

# Regolamento per la disciplina e l'esercizio delle Piccole produzioni locali di alimenti di origine vegetale e animale, in attuazione dell'articolo 8, commi 40 e 41, della legge regionale 29 dicembre 2010, n. 22 (Legge finanziaria 2011).

- Art. 1 oggetto
- Art. 2 ambito di applicazione
- Art. 3 definizioni
- Art. 4 identificazione degli animali
- Art. 5 avvio dell'attività
- Art. 6 requisiti dei locali per la lavorazione
- Art. 7 requisiti dei locali di maturazione
- Art. 8 requisiti dei locali di deposito
- Art. 9 requisiti dei locali di vendita
- Art. 10 locali di somministrazione "frasca", "osmiza" e "privada"
- Art. 11 disposizioni comuni in materia di igiene e trasporto
- Art. 12 disposizioni comuni in materia di acque
- Art. 13 etichettatura
- Art. 14 procedure di autocontrollo e controllo ufficiale
- Art. 15 modifiche agli allegati
- Art. 16 norma transitoria
- Art. 17 abrogazioni
- Art. 18 entrata in vigore

- Allegato A
- Allegato B
- Allegato C
- Allegato D
- Allegato E
- Allegato F
- Allegato G
- Allegato H
- Allegato I

## **art. 1** oggetto

1. Il presente regolamento, ai sensi dell'articolo 8, commi 40 e 41, della legge regionale 29 dicembre 2010, n. 22 (Legge finanziaria 2011) disciplina i criteri e le modalità per la produzione, lavorazione, preparazione e vendita diretta al consumatore di piccoli quantitativi:
  - a) di carni suine, sia trasformate che stagionate, ottenute dall'allevamento degli animali nella propria azienda;

- b) di carni avicole e cunicole, sia fresche che trasformate, ottenute dall'allevamento degli animali nella propria azienda;
  - c) di 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;
  - d) di miele e prodotti dell'alveare;
  - e) di prodotti di origine vegetale coltivati nei terreni della propria azienda agricola;
  - f) di erbe officinali e prodotti derivati coltivate nella propria azienda agricola e/o raccolte in ambito locale;
  - g) di lumache vive, conserve e sughi di lumache.
2. 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. La vendita dei prodotti di cui all'articolo 1 può avvenire esclusivamente in ambito locale sia direttamente presso la propria azienda, sia in occasione di fiere o mercati. Il produttore primario può, altresì, fornire i prodotti di cui all'articolo 1 a dettaglianti locali o ad esercizi di somministrazione purchè tale fornitura sia limitata al 30 per cento della sua produzione annuale.
7. I Servizi veterinari ed i Servizi di igiene degli alimenti e della nutrizione delle Aziende per l'assistenza sanitaria 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.
8. La Direzione centrale salute, integrazione sociosanitaria, politiche sociali e famiglia, in sinergia con la Direzione centrale attività produttive, commercio,

cooperazione, risorse agricole e forestali provvede al monitoraggio ed alla vigilanza sullo sviluppo delle attività concernenti le piccole produzioni locali.

9. Nei prodotti PPL a base di vegetali, frutta, cereali ed erbe è proibito l'uso di additivi conservanti.

### **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) produzione primaria in apicoltura: tutte le attività relative alla produzione di prodotti derivanti dall'apicoltura compreso l'allevamento delle api, la raccolta del miele e degli altri derivati ed il confezionamento e/o imballaggio nel contesto dell'azienda apistica

c) operazioni preliminari: si intendono le operazioni quali lavaggio, defogliazione e cernita destinate a migliorare la presentazione del prodotto vegetale;

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

e) ambito locale: il territorio della provincia in cui insiste l'azienda nonché il territorio delle province contermini;

f) salumi di propria produzione: salumi ottenuti dalla lavorazione di un numero massimo annuale di trenta 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);

g) prodotto di salumeria stagionato: salume stagionato per un periodo sufficiente a ridurre l'attività dell'acqua ( $A_w$ ) 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);

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

i) 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);

j) carni avicole: le carni ottenute dalla macellazione di un numero massimo di millecinquecento avicoli per anno, allevati nella propria azienda per un periodo minimo di novanta giorni (Allegato B);

k) carni cunicole: le carni ottenute dalla macellazione di un numero massimo di cinquemila cunicoli per anno, allevati nella propria azienda per un periodo minimo di ottanta giorni (Allegato B);

l) rotolo di coniglio: preparazione di carne ottenuta da carne disossata di coniglio con aggiunta di sale, spezie e aromi, arrotolata e da consumarsi previa cottura (Allegato B);

m) rotolo di avicoli: preparazione di carne ottenuta da carne disossata di avicoli con aggiunta di sale, spezie e aromi, arrotolata e da consumarsi previa cottura (Allegato B);

n) miele e prodotti dell'alveare: miele, prodotti dolciari a base di miele con frutta, frutta secca o propoli, pappa reale o gelatina reale, polline, idromele, aceto di

miele per un quantitativo complessivo annuo non superiore a chilogrammi 5000 di peso netto prodotto finito (Allegato C);

o) prodotti di origine vegetale : prodotti frutta ottenuti dalla raccolta di specie vegetali aziendali o del territorio utilizzati per le trasformazioni e per la vendita ;

p) pane e prodotti da forno : prodotti ottenuti cuocendo al forno un impasto di acqua, farina di frumento e/o di altri cereali, proteoleaginose ed altre granaglie eduli coltivati dall'azienda agricola, con aggiunta, in percentuale inferiore, di altri ingredienti della ricetta (ad esempio: lievito, agenti lievitanti, lievito madre, sale, zucchero, uova, burro, strutto, olii, uva sultanina, zucca, frutta e suoi derivati, latte, miele, frutta secca, spezie, erbe aromatiche, ecc.), per un quantitativo complessivo annuo non superiore a chilogrammi 5000 di prodotto finito (Allegato D);

q) conserve alimentari vegetali in genere, confetture di frutta, composte e succhi di frutta: prodotti ottenuti dalla formulazione di frutta aziendale e vegetali aziendali o raccolti in ambito locale anche con altri ingredienti secondo la normativa vigente per le varie classi merceologiche e per prodotti di fantasia per un quantitativo complessivo annuo non superiore a chilogrammi 5000 di peso netto prodotto finito (Allegato E).

r) erbe PPL FVG: tutti i prodotti ottenuti da materiale botanico di coltivazione aziendale o raccolta spontanea in ambito locale eseguita ai sensi dell'allegato F del presente Regolamento;

s) prodotto alimentare vegetale: prodotto realizzato a base di piante officinali, singole o miscelate, non addizionato con prodotti di sintesi o semisintesi, non destinato ad essere ingerito a scopo nutritivo ma utilizzato nel tradizionale impiego alimentare o di uso corrente per il quale non sono dichiarate in nessun modo finalità salutistiche o terapeutiche;

t) integratore alimentare a base di piante officinali: prodotto a base di piante officinali per il quale sono dichiarate finalità salutistiche, ma privo delle finalità proprie dei medicinali;

u) materiale botanico : qualsiasi prodotto di origine vegetale quale ad esempio spezie, erbe anche aromatiche come piante intere o parti, sminuzzate o tagliate;

v) confezionamento: si intende il collocamento di un prodotto alimentare in un involucro o contenitore posto a diretto contatto con il prodotto alimentare in questione;

w) lumache vive: lumache del genere *Helix* spp. allevate dal produttore primario per almeno quattro mesi, confezionate a seguito di processo di spurgatura ed asciugatura di almeno 15 giorni, per un quantitativo complessivo annuo non superiore a 3000 kg di peso di prodotto finito;

x) conserve di lumache: prodotti ottenuti dalla formulazione in salamoia di lumache precotte con attività dell'acqua (*A<sub>w</sub>*) finale inferiore o uguale a 0,83 sono ottenute per confezionamento di una miscela di lumache, opportunamente trattate termicamente, con una salamoia contenente almeno il 20% di sale per un quantitativo annuo non superiore a 500 kg di peso netto prodotto finito;

y) sughi di lumache: prodotti cotti principalmente costituiti da lumache, pronti al consumo e conservati a temperatura di refrigerazione, per un quantitativo complessivo annuo non superiore a 500 kg di peso netto prodotto finito.

## **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 per l'assistenza sanitaria territorialmente competente, all'atto del sopralluogo di cui all' articolo 5, comma 3, verifica che le procedure di identificazione degli animali adottate assicurino la rintracciabilità dal prodotto agli animali.

## **art. 5 avvio dell'attività**

1. Il produttore primario che intende avviare le attività di cui all'articolo 1 presenta all'Azienda per l'assistenza sanitaria competente per territorio domanda di registrazione redatta secondo il modello di cui all'allegato H.
2. Il modulo debitamente compilato di cui al comma 1 deve essere corredata dalla seguente documentazione:
  - a) planimetria in scala 1:100, in due copie, sottoscritte e datate dall'OSA, che riporti, ove presenti, la disposizione dei locali di vendita, lavorazione, deposito, stagionatura e macellazione dei capi avicunicoli, con relative attrezzature, dei servizi igienici, nonché della rete idrica e degli scarichi conforme alla normativa vigente;
  - b) una breve relazione tecnico – descrittiva:
    - 1) del luogo, delle strutture e delle modalità di allevamento degli animali;
    - 2) del luogo di produzione dei vegetali lavorati;
    - 3) dei locali in cui è esercitata la trasformazione, conservazione e vendita dei prodotti, nonché degli impianti e del ciclo di lavorazione con indicazioni relative all'approvvigionamento idrico;
    - 4) della tipologia dei prodotti lavorati e delle relative modalità di produzione, lavorazione, conservazione e vendita, nonché degli eventuali veicoli o contenitori utilizzati per il trasporto di animali vivi e dei prodotti;
  - c) documentazione che attesti la titolarità dell'utenza in caso di allacciamento all'acquedotto pubblico; in caso di approvvigionamento autonomo è richiesta la valutazione analitica della potabilità delle acque utilizzate con la determinazione anche di eventuali inquinanti legati alla territorialità.
  - d) copia della ricevuta delle eventuali tariffe dovute ex lege per lo svolgimento dell'attività;
  - e) fotocopia dell'attestato di partecipazione al corso di formazione propedeutico di cui all'articolo 11 comma 3;
  - f) fotocopia del documento di identità.
3. I competenti servizi dell'Azienda per l'assistenza sanitaria effettuano, nei quindici giorni successivi al ricevimento della domanda medesima, un sopralluogo diretto ad accertare la conformità dei locali ai requisiti previsti dal presente Regolamento redigendo il verbale secondo il modello di cui all'allegato I.
4. L'attività di cui al comma 1 può iniziare solo a seguito dell'esito favorevole dell'accertamento da parte dei competenti servizi dell'Azienda per l'assistenza sanitaria e agli adempimenti previsti all'articolo 11 comma 3.
5. Le attività di cui all'articolo 1 sono svolte nel rispetto delle disposizioni comuni di cui agli articoli da 6 a 14 e delle disposizioni specifiche per ciascuna attività recate dagli allegati A), B), C), D), E), F) e G).
6. Ogni modifica strutturale o impiantistica ai locali registrati, ai sensi del presente regolamento, allo svolgimento delle attività previste dovrà essere preventivamente comunicata ai competenti servizi dell'Azienda per l'assistenza sanitaria territorialmente competente che provvederà ad effettuare, nei quindici giorni successivi alla presentazione della comunicazione, un sopralluogo diretto

ad accertare la conformità dei locali ai requisiti previsti dal presente Regolamento.

7. La cessazione dell'attività PPL avviene con apposita notifica all'Azienda per i servizi sanitari competente per territorio
8. Il superamento delle quantità previste per ciascun prodotto PPL nell' articolo 3 e negli allegati A), B), C), D), E), F) e G) comporta per il produttore PPL la necessaria comunicazione di cui al comma 7. Tale produttore può contemporaneamente registrare la propria attività ai sensi della norma vigente avendo la facoltà di mantenere e ove necessario aggiornare, il manuale di buone prassi precedentemente applicato in regime PPL. Il manuale, così modificato, è considerato il manuale aziendale.

## **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 e le pareti e le porte devono essere mantenuti in buone condizioni facilmente lavabili e, ove necessario, disinfettabili, rivestiti di materiale resistente, preferibilmente con angoli e spigoli arrotondati;
  - d) le acque di lavaggio devono, ove necessario, confluire in scarichi a sifone;
  - e) i soffitti devono essere intonacati e tinteggiati, oppure essere in legno opportunamente verniciato;
  - f) deve essere presente un lavabo 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.
  9. La macellazione e lavorazione dei volatili e dei conigli fino al limite massimo di millecinquecento capi per anno deve essere svolta in locali aventi i requisiti di cui al presente articolo.
  10. La macellazione dei conigli in misura superiore al limite di cui al comma 9 e comunque fino al limite massimo di cinquemila capi per anno deve essere effettuata in locali aventi i requisiti previsti dalla deliberazione della giunta regionale 19 novembre 2009, n. 2564 ("Linee guida regionali applicative del Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene per gli alimenti di origine animale", con disposizioni, ai sensi dell'art. 38 della L.R. n. 13/2009, relative alle deroghe per gli stabilimenti di ridotta capacità produttiva in conformità a quanto previsto dall'intesa S/R n. 115/CSR del 31.5.2007).

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

1. I locali adibiti alla maturazione, affinatura, stagionatura, essiccazione, dei prodotti di cui all'articolo 1 (e ad altri processi analoghi), qualora previsti, devono essere idonei e tenuti in buono stato di manutenzione e pulizia. Detti locali possono essere anche ricavati in luoghi geologicamente naturali o avere pavimenti o pareti in roccia naturale.
2. I locali di cui al comma 1 devono rispettare i seguenti requisiti:
  - a) i pavimenti, le pareti e le coperture e gli infissi devono essere facilmente pulibili;
  - b) le superfici che vengono a diretto contatto con i prodotti devono essere in materiale facilmente lavabile e disinfettabile;
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, anche non liscio, devono essere puliti e in buono stato.
5. I servizi dell'Azienda per l'assistenza sanitaria competente per territorio possono consentire 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 deposito

1. I locali adibiti al deposito dei prodotti di cui all'articolo 1, qualora previsti, devono essere idonei e tenuti in buono stato di manutenzione e pulizia. I locali possono essere anche accessori all'abitazione purché non direttamente comunicanti con l'allevamento.
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;
  - b) i soffitti, anche in legno, devono essere in buono stato di manutenzione;
  - c) le superfici che vengono a contatto diretto con i prodotti devono essere facilmente lavabili e disinfettabili;
  - d) i locali devono avere adeguate protezioni alle finestre ed alle aperture comunicanti con l'esterno contro gli insetti ed altri animali nocivi;
  - e) devono essere presenti attrezzature adeguate per lo stoccaggio degli alimenti.
3. Nei locali di cui al comma 1 è vietato il deposito di materiali non pertinenti all'attività lavorativa.

### **art. 9** 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 e le superfici a contatto con gli alimenti devono essere mantenuti in buone condizioni essere facilmente lavabile e, se necessario, disinfettabile;
  - c) deve essere presente un lavabo 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 purché non avvenga contestualmente alla lavorazione e vengano assicurate procedure idonee per la contaminazione crociata.

### **art. 10** locali di somministrazione "frasca", "osmiza" e "privada"



1. La domanda di registrazione per la produzione, lavorazione, preparazione e vendita dei prodotti di cui all'articolo 1 può essere presentato anche dalle tradizionali aziende agricole locali denominate "frasca", "osmiza", o "privada", previste da specifici regolamenti comunali.
2. Per le attività svolte nelle aziende di cui al comma 1 non rientranti nel presente regolamento continuano ad applicarsi esclusivamente le procedure di registrazione ai sensi del regolamento (CE) 852/2004.

## **art. 11** disposizioni comuni in materia di igiene e trasporto

1. Tutti i materiali e gli oggetti utilizzati nella lavorazione, nella preparazione, nel confezionamento, nel deposito 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 per l'Assistenza Sanitaria 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 ad un'ora.
7. I contenitori di cui al comma 5 devono essere opportunamente identificati dal Servizio veterinario dell'Azienda per l'assistenza sanitaria competente per territorio.

## **art. 12** disposizioni comuni in materia di acque

1. Nei locali destinati alla macellazione, 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 per l'assistenza sanitaria competente per territorio.
4. Le acque reflue devono essere smaltite in conformità alle disposizioni vigenti.

## **art. 13** 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. Tali prodotti devono essere, altresì, identificati con la dicitura "PPL - provincia - numero di registrazione".

## **art. 14** 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. 882/2004 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 e dei Servizi di igiene degli alimenti e della nutrizione delle Aziende per i servizi sanitari territorialmente competenti.
5. I servizi di cui al comma 4 provvedono, in accordo con la Regione e l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie, all'effettuazione degli esami di laboratorio e microbiologici sulle produzioni e sui processi.
6. Qualora in sede di controllo ufficiale i Servizi di cui al comma 4 riscontrino la non conformità delle attività di cui all'articolo 1 alle disposizioni del presente regolamento adottano i provvedimenti previsti dal Reg (CE) 882/2004 e dalle disposizioni regionali.

## **art. 15** modifiche agli allegati

1. Gli allegati H) e I) al presente regolamento possono essere modificati con decreto del direttore della Direzione Centrale salute, integrazione socio-sanitaria, politiche sociali e famiglia, da pubblicare sul Bollettino Ufficiale della Regione.

## **art. 16** norma transitoria

1. Sono fatte salve le registrazioni delle aziende già effettuate ai sensi del Decreto del Presidente della Regione 21 febbraio 2014, n. 023/Pres, (Regolamento per la disciplina e l'esercizio delle "Piccole produzioni locali" di alimenti di origine vegetale e animale, in attuazione dell'articolo 8, commi 40 e 41 della legge regionale 29 dicembre 2010, n. 22 (Legge finanziaria 2011).

## **art. 17** abrogazioni

1. E' abrogato il Decreto del Presidente della Regione 21 febbraio 2014, n. 023/Pres, (Regolamento per la disciplina e l'esercizio delle "Piccole produzioni locali" di

alimenti di origine vegetale e animale, in attuazione dell'articolo 8, commi 40 e 41 della legge regionale 29 dicembre 2010, n. 22 (Legge finanziaria 2011).

## **art. 18** entrata in vigore

- 1.** Il presente regolamento entra in vigore il giorno successivo a quello della sua pubblicazione sul Bollettino Ufficiale della Regione.

## **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 mufioni, o 2 cervi.
5. La quantità di capi suini che è possibile lavorare nella giornata è connessa all'ampiezza degli spazi disponibili, e ai requisiti gestionali che saranno oggetto di valutazione da parte del Servizio veterinario competente per il territorio. 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 ad un'ora 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.
11. Gli scarti della lavorazione, ivi compresi le ossa ed i sottoprodotti di origine animale di categoria 3 di cui all'articolo 6, comma 1, lettera k), del Regolamento (CE) n. 1069/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 ottobre 2009 recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano, vanno collocati in appositi contenitori muniti di coperchio ed identificati secondo la normativa vigente.
12. Gli scarti di cui al punto 11, qualora non siano smaltiti nella giornata, devono essere adeguatamente refrigerati o congelati mediante apposite celle, armadi o pozzetti per il successivo smaltimento tramite ditta autorizzata.
13. Il produttore primario deve avvisare il Servizio veterinario dell'Azienda per i servizi sanitari competente per territorio almeno ventiquattro ore prima di ogni lavorazione.
14. Il personale addetto alla lavorazione può avvalersi della collaborazione del norcino.

**ALLEGATO B)**  
**(in riferimento all'art. 3)**

## **CARNI AVICOLE E CUNICOLE**

1. La macellazione e lavorazione dei volatili e dei conigli fino al limite massimo di millecinquecento capi per anno deve essere effettuata in locali specificamente adibiti a tale attività. I locali possono essere anche accessori all'abitazione purché non siano completamente interrati e siano naturalmente aerati ed adeguatamente illuminati.
2. La superficie dei locali adibiti a macellazione e lavorazione delle carni avicole e cunicole deve possedere un'ampiezza adeguata per la separazione delle diverse fasi di macellazione;
3. L'attività di cui al punto 1 non può avvenire nei locali utilizzati per la lavorazione delle altre carni e per la vendita dei prodotti fatto salvo quanto previsto dall'art. 6, comma 6.
4. La macellazione dei conigli nel limite numerico di cui all'articolo 6, comma 10, deve essere svolta secondo i criteri e le modalità previste all'appendice B alla deliberazione della giunta regionale 2564/2009.
5. Gli scarti della lavorazione, ivi compresi le budella, le pelli, le piume e altri sottoprodotti di origine animale di categoria 3 di cui all'articolo 6, comma 1, lettera k), del Regolamento (CE) 1069/2009, vanno immediatamente collocati in appositi contenitori muniti di coperchio e correttamente identificati secondo la normativa vigente.
6. Gli scarti di cui al punto 5, qualora non siano smaltiti nella giornata, devono essere adeguatamente refrigerati in apposito impianto frigorifero debitamente identificato ai sensi della normativa vigente, per il successivo smaltimento tramite ditta autorizzata.
7. Subito dopo la macellazione le carcasse dei volatili da cortile e dei conigli devono essere refrigerate e raggiungere la temperatura massima di + 4° C.
8. Non possono essere macellati più di 100 capi avicunicoli la settimana.
9. Il produttore primario deve avvisare il Servizio veterinario dell'Azienda per i servizi sanitari competente per territorio almeno ventiquattro ore prima di ogni lavorazione.
10. Presso l'azienda di produzione è possibile procedere al sezionamento ed alla porzionatura delle carcasse delle specie avi-cunicole a richiesta ed in presenza dell'acquirente, mentre il rotolo di coniglio o di avicoli deve essere preparato in precedenza
11. Le carcasse opportunamente protette devono essere conservate in banchi espositori o in contenitori chiusi dotati di un sistema refrigerante che garantisca il mantenimento della temperatura non superiore a + 4°C, in scomparti separati tra volatili e conigli.
12. La commercializzazione in luogo diverso dal locale di vendita aziendale deve avvenire esclusivamente per carcasse intere di avicoli e cunicoli, adeguatamente protette, trasportate e conservate nel rispetto della catena del freddo a temperatura non superiore a + 4°C; il rotolo deve essere preventivamente preparato presso il laboratorio aziendale, adeguatamente protetto, trasportato e conservato nel rispetto della catena del freddo a temperatura non superiore a + 4°C;

**MIELE, PRODOTTI DOLCIARI A BASE DI MIELE CON FRUTTA, FRUTTA SECCA O PROPOLI, PAPPÀ REALE O GELATINA REALE, POLLINE, IDROMELE, ACETO DI MIELE**

1. L'imprenditore agricolo può destinare alla produzione di "PPL" i prodotti ottenuti da massimo 40 dei suoi alveari, contenenti almeno una famiglia produttiva di api. Tali alveari saranno identificati anche ai fini della tracciabilità.
2. Ai fini dell'incremento produttivo è consentito il "nomadismo" in ambito regionale e al di fuori della Regione Friuli Venezia Giulia, purché nelle Province contermini alla Provincia sede dell'azienda apistica.
3. Le lavorazioni devono essere svolte nei locali di cui all'articolo 6 del regolamento, con i requisiti igienico sanitari pertinenti
4. Il prodotto finito dovrà essere adeguatamente protetto dall'esposizione diretta alla luce solare e conservato a temperatura adeguata
5. Rispettata la normativa vigente per le specifiche classi merceologiche, saranno ammessi nell'ambito del presente regolamento i prodotti ottenuti dalla fermentazione alcolica di soluzioni di miele in acqua e i loro derivati qualora i prodotti finiti presentino un pH inferiore a 4,0. Nella preparazione di tali prodotti non è consentito l'uso di additivi o coadiuvanti tecnologici di alcun tipo ad eccezione di acido citrico (E330) ed acido ascorbico (E300).
6. I prodotti ottenuti dalla miscela tra miele e frutta fresca (e suoi derivati), frutta secca, spezie ed aromi, ai fini del presente regolamento sono assimilati alle preparazioni vegetali (allegato E) normalmente dolcificate con saccarosio o zuccheri da frutta.
7. Il quantitativo massimo di prodotto non può superare i 5.000 kg/anno di peso netto prodotto finito

## **PANE E PRODOTTI DA FORNO**

1. Sono ammessi i prodotti ottenuti cuocendo al forno un impasto di acqua, farina di frumento e/o di altri cereali coltivati dall'azienda agricola, con aggiunta, in percentuale inferiore, di altri ingredienti della ricetta (ad esempio: lievito, sale, zucchero, uova, burro, uvetta, zucca, ecc.), per un quantitativo complessivo annuo non superiore a chilogrammi 5000 di prodotto finito.
2. Non sono ammessi i prodotti che prevedono una manipolazione di qualunque tipo (es. farcitura, decorazione, ...) dopo la cottura in forno;
3. Le uniche operazioni consentite dopo la cottura in forno sono il confezionamento e la porzionatura;
4. La porzionatura potrà essere eseguita esclusivamente al momento della vendita ed il prodotto porzionato non potrà essere riconfezionato.
5. Tutti i prodotti formulati di cui al punto 1 qualora vengano in qualunque modo confezionati (anche nel caso di un preincarto) dovranno dimostrarsi stabili per l'intera durata della loro vita commerciale dichiarata;
6. Le lavorazioni devono essere svolte nei locali di cui all'articolo 6 del regolamento, con i requisiti igienico sanitari pertinenti
7. Qualora la vendita di pane e prodotti da forni avvenga in luogo diverso dall'azienda agricola, i prodotti dovranno essere adeguatamente protetti prima dell'inizio del trasporto.

## **CONSERVE ALIMENTARI VEGETALI IN GENERE, CONFETTURE DI FRUTTA, COMPOSTE E SUCCHI DI FRUTTA**

1. L'imprenditore agricolo può elaborare e commercializzare i prodotti, a base di proprie frutta e propri vegetali anche con altri ingredienti, ottenuti secondo la normativa vigente per le varie classi merceologiche e per prodotti di fantasia

2. I prodotti di cui al punto 1 possono:

- a. essere messi in commercio a temperatura ambiente solo se hanno subito un processo di pastorizzazione termica eseguito sul prodotto confezionato che sia dimostrato sufficiente a consentirne la stabilità per l'intera vita commerciale dichiarata in etichetta;
- b. essere messi in commercio dopo confezionamento come refrigerati (0-4°C) solo con una vita commerciale non superiore ai 3 giorni.

3. I prodotti di cui al punto 1 devono soddisfare in alternativa una delle seguenti condizioni:

- a) avere un pH uniformemente equivalente o inferiore a 4,20 entro 24 ore dalla loro formulazione;
- b) un contenuto in zuccheri solubili determinato come residuo ottico ( $^{\circ}$  Bx) al confezionamento equivalente o superiore a 65 misurato a 25°C;
- c) un contenuto in sale (Cloruro di Sodio) verificato su ciascuna confezione pari o superiore al 20% oppure essere ottenuti con un processo di essiccazione che garantisca un'attività dell'acqua equivalente o inferiore.
- d) essere confezionati in un preincarto non ermeticamente sigillato e non essere trattati con processi, additivi o coadiuvanti tecnologici che possano inibire o ritardare in alcun modo diretto o indiretto la loro naturale alterazione;

4. Viene fatta eccezione solamente per:

a) i prodotti ottenuti da vegetali fermentati per almeno 45 giorni naturalmente o attraverso l'impiego di starter. Questi, mantenendo il vincolo di pH inferiore o uguale a 4,20 sul prodotto a 24 ore dal confezionamento, possono anche essere posti in commercio con la dicitura "conservare al fresco" ed avere una vita commerciale fino a 15 giorni solo se non hanno subito alcun trattamento se non meccanico successivo alla fermentazione.

b) i prodotti ottenuti da vegetali e/o granaglie e loro derivati essiccati ove il processo di essiccazione determini un calo peso e conseguente riduzione di acqua libera tale da assicurare la stabilità del prodotto per l'intera vita commerciale. Tra i prodotti vegetali e loro derivati anche essiccati sono comprese le erbe aromatiche ed officinali alle quali però si applica in aggiunta specifico regolamento di cui all' allegato F) - PRODOTTI ALIMENTARI VEGETALI PPL ERBE FVG.

c) i prodotti ottenuti con ingredienti principalmente di origine vegetale aziendale se preparati e cotti e devono essere subito abbattuti con attrezzatura idonea in locali adeguatamente attrezzati come le cucine agrituristiche. Tali prodotti dovranno essere:

- confezionati ma non ermeticamente sigillati e riportanti la dicitura "conservare in frigorifero 0 - 4°C";
- avere una vita commerciale di 3 giorni dalla cottura.

Pertanto la suddetta struttura dovrà essere almeno attrezzata con un abbattitore ed un espositore chiuso operante a una temperatura  $\leq 4^{\circ}\text{C}$ .

5. Il quantitativo massimo di vegetale trasformato non può superare i 5.000 kg/anno di peso netto prodotto finito

6. Le lavorazioni devono essere svolte nei locali di cui all' articolo 6 del presente regolamento, con i requisiti igienico sanitari pertinenti, salvo comma 4 lettera c) dell'allegato E.



7. Qualora la vendita dei prodotti di cui al punto 1 avvenga in luogo diverso dall'azienda agricola, i prodotti dovranno essere adeguatamente confezionati prima dell'inizio del trasporto che dovrà rispettare, qualora previste, le condizioni di temperatura imposte.

## **PRODOTTI ALIMENTARI VEGETALI PPL ERBE FVG**

### 1. Materie prime

a) La produzione primaria è svolta nelle pertinenze dell'azienda.

b) I materiali botanici utilizzati per la fabbricazione di prodotti alimentari vegetali devono provenire esclusivamente da raccolta selvatica o da coltivazione aziendale, possibilmente da agricoltura biologica o lotta integrata.

c) La raccolta selvatica è ammessa in ambito locale nella provincia di origine dell'azienda e nelle provincie contermini sempre nella regione Friuli Venezia Giulia e solamente per alcune essenze come indicate in tabella A. L'attività di raccolta fuori azienda deve essere eseguita esclusivamente direttamente dall'OSA PPL ERBE FVG responsabile, l'attività di raccolta in azienda deve essere eseguita sotto la supervisione diretta dell'OSA PPL ERBE FVG responsabile.

d) L'OSA PPL ERBE FVG che sovrintende alle fasi di raccolta deve dimostrare se richiesto dall'autorità competente perizia nel riconoscimento delle specie vegetali oggetto delle proprie attività di trasformazione.

e) Ai fini delle produzioni PPL ERBE FVG possono essere utilizzate soltanto i materiali botanici elencati nell'allegato A, pertanto l'attività di vendita diretta dei prodotti finiti singoli o in miscela è limitata a quanto ottenibile esclusivamente dai suddetti materiali ed ai loro derivati essiccati.

f) Si specifica espressamente che l'attività di ciascun OSA in regime PPL ERBE FVG non può prevedere l'impiego di materiali botanici freschi o essiccati, coltivati, raccolti, preparati, confezionati o semilavorati provenienti da altri OSA anche se PPL ERBE FVG. Additivi ed ingredienti sono ammessi esclusivamente secondo la norma vigente per i prodotti alimentari e comunque nel rispetto del principio della quantità minima indispensabile.

### 2. Lavorazione dei prodotti

a) Parte delle lavorazioni possono essere eseguite (limitatamente alle fasi di cernita, essiccazione e magazzinaggio dei materiali botanici semilavorati) anche in strutture extra - aziendali qualora tali strutture siano già individuate, segnalate ed ispezionate in fase di sopralluogo preliminare dell'attività PPL.

b) La quantità raccolta non può superare i 3500 kg di erbe fresche/ha coltivato mentre la raccolta di materiale spontaneo non può superare complessivamente i 1000 kg/anno di materiale botanico fresco nel rispetto della normativa vigente per la raccolta delle specie spontanee nel Friuli Venezia Giulia (D. P. REG. 20 marzo 2009, n. 074/Pres. - Regolamento per la tutela della flora e della fauna di importanza comunitaria e di interesse regionale, in esecuzione dell'articolo 96 della legge regionale 23 aprile 2007, n. 9).

c) I materiali botanici devono essere privi di terra e malerba alla raccolta. Dopo la raccolta devono essere selezionate secondo le necessità, ma non possono essere lavati. Fanno eccezione le parti sotterranee che potranno essere lavate con acqua corrente ma dovranno essere asciugate nel più breve tempo possibile. I prodotti insudiciati non possono essere avviati alla commercializzazione, pertanto l'agricoltore PPL ERBE FVG dovrà adottare tecniche di coltura, raccolta e lavorazione tali da assicurare costantemente il rispetto ed il mantenimento delle caratteristiche igieniche del proprio prodotto.

d)La raccolta deve avvenire nel tempo balsamico corretto. La coltura e la raccolta anche selvatica devono avvenire in zone adeguatamente distanti da centri abitati, strade, zone industriali ed artigianali o ad elevata antropizzazione.

e)I materiali botanici devono essere essiccati in appropriati impianti di essiccazione (liofilizzazione, deumidificazione, aria calda, essiccatoi naturali) oppure possono essere lavorati freschi per la produzioni di distillati o per quanto previsto dall'allegato E del D.P.Reg. del 21 febbraio 2014, n. 023/Pres.

f)La temperatura del prodotto durante le fasi di essiccazione non deve superare i +40°C. Fanno eccezione le radici e le sementi, che possono essere essiccate a temperature fino a un massimo di 60°C.

g)La procedura seguita deve assicurare che l'umidità residua del materiale botanico non superi il 12% a 24 ore dal confezionamento del prodotto o del semilavorato avviato al magazzino o alla vendita.

h)Le parti estranee (malerba, parti inorganiche, parti in legno.....) non possono superare la quantità massima di 2% nel prodotto finito.

i)La quantità di stelo non deve superare la quantità massima di 3% nell'erba singola anche prima della miscela.

j)Il materiale botanico sia fresco che essiccato può essere anche tagliato, tritato, essiccato, pesato, vagliato, distillato, estratto e confezionato ma con attrezzatura idonea all'uso alimentare.

k)Il materiale botanico una volta essiccato e confezionato per la vendita deve essere portato e conservato a una temperatura di -18°C per almeno 48 ore, per neutralizzare eventuali larve o uova di insetti. Il raggiungimento delle condizioni sopracitate dovrà essere garantito nel punto termicamente più sfavorito della confezione/contenitore impiegato.

l)Al fine di garantire la qualità dei prodotti ottenuti, i processi di trasformazione applicati dall'OSA PPL ERBE FVG, dovranno garantire una riduzione o un sostanziale mantenimento del livello della carica microbica tra il materiale botanico di partenza e di prodotto finito. Comunque il prodotto finito non dovrà risultare sudicio.

m)I materiali botanici, semilavorati essiccati e i prodotti finiti destinati alla vendita, devono essere sempre immagazzinati in ambienti asciutti, ben areati, possibilmente a una temperatura non superiore ai 20°C, garantendo un adeguato controllo degli infestanti. I contenitori utilizzati devono essere idonei per l'impiego a contatto con i prodotti alimentari secondo la norma vigente. Al prodotto fresco dovrà essere applicato quanto previsto dall'allegato E comma 2.b del decreto del Presidente della regione del 21 febbraio 2014, n. 023/Pres.

n)Le erbe singole possono anche essere impiegate per la produzione di estratti, concentrati e distillati d'uso alimentare nel rispetto della normativa vigente per le diverse categorie di prodotto e secondo le buone pratiche di lavorazione. A tali preparazioni si applica comunque quanto previsto dall'allegato E del decreto del Presidente della regione del 21 febbraio 2014, n.023 in base alle loro specifiche caratteristiche fisico-chimiche eccezion fatta , nel rispetto della normativa vigente, per i distillati a base alcolica.

### 3. Destinazione del Prodotto finito

I prodotti PPL ERBE FVG debitamente etichettati secondo norma vigente e contrassegnati dal marchio regionale PPL devono essere immessi sul mercato nel rispetto della normativa PPL Friuli Venezia Giulia come:

a)prodotti finiti (singoli, miscele e estratti) soltanto se preparati e confezionati per il consumo debitamente ed evidentemente etichettati PPL FVG (dimensione minima diagonale logo 15 mm).

b)essere impiegati quali ingredienti anche di altre preparazioni non PPL ERBE soltanto dallo stesso produttore o da altri OSA PPL risiedenti in FVG. Il loro impiego è consentito limitatamente alla preparazione di altri prodotti appartenenti al paniere PPL del Friuli Venezia Giulia ad eccezione del PPL ERBE FVG (art. 1 comma d).

### 4. Definizione Prodotti commercializzabili

a)Erbe singole: costituita da qualunque parte della pianta fresca, essiccata o suo derivato limitatamente alle specie botaniche riportate nella tabella A

b) Miscela: è costituita esclusivamente secondo le formulazioni individuate nella tabella B utilizzando le erbe singole riportate in tabella A.

- L' OSA PPL dovrà garantire delle operazioni di preparazione tali da assicurare il ragionevole rispetto della formulazione consentita nelle condizioni d'uso convenzionali e/o suggerite.

- I nomi identificativi delle preparazioni possono essere modificati ma non il loro codice di riconoscimento che deve essere riportato accanto alla dicitura PPL (es. PPL FVG Miscela 1, ...).

b) Ingredienti per altre preparazioni PPL: a tal fine si considerano ingredienti le Erbe Singole e non le loro miscele; il loro impiego anche in miscela è limitato alla formulazione di altri prodotti del paniere PPL del Friuli Venezia Giulia (art 3. comma b).

Tabella A: classificazione del materiale botanico ed individuazione di quello di uso alimentare o assimilato a tale

Nome scientifico	Nome volgare	Parte impiegata	destinate alla vendita come		
			singole	anche miscele secondo tabella B	anche altri usi secondo l'art. 3 comma b
Achillea millefolium L.	Millefoglio	Fiori -Parte aerea	si	si	si
Agrimonia eupatoria	Agrimonia	Foglie-Parte aerea -Sommità	si	si	si
Alchemilla vulgaris L.	Alchemilla	Foglie – Parte aerea	si	si	si
Althaea officinalis L.	Altea	Fiori-Foglie-Radici	si	si	si
Anethum graveolens L.	Aneto	Frutti – Foglie	si	si	si
Angelica archangelica L.	Angelica	Frutti -Foglie -Parte aerea –Radici	si	si	si
Artemisia dracunculus L.	Dragoncello	Parte aerea	si	si	si
Calendula officinalis L.	Calendula	Fiori	si	si	si
Carum carvi L.	Carvi, Cumino dei prati	Frutti	si	si	si
Centaurea cyanus L.	Fiordaliso	Fiori	si	si	si
Centaureum erythraea Rafn	Centauro maggiore	Parte aerea	si	si	si
Chamaemelum nobile All.	Camomilla romana	Fiori	si	si	si
Cichorium intybus L.	Cicoria	Parte aerea	si	si	si
Coriandrum sativum L.	Coriandolo	Frutti -Foglie	si	si	si
Crocus sativus	Zafferano	Fiori	si	no	si
Cydonia oblonga Mill.	Melo cotogno	Frutti	si	si	si
Foeniculum vulgare Mill.	Finocchio	Frutti	si	si	si
Fragaria vesca L.	Fragolina	Foglie -Frutti	si	si	si
Hieracium pilosella L.	Pilosella	Parte aerea fiorita	si	si	si
Hyssopus officinalis L.	Issopo	Parte aerea	si	si	si
Laurus nobilis L.	Alloro	Foglie	si	si	si
Lavandula angustifolia Mill.	Mill. Lavanda	Fiori -Olio -Sommità	si	si	si
Lavandula x intermedia Emeric ex Loisel.	Lavandino	Fiori -Olio -Sommità	si	si	si
Lippia triphylla Kuntze	Erba Luigia	Foglie	si	si	si
Malus domestica Borkh.	Melo	Frutti -Fiori	si	si	si
Malva sp. pl.	Malva	Fiori -Foglie	si	si	si
Marrubium vulgare L.	Marrubio	Foglie-Sommità	si	si	si
Matricaria chamomilla L.	Camomilla	Fiori	si	si	si
Melissa officinalis L.	Melissa	Foglie	si	si	si
Mentha x piperita L.	Menta piperita	Foglie	si	si	si
Monarda didyma L.	Monarda	Fiori	si	si	si
Nepeta cataria L. ssp. citriodora	Erba gatta	Fiori-Parte aerea	si	si	si
Oenothera biennis L.	Enotera	Fiori	si	si	si
Origanum majorana L.	Maggiorana	Fiori -Foglie -Olio	si	si	si
Origanum vulgare L.	Origano	Foglie -Fiori -Parte aerea	si	si	si
Pimpinella anisum L.	Anice	Frutti	si	si	si
Pinus mugo Turra	Mugo	Gemme	si	si	si
Plantago lanceolata L.	Piantaggine lanceolata	Parte aerea	si	si	si
Prunus armeniaca L.	Albicocco	Frutti	si	si	si
Prunus avium L.	Ciliegio	Frutti	si	si	si

<i>Prunus domestica</i> L.	Susino	Frutti	si	si	si
<i>Ribes nigrum</i> L.	Ribes nero	Foglie -Frutti -gemme	si	si	si
<i>Rosa canina</i> L.	Rosa canina	Frutti	si	si	si
<i>Rosmarinus officinalis</i> L.	Rosmarino Foglie-Olio	Foglie-Olio	si	si	si
<i>Rubus fruticosus</i> L. s.l.	Rovo	Foglie -Frutti	si	si	si
<i>Rubus idaeus</i> L.	Lampone	Foglie	si	si	si
<i>Salvia officinalis</i> L.	Salvia	Foglie-Olio	si	si	si
<i>Sambucus nigra</i>	L. Sambuco	Fiori	si	si	si
<i>Satureja hortensis</i> L.	Santoreggia	Foglie -Fiori	si	si	si
<i>Satureja montana</i> L.	Santoreggia perenne	Foglie -Fiori	si	si	si
<i>Solidago virgaurea</i> L.	Verga d'oro	Fiori	si	si	si
<i>Taraxacum officinale</i> aggr.	Tarassaco	Parte aerea e radici	si	si	si
<i>Thymus vulgaris</i> L.	Timo	Foglie -Fiori	si	si	si
<i>Tilia</i> sp.pl.	Tiglio	Fiori	si	si	si
<i>Urtica dioica</i> L.	Ortica	Foglie -Parte aerea -Radici	si	si	si
<i>Vaccinium myrtillus</i> L.	Mirtillo nero	Foglie -Frutti	si	si	si
<i>Verbascum phlomoides</i> L.	Tasso barbasso	Fiori -Foglie	si	si	si
<i>Verbascum thapsus</i> L.	Tasso barbasso maggiore	Fiori -Foglie	si	si	si
<i>Arctium lappa</i> L.	Bardana	Radici	si	no	no
<i>Arnica montana</i> L.	Arnica	Fiori -Radici	si	no	no
<i>Artemisia genipi</i> Weber	Genepi	Parte aerea	si	no	no
<i>Artemisia umbelliformis</i> Lam.	Genepi nero	Parte aerea	si	no	no
<i>Cnicus benedictus</i> L.	Cardo benedetto	Parte aerea	si	no	no
<i>Crataegus</i> sp. pl.	Biancospino	Fiori -Foglie	si	no	no
<i>Echinacea angustifolia</i> DC.	Echinacea angustifolia	Radici	si	no	no
<i>Echinacea pallida</i> Nutt.	Echinacea pallida	Radici	si	no	no
<i>Echinacea purpurea</i> Moench.	Echinacea purpurea	Parte aerea -Radici	si	no	no
<i>Epilobium parviflorum</i> Schreb.	Epilobio a fiori piccoli	Foglie-Parte aerea -Sommità	si	no	no
<i>Euphrasia officinalis</i> L.	Eufrasia	Parte aerea	si	no	no
<i>Filipendula ulmaria</i> Maxim.	Olmaria	Parte aerea -Radici	si	no	no
<i>Gentiana lutea</i> L.	Genziana maggiore	Radici	si	no	no
<i>Hypericum perforatum</i> L.	Iperico	Fiori-Parte aerea-Sommità	si	no	no
<i>Primula veris</i> L.	Primula officinale	Fiori-Radici	si	no	no
<i>Rhodiola rosea</i> L.	Rodiola	Radici	si	no	no
<i>Salvia sclarea</i> L.	Sclarea	Fiori-Foglie-Olio	si	no	no
<i>Silybum marianum</i> Gaertn.	Cardo mariano	Frutti	si	no	no
<i>Valeriana officinalis</i> L.	Valeriana	Radici	si	no	no
<i>Equisetum arvense</i> L.	Equiseto	Fusti e foglie	si	no	no
<i>Achillea millefolium</i> L.	Millefoglio	Fiori -Parte aerea	si	si	si
<i>Alchemilla vulgaris</i> L.	Alchemilla	Foglie - parte aerea	si	si	si
<i>Allium schoenoprasum</i> L.	Erba cipollina	Foglie	si	si	si
<i>Arctium lappa</i> L.	Bardana	Radici -Foglie	si	si	si
<i>Armoracia rusticana</i> P. Gaertn., B. Mey. & Scherb.	Cren	Radici	si	si	si
<i>Arnica montana</i> L.	Arnica	Fiori -Radici	si	si	si
<i>Carum carvi</i> L.	Carvi, Cumino dei prati	Frutti	si	si	si
<i>Chenopodium bonus-henricus</i> L.	Buon-enrico	Foglie	si	si	si
<i>Cicerbita alpina</i> Wallr.	Radicchio dell'orso	Germogli	si	si	si
<i>Cichorium intybus</i> L.	Cicoria	Parte aerea	si	si	si
<i>Cornus mas</i> L.	Corniolo	Frutti	si	si	si
<i>Crataegus</i> sp. pl.	Biancospino	Fiori -Foglie	si	no	no
<i>Fragaria vesca</i> L.	Fragolina	Foglie -Frutti	si	si	si
<i>Gentiana lutea</i> L.	Genziana maggiore	Radici	si	si	si
<i>Hieracium pilosella</i> L.	Pilosella	Parte aerea fiorita	si	si	si
<i>Humulus lupulus</i> L.	Luppolo	Germogli	si	si	si
<i>Hypericum perforatum</i> L.	Iperico	Fiori-Parte aerea-Sommità	si	no	no
<i>Malva</i> sp. pl.	Malva	Fiori -Foglie	si	si	si
<i>Nasturtium officinale</i> R. Br.	Crescione	Foglie	si	si	si
<i>Pinus mugo</i> Turra	Mugo	Gemme	si	si	si
<i>Plantago lanceolata</i> L.	Piantaggine lanceolata	Parte aerea	si	si	si
<i>Rosa canina</i> L.	Rosa canina	Frutti	si	si	si
<i>Rubus fruticosus</i> L. s.l.	Rovo	Foglie -Frutti	si	si	si
<i>Rubus idaeus</i> L.	Lampone	Foglie	si	si	si
<i>Sambucus nigra</i> L.	Sambuco	Fiori -Frutti	si	si	si
<i>Silene vulgaris</i> Garke	Silene	Germogli	si	si	si
<i>Stevia rebaudiana</i>	Stevia	Foglie	si	no	si
<i>Solidago virgaurea</i> L.	Verga d'oro	Fiori	si	si	si

Taraxacum officinale aggr.	Tarassaco	Parte aerea e radici	si	si	si
Tilia sp.pl.	Tiglio	Fiori	si	si	si
Urtica dioica L.	Ortica	Foglie	si	si	si
Vaccinium myrtillus L.	Mirtillo nero	Foglie -Frutti	si	si	si

Tabella B: miscele destinate alla vendita per la preparazione di bevande della tradizione locale

codice miscela PPL	Nome	miscela
1	Infuso al Caminetto	30% foglie di fragolina
		30% foglie di lampone
		20% melissa
		10% semi di finocchio
		5% fiori di camomilla
		3% fiori di monarda
		2% fiordaliso
2	Infuso del Malgareo	30% foglie di lampone
		20% menta piperita
		15% melissa
		10% fiori di camomilla
		10% semi di finocchio
		5% timo
		5% frutti di carvi
		3% fiori calendula
		2% fiordaliso
		30% rosa canina frutti
3	Infuso Primavera	25% foglie di lampone
		20% foglie di fragola
		10% melissa
		8% fiori di tiglio
		5% fiori di malva
		2% fiori di sambuco
		30% menta piperita
4	Infuso dell'Alpinista	30% foglie di lampone
		25% melissa
		5% foglie di fragola
		3% monarda
		2% fiordaliso
		5% fiori di calendula
5	Infuso Fiori del Maso	30% melissa
		20% alchemilla
		10% foglie di ribes nero
		10% fiori di tiglio
		10% melo frutti
		5% fiori di enotera
		5% fiori verga d'ora
		5% fiori di monarda
		5% camomilla
		20% melo frutti
6	Infuso di frutti Arcobaleno	20% fragolina "
		20% lampone "
		10% albicocco "
		10% mirtillo nero "
		10% susino "
		10% melo cotogno "
		25% Melissa
7	Infuso del Meriggio	25% Menta
		15% Achillea
		10% Marrubio
		10% Salvia
		5% Camomilla
		5% Fiordaliso
		5% Timo
8	Infuso del Buongiorno	40% menta
		30% ortica
		15% salvia
		5% fiori di malva
		5% calendula
		5% fiordaliso
9	Infuso della Sera	50% melissa
		15% camomilla
		10% fiori e foglie di monarda
		10% fiori di lavanda
		5% tiglio
		5% calendula
10	Infuso dell'Amicizia	5% fiori di malva
		40% melissa
		25% foglie di lampone
		15% fiori di sambuco
		15% fiori di tiglio
11	Infuso del Dopopasto	5% fiordaliso
		30% Melissa
		25% Menta
		15% Malva foglie
		15% Finocchio – semi
		5% Malva fiori
12	Infuso Cimbro	5% Fiordaliso
		5% Achillea
		50% melissa
		15% camomilla
		15% salvia
		10% malva foglie

		5% malva fiori
		5% fiordaliso
13	Infuso Colori d'inverno	20% Issopo
		15% Achillea
		15% Marrubio
		15% Piantaggine
		15% Sambuco
		10% Timo
		5% Calendula
		5% Malva fiori/ foglie
14	Infuso Dolce Serenata	50% Melissa
		15% Malva fiori/foglie
		10% Lavanda
		10% Lippolo
		10% Monarda fiori/foglie
		5% Camomilla
15	Tisana di primavera:	30% ortica
		30% foglie lampone
		15% foglie rovo
		15% fiori primula
		10% fiori erica
16	Tisana d'inverno:	60% tiglio
		30% timo
		10% salvia
17	Tisana di Venere:	30% ortica
		20% alchemilla
		20% fiori calendula
		20% fiori e foglie malva
		10% fiori achillea
18	Tisana Arcobaleno:	40% melissa
		20% menta
		20% erba luigia
		10% calendula
		5% fiordaliso
		5% monarda

## **LUMACHE VIVE, CONSERVE E SUGHI DI LUMACHE**

1. L'imprenditore agricolo registrato per l'allevamento di lumache (*Helix spp.*) può destinare alla produzione di Piccole Produzioni Locali (PPL) lumache allevate nella propria azienda agricola per un periodo di almeno 4 mesi..
2. Le lumache possono essere commercializzate con le seguenti modalità:
  - a) Lumache vive confezionate in retina o in altri contenitori analoghi dopo spurgatura ed asciugatura di almeno 15 giorni (massimo 3000 Kg/anno di prodotto): la durata commerciale del prodotto confezionato non può essere superiore a 60 giorni.
  - b) Conserve di lumache precotte in salamoia (massimo 500 Kg/anno di prodotto finito). Le conserve di lumache in salamoia devono essere confezionate con salamoia dal contenuto in sale minimo del 20% (attività dell'acqua del prodotto ( $A_w$ ) $\leq 0,83$ ). La durata commerciale del prodotto non può essere superiore ad un anno.
  - c) Sugo di lumache fresco (massimo 500 Kg/anno di prodotto finito). Il sugo di lumache deve essere sottoposto ad adeguato processo di abbattimento termico post cottura e successivamente conservato a temperatura di refrigerazione ( $\leq +4^\circ\text{C}$ ). La durata commerciale del prodotto non può essere superiore ai 5 giorni.
3. Gli ingredienti utilizzati devono essere preferibilmente di origine aziendale. Le ricette devono rispettare le caratteristiche tradizionali locali.
4. Le lavorazioni devono essere svolte nei locali di cui all'art. 6 del regolamento, con i requisiti strutturali pertinenti. Si individuano i seguenti requisiti specifici:
  - a) I locali devono disporre di idonee attrezzature facilmente pulibili e disinfettabili per la spurgatura ed asciugatura delle lumache (gabbie in acciaio inox, cassette in materiale plastico, ventilatori, ecc.)
  - b) Devono essere disponibili locali o attrezzature adeguati per la conservazione delle lumache vive confezionate (cella frigorifera ventilata, locale con adeguata temperatura ed areazione, ecc.)
  - c) Per la preparazione e cottura delle lumache conservate e trasformate deve essere disponibile una adeguata cucina attrezzata.
  - d) Per la produzione e conservazione del sugo di lumache devono essere disponibili adeguate attrezzature per l'abbattimento rapido della temperatura ( entro 3 ore dalla cottura il prodotto deve essere portato ad una temperatura  $\leq +20^\circ\text{C}$  ed entro ulteriori 4 ore deve essere portato ad una temperatura  $\leq + 4^\circ\text{C}$ ) ed una idonea cella frigorifera.



ALLEGATO H)  
(in riferimento all'art. 5 comma 1)

**BOLLO**  
**euro 16,00**

**DOMANDA DI REGISTRAZIONE**  
**di idoneità delle strutture per la lavorazione di Piccole Produzioni Locali (PPL)**

All'Azienda per l'Assistenza Sanitaria n. \_\_\_\_\_

Via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_

e, p.c.,

al Comune di \_\_\_\_\_

Il sottoscritto \_\_\_\_\_

legale rappresentante della ditta: \_\_\_\_\_

Partita IVA \_\_\_\_\_ Codice Fiscale \_\_\_\_\_

con sede legale in \_\_\_\_\_

telefono: \_\_\_\_\_ fax: \_\_\_\_\_

indirizzo e-mail: \_\_\_\_\_

**PREMESSO**

che per la propria struttura:

non chiede il riconoscimento comunitario di cui ai Regolamenti (CE) n. 852/2004, n. 853/2004 e n. 854/2004 e non chiede l'autorizzazione in qualità di "agriturismo" di cui alla LR n. 9/1997;

è in possesso del n. di registrazione \_\_\_\_\_ per l'attività \_\_\_\_\_ (osmize, frasche, private) e non chiede l'autorizzazione in qualità di "agriturismo" di cui alla LR n. 9/1997;

**CHIEDE**

per il **proprio impianto sito in :**

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

il rilascio del numero di registrazione, per lo svolgimento della seguente attività:

---

---

---

---

---

---

#### DATI ATTIVITA'

**Lavorazione prodotti a base di carne**

- specie animale \_\_\_\_\_
- n. animali allevati all'anno: \_\_\_\_\_
- n. animali che si intendono macellare all'anno ai fini della trasformazione in PPL: \_\_\_\_\_

**Macellazione e vendita di carni cunicole di cui all' art. 3, comma 1, lett. k) - da 1501 fino a un max di 5000 capi/anno**

**Macellazione e vendita carni cunicole di cui all' art. 3, comma 1, lett.k) – max 1500 capi/anno**

**Macellazione di carni avicole di cui all'art. 3, comma 1, lettera j), – max 1500 capi/anno**

n. di volatili da cortile allevati all'anno: \_\_\_\_\_

- specie di volatili da cortile allevati: \_\_\_\_\_
- n. volatili da cortile che si intendono macellare all'anno per la vendita: \_\_\_\_\_
- n. di conigli allevati all'anno: \_\_\_\_\_
- n. di conigli che si intendono macellare all'anno per la vendita: \_\_\_\_\_

**Miele e prodotti dell' alveare: miele, prodotti dolciari a base di miele con frutta, frutta secca o propoli, pappa reale o gelatina reale, polline, idromele, aceto di miele di cui all'art. 3, comma 1, lettera n)**

**Pane e prodotti da forno di cui all'art. 3, comma 1, lettera p)**

**Conserve alimentari vegetali di cui all'art. 3, comma 1, lettera q)**

**Vegetali/Erbe PPL di cui all'art. 3, comma 1, lettera r)**

**Lumache vive di cui all'art. 3, comma 1, lettera w)**

**Conserve di lumache di cui all'art. 3, comma 1, lettera x)**

**Sughi di lumache di cui all'art. 3, comma 1, lettera z**

Allega la documentazione di cui all'art. 5, comma 2 del Regolamento

Data \_\_\_\_\_ Firma \_\_\_\_\_

**VERBALE DI SOPRALLUOGO**  
**Piccole Produzioni Locali (PPL)**

Il/ I sottoscritto/i \_\_\_\_\_ in qualità di \_\_\_\_\_ dell'AAS n. \_\_\_\_\_, in seguito alla comunicazione di adesione per la produzione di piccole produzioni locali presentata dalla ditta sotto riportata in data \_\_\_\_\_, protocollata in data \_\_\_\_\_, con il n. \_\_\_\_\_

**DICHIARA**

di aver effettuato, in data \_\_\_\_\_, sopralluogo presso l'Azienda:

\_\_\_\_\_ sita nel Comune di \_\_\_\_\_, prov: (\_\_\_\_\_)  
via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_  
codice fiscale /P.IVA \_\_\_\_\_  
di cui risulta |\_| titolare |\_| legale responsabile  
il sig. \_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_ il  
\_\_\_\_\_, residente a \_\_\_\_\_ prov: (\_\_\_\_\_)  
via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_,  
codice fiscale \_\_\_\_\_

accertando che sono disponibili locali destinati a :

- Lavorazione prodotti a base di carne
- Macellazione e vendita carni cunicole di cui all' art. 3, comma 1, lett. h) - da 1501 fino a un max di 5000 capi/anno
- Macellazione e vendita carni cunicole di cui all' art. 3, comma 1, lett. h) – max 1500 capi/anno
- Macellazione e vendita di carni avicole di cui all'art. 3, comma 1, lettera g) – max 1500 capi/anno
- Miele e prodotti dell' alveare: miele, prodotti dolciari a base di miele con frutta, frutta secca o propoli, pappa reale o gelatina reale, polline, idromele, aceto di miele di cui all'art. 3, comma 1, lettera k)
- Pane e prodotti da forno di cui all'art. 3, comma 1, lettera m)
- Conserve alimentari vegetali di cui all'art. 3, comma 1, lettera n)
- Vegetali/Erbe PPL di cui all'art. 3, comma 1, lettera r)
- Lumache vive di cui all'art. 3, comma 1, lettera w)
- Conserve di lumache di cui all'art. 3, comma 1, lettera x)
- Sughi di lumache di cui all'art. 3, comma 1, lettera z)

**ESPRIME il seguente giudizio:**

- FAVOREVOLE** in quanto la struttura **risponde** ai requisiti igienico - sanitari e strutturali previsti per attività di *(segnare le voci che interessano)* :
  - Lavorazione prodotti a base di carne
  - Macellazione e vendita carni cunicole di cui all' art. 3, comma 1, lett. h) - da 1501 fino a un max di 5000 capi/anno
  - Macellazione e vendita carni cunicole di cui all' art. 3, comma 1, lett.h) – max 1500 capi/anno
  - Macellazione e vendita di carni avicole di cui all'art. 3, comma 1, lettera g) – max 1500 capi/anno

- Miele e prodotti dell' alveare: miele, prodotti dolciari a base di miele con frutta, frutta secca o propoli, pappa reale o gelatina reale, polline, idromele, aceto di miele di cui all'art. 3, comma 1, lettera k)
- Pane e prodotti da forno di cui all'art. 3, comma 1, lettera m)
- Conserve alimentari vegetali di cui all'art. 3, comma 1, lettera n)
- Vegetali/Erbe PPL di cui all'art. 3, comma 1, lettera r)
- Lumache vive di cui all'art. 3, comma 1, lettera w)
- Conserve di lumache di cui all'art. 3, comma 1, lettera x)
- Sughi di lumache di cui all'art. 3, comma 1, lettera z)

**NON FAVOREVOLE** in quanto la struttura **non risponde** ai requisiti igienico - sanitari e strutturali previsti per:

- Lavorazione prodotti a base di carne
- Macellazione e vendita carni cunicole di cui all' art. 3, comma 1, lett. h) - da 1501 fino a un max di 5000 capi/anno
- Macellazione e vendita carni cunicole di cui all' art. 3, comma 1, lett. h) – max 1500 capi/anno
- Macellazione e vendita di carni avicole di cui all'art. 3, comma 1, lettera g) – max 1500 capi/anno
- Miele e prodotti dell' alveare: miele, prodotti dolciari a base di miele con frutta, frutta secca o propoli, pappa reale o gelatina reale, polline, idromele, aceto di miele di cui all'art. 3, comma 1, lettera k)
- Pane e prodotti da forno di cui all'art. 3, comma 1, lettera m)
- Conserve alimentari vegetali di cui all'art. 3, comma 1, lettera n)
- Vegetali/Erbe PPL di cui all'art. 3, comma 1, lettera r)
- Lumache vive di cui all'art. 3, comma 1, lettera w)
- Conserve di lumache di cui all'art. 3, comma 1, lettera x)
- Sughi di lumache di cui all'art. 3, comma 1, lettera z)

**CONDIZIONATO** all'adeguamento ed alla rimozione delle carenze riscontrate entro i termini stabiliti (**specificare e comunicare al richiedente la registrazione le carenze da rimuovere ed i termini entro cui provvedere all'adeguamento**), per attività di (*segnare le voci che interessano*):

- Lavorazione prodotti a base di carne
- Macellazione e vendita carni cunicole di cui all' art. 3, comma 1, lett. h) - da 1501 fino a un max di 5000 capi/anno e di volatili da cortile
- Macellazione e vendita carni cunicole di cui all' art. 3, comma 1, lett. h) – max 1500 capi/anno
- Macellazione e vendita di carni avicole di cui all'art. 3, comma 1, lettera g) – max 1500 capi/anno
- Miele e prodotti dell' alveare: miele, prodotti dolciari a base di miele con frutta, frutta secca o propoli, pappa reale o gelatina reale, polline, idromele, aceto di miele di cui all'art. 3, comma 1, lettera k)
- Pane e prodotti da forno di cui all'art. 3, comma 1, lettera m)
- Conserve alimentari vegetali di cui all'art. 3, comma 1, lettera n)
- Vegetali/Erbe PPL di cui all'art. 3, comma 1, lettera r)
- Lumache vive di cui all'art. 3, comma 1, lettera w)
- Conserve di lumache di cui all'art. 3, comma 1, lettera x)
- Sughi di lumache di cui all'art. 3, comma 1, lettera z)

Deve essere compilata una relazione tecnico – descrittiva per ogni locale secondo le seguenti indicazioni:

**DESCRIZIONE GENERALE DEL LOCALE destinato a :**

- Lavorazione e trasformazione prodotti a base di carne
- macellazione e vendita carni cunicole di cui all' art. 3, comma 1, lett. h) – da 1501 fino a un max di 5000 capi/anno e di volatili da cortile
- macellazione e vendita carni cunicole di cui all' art. 3, comma 1, lett. h) – max 1500 capi/anno
- macellazione e vendita di carni avicole di cui all'art. 3, comma 1, lettera g) – max 1500 capi/anno
- Miele e prodotti dell' alveare: miele, prodotti dolciari a base di miele con frutta, frutta secca o propoli, pappa reale o gelatina reale, polline, idromele, aceto di miele di cui all'art. 3, comma 1, lettera k)
- Pane e prodotti da forno di cui all'art. 3, comma 1, lettera m)
- Conserve alimentari vegetali di cui all'art. 3, comma 1, lettera n)
- Vegetali/Erbe PPL di cui all'art. 3, comma 1, lettera r)
- Lumache vive di cui all'art. 3, comma 1, lettera w)
- Conserve di lumache di cui all'art. 3, comma 1, lettera x)
- Sughì di lumache di cui all'art. 3, comma 1, lettera z)

DATI DELL'AZIENDA:		
	SI	NO
Tipologia di animali allevati:  <input type="checkbox"/> suini <input type="checkbox"/> conigli <input type="checkbox"/> polli <input type="checkbox"/> tacchini <input type="checkbox"/> anatre <input type="checkbox"/> oche <input type="checkbox"/> faraone <input type="checkbox"/> .....		
Tipologia di alimento prodotto: elenco <input type="checkbox"/> prodotti a base di carne..... <input type="checkbox"/> carni avicole e cunicole..... <input type="checkbox"/> miele e prodotti dell'alveare..... <input type="checkbox"/> pane e prodotti da forno..... <input type="checkbox"/> conserve alimentari vegetali..... <input type="checkbox"/> lumache vive <input type="checkbox"/> conserve di lumache <input type="checkbox"/> sughì di lumache.....		
Superficie del locale di lavorazione mq. ....		
Superficie del locale di macellazione mq. ....		
Altezza m. ....		
Adeguate separazione dall'allevamento		
Adeguate distanza da concimaie/vasche liquami		
Annesso all'abitazione del produttore primario		
Dimensioni del locale sufficienti all'uso esclusivo di macellazione fino ad un massimo di 100 capi per specie alla settimana		
Direttamente accessibile dall'esterno		
Porte di accesso diretto dall'esterno n. ....		
Pavimento in cemento		
Pavimento piastrellato		
Pavimento in altro materiale – specificare :		

.....		
Presenza di pozzetto sifonato per evacuazione acque di scarico		
Pareti piastrelate		
Pareti rivestite di materiale lavabile		
Soffitto facilmente lavabile e disinfettabile, anche in legno verniciato		
Finestre apribili, munite di retine anti-mosche		
Lavabo riservato al lavaggio delle mani, fornito di acqua calda e fredda, con rubinetteria non azionabile a mano o gomito e dotato di distributore di sapone e asciugamani a perdere		
Lavello fornito di acqua calda e fredda per il lavaggio delle attrezzature		
Tavoli da lavoro n. ....		
Tavolo per impasto carni suine		
Contenitore per raccolta del sangue		
Contenitore con coperchio per raccolta di sottoprodotti della macellazione		
Impianto frigorifero idoneamente identificato, per deposito di sottoprodotti della macellazione		
Idonea attrezzatura per la macellazione (coltelli, contenitori, ganciere, ...)		
Storditore		
Tavoli per effettuare separatamente le operazioni di spiumatura ed eviscerazione		
Griglia / scaffalatura per l'asciugatura delle carni		
Armadio riservato al deposito di materiali di pulizia		
Armadio per i vestiti da lavoro		
Frigorifero per l'esclusiva conservazione di carni di pollame e conigli, in grado di mantenere la temperatura di +4°C		
Locale stagionatura annesso al locale lavorazione		
Locale stagionatura non annesso al locale di lavorazione		
Reparto separato per vendita delle carni, all'interno del locale di macellazione		
Vendita in locale riservato, separato di locale di lavorazione o macellazione		
Banco frigorifero di esposizione delle carni in vendita		
Impianto areazione per allontanamento fumi, vapori ecc.		
altro : .....		
altro : .....		
<b>ADEGUAMENTI RICHIESTI</b>	Termine per esecuzione degli adeguamenti	

Data

FIRMA

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

VISTO: IL PRESIDENTE