveda anche l'allevamento, l'operatore del settore alimentare (OSA) che inizia una nuova attività, oltre a quanto previsto al comma 1, provvede alla registrazione nella anagrafe zootecnica presso la Banca dati nazionale.</p>
<p style="text-align: center;"><b>Art. 4</b> <i>(Prodotti)</i></p> <p><del>1. Le attività di lavorazione, trasformazione e confezionamento riguardano prodotti agricoli di allevamento di esclusiva produzione aziendale.</del></p> <p><del>2. Sono ammessi prodotti extra aziendali, quali sale, zuccheri, olio, aceto esimilari, se tradizionalmente usati a fini conservativi.</del></p>	<p style="text-align: center;"><b>Art. 4</b> <i>(Piccole produzioni agricole e locali)</i></p> <p><b>1. Ai fini della presente legge, per piccole produzioni agricole e locali si intendono i prodotti agricoli di origine animale o vegetale primari o trasformati, destinati all'alimentazione umana, ottenuti presso un'azienda agricola, destinati, in piccole quantità in termini assoluti, alla degustazione e alla vendita diretta al consumatore finale nell'ambito della regione.</b></p>
<p style="text-align: center;"><b>Art. 5</b> <i>(Locali per la lavorazione e requisiti delle strutture)</i></p> <p>1. Le attività di cui all'<del>articolo 4, comma 1</del>, possono essere svolte presso i locali della propria azienda o abitazione.</p> <p>2. Le caratteristiche edilizie dei locali di cui al comma 1 rispettano quanto previsto dalla normativa per gli edifici a uso residenziale del comune in cui ha sede l'impresa anche tenuto conto delle particolari caratteristiche di ruralità degli edifici.</p> <p>3. La destinazione di un locale alle attività di cui all'<del>articolo 4, comma 1</del>, non determina la necessità di un cambiamento di destinazione d'uso dello stesso pur nel rispetto dell'attestazione di agibilità di cui al decreto del</p>	<p style="text-align: center;"><b>Art. 5</b> <i>(Locali per la lavorazione e requisiti delle strutture)</i></p> <p>1. Le attività di cui <b>all'articolo 3, comma 1</b>, possono essere svolte presso i locali della propria azienda o abitazione.</p> <p>2. Le caratteristiche edilizie dei locali di cui al comma 1 rispettano quanto previsto dalla normativa per gli edifici a uso residenziale del comune in cui ha sede l'impresa anche tenuto conto delle particolari caratteristiche di ruralità degli edifici.</p> <p>3. La destinazione di un locale alle attività di cui <b>alla presente legge</b>, non determina la necessità di un cambiamento di destinazione d'uso dello stesso pur nel rispetto dell'attestazione di agibilità di cui al decreto del</p>

<p>Presidente della Repubblica 6 giugno 2001, n. 380 (Testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia edilizia).</p> <p>4. Per attività inerenti <del>i prodotti</del> di cui all'articolo 4, può essere utilizzata la cucina di civile abitazione, purché dotata delle caratteristiche igienico-sanitarie prescritte dal regolamento di cui all'articolo 7 e purché le lavorazioni e trasformazioni avvengano in maniera distinta dall'uso ordinario del locale.</p> <p>5. I requisiti strutturali e igienico-sanitari dei locali e delle attrezzature sono specificati con il regolamento di cui all'articolo 7, nel rispetto della normativa statale e regionale in materia di igiene e sicurezza degli alimenti e in coerenza con gli obiettivi di flessibilità di cui al regolamento (CE) 852/2004 e al regolamento (CE) 853/2004. Trattandosi esclusivamente di produzione primaria, i requisiti sono quelli indicati dall'allegato I del regolamento (CE) 852/2004.</p>	<p>Presidente della Repubblica 6 giugno 2001, n. 380 (Testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia edilizia).</p> <p>4. Per attività inerenti <b>ai prodotti</b> di cui all'articolo 4, può essere utilizzata la cucina di civile abitazione, purché dotata delle caratteristiche igienico-sanitarie prescritte dal regolamento di cui all'articolo 7 e purché le lavorazioni e trasformazioni avvengano in maniera distinta dall'uso ordinario del locale.</p> <p>5. I requisiti strutturali e igienico-sanitari dei locali e delle attrezzature sono specificati con il regolamento di cui all'articolo 7, nel rispetto della normativa statale e regionale in materia di igiene e sicurezza degli alimenti e in coerenza con gli obiettivi di flessibilità di cui al regolamento (CE) 852/2004 e al regolamento (CE) 853/2004. Trattandosi esclusivamente di produzione primaria, i requisiti sono quelli indicati dall'allegato I del regolamento (CE) 852/2004.</p>
<p style="text-align: center;"><b>Art. 6</b> <i>(Condizioni di utilizzo del locale di lavorazione)</i></p> <p><del>1. Per lo svolgimento delle diverse fasi di lavorazione dei prodotti di cui all'articolo 4 è consentito utilizzare uno stesso locale, nel rispetto delle procedure di autocontrollo redatto nel rispetto delle linee guida di cui all'articolo 7, comma 1, lettera b) e, comunque, subordinatamente alla sussistenza delle seguenti condizioni:</del></p> <p><del>a) le attività siano effettuate in tempi diversi e intervallate da operazioni di pulizia e disinfezione, in modo da evitare pericoli per gli alimenti, con particolare</del></p>	<p style="text-align: center;"><b>Art. 6</b> <i>(Condizioni di utilizzo del locale di lavorazione)</i></p> <p><b>1. Per lo svolgimento delle diverse fasi di lavorazione dei prodotti di cui all'articolo 4 è consentito utilizzare uno stesso locale e le medesime attrezzature, nel rispetto delle procedure di autocontrollo redatte nel rispetto delle linee guida di cui all'articolo 7, comma 1, lettera b) e, comunque, in modo tale che le tempistiche e le modalità di preparazione e separazione degli alimenti rispettino le indicazioni sulle norme igienico-sanitarie.</b></p>

<p><del>riferimento alle contaminazioni crociate tra alimenti con diverso profilo microbiologico;</del></p> <p><del>b) le tempistiche e le modalità di preparazione e separazione degli alimenti rispettino le indicazioni sulle norme igienico-sanitarie.</del></p>	
<p style="text-align: center;"><b>Art. 7</b> <i>(Regolamento di attuazione e autocontrollo)</i></p> <p>1. La Giunta regionale, entro centottanta giorni dall'entrata in vigore della presente legge, emana:</p> <p><del>a) il regolamento di attuazione della presente legge, con cui sono definiti i requisiti strutturali e igienico-sanitari relativi alla lavorazione, trasformazione e confezionamento, nel rispetto di quanto previsto dal regolamento (CE) 178/2002, dal regolamento (CE) 852/2004 e dal regolamento (CE) 852/2004.</del></p> <p>b) le linee guida relative alle procedure di autocontrollo secondo le modalità previste dal regolamento (CE) 852/2004 e dal regolamento (CE) 852/2004.</p> <p>2. Il regolamento di attuazione e le procedure di autocontrollo sono redatti in conformità ai principi e agli orientamenti stabiliti dal Piano regionale integrato dei controlli, di cui al decreto del Commissario ad acta per</p>	<p style="text-align: center;"><b>Art. 7</b> <i>(Regolamento di attuazione e autocontrollo)</i></p> <p>1. La Giunta regionale, entro centottanta giorni dall'entrata in vigore della presente legge, emana:</p> <p><b>a) il regolamento di attuazione della presente legge, con cui sono definite le tipologie dei prodotti agricoli, anche trasformati, con l'indicazione dei relativi piccoli quantitativi in termini assoluti, che rientrano nella disciplina delle piccole produzioni agricole e locali di cui alla presente legge. Con il medesimo regolamento sono definiti i requisiti strutturali e igienico-sanitari relativi alla lavorazione, trasformazione e confezionamento, nel rispetto di quanto previsto dal regolamento (CE) 178/2002, dal regolamento (CE) 852/2004 e dal regolamento (CE) 852/2004.</b></p> <p>b) le linee guida relative alle procedure di autocontrollo secondo le modalità previste dal regolamento (CE) 852/2004 e dal regolamento (CE) 852/2004.</p> <p>2. Il regolamento di attuazione e le procedure di autocontrollo sono redatti in conformità ai principi e agli orientamenti stabiliti dal Piano regionale integrato dei controlli, di cui al decreto del Commissario ad acta per</p>

l'attuazione del Piano di rientro dal disavanzo sanitario della Regione Calabria n. 86 del 18 aprile 2018.

l'attuazione del Piano di rientro dal disavanzo sanitario della Regione Calabria n. 86 del 18 aprile 2018.