



## **Senato della Repubblica**

### **9° commissione- Agricoltura e produzione agroalimentare**

#### **Audizione su DDL n. 728 (Piccole produzioni agroalimentari locali)**

Preliminarmente, ringraziamo questa Commissione Agricoltura ed il suo Presidente Vallardi per l'invito a presentare osservazioni in merito al Disegno di Legge n 728 recante "Norme per la valorizzazione delle piccole produzioni agroalimentari di origine locale" per il settore che ci compete ovvero l'apicoltura.

L'Unione Nazionale Associazioni Apicoltori Italiani (Unaapi) nasce nel 1981, annovera tra i propri soci 16 associazioni regionali presenti in 14 regioni, e due associazioni di rilievo nazionale: l'AAPI (associazione apicoltori professionisti italiani) ed il COPAIT (Associazione per la produzione e valorizzazione della pappa reale fresca italiana).

Complessivamente l'Unione rappresenta il pari al 45% del patrimonio apistico italiano.

Fra gli scopi istituzionali dell'Unaapi vi sono quelli di:

- rappresentare gli interessi dell'apicoltura nazionale, in particolare delle organizzazioni associate, nei rapporti con le istituzioni ed amministrazioni, con gli enti economici, politici, sindacali e sociali nazionali, comunitari ed internazionali;
- favorire la diffusione d'informazioni riguardanti nuove tecnologie, nuove modalità gestionali della produzione e di difesa sanitaria degli allevamenti apistici ed in genere ogni informazione d'aggiornamento riguardante l'ammodernamento e il rinnovamento dell'apicoltura;
- promuovere, valorizzare e tutelare i prodotti dell'alveare, anche attraverso la cura di specifici interventi di informazione e divulgazione rivolti al consumatore finale;
- promuovere, sollecitare e coordinare attività di ricerca scientifica in apicoltura;
- agevolare ogni iniziativa che favorisca una positiva e attiva interazione e collaborazione tra imprenditori apistici e apicoltori amatoriali.

In merito al disegno di legge n. 728 oggetto dell'audizione, Unaapi esprime la propria soddisfazione perché esso mira a valorizzare le piccole produzioni locali primarie delle aziende

agricole, permettendone la lavorazione, la trasformazione in azienda e la vendita diretta. La proposta rappresenta anche una opportunità per dare maggiore trasparenza alle attività di lavorazione e vendita delle produzioni della piccole realtà, senza tutta via aggravarle di pesanti investimenti strutturali , permettendo l'utilizzo di locali, già nella disponibilità della azienda, senza necessità di cambi di destinazione d'uso

In generale il disegno di legge riprende e sintetizza norme già adottate in alcune regioni o disposizioni comunitarie e nazionali in materie di igiene degli alimenti. Tuttavia questo non sminuisce la lodevole finalità del disegno in oggetto di facilitare alle aziende agricole la realizzazione di maggiori marginalità di ricavo, sui prodotti primari aziendali. Inoltre la previsione della apposita dicitura, per i prodotti PPL, che va a integrarsi con le prescrizioni in materia di etichettatura e tracciabilità dei prodotti alimentari, oltre a dare maggiore visibilità a questa categoria di prodotti, è un ulteriore strumento che facilita le scelte informate del consumatore finale. Nello specifico sarebbe opportuno, per evitare interpretazioni troppo elastiche per i prodotti PPL, fissare dei parametri che meglio individuino e stabiliscano cosa s'intende per *"piccoli quantitativi di prodotti primari"* o *"ridotte quantità di alimenti"* indicati nell'art 1 comma 1 e 2. A tal fine è di rilevante importanza il contenuto del decreto previsto dal successivo art 10 che dovrà stabilire, oltre che l'elenco dei prodotti del "Paniere PPL", anche i quantitativi in termini assoluti entro i quali le produzioni aziendali sono da considerarsi "piccole o ridotte". A questo riguardo chiediamo di essere ascoltati in occasione della specifica definizione dei parametri di riferimento riguardanti le produzioni della apicoltura.

In merito **all'art. 2 comma 3**, con il quale viene definita produzione primaria quella *"svolta in terreni di pertinenza aziendale sulle superfici condotte in proprietà, affitto o altro titolo riscontrabile"*, rileviamo che questa definizione esclude di fatto buon parte dell'apicoltura produttiva, che, come testualmente recita l'art 2 comma 1 della legge 313 del 2004 recante norme per la disciplina dell'apicoltura, è attività agricola a tutti gli effetti anche quando svolta senza alcuna gestione/conduzione del terreno.

Pertanto a questo riguardo sarebbe opportuno aggiungere o integrare il comma con le parole *"compresi i prodotti dell'apicoltura, di cui all'art. 2 della legge 24 dicembre 2004 n° 313, di esclusiva produzione aziendale"* .

Infine rileviamo che, come riportato nell' " " Accordo, ai sensi dell' articolo 4 del decreto legislativo 28 agosto 1997, n. 281, tra il Ministero della salute, le Regioni e le Province autonome relativo a "Linee guida applicative del Regolamento n. 852/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari", del 8 febbraio 2006" , ed anche nelle successive modifiche e integrazioni, *"Tutte le attività relative alla produzione dei prodotti*

*derivanti dall' apicoltura deve essere considerata produzione primaria, compreso l'allevamento delle api, la raccolta del miele ed il confezionamento e/o imballaggio nel contesto dell'Azienda di apicoltura".*

Inoltre ai sensi del comma 3 dell'art. 5 del Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio le procedure di autocontrollo secondo la metodologia HACCP sono da applicarsi solo a tutte le fasi successive alla produzione primaria.

Pertanto riteniamo che **il comma 3 dell'art.8** del DDL (Corsi di formazione), onde evitare spiacevoli equivoci, debba tenere conto di queste specifiche. Inoltre alcuni contenuti dei corsi indicati nell'articolo (rintracciabilità, etichettatura, vendita ...) non sono in generale contemplati nemmeno nei corsi previsti per gli alimentaristi addetti a ben altre produzioni. Si andrebbe quindi nel paradosso di penalizzare i piccoli produttori con oneri formativi ben maggiori rispetto agli addetti a più complesse, o di maggiori dimensioni, produzioni.

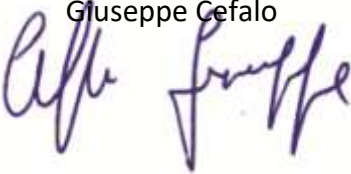
Proponiamo di modificare il **comma 3 dell'art 8**, in:

*"I corsi di formazione hanno lo scopo di far acquisire nozioni relativamente alle corrette prassi operative e buone prassi di igiene nella lavorazione, trasformazione e vendita delle PPL, nonché, ove necessario, a elementi di microbiologia, valutazione del rischio e procedure di autocontrollo secondo la metodologia HACCP".*

Ringraziamo ulteriormente per l'attenzione e l'invito riservatoci

Il Presidente UNA-API

Giuseppe Cefalo



Il Presidente AAPI

Claudio Cauda

