



Consiglio Regionale della Campania

Al Signor Presidente della Giunta
Regionale della Campania
Via S. Lucia, 81
NAPOLI

Ai Presidenti della VIII, III e II
Commissione Consiliare Permanente

Ai Consiglieri Regionali

Alla U. D. Studi Legislativi e Servizio
Documentazione

LORO SEDI

Oggetto: Proposta di Legge: "Disposizioni per la lavorazione, la trasformazione ed il confezionamento dei prodotti agricoli di esclusiva provenienza aziendale" Reg. Gen. 526

Ad iniziativa del Consigliere Erasmo Mortaruolo

Depositata in data 19 marzo 2018 e sostituita il 29 marzo 2018

IL PRESIDENTE

VISTO l'articolo 98 del Regolamento interno;

A S S E G N A

il provvedimento in oggetto a:

**VIII Commissione Consiliare Permanente per l'esame
III e II Commissione Consiliare Permanente per il parere**

Le stesse si esprimeranno nei modi e termini previsti dal Regolamento.

Napoli,

10 APR. 2018

IL PRESIDENTE

RELAZIONE

Proposta di Legge

“Disposizioni per la lavorazione, la trasformazione ed il confezionamento dei prodotti agricoli di esclusiva provenienza aziendale”

La proposta di Legge “Disposizioni per la lavorazione, la trasformazione ed il confezionamento dei prodotti agricoli di esclusiva provenienza aziendale” nasce dalla consapevolezza che il riconoscimento dell'esistenza di una pluralità di territori e realtà sociali, che a loro volta danno vita a una pluralità di sistemi agricoli e di modelli produttivi, impone l'esigenza di superare il modello unico produttivo regolato da un unico impianto normativo generale in modo da favorire lo sviluppo delle piccole aziende agricole, parte di un'agricoltura di territorio, multifunzionale e contadina.

La buona sopravvivenza di un sistema produttivo locale, caratterizzato da piccoli produttori, non deve essere più garantita attraverso deroghe alla normativa vigente ma attraverso l'emanazione di norme specifiche e adeguate a tali realtà. Norme che sappiano coniugare le esigenze di tutela dei consumatori, attraverso la definizione di requisiti essenziali e criteri minimi da rispettare nella lavorazione e trasformazione dei prodotti, e allo stesso tempo sostenere lo sviluppo di modelli plurali nell'ambito della cosiddetta “filiera corta”.

La presente legge si propone pertanto i seguenti obiettivi: sostenere le piccole produzioni in ambito locale; fissare requisiti e procedure semplificate, coerenti con gli obiettivi di flessibilità dei Regolamenti Comunitari vincolanti per gli Stati nazionali (Reg. CE 852/2004 e 853/2004); definire un regime autorizzatorio specifico per le piccole aziende contadine.

I destinatari (articolo 2) sono le aziende agricole, gli agricoltori singoli e le loro famiglie, le cooperative sostenute prevalentemente dal lavoro dei propri soci lavoratori che trasformano i loro prodotti per la vendita e la degustazione.

L'azienda sanitaria locale territorialmente competente esercita attività di vigilanza e di controllo.

I soggetti che svolgono le attività di trasformazione e confezionamento di cui alla presente legge sono tenuti all'autocontrollo secondo le modalità previste dai regolamenti (CE) 852/2004 e 853/2004 e sono sottoposti a sanzione nei casi in cui non si effettui la SCIA all'autorità competente e non si rispettino i requisiti strutturali e igienici dei locali e i limiti quantitativi individuati.

La ratio di fondo della proposta di legge che si rivolge alla piccola agricoltura contadina è quella di andare incontro alle esigenze di questo settore e di agevolarlo.

L'agricoltura su piccola scala è infatti un'agricoltura di basso impatto ambientale in quanto prevede colture diversificate, l'impiego ridotto della chimica e dei pesticidi, la costante riduzione del consumo di petrolio, la commercializzazione dei prodotti tramite contatti diretti con i consumatori. Essendo di dimensione contadina contribuisce inoltre alla difesa della campagna, delle zone montane altrimenti abbandonate, al mantenimento della biodiversità e degli equilibri idrogeologici in zone marginali e alla valorizzazione del paesaggio agricolo nel suo complesso che

costituisce una risorsa inestimabile per il territorio toscano.

L'agricoltura italiana e quella campana in particolare sono ampiamente caratterizzate dalla presenza di aziende di piccole dimensioni che contribuiscono in maniera rilevante al valore complessivo della produzione agricola nazionale. Da tempo si avverte pertanto la necessità di una legge che salvaguardi i piccoli sistemi produttivi consolidati da tradizioni locali, tipici della realtà campana, e che permetta agli agricoltori e alle aziende agricole di lavorare, trasformare e confezionare i prodotti di loro esclusiva produzione nella propria abitazione o nei locali dell'azienda o in apposito locale polifunzionale.

Nel rispetto del principio stabilito dal "pacchetto igiene", secondo cui la responsabilità della sicurezza alimentare spetta in primo luogo all'operatore, si prevede l'emanazione da parte della Giunta regionale di linee guida per le modalità di effettuazione dell'autocontrollo mentre per l'individuazione dei requisiti strutturali e igienici dei locali si prevede l'emanazione di un regolamento.

Gli elementi caratterizzanti la proposta di legge sono l'esclusività della produzione aziendale, si tratta cioè di produzione, trasformazione e confezionamento di prodotti che i contadini coltivano e il mercato locale, inteso come mercato nella provincia e nelle province confinanti. Nell'atto si definiscono poi i destinatari degli interventi, le modalità per l'avvio dell'attività, i requisiti edilizi ed igienici dei locali da utilizzare.



RELAZIONE FINANZIARIA

Proposta di Legge

“Disposizioni per la lavorazione, la trasformazione ed il confezionamento dei prodotti agricoli di esclusiva provenienza aziendale”

La proposta di Legge “Disposizioni per la lavorazione, la trasformazione ed il confezionamento dei prodotti agricoli di esclusiva provenienza aziendale” non prevede ulteriori oneri a carico del Bilancio finanziario della Regione Campania in quanto si propone di fissare requisiti e procedure semplificate, coerenti con gli obiettivi di flessibilità dei Regolamenti Comunitari vincolanti per gli Stati nazionali (Reg. CE 852/2004 e 853/2004) e di definire un regime autorizzatorio specifico per le piccole aziende contadine.



ERASMO MORTARUOLO
CONSIGLIERE REGIONALE DELLA CAMPANIA
VICEPRESIDENTE VIII COMMISSIONE



Consiglio Regionale della Campania

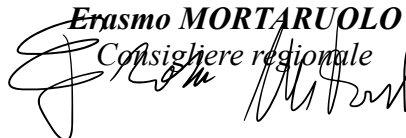
Napoli, 26 marzo 2018

Gent.ma On.le Rosetta D'AMELIO
Presidente Consiglio regionale
della Campania
SEDE

Carissima Presidente,

con la presente intendo sottoporTi la Proposta di Legge “Disposizioni per la lavorazione, la trasformazione ed il confezionamento dei prodotti agricoli di esclusiva provenienza aziendale” che punta a salvaguardare i piccoli sistemi produttivi consolidati, tipici della tradizione campana e mantenere un presidio di agricoltura di dimensione contadina, introducendo la possibilità di trasformare e lavorare i prodotti per la vendita e la degustazione.

Con cordialità.

Erasmus MORTARUOLO
Consigliere regionale


CENTRO DIREZIONALE, ISOLA F 13 - 80143 NAPOLI

TEL. 081 778 3839 - CELL. 329 7338852

MORTARUOLO.ERA@CONSIGLIO.REGIONE.CAMPANIA.IT

PROPOSTA DI LEGGE
“Disposizioni per la lavorazione, la trasformazione ed il confezionamento dei prodotti agricoli di esclusiva provenienza aziendale”

Art. 1
Obiettivi

1. Al fine di sostenere e preservare le piccole produzioni agricole locali, la presente legge detta disposizioni dirette ad agevolare la lavorazione, la trasformazione ed il confezionamento dei prodotti di cui all'articolo 4 destinati alla degustazione effettuata presso l'azienda e alla vendita diretta al consumatore finale nel mercato locale, identificato nel territorio della provincia in cui insiste l'azienda e nel territorio delle province contermini.
2. Le attività di cui al comma 1 sono svolte in osservanza della normativa in materia di igiene e sicurezza degli alimenti e, in particolare, nel rispetto 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, del 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 d'igiene per gli alimenti di origine animale.

Art. 2
Destinatari

1. I destinatari degli interventi previsti dalla presente legge sono:
 - a) imprenditori agricoli di cui all'articolo 2135 del codice civile;
 - b) coltivatori diretti di cui all'articolo 2083 c.c.;
 - c) cooperative agricole che utilizzano esclusivamente il lavoro dei propri soci lavoratori.

Art. 3
Avvio dell'attività

1. Le attività di lavorazione, trasformazione e confezionamento dei prodotti di cui all'articolo 4 sono soggette a notifica sanitaria ai sensi della delibera del Presidente della Giunta

- Regionale 16 giugno 2006, n. 797 (Sicurezza Alimentare - Linee guida applicative del Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari) da presentare allo sportello unico delle attività produttive (SUAP) del comune in cui ha sede legale l'impresa.
2. L'esercizio dell'attività di vendita diretta dei prodotti agricoli si svolge nel rispetto della disciplina di cui all'articolo 4 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. 4
Prodotti

1. È consentita la lavorazione, la trasformazione ed il confezionamento dei prodotti agricoli di esclusiva produzione aziendale.
2. Sono ammessi prodotti extra aziendali tradizionalmente usati a fini conservativi: sale, zucchero, olio, aceto e similari.

Art. 5
Requisiti dei locali

1. Le attività di lavorazione, trasformazione e confezionamento dei prodotti di cui all'articolo 4 sono svolte presso i locali della propria azienda o abitazione.
2. I requisiti edilizi dei locali destinati alle lavorazioni, trasformazioni e confezionamento sono quelli previsti per gli edifici ad uso residenziale del comune in cui ha sede l'impresa, tenuto conto delle particolari caratteristiche di ruralità degli edifici.
3. I requisiti strutturali ed igienico-sanitari dei locali e delle attrezzature, compresi quelli per il locale polifunzionale di cui all'articolo 6, sono specificati con il regolamento di cui all'articolo 8, nel rispetto della normativa statale e regionale in materia di igiene e sicurezza degli alimenti ed in coerenza con gli obiettivi di flessibilità di cui ai regolamenti (CE) 852/2004 e 853/2004.
4. La destinazione di un locale alle attività di cui al comma 1 non determina la necessità di un cambiamento di destinazione d'uso dello stesso.
5. Per le lavorazioni, le trasformazioni ed il confezionamento dei prodotti di cui all'articolo 4, può essere utilizzata la cucina di civile abitazione, purché dotata delle caratteristiche igienico-sanitarie prescritte dal regolamento di cui all'articolo 8 e purché le lavorazioni e le trasformazioni avvengano in maniera distinta dall'uso domestico del locale.



Art. 6
Locale polifunzionale

1. Per lo svolgimento delle diverse fasi di lavorazione dei prodotti di cui all'articolo 4 è consentito utilizzare uno stesso locale, subordinatamente alla sussistenza delle seguenti condizioni:
 - a) le attività sono effettuate in tempi diversi ed intervallate da operazioni di pulizia e disinfezione, in modo da evitare pericoli per gli alimenti, con particolare riferimento alle contaminazioni crociate tra alimenti con diverso profilo microbiologico;
 - b) le tempistiche e le modalità di separazione sono accuratamente descritte nel piano di autocontrollo di cui all'articolo 7.
2. Le lavorazioni possono anche interessare prodotti agricoli diversi tra di loro; in tal caso esse sono effettuate in momenti distinti, attuando, tra una lavorazione e la successiva, adeguate operazioni di pulizia e disinfezione, atte ad eliminare ogni possibile pericolo di contaminazione.

Art. 7
Autocontrollo

1. I soggetti che svolgono le attività di lavorazione, trasformazione e confezionamento di cui alla presente legge sono tenuti all'autocontrollo secondo le modalità previste dai regolamenti (CE) 852/2004 e 853/2004.
2. La Giunta regionale, entro 180 giorni dall'entrata in vigore della presente legge, emana linee guida relative alle procedure di autocontrollo.

Art. 8
Regolamento di attuazione

1. Con il regolamento di attuazione della presente legge sono definiti i requisiti strutturali ed igienico- sanitari relativi alla lavorazione, trasformazione e confezionamento, nel rispetto di quanto previsto dai regolamenti (CE) 178/2002, 852/2004 e 853/2004.
2. Il regolamento di attuazione è emanato entro novanta giorni dall'entrata in vigore della presente legge.

CENTRO DIREZIONALE, ISOLA F 13 - 80143 NAPOLI

TEL. 081 778 3839 - CELL. 329 7338852

MORTARUOLO.ERA@CONSIGLIO.REGIONE.CAMPANIA.IT



Art. 9
Sanzioni

1. Chiunque non effettui la notifica di cui all'articolo 3, comma 1 è soggetto alla sanzione amministrativa di cui all'articolo 6, comma 3 del decreto legislativo 6 novembre 2007, n. 193 (Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore).
2. Chiunque non rispetti i requisiti strutturali ed igienico-sanitari dei locali, definiti nel regolamento di cui all'articolo 8, è soggetto alla sanzione amministrativa del pagamento di una somma da euro 500,00 a euro 3.000,00.
3. Gli introiti derivanti delle sanzioni sono destinati a iniziative di informazione, divulgazione e promozione della Dieta Mediterranea, riconosciuta nel novembre 2010 dall'UNESCO Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità.

Art. 10
Entrata in vigore

1. La presente legge entra in vigore il giorno successivo alla sua pubblicazione sul Bollettino Ufficiale della Regione Campania.

