

---

Decreto del Presidente della Giunta regionale 24 luglio 2019, n. 46/R

**Regolamento di attuazione della legge regionale 21 marzo 2018, n. 12 (Disposizioni per la lavorazione, la trasformazione e il confezionamento dei prodotti agricoli di esclusiva provenienza aziendale).**

(Bollettino Ufficiale n. 36, parte prima, del 31.07.2019 )

INDICE

**PREAMBOLO**

Art. 1 Oggetto (articolo 8 della l.r. 12/2018)

Art. 2 Definizioni

Art. 3 Locali per le attività (articolo 8 della l.r. 12/2018)

Art. 4 Requisiti strutturali e igienico sanitari delle strutture e degli impianti per la lavorazione, la trasformazione e il confezionamento dei prodotti agricoli (articolo 8 della l.r. 12/2018)

Art. 5 Requisiti strutturali e igienico sanitari dei locali della civile abitazione, dei locali polifunzionali e di altri locali (articolo 8 della l.r. 12/2018)

Art. 6 Requisiti strutturali e igienico sanitari per il deposito di materie prime, semilavorati e prodotti finiti (articolo 8 della l.r. 12/2018)

Art. 7 Requisiti igienico sanitari dei lavoratori (articolo 8 della l.r. 12/2018)

Art. 8 Gestione dei rifiuti e dei sottoprodotti non destinati all'alimentazione (articolo 8 della l.r. 12/2018)

Art. 9 Requisiti delle attrezzature e materiali di pulizia e sanificazione delle strutture e degli impianti (articolo 8 della l.r. 12/2018)

Art. 10 Controllo ufficiale (articolo 8 della l.r. 12/2018)

II PRESIDENTE DELLA GIUNTA

EMANA

il seguente regolamento

**PREAMBOLO**

Visto l'articolo 117, comma sesto della Costituzione;

Visto l'articolo 42 dello Statuto;

Vista la legge regionale 21 marzo 2018, n. 12 (Disposizioni per la lavorazione, la trasformazione e il confezionamento dei prodotti agricoli di esclusiva provenienza aziendale) e in particolare l'articolo 8;

Visto il regolamento (CE) n. 852/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;

Visto il 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;

Vista la Guida all'attuazione di alcune disposizioni del regolamento (CE) n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari emanata dalla Commissione europea il 18 giugno 2012;

Visto il parere del Comitato di direzione espresso nella seduta del 4 aprile 2019;

Visto il parere della competente struttura di cui all'articolo 17, comma 4, del regolamento

---

interno della Giunta regionale 19 luglio 2016, n. 5;

Vista la preliminare deliberazione della Giunta regionale del 20 maggio 2019, n. 671 (Regolamento di attuazione della legge regionale 21 maggio 2018, n. 12 “Disposizioni per la lavorazione, la trasformazione e il confezionamento dei prodotti agricoli di esclusiva provenienza aziendale”. Approvazione ai fini dell’espressione del parere ai sensi dell’articolo 42 dello Statuto);

Visto il parere favorevole, con osservazioni, espresso dalla terza Commissione consiliare nella seduta del 19 giugno 2019;

Visto l’ulteriore parere della competente struttura di cui all’articolo 17, comma 4, del regolamento interno della Giunta regionale 19 luglio 2016, n. 5;

Vista la deliberazione della Giunta regionale 15 luglio 2019, n. 921.

Considerato quanto segue:

1. in attuazione dell’articolo 8 della legge regionale 21 marzo 2018, n. 12 (Disposizioni per la lavorazione, la trasformazione e il confezionamento dei prodotti agricoli di esclusiva provenienza aziendale) il presente regolamento definisce i requisiti strutturali e igienico - sanitari relativi alla lavorazione, trasformazione e confezionamento dei prodotti agricoli di esclusiva provenienza aziendale, nel rispetto di quanto previsto dal regolamento (CE) 178/2002, dal regolamento (CE) 852/2004 e dal regolamento (CE) 853/2004;

2. il regolamento ha lo scopo di adottare criteri di flessibilità nella applicazione della normativa nazionale e comunitaria sull’igiene delle produzioni alimentari, in modo da consentire precise attività in determinati contesti rurali anche domestici strettamente connessi alla produzione primaria. Il tutto garantendo il raggiungimento degli obiettivi della suddetta normativa, primi tra tutti la tutela della salute dei consumatori e il rispetto dell’ambiente;

3. di recepire nella sostanza le osservazioni di cui al citato parere espresso dalla terza Commissione consiliare nella seduta 19 giugno 2019 e di apportare al testo del regolamento le modifiche richieste.

Si approva il presente regolamento:

#### *Art. 1*

##### *Oggetto (articolo 8 della l.r. 12/2018)*

1. Il presente regolamento contiene la disciplina di attuazione dell’articolo 8 della legge regionale 21 marzo 2018, n. 12 (Disposizioni per la lavorazione, la trasformazione e il confezionamento dei prodotti agricoli di esclusiva provenienza aziendale), di seguito denominata legge regionale e in particolare definisce i requisiti strutturali impiantistici e igienico sanitari per le attività di lavorazione, di trasformazione e di confezionamento dei prodotti agricoli di esclusiva provenienza aziendale, destinati alla degustazione e alla vendita diretta al consumatore finale presso l’azienda o sul mercato locale anche ambulante, nella provincia e province contermini, comprese le attività di vendita di cui all’articolo 4, commi 8 bis e 8 ter del 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).

#### *Art. 2*

##### *Definizioni*

1. Ferme restando le definizioni degli articoli 2 e 3 del 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 e dell’articolo 2 del regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull’igiene dei prodotti alimentari, ai fini del presente regolamento si definisce:

a) impresa alimentare: il soggetto di cui all’articolo 2 della legge regionale che svolge attività di cui

- 
- all'articolo 3 della legge regionale;
- b) stabilimento: l'unità locale, luogo e sede operativa, nella quale viene esercitata l'attività di cui all'articolo 3 della legge regionale;
  - c) contaminazione: la presenza o l'introduzione di un pericolo;
  - d) rifiuti: i rifiuti definiti e disciplinati dal decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152 (Norme in materia ambientale);
  - e) sottoprodotti non destinati all'alimentazione umana: i sottoprodotti di cui al regolamento (CE) n. 1069/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 ottobre 2009, recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano;
  - f) locali polifunzionali: i locali di cui all'articolo 6 della legge regionale in cui le attività di lavorazione di diversa tipologia possono essere effettuate secondo i criteri del presente regolamento, identificati come tali nella planimetria dello stabilimento da conservare presso lo stabilimento stesso;
  - g) locali della civile abitazione: la cucina, la dispensa, ogni altro locale adibito alla trasformazione o preparazione degli alimenti riportati e identificati nella planimetria catastale;
  - h) acqua potabile: l'acqua rispondente ai requisiti minimi fissati dal decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31 (Attuazione della direttiva 98/83/CE relativa alla qualità delle acque destinate al consumo umano);
  - i) acqua pulita: l'acqua, anche di mare, che non contiene microrganismi, sostanze nocive in quantità tali da incidere direttamente o indirettamente sulla qualità sanitaria degli alimenti;
  - l) impianti: l'allestimento di strutture, macchinari, strumentazioni, necessarie alle attività svolte;
  - m) dispositivi: congegno, apparecchio, elemento utilizzato per compiere una determinata funzione;
  - n) presidi: prodotto o dispositivo che contiene una o più sostanze disinfettanti, germicide, battericide, fungicide, insetticide, topiche da usare contro i corrispondenti organismi nocivi.

#### Art. 3

##### *Locali per le attività (articolo 8 della l.r. 12/2018)*

1. Le attività di cui all'articolo 1 possono essere effettuate dall'impresa alimentare in:
  - a) locali polifunzionali di cui all'articolo 2, comma 1, lettera f);
  - b) locali della civile abitazione di cui all'articolo 2, comma 1, lettera g);
  - c) altri locali nella disponibilità dell'imprenditore agricolo.

#### Art. 4

##### *Requisiti strutturali e igienico sanitari delle strutture e degli impianti per la lavorazione, la trasformazione e il confezionamento dei prodotti agricoli (articolo 8 della l.r. 12/2018)*

1. Le strutture e gli impianti per le attività di lavorazione, di trasformazione e di confezionamento devono:
  - a) essere mantenuti in condizioni igieniche soddisfacenti attraverso pulizie e, ove necessario, sanificazioni di pavimenti, pareti, soffitti nei quali deve essere impedita la formazione di condense, ragnatele e materiali di sfaldamento, in particolare se in corrispondenza dei prodotti alimentari, e sottoposti a regolare manutenzione, il tutto riportato nel piano di autocontrollo;
  - b) risultare idonei a evitare il rischio di contaminazioni da parte degli animali domestici, degli animali allevati e degli animali infestanti;
  - c) essere utilizzati in modo tale da evitare rischi di contaminazioni crociate.
2. Le superfici in contatto con gli alimenti, anche semilavorati o materie prime, devono essere in buone condizioni, facili da pulire e sanificare; a tal fine si richiedono materiali lavabili, resistenti alla corrosione e non tossici, a meno che gli operatori non dimostrino che altri materiali utilizzati sono adatti allo scopo.
3. Sono utilizzabili materiali in legno nel rispetto delle linee guida approvate con la deliberazione della Giunta regionale 28 aprile 2014, n. 347 (Reg. CE 852/2004 - Reg. CE 853/2004 - Reg. CE 1935/2004 - Reg. CE 2023/2006 - D.G.R. 1114/2010 "Linee guida applicative del Reg. CE 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari; recepimento accordo sottoscritto in Conferenza Stato-Regioni del 20 aprile 2010". Approvazione linee guida sull'utilizzo di materiali in legno a contatto con gli alimenti).
4. Laddove le operazioni prevedono il lavaggio degli alimenti, occorre provvedere affinché esso possa essere effettuato in condizioni igieniche adeguate.
5. Deve essere disponibile un'adeguata erogazione di acqua potabile calda e fredda. E' fatta salva la possibilità di utilizzo di acqua pulita nel trattamento di pesce o molluschi bivalvi. Se si usa acqua pulita è necessario disporre di strutture e procedure adeguate per la fornitura, in modo da garantire che tale uso non rappresenti una fonte di contaminazione. Per i prodotti della pesca interi può essere usata acqua pulita; per i molluschi bivalvi, echinodermi, tunicati marini vivi può essere usata acqua di mare pulita; l'acqua pulita può essere usata anche per il lavaggio esterno. L'acqua pulita di mare può essere usata per trattare e lavare i prodotti della pesca, produrre ghiaccio destinato alla refrigerazione dei prodotti della

---

pesca e raffreddare rapidamente i crostacei e i molluschi dopo la loro cottura.

*Art. 5*

*Requisiti strutturali e igienico sanitari dei locali della civile abitazione, dei locali polifunzionali e di altri locali (articolo 8 della l.r. 12/2018)*

1. Per le attività di cui all'articolo 1 è possibile l'utilizzo della cucina della civile abitazione, purché sia provvista di impianti e di dispositivi rispondenti alle disposizioni del presente regolamento e al piano di autocontrollo, al fine evitare o contenere il pericolo di contaminazioni crociate in generale e in particolare con i prodotti e gli alimenti destinati all'uso domestico.

2. Nel locale polifunzionale possono essere allestiti uno o più spazi da destinare a cucina, con le caratteristiche di cui al comma 1.

3. E' possibile l'utilizzo di uno stesso locale, di stessi impianti, per attività di tipologia diversa. Le attività di cui all'articolo 1 possono avvenire contemporaneamente se gli spazi del locale consentono un'adeguata separazione delle lavorazioni, il personale adibito è diverso e vengono adottate procedure riportate nel piano di autocontrollo atte a prevenire le contaminazioni crociate.

4. Ove gli spazi, gli impianti, l'organizzazione e l'impiego degli addetti non consentono contemporaneamente attività di diversa tipologia o qualora si ritenga esista il pericolo di contaminazione crociata, le stesse devono avvenire in momenti diversi, previe preventive sanificazioni, secondo le procedure riportate nello piano di autocontrollo.

5. Gli impianti e gli strumenti utilizzati per le attività di lavorazione, di trasformazione e di confezionamento devono essere omologati ai sensi della legge 1° marzo 1968, n. 186 (Disposizioni concernenti la produzione di materiali, apparecchiature, macchinari, installazioni e impianti elettrici ed elettronici).

6. Qualora l'impresa alimentare disponga di strutture mobili adibite alle attività di cui all'articolo 4, comma 8 bis del d.lgs. 228/2001, i requisiti sono quelli previsti dalle disposizioni dell'allegato II, capitolo III del regolamento (CE) 852/2004 e dalla "Guida all'attuazione di alcune disposizioni del regolamento (CE) n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari", emanata dalla Commissione europea.

*Art. 6*

*Requisiti strutturali e igienico sanitari per il deposito di materie prime, semilavorati e prodotti finiti (articolo 8 della l.r. 12/2018)*

1. Le materie prime, i semilavorati e i prodotti finiti, sia in regime di temperatura controllata che ambientale, devono essere depositati e protetti in modo da evitare contaminazioni crociate, ove si ritiene esista tale pericolo, e devono essere sollevati rispetto al pavimento. Deve essere impedita la formazione di condense.

2. Devono essere disponibili appropriati impianti o attrezzature per mantenere e controllare adeguate condizioni di temperatura dei prodotti; a tal fine, possono essere utilizzati pozzetti frigo, frigo di tipologia domestica omologati ai sensi della l. 186/1968, purché utilizzati in via esclusiva.

*Art. 7*

*Requisiti igienico sanitari dei lavoratori (articolo 8 della l.r. 12/2018)*

1. Per le attività di cui all'articolo 1 i lavoratori, per mantenere un'adeguata igiene personale, devono avere a disposizione appropriate attrezzature e dispositivi quali:

- a) lavandini dotati di rubinetti, per acqua potabile calda e fredda, che riducano il pericolo di contaminazioni (preferibilmente con comandi non azionabili a mano quali leva azionabile a gomito, pedale, cellula fotoelettrica, etc.) e dispositivi o materiali a perdere per asciugarsi le mani;
- b) spogliatoio o area appositamente individuata con dispositivo per riporre gli indumenti da lavoro, separati dagli indumenti civili.
- c) servizi igienici, anche della civile abitazione, purché provvisti dei dispositivi di cui alla lettera a).

2. Il piano di autocontrollo deve prevedere la procedura per il corretto l'utilizzo al fine di prevenire o contenere il pericolo di contaminazioni.

3. Durante le lavorazioni i lavoratori devono indossare appositi e idonei capi di abbigliamento, tra cui copricapo, vestaglia o grembiule, se si dimostra sufficiente alla protezione degli alimenti dalla contaminazione degli abiti civili sottostanti, e apposite calzature ove ritenuto necessario. Non devono essere indossati monili, orologi o altri accessori.

*Art. 8*

*Gestione dei rifiuti e dei sottoprodotti non destinati all'alimentazione (articolo 8 della l.r. 12/2018)*

---

1. I rifiuti e i sottoprodotti non destinati all'alimentazione umana devono essere immessi in idonei contenitori, se necessario dotati di apertura a pedale. Devono essere rimossi al più presto dai locali in cui si trovano gli alimenti per evitare che si accumulino e possano costituire, direttamente o indirettamente, una fonte di contaminazione diretta o indiretta.

2. I contenitori per i rifiuti o i sottoprodotti non destinati all'alimentazione umana, utilizzati nei locali di lavorazione devono essere identificati in modo tale da evitare che il materiale in essi contenuto rientri equivocamente nel circuito alimentare.

3. Devono essere individuate specifiche aree per il deposito dei contenitori di cui al comma 1. Tali contenitori, in attesa della dismissione, devono essere mantenuti completamente chiusi.

4. I contenitori devono essere mantenuti in buono stato di pulizia e manutenzione.

#### *Art. 9*

#### *Requisiti delle attrezzature e materiali di pulizia e sanificazione delle strutture e degli impianti (articolo 8 della l.r. 12/2018)*

1. Le attrezzature, i materiali, i prodotti e i presidi per le pulizie e le sanificazioni delle strutture e degli impianti utilizzati per le attività di lavorazione, di trasformazione e di confezionamento, devono essere mantenuti in apposito locale o comunque opportunamente separati dalle altre attività e dal deposito dei prodotti, semilavorati e materie prime.

2. I prodotti e i presidi utilizzati per la pulizia, il lavaggio e la sanificazione di cui al comma 1, devono essere idoneamente identificati riguardo al contenuto, in modo da evitarne l'uso accidentale nelle attività di lavorazione, di trasformazione e di confezionamento degli alimenti e riposti in idonei dispositivi (armadietti, stipi dedicati, etc.).

#### *Art. 10*

#### *Controllo ufficiale (articolo 8 della l.r. 12/2018)*

1. Le attività di cui all'articolo 1 e i locali in cui vengono effettuate sono soggetti a controllo ufficiale ai sensi degli articoli 2, 3 e 5 del decreto del Presidente della Repubblica 26 marzo 1980, n. 327 (Regolamento di esecuzione della L. 30 aprile 1962, n. 283, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande) e del regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali.