

# PREPARAZIONE E VENDITA DI ALIMENTI NELLE AZIENDE AGRICOLE "LOCALI POLIFUNZIONALI" [LINEE GUIDA]

## A chi si rivolge

All'imprenditore agricolo che intende trasformare i prodotti derivati dalle coltivazioni e dagli allevamenti aziendali.

## Quali attività possono essere svolte

Nell'azienda agricola è possibile manipolare e trasformare i prodotti primari (carni, latte, uova, miele, prodotti ortofrutticoli) in un unico locale di lavorazione pertanto definito *locale polifunzionale*.

Nello stesso locale possono essere effettuate le seguenti lavorazioni:

- produzione di prodotti (es. salumi) e di preparazioni a base di carne (es. hamburger, spiedini);
- produzione di paste fresche e farcite;
- produzione di prodotti a base di latte;
- produzione di confetture, marmellate, conserve e succhi di frutta;
- essiccazione di erbe aromatiche, spezie e frutta;
- smielatura e confezionamento di miele ed altri prodotti dell'alveare, eccetto la propoli;
- realizzazione di prodotti da forno.

Ogni altra attività deve essere concordata con l'Autorità Sanitaria territorialmente competente. Nell'azienda agricola è consentita la macellazione di pollame, lagomorfi e piccola selvaggina allevata. Tutti gli animali macellati e/o lavorati devono essere stati allevati nell'azienda agricola per almeno 60 giorni.

Per i limiti previsti per l'attività di trasformazione dei prodotti alimentari nell'azienda agricola e le disposizioni igienico-sanitarie specifiche si rimanda alla Tabella n. 1.

## Cosa fare per avviare l'attività

Se nell'azienda agricola è prevista la preparazione e la commercializzazione di alimenti è necessario presentare la notifica di inizio attività per la registrazione presso gli uffici della ASL territorialmente competente.

## Il piano di autocontrollo dell'azienda agricola

L'imprenditore agricolo che svolge l'attività di produzione e commercializzazione di alimenti è tenuto a predisporre, attuare e mantenere un piano di autocontrollo basato sui principi del sistema HACCP.

## Normativa di riferimento

- Regolamento 852/2004/CE: igiene dei prodotti alimentari
- Regolamento 853/2004/CE: norme specifiche in materia di igiene per i prodotti di origine animale
- DGR 1286 del 26 ottobre 2012: modalità di applicazione della multifunzionalità nella trasformazione e commercializzazione dei prodotti alimentari aziendali da parte delle aziende agricole liguri e requisiti igienico sanitari dei relativi locali polifunzionali
- DGR 856 del 15 luglio 2011: produzione marginale di prodotti lattiero-caseari e relativi requisiti igienico-strutturali
- DGR n. 1691 del 29 dicembre 2011: applicazione del Regolamento Ce 852/2004/CE nell'ambito dell'apicoltura e produzione di prodotti derivati destinati all'alimentazione umana e definizione di piccolo quantitativo
- DGR n. 1650 de 29 dicembre 2012: linee guida per la cessione di piccoli quantitativi di carni di selvaggina selvatica dal cacciatore al consumatore finale o ai laboratori annessi agli esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione a livello locale

## Modulistica

*Modello notifica di inizio attività ai fini della registrazione (Regolamento 852/2004/CE art. 6)*

(<http://www.asl5.liguria.it/Portals/0/ServiziTerritoriali/Prevenzione/SicurezzaAlimentare/modello%20DIA.pdf>)

## Per maggiori informazioni

S.C. Sicurezza Alimentare - Dipartimento di Prevenzione "ASL 5 Spezzino"

Via Fiume 137 19192 LA SPEZIA

Tel. 0187/534527-29-39

Fax: 0187/534507-40

e-mail: [sicurezza.alimentare@asl5.liguria](mailto:sicurezza.alimentare@asl5.liguria)

**Tabella 1 - DISPOSIZIONI IGIENICO-SANITARIE PER LA PREPARAZIONE E LA VENDITA DI ALIMENTI NELLE AZIENDE AGRICOLE**

*Preparazione di alimenti*

È consentita la trasformazione dei prodotti aziendali nel **locale polifunzionale** a condizione che sia garantita l'igiene di tutte le superfici tra una lavorazione e l'altra mediante l'applicazione di adeguati interventi di pulizia e che non vengano superati specifici quantitativi:

- carne di pollame e lagomorfi e piccola selvaggina allevata risultante da un massimo di 50 UBE all'anno (1 UBE = 200 polli o 125 conigli);
- carne, prodotti e preparazioni a base di carne derivanti da bovini, ovini, caprini e suini in quantità non superiore a 50 Kg/settimana;
- carne, prodotti e preparazioni a base di carne di selvaggina selvatica ceduta direttamente dal cacciatore, pari a un capo all'anno di grossa selvaggina (cinghiale, capriolo, cervo, daino, camoscio o altri ungulati selvatici) ed a 500 capi all'anno di piccola selvaggina per cacciatore;
- miele e prodotti dell'alveare derivanti dall'apiario aziendale con un massimo di 20 alveari, eccetto la propoli;
- prodotti lattiero-caseari derivati dal latte ottenuto dalla mungitura di un massimo di 30 UBA tra bovini, ovini e caprini (1 UBA = 1 vacca, 0,15 pecore o capre).

In ogni caso, gli elementi caratterizzanti l'impresa agricola (attività di coltivazione, silvicoltura, allevamento) devono sempre rimanere prevalenti. I prodotti ottenuti nel locale polifunzionale possono essere venduti presso l'azienda agricola oppure possono essere commercializzati nella provincia di origine e nelle province limitrofe. Il locale polifunzionale deve essere strutturalmente idoneo, sufficientemente dimensionato ed areato, distante dalla concimaia o dalle vasche dei liquami, non direttamente comunicante con le stalle e separato dai locali di civile abitazione. Deve essere dotato di pavimenti lavabili con sistema di drenaggio delle acque di lavaggio, di pareti e serramenti lavabili e disinfettabili, di soffitto pulibile, di una postazione di lavaggio con erogatore non manuale per l'acqua potabile calda e fredda, dispenser di sapone e dispositivi igienici di asciugatura, piani di lavoro ed attrezzature in materiale lavabile e specifici dispositivi o locali per la conservazione dei prodotti alimentari, dei materiali di confezionamento e dei prodotti per la pulizia. È prevista la presenza di aree o apparecchiature specifiche in relazione alla tipologia di attività svolta (es. uno sterilizzazione di coltelli e un dispositivo frigorifero specifico per la lavorazione delle carni, un autoclave e un apparecchio per il controllo dell'acidificazione per le conserve vegetali, appositi spazi o locali destinati al deposito del latte e alla stagionatura per i prodotti lattiero-caseari). Se la quantità dei prodotti realizzati è superiore ai limiti indicati e/o se questi sono destinati alla vendita in territori diversi, la loro preparazione deve essere svolta all'interno di specifici **laboratori** strutturalmente idonei ed adeguatamente attrezzati.

*Macellazione*

La macellazione di **pollame, lagomorfi e piccola selvaggina** allevati nell'ambito della stessa azienda agricola e destinati alla vendita sul posto per un **massimo di 500 capi** complessivi all'anno può essere effettuata nello stesso **locale polifunzionale** garantendo il rispetto delle corrette prassi igieniche.

La macellazione di **pollame, lagomorfi e piccola selvaggina** allevati in azienda con il **limite massimo di 50 UBE** (1 UBE = 200 polli o 125 conigli) per la vendita diretta presso l'azienda agricola oppure nel territorio della provincia di appartenenza e delle province contermini è possibile solo se è presente un apposito **locale di macellazione**. Il locale deve essere sufficientemente ampio da garantire la separazione funzionale delle zone destinate allo stordimento, al dissanguamento, alla spiumatura/spellatura, all'eviscerazione, al sezionamento e al deposito delle carni. Nel locale devono essere presenti l'attrezzatura per lo stordimento degli animali e dispositivi frigoriferi, anche collocati nelle immediate vicinanze, destinati esclusivamente al deposito delle carni macellate. Il locale può essere utilizzato, in tempi diversi e previa pulizia, anche per il sezionamento e il confezionamento delle carni macellate e per lo scuoiamento ed il sezionamento della grossa selvaggina cacciata. La lavorazione delle carni, se prevista, deve essere svolta nel locale di preparazione, che deve essere fisicamente separato dal locale di macellazione.

*Vendita di alimenti*

La vendita dei prodotti alimentari, ad eccezione delle carni, può essere svolta nel **locale di preparazione** a condizione che venga eseguita in tempi diversi o in uno spazio adeguatamente separato dalla zona di lavorazione. Se ciò non è possibile, è necessario disporre di uno specifico **locale di vendita**, anche di piccole dimensioni. Il locale di vendita deve essere dotato di sufficiente areazione naturale o meccanica, di pavimento lavabile, di pareti e soffitto pulibili, di un piano di lavoro liscio e lavabile, di un lavabo facilmente raggiungibile con erogatore non manuale per l'acqua calda e fredda, dispenser di sapone e sistema igienico di asciugatura, attrezzature in materiale lavabile e dispositivi frigoriferi dotati di termometri visibili per la conservazione dei prodotti deperibili.

*Igiene del personale*

**Servizio igienico:** deve essere attiguo o a breve distanza dal locale di lavorazione, ma non in diretta comunicazione con esso. Deve essere dotato di pareti e pavimenti lavabili, di adeguata areazione naturale o meccanica, di lavello con comando non manuale per l'erogazione di acqua potabile calda e fredda con distributore di sapone e sistema igienico di asciugatura, di WC con sistema di scarico e di contenitore per i rifiuti a pedale. È consentito l'uso dei servizi igienici dell'abitazione dell'imprenditore agricolo purché questa sia vicina al locale di lavorazione e non si disponga di personale dipendente.

**Spogliatoio:** è uno specifico locale collocato preferibilmente all'ingresso del laboratorio oppure, in caso di mancanza di spazio, può essere ricavato in una zona adeguatamente delimitata del locale di preparazione o all'interno dell'abitazione dell'imprenditore agricolo, purché questa sia vicina al locale di lavorazione e non si disponga di personale dipendente. Deve essere attrezzato con un armadietto a doppio scomparto per ogni operatore e di un lavabo per il lavaggio delle mani, eventualmente collocato nelle immediate vicinanze. Il lavabo deve essere dotato di erogatore non manuale di acqua potabile calda e fredda, di dispenser di sapone e di un sistema igienico di asciugatura.

L'azienda agricola deve essere dotata di acqua potabile se necessario anche attraverso l'utilizzo di sistemi di potabilizzazione (es. clorazione automatica, trattamento con raggi UV).

I rifiuti derivati dalla macellazione e dalla lavorazione delle carni devono essere smaltiti come sottoprodotti di origine animale. Devono essere stoccati in appositi contenitori ermetici e, se non è possibile conferirli alla ditta specializzata entro 24 ore dalla produzione, devono essere refrigerati o congelati in un apposito dispositivo frigorifero adeguatamente identificato. Se nell'azienda agricola sono macellati un numero inferiore o uguale a 500 polli, lagomorfi o piccola selvaggina, i sottoprodotti derivati possono essere smaltiti mediante compostaggio in concimaia (4 animali/m<sup>3</sup>/settimana). Il siero può essere smaltito in concimaia.