

## ALLEGATO ALLA DELIBERA N. 441 DEL 2 MARZO 2018

# Regolamento per la disciplina e l'esercizio delle Piccole produzioni locali di prodotti a base di carne

- Art. 1 oggetto
- Art. 2 ambito di applicazione
- Art. 3 definizioni
- Art. 4 identificazione degli animali
- Art. 5 avvio dell'attività e autorizzazione
- Art. 6 requisiti dei locali per la lavorazione dei prodotti
- Art. 7 requisiti dei locali di maturazione
- Art. 8 requisiti dei locali di vendita
- Art. 9 disposizioni comuni in materia di igiene e trasporto
- Art. 10 disposizioni comuni in materia di acque
- Art. 11 etichettatura
- Art. 12 procedure di autocontrollo e controllo ufficiale

Allegato A

### **art. 1** oggetto

**1.** Il presente Regolamento, in base alle previsioni di cui all'articolo 13, comma 1, lettera d) del Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari, in combinato disposto con le previsioni di cui all'articolo 10, comma 1, lettera d) del 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, disciplina, ai sensi dell'articolo 8, commi 40 e 41, della legge regionale 29 dicembre 2010, n. 22 (Legge finanziaria 2011), i criteri e le modalità per la produzione, lavorazione, preparazione e vendita diretta al consumatore di piccoli quantitativi di prodotti a base di carne.

**2.** I prodotti a base di carne, di cui al comma 1, derivano da :

a) carni suine, sia trasformate che stagionate, ottenute dall'allevamento degli animali nella propria azienda;

b) carni di specie diverse da quelle di cui alle lettere a) e b), domestiche o selvatiche, allevate nella propria azienda per almeno 4 mesi e di ungulati selvatici abbattuti nell'ambito della provincia nella quale ha sede l'allevamento e nelle province contermini;

**3.** Le attività di cui al comma 1 sono definite piccole produzioni locali.

### **art. 2** ambito di applicazione

**1.** La disciplina delle piccole produzioni locali si applica agli imprenditori agricoli a titolo principale e non, che non svolgano, anche in forma partecipata, attività medesime soggette a registrazione o riconoscimento ai sensi delle disposizioni di cui al regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari e del 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.

**2.** L'attività di produzione, lavorazione, preparazione e vendita delle piccole produzioni locali di cui all'articolo 1, può essere realizzata esclusivamente dall'imprenditore agricolo, di cui al comma 1, nell'ambito della produzione primaria, di cui all'articolo 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.

**3.** I produttori primari possono svolgere attività di produzione, lavorazione, preparazione e vendita delle piccole produzioni locali anche in forma associata purché i quantitativi prodotti non superino i valori massimi di riferimento al presente regolamento;

**4.** L'attività di produzione, lavorazione, preparazione e vendita delle piccole produzioni locali deve rappresentare, di norma, per il produttore primario una integrazione al reddito e non l'attività principale della propria azienda.

**5.** La produzione primaria è svolta in terreni di pertinenza aziendale ubicati nella regione Friuli Venezia Giulia sulle superfici condotte: in proprietà, in affitto o altro titolo riscontrabile, se il proprietario è titolare del fascicolo aziendale SIAN le superfici utilizzate devono essere comprese in tale fascicolo.

**6.** I Servizi veterinari delle Aziende Sanitarie competenti per territorio effettuano le attività di controllo previste dal presente regolamento, in collaborazione, per i controlli di laboratorio, con l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie.

**7.** La Direzione centrale salute, integrazione sociosanitaria, politiche sociali e famiglia, in sinergia con la Direzione centrale risorse agricole, forestali e ittiche provvede al monitoraggio ed alla vigilanza sullo sviluppo delle attività concernenti le piccole produzioni locali.

## **art. 3** definizioni

**1.** Ai sensi del presente regolamento si intendono:

a) produzione primaria: tutte le fasi della produzione, dell'allevamento o della coltivazione dei prodotti primari, compresi il raccolto, la mungitura e la produzione zootecnica precedente la macellazione e comprese la caccia, la pesca e la raccolta di prodotti selvatici;

b) allevamento: struttura, registrata nella Banca Dati Nazionale, in cui sono allevati gli animali del produttore primario;

c) salumi di propria produzione: salumi ottenuti dalla lavorazione di un numero massimo annuale di quaranta suini, allevati dal produttore primario nella propria azienda per almeno quattro mesi. I suini devono essere macellati nel periodo da ottobre a febbraio presso stabilimenti riconosciuti ai sensi del regolamento (CE) 853/2004. E' consentito l'utilizzo di ingredienti e additivi necessari per la lavorazione del prodotto nel rispetto della tradizione (Allegato A);

d) prodotto di salumeria stagionato: salume stagionato per un periodo sufficiente a ridurre l'attività dell'acqua (Aw) a un valore inferiore o uguale a 0,92 ed una percentuale di sale sulla ricetta non inferiore al 2,5 per cento (Allegato A);

e) prodotto di salumeria fresco: il prodotto di salumeria che deve essere consumato previa cottura (Allegato A);

f) prodotti a base di carne: i prodotti trasformati risultanti dalla lavorazione di carne o dall'ulteriore preparazione di tali prodotti trasformati in modo tale che la superficie di taglio permette di constatare la scomparsa delle caratteristiche delle carni fresche (Allegato A);

## **art. 4** identificazione degli animali

**1.** Il produttore primario deve identificare, individualmente o in gruppo, gli animali destinati alla

produzione, lavorazione, preparazione e vendita dei prodotti di cui all'articolo 1 secondo i metodi che ne garantiscano l'efficacia.

2. Il Servizio veterinario dell'Azienda sanitaria territorialmente competente, all'atto del sopralluogo verifica che le procedure di identificazione degli animali adottate assicurino la rintracciabilità dal prodotto agli animali.

## **art. 5** avvio dell'attività e autorizzazione

1. Il produttore primario che intende avviare le attività di cui all'articolo 1 presenta all'Azienda sanitaria competente per territorio istanza di riconoscimento secondo quanto disposto dal decreto del Presidente della Regione 24 febbraio 2015, n.037/Pres. (Regolamento recante modalità per il riconoscimento degli stabilimenti che trattano prodotti di origine animale in attuazione del Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 relativo all'igiene per gli alimenti di origine animale, e in applicazione dell'articolo 38 della legge regionale 30 luglio 2009, n. 13 (Legge comunitaria 2008).

## **art. 6** requisiti dei locali per la lavorazione dei prodotti

1. La lavorazione dei prodotti di cui all'articolo 1 deve essere effettuata in locali specifici dotati dei pertinenti requisiti di cui al comma 2. I locali possono essere anche accessori all'abitazione purché non siano completamente interrati e siano naturalmente aerati ed adeguatamente illuminati.

2. I locali di cui al comma 1 e le attrezzature devono rispettare i seguenti requisiti:

- a) la superficie deve essere adeguata alla tipologia e alla quantità di prodotto lavorato;
- b) devono essere posti ad adeguata distanza dalla concimaia o dalle vasche deposito dei liquami e non devono essere direttamente comunicanti con i locali di allevamento;
- c) i pavimenti, le pareti e le porte devono essere mantenuti in buone condizioni facilmente lavabili e, ove necessario, disinfettabili, rivestiti di materiale resistente;
- d) i soffitti devono essere intonacati e tinteggiati, oppure essere in legno opportunamente verniciato;
- e) le acque di lavaggio devono, ove necessario, confluire in scarichi a sifone;
- f) deve essere presente un lavabo segnalato, fornito di acqua calda e fredda e dotato di comando non manuale (a pedale, a ginocchio, a gomito, a pulsante temporizzato o fotocellula), con distributore di sapone ed asciugamani a perdere;
- g) le superfici di lavoro devono essere facilmente lavabili e disinfettabili;
- h) tutti i macchinari e le attrezzature devono essere facilmente lavabili e disinfettabili;
- i) deve essere, ove necessario, garantito un adeguato sistema di sterilizzazione dei coltelli;
- j) devono essere presenti adeguate protezioni alle finestre contro insetti e altri animali nocivi;
- k) deve essere previsto un armadio o un locale per il deposito dei materiali di pulizia e disinfezione anche collocato all'interno all'abitazione purché di facile accesso;
- l) deve essere previsto un armadio chiuso per la sola conservazione degli ingredienti o degli additivi utilizzati nella preparazione dei prodotti alimentari;
- m) deve essere previsto un armadio per riporre i vestiti da lavoro che può essere collocato anche all'interno dell'abitazione del produttore primario;
- n) devono essere previsti, ove necessario, idonei mezzi di convogliamento o allontanamento di fumi, vapori e simili;
- o) devono essere previsti idonei contenitori con coperchio per i sottoprodotti di origine animale, i rifiuti alimentari e gli scarti di lavorazione che devono essere smaltiti secondo la

normativa vigente.

3. Il servizio igienico non deve comunicare direttamente con il locale di lavorazione.
4. E' consentita l'utilizzazione dei servizi igienici interni all'abitazione purché essi siano in prossimità del locale di lavorazione.
5. Lo stesso locale può essere adibito alla lavorazione di più prodotti, purché le lavorazioni di prodotti diversi avvengano in momenti diversi e a seguito di adeguata pulizia e disinfezione delle strutture e delle attrezzature.
6. Qualora il produttore primario utilizzi lo stesso locale per la lavorazione di più prodotti deve assicurare procedure idonee per evitare la contaminazione crociata.
7. Nei locali di cui al comma 1 devono essere inoltre presenti idonee attrezzature frigorifere per la conservazione di ingredienti, semilavorati e prodotti finiti deperibili.
8. E' ammesso l'uso di strumenti ed attrezzi in legno naturale purché in buono stato e puliti.

## **art. 7** requisiti dei locali di maturazione

1. I locali adibiti alla maturazione e stagionatura dei prodotti di cui all'articolo 1, qualora previsti, devono essere idonei e tenuti in buono stato di manutenzione e pulizia.
2. I locali di cui al comma 1 devono presentare i pavimenti, le pareti, i soffitti e le coperture e gli infissi facilmente pulibili.
3. Deve essere garantita la protezione dalla contaminazione e dall'ingresso di animali infestanti.
4. Qualora le superfici di appoggio che vengono a diretto contatto con i prodotti e le attrezzature utilizzate siano in legno, devono essere puliti e in buono stato.
5. E' consentito che le attività di cui al comma 1 siano eseguite anche in locali accessori all'abitazione, non esclusivamente dedicati, purché tali locali rispettino i requisiti di cui ai commi 2, 3 e 4.
6. I pavimenti della zona stagionatura, se in terra battuta, devono essere adeguatamente ricoperti di ghiaia con corridoi di servizio a pavimentazione piena.

## **art. 8** requisiti dei locali di vendita

1. I locali adibiti alla vendita diretta delle piccole produzioni locali di cui all'articolo 1 devono avere dimensioni ed attrezzature adeguate alla tipologia dei prodotti oggetto della vendita. I locali possono essere anche accessori all'abitazione con esclusione dei locali completamente interrati.
2. I locali di cui al comma 1 devono rispettare i seguenti requisiti:
  - a) devono essere posti ad adeguata distanza dalla concimaia o dalle vasche deposito dei liquami e non devono essere direttamente comunicanti con i locali di allevamento;
  - b) il pavimento, le pareti, i soffitti e le superfici a contatto con gli alimenti devono essere mantenuti in buone condizioni e essere facilmente lavabili e, se necessario, disinfettabili;
  - c) deve essere presente un lavabo segnalato, fornito di acqua calda e fredda e dotato di comando non manuale, a pedale, a ginocchio o fotocellula, con distributore di sapone ed asciugamani a perdere;
  - d) qualora le tipologie di prodotti lo richiedano, i locali devono avere attrezzature frigorifere in grado di mantenere una idonea temperatura di conservazione;
  - e) i locali devono avere adeguate protezioni alle finestre ed alle aperture comunicanti con l'esterno contro gli insetti ed altri animali nocivi;
  - f) le attrezzature devono essere di materiale idoneo, facilmente pulibili e disinfettabili;
  - g) i prodotti devono essere collocati in modo da evitare i rischi di contaminazione.
3. La vendita dei prodotti può avvenire anche nei locali di lavorazione, in aree o zone dedicate, purché non avvenga contestualmente alla lavorazione e vengano assicurate procedure idonee per

evitare la contaminazione crociata.

## **art. 9** disposizioni comuni in materia di igiene e trasporto

- 1.** Tutti i materiali e gli oggetti utilizzati nella lavorazione, nella preparazione, nel confezionamento e nella stagionatura dei prodotti devono essere idonei al contatto con gli alimenti, secondo la vigente normativa, mantenuti in buono stato, regolarmente lavati e disinfettati e conservati in apposito armadietto chiuso.
- 2.** Il personale addetto alla lavorazione, preparazione, trasformazione, confezionamento, trasporto e vendita dei prodotti alimentari deve mantenere uno standard elevato di pulizia personale, indossare indumenti adeguati e puliti.
- 3.** Il personale di cui al comma 2 deve frequentare uno specifico corso di formazione tenuto dalle Aziende Sanitarie alle buone pratiche di lavorazione delle materie prime da trasformare. Il personale di cui al comma 2 deve inoltre essere in regola con i requisiti previsti dalla legislazione di settore.
- 4.** Il trasporto delle carni e dei prodotti trasformati deve essere effettuato con mezzi o contenitori dedicati e idonei, isotermici o refrigerati a seconda della tipologia di prodotto, e registrati secondo quanto previsto dalla normativa vigente.
- 5.** E' consentito l'utilizzo di contenitori per alimenti, anche non isotermici, purché siano lavabili, disinfettabili esclusivamente per il trasporto delle carni provenienti dai macelli ed avviate immediatamente alla lavorazione.
- 6.** L'utilizzo dei contenitori di cui al comma 5 è consentita solo se la durata del trasporto è inferiore a due ore.

## **art. 10** disposizioni comuni in materia di acque

- 1.** Nei locali destinati alla lavorazione ed alla vendita dei prodotti di cui all'articolo 1 deve essere utilizzata acqua potabile.
- 2.** E' considerata idonea l'acqua dell'acquedotto pubblico.
- 3.** Nel caso di una fonte autonoma privata di approvvigionamento (pozzo, sorgente o acqua superficiale) è richiesta la verifica analitica della potabilità con cadenza almeno annuale. Solo per fonti nuove/pozzi di recente terebrazione è richiesto il giudizio di idoneità all'uso dell'acqua da parte dell'Azienda sanitaria competente per territorio.
- 4.** Le acque reflue devono essere smaltite in conformità alle disposizioni vigenti.

## **art. 11** etichettatura

- 1.** I prodotti di cui all'articolo 1 devono essere venduti nel rispetto delle vigenti norme concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari.

## **art. 12** procedure di autocontrollo e controllo ufficiale

- 1.** Il produttore primario deve provvedere alla conservazione della documentazione relativa ai prodotti ed alle registrazioni dalla fase di produzione alla fase di commercializzazione al fine di garantire la rintracciabilità delle produzioni ai sensi del Reg. (CE) 178/2002.
- 2.** Per la finalità di cui al comma 1 possono essere conservati anche i documenti commerciali e ogni altra documentazione già prevista dalla normativa vigente.
- 3.** Il produttore PPL è tenuto ad adottare e compilare debitamente il manuale di Buone Pratiche di Lavorazione, predisposto in conformità alla normativa comunitaria, nonché misure idonee a garantire il rispetto dei requisiti igienico sanitari in tutte le fasi delle attività di cui all'articolo 1.

**4.** Le attività di cui all'articolo 1 sono soggette alle procedure di controllo ufficiale ai sensi del regolamento (CE) n. 853/2004 del 29 aprile 2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, che stabilisce norme relative 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, ed alle disposizioni regionali in materia. Il controllo è effettuato dal personale dei Servizi veterinari delle Aziende Sanitarie.

## **PRODOTTI A BASE DI CARNE**

1. Il produttore primario deve procedere all'identificazione individuale o del gruppo degli animali da destinare alla produzione di Piccole Produzioni Locali (PPL). Il Servizio Veterinario competente, verificherà che le procedure adottate dal produttore garantiscano la rintracciabilità.
2. Possono essere destinati alla produzione di PPL un numero massimo di 40 suini (equivalenti a 8 UGB) allevati nella propria azienda per almeno 4 mesi.
3. I prodotti devono essere ottenuti prevalentemente con carni suine. È consentito l'utilizzo di carni di altre specie, domestiche o selvatiche, allevate nella propria azienda per almeno 4 mesi e di ungulati selvatici abbattuti nell'ambito della provincia nella quale ha sede l'allevamento e nelle province contermini e provenienti da strutture riconosciute ai sensi del Reg. CE 853/2004.
4. Il numero di animali destinabili complessivamente alla produzione di prodotti a base di carne PPL non deve superare le 8 UGB equivalenti. Nel caso di animali domestici 1 UGB equivale a: 1 bovino adulto, o 1 equide adulto, o 5 suini, o 10 ovi-caprini; per la selvaggina si considerano equivalenti a 1 UGB: 5 cinghiali, o 10 caprioli, o 10 camosci, o 3 daini, o 3 mufloni, o 2 cervi.
5. La quantità di capi suini che è possibile lavorare nella giornata è connessa all'ampiezza degli spazi disponibili, e viene riportata nel decreto di riconoscimento. I suini devono essere macellati nel periodo da ottobre a febbraio.
6. Gli animali devono essere macellati in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg CE n. 853/2004 e gli ungulati selvatici abbattuti transitare attraverso strutture riconosciute ai sensi del Reg CE 853/2004.
7. Il trasporto delle carni dal macello e/o dal centro di lavorazione selvaggina deve avvenire utilizzando appositi mezzi o contenitori dedicati, isotermici o refrigerati se necessario. È consentito l'uso di contenitori dedicati, anche non isotermici, purché lavabili, disinfettabili, nel caso di trasporto di durata inferiore a 2 ore delle carni da avviare immediatamente alla lavorazione.
8. Le lavorazioni devono essere svolte nei locali di cui all'articolo 6 del regolamento, con i requisiti igienico sanitari pertinenti
9. La ricetta dei salumi che possono essere consumati tal quali, senza cottura, deve prevedere un contenuto in sale (NaCl) non inferiore al 2,5% sul peso totale finito dell'impasto. Inoltre la vendita di tali prodotti può avvenire solo a seguito di un periodo di stagionatura sufficiente ad abbassare l' $a_w$  (attività dell'acqua) a un valore inferiore o uguale a 0,92. I prodotti che presentano un valore di  $a_w$  maggiore di 0,92 devono essere consumati previa accurata cottura con chiara indicazione in etichetta.
10. Nella lavorazione delle carni è consentito l'utilizzo di ingredienti ed additivi necessari per la preparazione dei prodotti nel rispetto della tradizione.

IL SEGRETARIO GENERALE

IL VICEPRESIDENTE