

# SOMMINISTRAZIONE E VENDITA DI ALIMENTI IN AGRITURISMO [LINEE GUIDA]

## **A chi si rivolge**

Agli imprenditori agricoli che intendono preparare, somministrare o vendere alimenti e bevande in agriturismo.

## **Quali attività possono essere svolte**

In agriturismo è possibile svolgere l'attività di ristorazione, organizzare degustazioni, preparare alimenti e bevande per la vendita e la somministrazione sul posto o per la commercializzazione a terzi. È consentita la macellazione di animali da cortile allevati in azienda e la somministrazione e la vendita di selvaggina cacciata. È necessario utilizzare prodotti di origine aziendale in misura non inferiore al 40%. Sono considerati prodotti dell'agriturismo anche gli alimenti ricavati da materie prime aziendali che hanno subito lavorazioni esterne e quelli provenienti da cooperative o consorzi di aziende agricole operanti nella stessa provincia o nelle provincie limitrofe di cui la stessa azienda fa parte. I restanti alimenti devono provenire dalle aziende agricole e dalle imprese ittiche del territorio regionale, in misura non superiore al 60%. L'attività agrituristica deve risultare in rapporto di connessione con l'attività agricola di cui fa parte, che deve comunque rimanere prevalente.

Per i limiti previsti per l'attività di agriturismo e le disposizioni igienico-sanitarie specifiche si rimanda alla Tabella n. 1.

## **Come fare per avviare l'attività**

Per avviare un agriturismo è necessario essere titolari di un'azienda agricola. Occorre inoltre l'iscrizione all'elenco regionale degli operatori agrituristici, ottenibile presentando domanda al Servizio Coordinamento Ispettorati Agrari del territorio di competenza. Infine bisogna chiedere l'autorizzazione al Comune in cui si intende avviare l'attività o presentare la dichiarazione inizio attività (DIA).

Se in agriturismo è prevista la preparazione, la somministrazione e/o la vendita di alimenti è inoltre necessario presentare la notifica di inizio attività per la registrazione presso gli uffici della ASL territorialmente competente.

## **Il piano di autocontrollo dell'agriturismo**

L'imprenditore agrituristico che svolge l'attività di preparazione, somministrazione e/o vendita di alimenti è tenuto a predisporre, attuare e mantenere un piano di autocontrollo basato sui principi del sistema HACCP in cui devono essere definiti almeno gli argomenti indicati nella specifica normativa regionale in tema di agriturismo.

## **Normativa di riferimento**

- Regolamento 852/2004/CE: igiene dei prodotti alimentari
- DGR n. 1443 del 30 novembre 2012: disposizioni di attuazione della Legge Regionale n. 37 del 21 novembre 2007 e ss.mm.ii
- 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
- 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 (requisiti del locale di macellazione).

## **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 - Limiti all'attività di agriturismo e disposizioni igienico-sanitarie specifiche**

<b>LIMITI ALL'ATTIVITA' DI AGRITURISMO</b>				
Posti letto	Piazzole di sosta per campeggiatori	Ospiti (alloggianti+campeggiatori)	Coperti a pasto (servizio al tavolo)	Giorni di apertura al pubblico
<b>30</b>	<b>12</b>	<b>50 persone</b>	<b>65 persone</b>	<b>90 gg (minimo)</b>
<b>DISPOSIZIONI IGIENICO-SANITARIE PER LA PREPARAZIONE E LA SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI</b>				
<i>Locali e spazi dedicati alla somministrazione dei pasti</i>	Presenza di <b>locale di somministrazione</b> di dimensioni proporzionali al numero dei coperti consentiti, dotato di aerazione sufficiente e di dispositivi idonei a evitare la presenza di infestanti. È consentito, in alternativa, l'uso di spazi esterni prossimi ai locali di preparazione, adeguatamente protetti da intemperie e da pericoli di contaminazione. I pasti, le colazioni e le merende in nessun caso possono essere consumati all'interno della cucina o del laboratorio.			
<i>Degustazione prodotti aziendali</i>	Consentita in <b>area distinta dal laboratorio e dalla cucina</b> , anche in spazi all'aperto o al di fuori dell'azienda. Per la preparazione degli alimenti destinati alle degustazioni possono essere utilizzati la cucina o il laboratorio aziendale.			
<i>Locale cucina dedicato alla preparazione dei pasti</i>	Nelle attività di ospitalità, preparazione e somministrazione di pasti per un massimo di <b>10 posti a tavola</b> , il locale cucina può coincidere con la <b>cucina domestica</b> . Per la preparazione e la somministrazione di pasti per un numero <b>superiore</b> a 10 posti a tavola, l'azienda deve dotarsi di <b>specifico locale (cucina professionale)</b> rapportato al numero di pasti preparati, ben areato e illuminato. Tale locale può essere utilizzato dall'imprenditore anche per la preparazione di pasti per l'autoconsumo.			
<i>Locale cucina/laboratorio per la produzione di alimenti</i>	Nella <b>cucina</b> è consentita la <b>preparazione</b> in quantità non superiori a 50 Kg/settimana di varie tipologie di prodotti (insaccati, formaggi, pasta fresca, conserve vegetali, frutta sciroppata, cotta o candita, confetture) e di miele e prodotti dell'alveare di provenienza aziendale. Le lavorazioni devono essere svolte in tempi separati tra di loro e dalla preparazione e cottura dei pasti ed ogni ciclo di preparazione deve essere preceduto e seguito da accurato lavaggio e disinfezione di superfici, utensili ed attrezzature. Gli alimenti possono essere destinati esclusivamente alla somministrazione e alla vendita diretta al consumatore.			
	La preparazione di quantità <b>superiori</b> a 50 kg/settimana di uno o più prodotti e/o per la successiva <b>commercializzazione anche a terzi</b> in ambito locale deve essere effettuata esclusivamente in appositi locali <b>diversi</b> dalla cucina. La produzione di miele e di prodotti dell'alveare derivati da <b>apicoltori terzi</b> , utilizzati per la preparazione di <b>prodotti contenenti miele</b> (es. miele con frutta secca) e/o destinati alla <b>commercializzazione a terzi</b> in ambito locale deve essere effettuata in un apposito locale dedicato ai prodotti apistici diverso dalla cucina.			
<i>Locale di macellazione</i>	La macellazione di <b>pollame, lagomorfi e piccola selvaggina</b> allevati nell'ambito della stessa azienda e destinati alla vendita o alla somministrazione sul posto per un <b>massimo di 500 capi</b> complessivi all'anno può essere effettuata nella stessa <b>cucina</b> dell'agriturismo garantendo il rispetto delle corrette prassi igieniche.			
	La macellazione di <b>pollame, lagomorfi e piccola selvaggina</b> allevati in azienda <b>oltre le 500 unità</b> e con il <b>limite massimo di 50 UBE</b> (1 UBE = 200 polli o 125 conigli) per la vendita sul mercato locale è possibile solo se è presente un locale <b>diverso</b> appositamente dedicato e adeguatamente attrezzato.			
<i>Locali adibiti a servizi igienici e spogliatoio</i>	<b>Servizi igienici</b> non comunicanti direttamente con i locali adibiti a produzione, preparazione, confezionamento, somministrazione, stoccaggio e vendita di alimenti e bevande, dotati di pareti e pavimenti disinfettabili, acqua potabile calda e fredda, lavelli con comando non manuale, distributori automatici di sapone e di sistema igienico di asciugatura.			
	Riguardo alla tipologia di attività svolta sono previsti almeno: <ul style="list-style-type: none"> <li>o <u>servizi igienici funzionali</u> alla sala di ristorazione. I servizi possono identificarsi con quelli delle camere solo nel caso in cui si somministrino pasti unicamente agli ospiti alloggiati e che questi siano ragionevolmente vicini alla sala da pranzo. In caso di ristorazione rivolta ad ospiti <b>non alloggiati</b> è necessaria la predisposizione di <b>specifici</b> servizi igienici.</li> <li>o <u>servizi igienici funzionali</u> al locale cucina (in uso agli operatori alimentari). Nei casi di attività di ospitalità con somministrazione pasti, qualora il locale cucina coincida con la cucina domestica, il servizio igienico può essere identificato con quello in dotazione all'abitazione dell'imprenditore agricolo, fermo restando che, comunque, deve essere diverso dai servizi igienici destinati agli ospiti.</li> </ul>			
	<b>Spogliatoio</b> attrezzato con un armadietto a doppio scomparto per ogni operatore. È identificato con uno specifico locale o, in caso di mancanza di spazio, può coincidere con l'antibagno annesso al servizio igienico del personale oppure può essere ricavato in uno spazio adeguatamente delimitato del locale di preparazione.			
In agriturismo è possibile somministrare e vendere la selvaggina selvatica ceduta direttamente dal cacciatore. Ogni cacciatore regolarmente iscritto all'elenco provinciale può cedere a livello locale <b>piccoli quantitativi</b> di selvaggina selvatica, 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. L'agriturismo ha l'obbligo di garantire la rintracciabilità della selvaggina acquistata e, per le carni di cinghiale o di altre specie sensibili, l'esito favorevole dell'analisi per la ricerca della Trichina.				
L'agriturismo deve essere dotato 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 e del latte devono essere smaltiti come sottoprodotti di origine animale.				