

REGIONE PIEMONTE

Assessorato alla Sanità - Direzione sanità pubblica

**LINEE GUIDA PER LA
TRASFORMAZIONE E LA VENDITA
DEI PRODOTTI ALIMENTARI E PER
LA SOMMINISTRAZIONE DI
ALIMENTI E BEVANDE DA PARTE
DELLE AZIENDE AGRICOLE**

Novembre 2001

Hanno collaborato alla stesura delle presenti linee guida:

Coordinatori:

Alberto Mancuso	Regione Piemonte – Direzione Sanità Pubblica – Settore vigilanza e controllo alimenti di origine animale
Maria Vittoria Rossi	Regione Piemonte – Direzione Sanità Pubblica – Settore igiene degli alimenti e nutrizione
Marco Roveta	Regione Piemonte – Direzione Sanità Pubblica – Settore igiene degli alimenti e nutrizione

Gruppo di lavoro

Renza Berruti	A.S.L. 19– Servizio igiene alimenti e nutrizione
Maria Franca Dupont	A.S.L. 7 – Servizio igiene alimenti e nutrizione
Silvio Falco	A.S.L. 10 – Servizio igiene alimenti e nutrizione
Adalberto Lucignani	A.S.L. 15 – Servizio veterinario
Giancarlo Nervi	A.S.L. 20 - Servizio veterinario
Gloriana Salvai	A.S.L. 10 – Servizio veterinario

LINEE GUIDA PER LA TRASFORMAZIONE E LA VENDITA DEI PRODOTTI ALIMENTARI E PER LA SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE DA PARTE DELLE AZIENDE AGRICOLE

1. <i>Introduzione</i>	<i>Pag. 2</i>
2. <i>Normativa di riferimento</i>	3
3. <i>Disposizioni comuni a tutte le attività connesse</i>	5
3.1. Lavorazioni promiscue: il locale “multifunzionale”	
3.2. Servizi igienici e spogliatoi per gli addetti	
4. <i>Attività agrituristica</i>	7
4.1. Locale preparazione pasti	
4.2. Locale per il deposito di alimenti	
4.3. Locale destinato alla somministrazione dei pasti	
4.4. Servizi igienici per gli ospiti	
4.5. Degustazione di prodotti aziendali, inclusa la mescita di vino	
4.6. Conservazione e congelazione degli alimenti	
5. <i>Attività di macellazione, manipolazione e trasformazione</i>	12
5.1. La macellazione di polli, conigli e selvaggina allevata	
5.2. La macellazione di bovini, suini ovicaprini ed equini	
5.3. Selvaggina cacciata	
5.4. Stagionatura	
5.5. Conserve alimentari, confetture, marmellate, frutta sciroppata	
6. <i>Vendita diretta dei prodotti aziendali</i>	17
6.1. Vendita delle uova prodotte nell’allevamento	
6.2. Vendita diretta dal produttore al consumatore di latte crudo	
7. <i>Alpeggi</i>	19
8. <i>Autocontrollo</i>	20

1 - INTRODUZIONE

Il notevole sviluppo delle attività agrituristiche in questi ultimi anni ha messo in evidenza alcuni problemi legati soprattutto alle peculiarità di tali aziende, caratterizzate dalla varietà dell'offerta con la conseguente necessità di effettuare lavorazioni diversificate, spesso per quantitativi limitati di alimenti. Parallelamente, è in continua e forte crescita la richiesta da parte dei consumatori di prodotti con caratteristiche "tradizionali".

Nell'attività di trasformazione dei prodotti agricoli dell'azienda e nell'attività agrituristiche di somministrazione di pasti e bevande, specifiche condizioni strutturali e di lavorazione, molto spesso caratterizzate dall'obiettivo comune di salvaguardare sistemi produttivi tradizionali, hanno costituito un ostacolo all'applicazione di rigorose norme non specifiche. A questo proposito, è opportuno ricordare che, tra le finalità della Legge Regionale 23 marzo 1995, n. 38: "Disciplina dell'agriturismo", sono espressamente prevista la valorizzazione dei prodotti tipici, la promozione e la tutela delle tradizioni e delle iniziative culturali del mondo rurale.

Va tenuto presente che la recente entrata in vigore di norme di derivazione comunitaria in materia di produzione di alimenti ha apportato rilevanti innovazioni al sistema di controllo; al produttore viene riconosciuto infatti un ruolo centrale nel garantire la salubrità dei propri prodotti, che si ottiene non tanto attraverso la richiesta di rigidi requisiti strutturali, quanto attraverso un buon livello di conoscenza e di professionalità da parte dell'imprenditore in relazione all'attività svolta ed ai relativi rischi connessi, tale da garantire la sicurezza alimentare. L'articolo 9 comma 2 del D. Lvo n. 155/97 prevede peraltro che l'autorità sanitaria competente territorialmente nell'applicazione delle disposizioni di cui ai capitoli I e II dell'allegato tenga conto delle effettive necessità connesse alle attività svolte nella vendita diretta ai sensi della Legge 9 febbraio 1963, n. 59, e alla somministrazione sul posto di cui alla Legge 5 dicembre 1985, n. 730.

Vanno altresì considerate le recenti disposizioni previste dalla legge di orientamento del settore agricolo (D.Lgs. 18 maggio 2001, n. 228) che, agli articoli 3 e 4, regola l'attività agriturbistica e l'esercizio dell'attività di vendita.

Considerate le evidenti lacune della normativa nazionale di riferimento, tenuto conto della rilevante espansione del settore e delle peculiarità che caratterizzano questo tipo di offerta, al fine di permettere una applicazione il più possibile omogenea sul territorio regionale della normativa vigente, si ritiene opportuno fornire alcuni chiarimenti ed indirizzi operativi.

Si precisa che, laddove altrimenti non espressamente previsto, le indicazioni del presente documento sono applicabili, nell'ambito delle aziende agricole, alle attività connesse ovvero alla manipolazione, conservazione, trasformazione e commercializzazione di prodotti ottenuti prevalentemente dal fondo o dall'allevamento di animali, nonché all'attività agriturbistica in particolare per quanto riguarda la somministrazione di pasti e bevande e la degustazione di prodotti aziendali, compresa la mescita del vino. A questo proposito si rammenta che:

- elementi caratterizzanti l'impresa agricola sono le attività di coltivazione, silvicoltura e allevamento di animali che devono comunque rimanere prevalenti rispetto all'attività agriturbistica ad esse connessa e complementare;
- l'attività di somministrazione di una azienda agriturbistica si caratterizza per il numero limitato di coperti, indicato nella normativa regionale in un massimo di 60.

2 - NORMATIVA DI RIFERIMENTO

- R.D. 20.12.28, n 3298: " Approvazione del regolamento per la vigilanza sanitaria delle carni".
- R.D. 9.5.29, n. 994: "Regolamento sulla vigilanza igienica del latte destinato al consumo diretto".
- L. 30.4.62 n. 283: “ Modifica degli artt. 242, 243, 247, 250 e 262 del Testo Unico delle Leggi Sanitarie, approvato con R.D. 27.7.34, n. 1265: "Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande".
- Legge 9.2.63, n. 59: Norme per la vendita al pubblico in sede stabile dei prodotti agricoli da parte degli agricoltori produttori diretti”.
- D.P.R. 26.3.80 n. 327: “ Regolamento di esecuzione delle norme contenute nella L. 30.4.62, n. 283, e successive modificazioni, concernente la disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande”.
- D.P.R. 8.6.82, n. 401. “Attuazione della direttiva (CEE) numero 79/693 relativa alle confetture, gelatine e marmellate di frutta e crema di marroni “.
- Legge 5.12.85, n 730: “Disciplina dell’agriturismo”.
- Decreto Legislativo 27.1.92 n. 109: “ Attuazione delle Dir. 89/395/CEE e 89/396/CEE concernenti l’etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari”.
- Direttiva n. 2/1992 della Regione Piemonte, Assessorato Sanità, Settore Assistenza Veterinaria, del 12 marzo 1992: ”Prescrizioni igieniche per gli operatori del settore agrituristico L.R. 31/7/84 e L.R. 17/8/89”.
- Nota del Ministero dell’Agricoltura e delle Foreste prot. 10392 del 23/4/93: “Applicazione della Legge 5 dicembre 1985, n. 730, recante disciplina dell’agriturismo”.
- Decreto Legislativo 30.12.92 n. 537 e successive modifiche: “ Attuazione della Dir. 92/5/CEE relativa a problemi sanitari in materia di produzione e commercializzazione di prodotti a base di carne e di alcuni prodotti di origine animale” e successive modifiche.
- D.P.R. 30.12.92 n. 559: “ Regolamento per l’attuazione della Dir. 91/495/CEE relativa ai problemi sanitari e di polizia in materia di produzione e commercializzazione di carni di coniglio e di selvaggina d’allevamento”.
- Decreto Legislativo 3.3.93 n. 123: “ Attuazione della Dir. 89/397/CEE relativa al controllo ufficiale dei prodotti alimentari”.
- Circolare del Ministero della Sanità prot. n° 43 del 30/10/93: ”Linee di indirizzo in materia di applicazione della deroga per la macellazione di conigli prevista dall’art. 4 del D.P.R. 30 dicembre 1992, n. 559”.
- Decreto Legislativo 18.4.94 n. 286 e successive modifiche: “Attuazione delle Dir. 91/497/CEE e 91/498/CEE concernenti problemi sanitari in materia di produzione ed immissione sul mercato di carni fresche” e successive modifiche.
- Legge Regionale 23 marzo 1995, n. 38: “Disciplina dell’agriturismo”.
- Lettera della Regione Piemonte, Assessorato Assistenza Sanitaria, prot. 243/51/780 del 12 aprile 1995:” Risposta a quesiti formulati con nota del 21/3/95”.
- Decisione 96/165/CE del 4.5.95, che fissa criteri uniformi per la concessione di deroghe a taluni stabilimenti che fabbricano prodotti a base di latte.

- D.P.R. 17.10.96 n. 607: “ Regolamento recante norme per l'attuazione della Dir. 92/45/CEE relativa ai problemi sanitari e di polizia sanitaria in materia di uccisione di selvaggina e di commercializzazione delle relative carni”.
- Direttiva 1/97 della Regione Piemonte – Assessorato alla sanità – Settore Assistenza Veterinaria: “Buone pratiche di fabbricazione e linee guida per l’autocontrollo negli stabilimenti di produzione di alimenti di origine animale”.
- D.P.R. 14.1.97 n. 54: “ Regolamento recante attuazione delle Dir. 92/46 e 92/47/CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte”.
- Decisione 97/284/CE del 25.4.97 riguardante la natura delle deroghe applicabili alla fabbricazione dei prodotti a base di latte che presentano caratteristiche tradizionali.
- Decreto Legislativo 26.5.97 n. 155 e successive modifiche: “ Attuazione delle Dir. 93/43/CEE e 96/3/CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari”.
- D.P.R. 10.12.97 n. 495: “ Regolamento recante norme di attuazione della Dir. 92/116/CEE che modifica la Dir. 71/118/CEE relativa a problemi sanitari in materia di produzione e immissione sul mercato di carni fresche di volatili da cortile”.
- Circolare del Ministero della sanità 6 maggio 1998 n. 7: “Applicazione del D.P.R. 17.10.96, n. 607, concernente la produzione di carni di selvaggina abbattuta a caccia e procedura di riconoscimento per gli stabilimenti (centri di lavorazione, macelli e laboratori di sezionamento)”
- Circ. MINISAN 7.8.98 n. 11: “ Applicazione del D. L.vo 26.5.97, n. 155, riguardante l'igiene dei prodotti alimentari”.
- Circolare della Regione Piemonte – Direzione Sanità Pubblica, n. 8732/27 del 7.8.98: “Prime indicazioni per l’applicazione del D. Lvo 155/97”.
- Circolare del Ministero della sanità n. 9 del 8.6.99: “ Linee di indirizzo per l'applicazione del D.P.R. 10.12.97, n. 495, concernente la produzione e l'immissione sul mercato di carni fresche, di volatili da cortile, e del D.P.R. 30.12.92, n. 559, per quanto concerne la produzione di carni fresche di coniglio e selvaggina allevata da penna”.
- D.G.R. 27 marzo 2000, n. 21-29727: “Legge 21 dicembre 1999, n. 526 – art. 10 – semplificazione delle procedure di autocontrollo in talune industrie alimentari”.
- Circolare della Regione Piemonte – Direzione Sanità Pubblica, n. 6220/27 del 12 aprile 2000: “autocontrollo nelle industrie alimentari – indicazioni a seguito delle modifiche al D. Lvo 155/97”.
- D.Lgs. 18 maggio 2001, n. 228: “Orientamento e organizzazione del settore agricolo, a norma dell’art. 7 della legge 5 marzo 2001, n. 57”.

3 - DISPOSIZIONI COMUNI A TUTTE LE ATTIVITA' CONNESSE

Le attività connesse svolte nell'ambito dell'impresa agricola (manipolazione, conservazione, trasformazione, commercializzazione di prodotti, nonché somministrazione di pasti e bevande e degustazione di prodotti aziendali, compresa la mescita del vino) sono soggetti alle disposizioni di cui alla Legge 283/62 e relativo regolamento di attuazione, D.P.R. 327/80.

3.1 - LAVORAZIONI PROMISCUE: IL LOCALE “MULTIFUNZIONALE”

Relativamente ai requisiti strutturali, l'allegato del D. Lgs 155/97 fissa i criteri generali ma lascia la possibilità di effettuare una valutazione per ogni singola realtà produttiva, e di richiedere “ove necessario” e “ove opportuno” taluni requisiti. Lo stesso Decreto stabilisce che il responsabile dell'industria deve garantire l'igienicità delle lavorazioni dei prodotti alimentari e rimane il primo responsabile della salubrità dei prodotti.

In sostanza, la produzione di alimenti salubri e la conseguente tutela della salute pubblica passa sempre più attraverso una corretta gestione delle lavorazioni ed una buona conoscenza del processo produttivo da parte dell'imprenditore. Il corretto comportamento degli operatori e la puntuale applicazione delle procedure predisposte nell'ambito del piano di autocontrollo sono requisiti essenziali per la garanzia di sicurezza degli alimenti somministrati. Va inoltre ricordato che alcune aziende agricole, ed in particolare quelle agrituristiche, si contraddistinguono, oltre che per le lavorazioni piuttosto diversificate, per i limitati quantitativi di produzione.

Tutto ciò premesso, si ritiene che uno stesso locale possa essere utilizzato per lavorazioni differenti, a condizione che:

- a) il locale autorizzato sia diverso dalla cucina dell'abitazione, sufficientemente dimensionato e strutturalmente idoneo;
- b) le attività siano effettuate in tempi diversi ed intervallate da operazioni di pulizia e disinfezione; a questo proposito, si dovrà porre la massima attenzione al rischio di contaminazioni crociate tra alimenti aventi un diverso profilo microbiologico;
- c) le lavorazioni siano accuratamente descritte nel piano di autocontrollo (diagrammi di flusso relativi alle singole produzioni e loro collocamento in momenti diversi o giorni differenti);
- d) i quantitativi di prodotti complessivamente ottenuti siano limitati; qualora le lavorazioni dell'attività agriturbistica siano orientate particolarmente verso una tipologia produttiva, con quantitativi consistenti di prodotti finiti, è opportuno che siano predisposti appositi locali;
- e) siano presenti attrezzature adeguate.

In particolare, si ritiene possibile effettuare nello stesso locale le seguenti lavorazioni:

1. attività di preparazione alimenti per la somministrazione, compresa la cottura;
2. produzione di prodotti a base di carne;
3. produzione di paste farcite;
4. produzione di prodotti a base di latte;
5. produzione di marmellate e conserve;
6. smielatura e confezionamento miele;
7. prodotti da forno.

In presenza di più attività, dovrà essere presentata un'unica domanda per l'autorizzazione sanitaria da rilasciare ai sensi della L. 283/62; nella domanda dovranno essere elencate le attività per le quali viene presentata la domanda stessa. Eventuali lavorazioni aggiuntive dovranno essere comunicate preventivamente all'ASL.

Nel caso sia disponibile il solo locale cucina dell'abitazione privata dell'agricoltore, è consentita la sola attività di preparazione e cottura alimenti per la somministrazione.

Se il locale multifunzionale è autorizzato anche per il punto 1 (cucina agrituristica), i prodotti ottenuti dovranno essere destinati principalmente alla somministrazione nell'ambito dell'azienda agrituristica e potranno essere venduti esclusivamente al consumatore finale o ad altre aziende agrituristiche purché operanti nell'ambito locale (vedi art. 23 comma 4 della L.R. 38/95).

Qualora la lavorazione sia finalizzata alla vendita ad altri esercenti, si dovrà far riferimento alle normative che regolamentano le varie tipologie produttive (D. Lgs 537/92, DPR 54/97, ecc.), anche per gli aspetti legati al rilascio della specifica autorizzazione.

3.2 - SERVIZI IGIENICI E SPOGLIATOI PER GLI ADDETTI

Per gli addetti all'attività di preparazione e somministrazione pasti e bevande, alle attività di manipolazione, trasformazione e conservazione dei prodotti, nonché alla vendita diretta, deve essere disponibile almeno un servizio igienico, attiguo al locale di lavoro oppure a breve distanza da esso. Nell'attività agrituristica il servizio igienico dev'essere diverso da quello a disposizione per gli ospiti; nel caso in cui l'azienda non abbia dipendenti, e fatto salvo il rispetto dei requisiti sotto riportati, possono essere utilizzati i servizi igienici dell'abitazione dell'agricoltore.

Requisiti previsti per i servizi igienici:

- pavimenti lavabili e disinfettabili;
- pareti lavabili e disinfettabili fino ad un'altezza minima di 2 metri;
- presenza di latrina a sciacquone;
- adeguata aerazione, naturale o meccanica;
- presenza di lavabo approvvigionato con acqua potabile calda e fredda, munito di comando non manuale e fornito di sapone liquido ed asciugamani a perdere;
- dotazione di contenitore per rifiuti a pedale.

I servizi igienici non devono comunicare direttamente con i locali di lavorazione; va inoltre evitato l'accesso diretto dal locale di somministrazione al servizio igienico.

Per quanto riguarda gli spogliatoi, è opportuno disporre di un vano (può anche essere l'antibagno) ove gli addetti possano cambiarsi d'abito prima e dopo la lavorazione. Devono comunque essere disponibili armadietti individuali, lavabili e disinfettabili, provvisti di doppio scomparto per il deposito separato degli indumenti personali e di quelli usati per il lavoro.

4 - ATTIVITA' AGRITURISTICA

Tutti i locali in cui si conservano sostanze alimentari per la preparazione dei pasti, oppure si preparano o si somministrano pasti, anche se facenti parte dell'abitazione privata dell'agricoltore o di suoi collaboratori, sono soggetti al rilascio dell'autorizzazione sanitaria e a vigilanza da parte degli organi di controllo preposti, ai sensi della Legge 283/62 e del D.P.R. 327/80.

Ai fini del rilascio dell'autorizzazione sanitaria di cui all'art. 2 della Legge 283/62 si dovrà tenere conto:

- delle peculiari caratteristiche di ruralità degli edifici interessati;
- della complementarietà della attività di somministrazione rispetto alle altre attività aziendali;
- della limitazione per lo più ai giorni festivi e prefestivi della attività;
- della limitazione del numero dei coperti.

4.1 - LOCALE PREPARAZIONE PASTI

L'attività di trasformazione e preparazione dei prodotti aziendali utilizzati per la ristorazione può essere effettuata nel locale cucina dell'abitazione privata dell'agricoltore, a condizione che siano presenti i requisiti previsti dalla normativa vigente, che di seguito si riassumono:

- altezza conforme a quanto indicato dai regolamenti locali igienico edilizi fatte salve le deroghe previste dal Decreto Ministro della Sanità 5/7/75 come modificato da Decreto 9/6/99, e dalla Legge regionale 38/95;
- superficie adeguata alla capacità produttiva, indicativamente non inferiore a 15 metri quadri, in ogni caso tale da evitare l'ingombro delle attrezzature e l'affollamento del personale che lavora nella cucina;
- sufficiente aerazione ed illuminazione; nel caso in cui le dimensioni delle finestrate, tenuto conto della ruralità delle costruzioni, non siano sufficienti ad assicurare una adeguata areazione ed illuminazione, devono essere previsti adeguati sistemi meccanici per il ricambio dell'aria e dispositivi di illuminazione artificiale;
- pareti lavabili e disinfettabili fino ad un'altezza minima di 2 metri (piastrelle, vernici lavabili, ecc.);
- pavimenti lavabili e disinfettabili, ove necessario sistemati in modo da permettere una facile evacuazione delle acque di lavaggio;
- soffitto facile da pulire, che non favorisca l'attecchimento di muffe e caduta di polvere;
- finestre e porte dotate di sistemi per la prevenzione dell'accesso di insetti e roditori (reticelle, zanzariere, ecc.);
- lavello facilmente igienizzabile, fornito di acqua calda e fredda e dotato di comando non manuale della erogazione idrica; il comando a leva "cosiddetto "a gomito" è accettabile nelle strutture già esistenti ed autorizzate; per le nuove autorizzazioni è richiesto un comando a pedale o a ginocchio o fotoelettrico, in modo comunque da non poter essere azionato manualmente; nel caso siano disponibili lavelli separati per il lavaggio delle mani e per la pulizia delle verdure o altri alimenti, è consentito che quest'ultimo sia dotato di comando manuale;
- attrezzatura lavastoviglie o lavello appositamente dedicato;
- distributore di detergente liquido e asciugamani a perdere;
- contenitore per rifiuti munito di coperchio con comando a pedale;
- piani di lavoro in materiali facili da lavare e idonei al contatto con gli alimenti (acciaio inox, marmo, materiali plastici per gli alimenti, ecc.);

- cappa sovrastante il punto cottura dimensionata e posizionata in modo tale da garantire l'efficiente captazione dei fumi e dei vapori ed il loro convogliamento all'esterno, eventualmente con sussidio di aspirazione forzata, senza determinare molestie al vicinato;
- attrezzature frigorifere di capacità adeguata, dotate di termometro per il controllo della temperatura, per la conservazione degli alimenti deperibili; la presenza di un abbattitore termico è da ritenersi non obbligatoria purché sia garantito, quando necessario, il rapido abbassamento della temperatura con altro sistema documentato nel piano di autocontrollo; tale attrezzatura appare comunque indispensabile nel caso siano trattate rilevanti quantità di prodotti da sottoporre ad abbattimento termico;
- armadietti, chiudibili e facilmente lavabili, per riporre attrezzi da cucina e stoviglie;
- locali o dispositivi chiudibili (es. armadietti) per il deposito del materiale utilizzato per le operazioni di pulizia e disinfezione.

4.2 - LOCALI PER IL DEPOSITO DI ALIMENTI

Nell'ambito dell'azienda agrituristica, devono essere disponibili spazi sufficienti per lo stoccaggio e la conservazione degli alimenti.

I locali utilizzati per il deposito degli alimenti devono comunque avere:

- pavimenti lisci e facili da pulire;
- pareti e soffitti lisci e facili da pulire;
- dispositivi di protezione da insetti ed altri animali nocivi;
- sufficiente aerazione ed illuminazione.

L'aerazione e l'illuminazione dovranno essere oggetto di valutazione in base alla tipologia di alimenti depositati, in particolare per i prodotti che non entrano in contatto diretto con l'ambiente.

4.3 - LOCALE DESTINATO ALLA SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

La superficie del locale destinato alla somministrazione dei pasti deve essere adeguata al numero dei posti a sedere. Per il calcolo dei posti a sedere il parametro di riferimento è di un metro quadrato per persona, tenuto conto che con 1,25 mq a persona si ottiene l'agevole passaggio sia degli addetti al servizio che dei clienti. Nel caso in cui le altezze o le finestre non siano sufficienti ad assicurare una adeguata aerazione, possono essere adottati sistemi meccanici per il ricambio dell'aria. Non è obbligatorio prevedere una doppia comunicazione separata tra cucina e sala di lavorazione.

4.4 - SERVIZI IGIENICI PER GLI OSPITI

L'attività deve essere dotata, tenuto conto del numero massimo di coperti pari a 60, di almeno un servizio igienico destinato alla clientela. Oltre i 40 coperti è tuttavia consigliabile disporre di almeno due servizi igienici.

Requisiti previsti:

- pavimenti lavabili e disinfettabili;
- pareti lavabili e disinfettabili fino ad un'altezza minima di 2 metri;
- presenza di latrina a sciacquone;
- adeguata aerazione, naturale o meccanica;
- presenza di lavabo approvvigionato con acqua potabile calda e fredda, munito di comando non manuale e fornito di sapone liquido ed asciugamani a perdere;
- dotazione di contenitore per rifiuti a pedale.

I servizi igienici non devono comunicare direttamente con i locali di lavorazione; va inoltre evitato l'accesso diretto dal locale di somministrazione al servizio igienico.

4.5 - DEGUSTAZIONE DI PRODOTTI AZIENDALI INCLUSA LA MESCITA DEL VINO

Per la semplice degustazione di prodotti aziendali (spuntini e bevande) inclusa la mescita del vino è sufficiente predisporre, per la sola preparazione degli stessi, un settore o uno spazio con piano di lavoro lavabile, delimitato da superfici ugualmente lavabili e disinfettabili. Tale spazio può essere ricavato anche nella stessa cucina familiare.

4.6 - CONSERVAZIONE E CONGELAZIONE DEGLI ALIMENTI

Nell'attività agrituristica, come più in generale negli altri esercizi della ristorazione e della gastronomia, si può effettuare il congelamento di ingredienti e semilavorati da utilizzare successivamente nel ciclo produttivo all'interno della stessa attività, fatta salva la disponibilità di idonee attrezzature per la congelazione e la conservazione degli alimenti ed il rispetto di adeguate modalità di preparazione degli alimenti da sottoporre al trattamento di congelazione (note Regione Piemonte prot. 734/51/780 del 12 marzo 1992 e 6249/48/766 del 16 ottobre 1995).

Il trattamento con il freddo a basse temperature, se applicato in modo corretto, consente infatti di prolungare la vita dell'alimento senza alterare le caratteristiche organolettiche o nutritive. Attraverso l'utilizzo di tale tecnica di conservazione, inoltre, le aziende agrituristiche possono più facilmente offrire ed impiegare prodotti provenienti da proprie coltivazioni altrimenti non disponibili se non ricorrendo ai normali circuiti commerciali. Resta fermo il principio della corretta informazione del consumatore, che dovrà essere messo a conoscenza del trattamento subito dall'alimento.

E' quindi consentito alle aziende agrituristiche il congelamento dei propri prodotti di origine animale e vegetale, destinati alla preparazione dei cibi da somministrare, così come degli alimenti preparati nell'ambito dell'azienda.

La conservazione di alimenti acquistati già congelati o surgelati non è soggetta ad autorizzazione; devono ovviamente essere rispettate le temperature di conservazione previste dalle norme vigenti.

Requisiti necessari per il rilascio del nulla osta per l'attività di congelamento in proprio

Prima dell'inizio dell'attività di congelamento in proprio, il titolare dell'azienda deve fare apposita segnalazione all'autorità sanitaria, per il rilascio della prevista autorizzazione o di un nulla osta. Nel caso di agriturismi di nuova apertura, la domanda di autorizzazione dovrà includere anche questo tipo di attività con la relativa descrizione delle attrezzature utilizzate; qualora questa attività venga intrapresa in seguito, il titolare dovrà fare una segnalazione all'autorità sanitaria competente ai sensi dell'art. 27 del D.P.R. 327/80 per il previsto nulla osta, da rilasciarsi entro 60 giorni dal ricevimento della comunicazione da parte dell'impresa interessata (*“Le modifiche ai locali ed impianti di cui alla lett. d) possono essere effettuate previo nulla osta dell'autorità sanitaria competente, da rilasciarsi entro sessanta giorni dal ricevimento della comunicazione da parte dell'impresa interessata. Qualora, trascorso il predetto termine, l'autorità sanitaria non si sia pronunciata, almeno in via interlocutoria, il nulla osta si intende concesso”*).

Nel caso in cui l'azienda intenda procedere alla congelazione di alimenti dovrà dimostrare di possedere attrezzature distinte per la congelazione e per il deposito in modo da poter garantire il rispetto del mantenimento costante delle temperature di conservazione. Gli impianti frigoriferi devono essere in grado di assicurare il raggiungimento della temperatura di -20°C ed il mantenimento di temperature di conservazione inferiori a -15°C , rilevabili con termometro, possibilmente a lettura esterna.

Appare inoltre di fondamentale importanza la corretta gestione del “carico” e “scarico” degli alimenti congelati in proprio, al fine di assicurare un frequente ricambio e di evitare disordine ed accumulo di prodotti non sempre ben identificati o con periodi di conservazione eccessivamente prolungati. E' evidente che gli alimenti dovranno essere gestiti secondo il criterio di utilizzare per

prime le merci congelate da più tempo. A questo riguardo, pur non essendo fissati dalla norma periodi massimi di conservazione delle carni o altri alimenti congelati, si ritiene, anche per le tecnologie impiegate e per la specifica caratterizzazione della ristorazione nelle aziende agrituristiche, di sconsigliare tempi di conservazione superiori a 6 mesi per le carni bovine e 3 mesi per le carni avicunicole.

Le carni e gli altri alimenti da destinare alla congelazione devono essere opportunamente confezionate in involucri resistenti alle normali manipolazioni ed alle basse temperature, sul quale devono essere ben visibili le indicazioni relative a: data di congelazione, dati aziendali, descrizione dell'alimento.

Nel caso di congelamento di carni avicunicole macellate nel locale aziendale autorizzato, queste andranno confezionate ed etichettate; l'etichetta in questo caso può sostituire il bollo a placca e deve riportare almeno le seguenti indicazioni: specie animale, data di congelamento, dati aziendali.

In sintesi, i requisiti necessari per il rilascio del nulla osta per l'attività di congelamento in proprio sono i seguenti:

1. presenza di almeno due congelatori, di cui uno da utilizzare per il congelamento (che raggiunga una temperatura di almeno -20°C), ed uno per la successiva conservazione degli alimenti congelati (che raggiunga i -15°C);
2. è ammesso l'utilizzo di attrezzature di tipo familiare (congelatori ad armadio o pozzetto) solo per il trattamento di piccole quantità di alimenti; per quantità maggiori di alimenti da trattare, devono essere disponibili attrezzature che consentano il rapido raggiungimento delle basse temperature al cuore del prodotto, quali gli abbattitori termici; i congelatori di tipo familiare sono in ogni caso idonei per il mantenimento della catena del freddo;
3. tali attrezzature devono essere collocate in ambienti strutturalmente idonei, regolarmente autorizzati ed inseriti in planimetria;
4. entrambi i congelatori devono essere dotati di termometro, preferibilmente a lettura esterna;
5. descrizione dettagliata dell'attività nel piano di autocontrollo; quest'ultimo dovrà includere una procedura per la gestione delle merci così conservate.

Regole da seguire:

1. possono essere congelati solo alimenti in perfette condizioni di freschezza;
2. non è consentito effettuare il congelamento di avanzi, alimenti non in perfetto stato di conservazione, alimenti preconfezionati riportanti una data di scadenza o un termine minimo di conservazione;
3. gli alimenti prima di essere congelati devono essere sottoposti ad idonei trattamenti igienici (es. lavaggio degli ortaggi e della frutta, sezionamento dei tagli di carne di grossa pezzatura);
4. tutte le merci da sottoporre a congelamento devono essere preventivamente confezionate in involucri sufficientemente resistenti, costituiti da materiale riconosciuto idoneo per alimenti;
5. si deve procedere nel più breve tempo possibile al congelamento delle carni e dei cibi precucinati dopo il confezionamento;
6. sulle confezioni è necessario apporre un'etichetta che riporti almeno: data di congelamento, peso, descrizione dell'alimento, dati aziendali;
7. lo scongelamento dell'alimento, qualora non si proceda alla cottura immediata, deve avvenire rapidamente (ad esempio nel forno a microonde) o a temperatura di frigorifero; è sconsigliato lo scongelamento a temperatura ambiente;
8. non è consentito effettuare il ricongelamento di alimenti già scongelati;
9. l'alimento congelato "in proprio" non può essere commercializzato al di fuori delle proprie strutture;
10. il cliente deve essere informato del procedimento adottato per la conservazione, tramite l'indicazione sul menù.

Conservazione di alimenti: alcune regole da seguire

- Assicurarsi che in ogni frigorifero ci sia un termometro preciso.
- Controllare frequentemente la temperatura delle celle e degli armadi frigoriferi.
- Evitare lo stivaggio eccessivo: all'interno del frigorifero deve circolare aria.
- I recipienti di metallo o di vetro devono essere sistemati nella parte inferiore del frigorifero, in modo da evitare sgocciolamenti.
- Coprire sempre i recipienti contenenti alimenti sfusi, in modo da impedire la contaminazione da parte di altri cibi. In generale, evitare contatti tra alimenti confezionati e alimenti non protetti.
- Qualora, in uno stesso frigorifero, vengano depositate derrate alimentari di differente tipologia, quali carni, verdure, formaggi, e così via, deve essere garantita una adeguata protezione in modo da prevenire eventuali contaminazioni crociate.
- La conservazione di carni di specie diverse deve avvenire in frigoriferi a scomparti distinti o comunque in contenitori o involucri chiusi ed impermeabili, nel rispetto delle temperature di conservazione.
- Nelle celle frigorifere, non appoggiare direttamente a terra le derrate; predisporre scaffalature lavabili e disinfettabili, oppure pedane opportunamente rialzate.
- I cibi cotti (es. arrostiti) devono essere conservati separatamente dai cibi crudi; se non si dispone di celle separate, utilizzare contenitori chiudibili e riporre gli alimenti cotti sui ripiani superiori.
- Non mettere mai cibi ancora caldi nel frigorifero, per non causare innalzamenti della temperatura.
- Non riporre cibi già cotti in frigorifero in pentole molto grandi, a meno che la temperatura non sia stata precedentemente abbattuta.
- Le verdure e gli ortaggi, prima di essere riposti in frigorifero, devono essere privati delle parti di scarto, immessi in acqua e lavati in acqua corrente.
- Le attrezzature frigorifere in cui vengono depositati diversi tipi di alimenti deve essere regolata sulla temperatura più bassa prevista per l'alimento più deperibile.

5 - ATTIVITA' DI MACELLAZIONE, MANIPOLAZIONE, TRASFORMAZIONE

5.1 - LA MACELLAZIONE DI POLLI, CONIGLI E SELVAGGINA ALLEVATA

La macellazione di polli, conigli e selvaggina allevata da penna, può essere effettuata in strutture autorizzate al di fuori dell'azienda agricola, oppure in locali appositamente autorizzati presso l'azienda. I requisiti per il rilascio di questa autorizzazione sono riportati in alcune normative specifiche, che di seguito si elencano.

La Circolare del Ministero della Sanità prot. n° 43 del 30/10/93: "Linee di indirizzo in materia di applicazione della deroga per la macellazione di conigli prevista dall'art. 4 del D.P.R. 30 dicembre 1992, n. 559", ha fissato i requisiti necessari per la macellazione dei conigli nelle aziende agricole.

Il D.P.R. 10.12.97 n. 495 riguardante la produzione e immissione sul mercato di carni fresche di volatili da cortile prevede, all'art. 4, una deroga per la macellazione di volatili da cortile provenienti da aziende di agricoltori la cui produzione annuale è inferiore a 10.000 capi. La successiva circolare 6 maggio 1998 n° 7 non dettaglia tuttavia i requisiti necessari per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria al macello.

Per quanto riguarda la macellazione della selvaggina allevata da penna (quaglie, piccioni, pernici e fagiani), è prevista una deroga ai sensi dell'art. 10 comma 1 del DPR 559/92.

Le analogie esistenti fra queste tipologie di lavorazione fanno ritenere possibile l'utilizzo degli stessi locali per le attività di macellazione conigli, pollame e selvaggina da penna. L'autorizzazione sanitaria per queste attività potrà essere rilasciata alle seguenti condizioni:

- il locale di macellazione deve essere utilizzato esclusivamente a tale scopo e non è consentito effettuare altre lavorazioni;
- il tetto di produzione non può superare indicativamente i 2000 capi complessivi l'anno, uniformemente distribuiti, e comunque fino ad un massimo di 50 capi/settimana; resta fermo in ogni caso il tetto di 500 conigli l'anno;
- la macellazione di specie diverse deve avvenire in sedute di macellazione separate, previa pulizia e disinfezione;
- le attività di macellazione devono essere ricomprese nel piano di autocontrollo; quest'ultimo deve riportare in dettaglio le procedure previste per la separazione delle lavorazioni, con la descrizione degli interventi di pulizia e disinfezione previsti;
- le macellazioni devono essere registrate dal titolare dell'autorizzazione sanitaria, riportando almeno data di macellazione, numero e specie di capi macellati; il registro deve essere vidimato dal Servizio Veterinario dell'ASL competente;
- i capi devono provenire dall'allevamento dell'azienda agricola e l'allevamento deve essere censito e registrato presso la ASL competente; è fatto quindi divieto di acquistare da terzi animali da macello;
- le carni ottenute devono recare un bollo a placca con l'indicazione della ragione sociale e della sede dell'azienda;
- le carni ottenute da tali macellazioni possono essere destinate alla somministrazione nell'annessa attività agrituristica o alla vendita diretta al consumatore; non possono quindi essere destinate ad esercenti o altri operatori agrituristici.

Per quanto riguarda i requisiti strutturali, è opportuno richiamare quanto previsto dalla sopra citata circolare n. 43 del 30/10/93. E' previsto che sia disponibile almeno un locale, sufficientemente illuminato ed aerato, provvisto di:

- zona per lo stordimento, il dissanguamento e la spiumatura o scuoiatura, separata dalla zona di eviscerazione ed eventuale incassettamento;
- pavimento lavabile e disinfettabile con pozzetto per la raccolta dei reflui;

- pareti rivestite con materiale lavabile e disinfettabile almeno fino ad un'altezza di due metri;
- soffitto facilmente pulibile;
- dispositivi di protezione da insetti ed animali nocivi, in particolare alle finestre apribili;
- lavabo dotato di comando non manuale, approvvigionato con acqua calda e fredda, fornito di asciugamani a perdere ed erogatore di detergente;
- piani di appoggio e attrezzature varie in materiale lavabile e disinfettabile;
- attrezzature (contenitori) che permettano il trasferimento delle carni macellate in frigoriferi ad armadio o a pozzetto destinati esclusivamente a tale uso;
- dispositivi per la raccolta separata degli scarti di macellazione;
- servizi igienici, che possono coincidere con quelli dell'abitazione o dell'azienda agrituristica, diversi comunque da quelli a disposizione degli ospiti dell'azienda.

Per quanto riguarda la conservazione delle carni, vista l'esiguità della produzione (che mediamente si assesta su circa 20 capi alla settimana, in taluni casi anche meno), la presenza di un frigorifero da destinarsi esclusivamente a tale uso è da ritenersi non obbligatoria; obiettivo da raggiungere è infatti la protezione delle carni da eventuali contaminazioni provocate da altri alimenti e viceversa. Per raggiungere tale scopo appare fondamentale piuttosto una corretta gestione del frigorifero ed una protezione dei vari alimenti, carni comprese, con pellicole o contenitori appositi.

Il locale andrà comunque autorizzato ai sensi della L. 283/62; sull'atto autorizzativo deve essere indicato il tetto massimo produttivo annuo.

Il controllo veterinario si svilupperà all'interno di programmi di vigilanza che dovranno tener conto della consistenza di tali attività sul territorio e dell'eventuale diffusione di patologie di interesse ispettivo nella specie in esame e della presenza di provvedimenti di polizia veterinaria in atto.

Nel caso di animali macellati al momento della vendita e su richiesta diretta dell'acquirente, non si ritengono necessarie strutture con requisiti particolari in quanto la vendita non può essere programmata e, di norma, consiste nella cessione di animali vivi la cui uccisione avviene su richiesta specifica del compratore (cfr. Circ. Min. 43/93); tale attività non è pertanto soggetta ad autorizzazione.

5.2 - LA MACELLAZIONE DI BOVINI, SUINI, OVICAPRINI ED EQUINI

La macellazione di bovini, suini, ovicaprin, bufalini ed equini può essere eseguita esclusivamente in stabilimenti riconosciuti ai sensi del D. Lgs 286/94, che prevede due diversi livelli di impianti: industriali e a capacità limitata. Considerato che, per numero di animali macellati settimanalmente, è possibile che un'azienda agricola richieda l'autorizzazione come macello a capacità limitata, si riportano di seguito i requisiti previsti a tale proposito dalla normativa vigente.

Requisiti previsti per i macelli a capacità limitata

- a) stalla di sosta, qualora gli animali non vengano macellati in giornata;
- b) un locale per la macellazione che consenta di separare, dalla eviscerazione, le operazioni di stordimento, di dissanguamento e possibilmente anche quelle di scuoiamento; la separazione tra la zona dove avvengono stordimento, dissanguamento e scuoiatura-depilazione e la postazione dove si eseguono le successive operazioni sulla carcassa deve essere assicurata da apposita divisione strutturale o da una adeguata distanza, comunque non inferiore a tre metri tra il punto di dissanguamento ed il punto di eviscerazione;
- c) nei macelli di bovini, ovicaprin, bufalini e di solipedi domestici, è obbligatoria una dotazione di attrezzature che consentano, per le operazioni successive allo stordimento, l'aggancio degli animali alla guidovia ed il sollevamento completo della carcassa; l'animale comunque non deve entrare mai in contatto con il suolo;

- d) un locale per lo svuotamento dei visceri, situato nelle immediate vicinanze della sala di macellazione o ad essa adiacente; qualora i visceri svuotati debbano essere anche solo parzialmente lavorati per poterli adibire ad uso alimentare umano, è tassativamente prescritta la disponibilità di un secondo locale;
- e) un locale per la spedizione, contiguo alla cella frigorifera, qualora le carni non vengano esitate totalmente in un annesso spaccio di vendita al minuto;
- f) un frigorifero separato o uno spazio chiudibile, di adeguate dimensioni, da destinare alle carcasse in osservazione;
- g) un locale separato, refrigerato, da adibire a deposito di sangue, pelli, zoccoli, corna, setole ed altri sottoprodotti qualora gli stessi non siano esitati entro 24 ore. In assenza di un apposito locale, i cascami della macellazione in attesa di ritiro da parte di ditta autorizzata possono essere depositati in contenitori lavabili e disinfettabili muniti di chiusura, collocati all'interno del locale svuotamento visceri;
- h) un locale spogliatoio adiacente ai servizi igienici, provvisto di armadietti in numero adeguato alle necessità del personale.

I macelli a capacità limitata devono inoltre avere:

1. nei locali in cui le carni sono prodotte e manipolate:
 - 1.1. un pavimento in materiali impermeabili, facile da pulire e disinfettare, imputrescibile, sistemato in modo da consentire una facile evacuazione dell'acqua; le acque devono essere incanalate verso pozzetti muniti di griglia e sifone per evitare i cattivi odori;
 - 1.2. pareti lisce, in materiali solidi e impermeabili, rivestite con materiale lavabile e chiaro fino ad un'altezza di almeno due metri, ma di almeno tre metri nei locali di macellazione;
 - 1.3. porte in materiali imputrescibili e inodori, facili da pulire;
 - 1.4. materiali isolanti imputrescibili ed inodori;
2. un adeguato sistema di ventilazione e, se necessario, di estrazione del vapore;
3. una sufficiente illuminazione naturale o artificiale, che non alteri i colori;
4. un numero sufficiente di dispositivi, il più vicino possibile ai luoghi di lavoro, per la pulizia e la disinfezione delle mani e per la pulizia degli attrezzi mediante acqua calda. Per la pulizia delle mani tali impianti debbono essere provvisti di acqua corrente fredda e calda, oppure di acqua premiscelata alla temperatura opportuna, di prodotti per la pulizia e disinfezione, nonché di dispositivi igienici per asciugare le mani;
5. almeno un dispositivo per la “sterilizzazione” degli attrezzi di lavoro con disponibilità di acqua a temperatura non inferiore a 82 °C;
6. adeguati dispositivi di protezione contro gli animali indesiderabili, quali insetti o roditori;
7. attrezzi ed utensili in materiali resistenti alla corrosione, che non alterino le carni e siano facilmente lavabili e disinfettabili; l'utilizzazione del legno è vietata;
8. impianti di refrigerazione che permettano di mantenere le carni alle temperature interne previste dalla presente direttiva; tali impianti devono comprendere un sistema di deflusso, collegato ai tubi di scarico delle acque reflue, che non presenti alcun rischio di contaminazione per le carni;
9. acqua potabile calda e fredda in quantità sufficiente;
10. un sistema che consenta l'evacuazione delle acque di rifiuto in modo igienico;
11. almeno un lavabo e latrine a sciacquone. Queste ultime devono essere sistemate in modo da non immettere direttamente nei locali di lavoro. Il lavabo deve essere fornito di acqua calda e fredda, oppure premiscelata all'opportuna temperatura, nonché di dispositivi igienici per lavare, disinfettare e asciugare le mani. Il lavabo deve trovarsi in prossimità delle latrine.

Non risulta possibile macellare suini ed ovicapri “ad uso familiare” presso l'azienda agrituristica, considerato che tali macellazioni sarebbero effettuate per la successiva lavorazione delle carni in

prodotti da somministrare o vendere al pubblico, mentre lo spirito della norma contempla tale possibilità solo ed esclusivamente per consentire l'autoconsumo delle carni e dei prodotti derivati.

Per le stesse motivazioni, la macellazione di capi di grossa taglia effettuata presso strutture autorizzate ai sensi del D. Lgs 286/94 (CEE o a capacità limitata) al fine della consegna delle carni a strutture agrituristiche non potrà essere fatta rientrare tra le macellazioni "ad uso familiare".

5.3 - SELVAGGINA CACCIATA

Il D.P.R. 607/96, che regola l'uccisione della selvaggina e la commercializzazione delle relative carni, considera in modo esplicito il problema sanitario ma non entra nel merito del luogo in cui avviene l'uccisione.

Secondo quanto previsto dal DPR 607/96 e dalla Circolare Ministeriale n° 7 del 6/5/98, la cessione all'azienda del cacciatore di pochi capi interi di selvaggina non scuoiata o non spennata è consentita.

Ai sensi delle leggi sulla caccia, il diradamento di specie selvatiche in zone di parco non è considerata caccia e, pertanto, i capi abbattuti possono essere commercializzati. In tutti gli altri casi, il prodotto della caccia è destinato al solo autoconsumo e non alla somministrazione, con divieto di commercializzazione. Può essere ammessa la preparazione estemporanea di cacciagione acquistata da cacciatori soltanto per il consumo da parte degli stessi.

Va inoltre precisato che:

- le operazioni di scuoiamento della selvaggina di grossa taglia devono essere effettuate in un idoneo locale specificamente autorizzato ai sensi della L. 283/62; a tal fine può essere utilizzato (ovviamente in tempi diversi) il macello a capacità limitata autorizzato ai sensi dell'art. 5 del D. Lgs 286/94 o il locale di macellazione di pollame e conigli;
- le carni di cinghiale, prima di essere destinate al consumo, devono essere sottoposte ad esame trichinoscopico per il tramite del Servizio Veterinario competente;
- le modalità di fornitura e successiva lavorazione della selvaggina cacciata devono essere accuratamente descritti nel piano di autocontrollo.

5.4 - STAGIONATURA

Per i prodotti che richiedono un periodo di maturazione e stagionatura (es. salumi, formaggi da stagionare), è necessario disporre di un locale apposito.

Nei locali di stagionatura per formaggi con caratteristiche tradizionali si applicano tutte le deroghe previste per la fabbricazione di prodotti a base di latte che presentano caratteristiche tradizionali (Decisione 97/284/CE del 25 aprile 1997); pertanto i locali di stagionatura possono avere:

- pareti geologicamente naturali;
- muri, pavimenti, soffitti e porte non lisci, non impermeabili, non resistenti, senza rivestimento chiaro o non composti di materiale inalterabile;
- dispositivi e utensili di lavoro destinati a entrare a contatto diretto con le materie prime e i prodotti in materiale non resistente alla corrosione, non facili da lavare e da disinfettare.

I locali dovranno comunque comparire nella planimetria allegata alla richiesta dell'autorizzazione sanitaria, e saranno inclusi in quest'ultima.

Per l'individuazione dei "prodotti tradizionali" e delle relative deroghe si fa comunque riferimento a quanto previsto dall'art. 8 del Decr. L.vo 30.4.98 n. 173.

5.5 - CONSERVE ALIMENTARI, CONFETTURE, MARMELLATE, FRUTTA SCIROPATA

Per prevenire i rischi microbiologici le conserve devono essere sottoposte a trattamento termico di sterilizzazione (temperatura di 121°C) **oppure** ad acidificazione tale da assicurare un pH inferiore a 4,5, **oppure** a trattamenti quali aggiunta di sale, zucchero o essiccazione tali da ridurre l'attività dell'acqua a valori inferiori a 0,93. Pertanto, le aziende agricole che preparano – in un laboratorio autorizzato, anche di tipo polifunzionale -conserve alimentari a base di frutta o verdura destinate alla vendita o impiegate nell'ambito delle attività agrituristiche, devono disporre di attrezzature per il trattamento termico di sterilizzazione qualora le conserve abbiano valore di pH superiore a 4,6 o aw (acqua libera) superiore a 0,93.

Ai fini del rilascio dell'autorizzazione sanitaria, la relazione tecnica allegata alla domanda dovrà riportare dettagliatamente i procedimenti di preparazione. Nel caso in cui la produzione venga intrapresa successivamente, il titolare dovrà darne comunicazione all'autorità sanitaria locale ai sensi dell'art. 27 del D.P.R. 327/80

Considerata la gravità del rischio da *Clostridium botulinum*, particolare attenzione dovrà essere dedicata al piano di autocontrollo aziendale, il quale, oltre a descrivere le modalità con cui avviene il trattamento delle conserve, dovrà includere la documentazione sulle attività di monitoraggio effettuate in corrispondenza dei Punti di controllo critici. Tale attività di monitoraggio, che include ad esempio la misurazione del pH nel caso di conserve sottoposte ad acidificazione, va effettuata con frequenza tale da mantenere sotto controllo i CCP identificati.

Regole da seguire:

- *Utilizzare alimenti freschi e di ottima qualità*
Non utilizzare verdure di scarsa qualità. Eliminare ogni parte di scarto.
- *Pulire accuratamente*
Un buon lavaggio può eliminare i residui di terra, che spesso contengono le spore di botulino. Porre particolare attenzione alle verdure ed ai funghi.
- *Utilizzare conservanti naturali*
Aceto, sale e zucchero sono ottimi conservanti naturali. La tossina botulinica non viene prodotta in ambiente acido, che si crea aggiungendo aceto alla conserva. L'aggiunta di acido salicilico serve anche a questo scopo. Ricordare sempre che questi conservanti naturali, per essere efficaci, devono essere aggiunti in quantità sufficienti.
- *Utilizzare contenitori adatti e mantenerli in buone condizioni*
I contenitori di vetro sono da preferire, perché permettono di controllare dall'esterno il contenuto della conserva. I contenitori devono essere asciutti ed in ottimo stato di pulizia e non vanno conservati in ambienti polverosi. Attenzione anche ai coperchi: devono essere lisci, ben puliti ed è preferibile non riutilizzarli; non usare tappi in sughero.
- *Etichettare i prodotti*
Le indicazioni previste dall'art. 3 del D. Lgs 109/92 devono figurare sulle confezioni o sulle etichette dei prodotti alimentari nel momento in cui questi sono posti in vendita al consumatore. Si ritiene tuttavia indispensabile che compaiano almeno: data di produzione, denominazione dell'alimento, dati aziendali.
- *Conservare in modo adeguato*
Mantenere le conserve in ambiente fresco (l'ideale è una temperatura inferiore a 10°C), al riparo dalla luce e da ogni fonte di calore (termosifoni, luce solare, ecc.).
- *Consumare in tempi brevi*
- *Eliminare le conserve difettose*
Le conserve contaminate, spesso, non presentano alterazioni visibili. E' bene comunque eliminare la conserva quando presenta un colore sospetto, un sapore anomalo o qualsiasi altro segno che faccia sospettare una conservazione irregolare.

6 - VENDITA DIRETTA DEI PRODOTTI AZIENDALI

E' consentito all'imprenditore agricolo vendere direttamente al consumatore i prodotti della propria azienda, tal quali o trasformati sia in proprio sia attraverso lavorazioni esterne, ai sensi della Legge 59/63 e delle nuove disposizioni di cui al D.Lgs. 228/01.

Va precisato che – sotto il profilo igienico-sanitario - fatta eccezione per la vendita alle aziende agrituristiche che somministrano pasti e bevande, l'eventuale cessione a terzi (dettaglianti, grossisti, ecc.) di prodotti della propria azienda è inquadrata nell'ambito di specifiche norme e non può beneficiare dei regimi agevolati previsti dalla normativa per la vendita diretta di alimenti dal produttore al consumatore. Resta comunque fermo il rispetto delle normative che regolamentano le varie tipologie produttive (D. Lgs 537/92, DPR 54/97, ecc.).

L'attività di vendita diretta di prodotti aziendali non è soggetta al rilascio di autorizzazione sanitaria, in quanto l'articolo 31 del DPR 327/80 non prevede alcuna specifica autorizzazione per gli esercizi destinati alla sola vendita, ma solamente la conformità ai requisiti igienico sanitari. Nell'allegato del D.Lvo 155/97 sono fornite ulteriori indicazioni.

Per la vendita diretta dovrà essere destinato un apposito locale, anche di piccole dimensioni, che presenti almeno i seguenti requisiti:

- pavimento lavabile (piastrelle, cemento liscio, resine, ecc.) e pareti lisce e lavabili;
- soffitto facile da pulire;
- piano di vendita in materiale lavabile e idoneo al contatto con gli alimenti;
- un lavabo facilmente raggiungibile dal locale di vendita, approvvigionato con acqua potabile calda e fredda, munito di comando non manuale e fornito di sapone liquido ed asciugamani a perdere;
- presenza di idonei dispositivi di protezione da insetti ed altri animali nocivi;
- sufficiente aerazione ed illuminazione; nel caso in cui le dimensioni delle finestrate, tenuto conto della ruralità delle costruzioni, non siano sufficienti ad assicurare una adeguata areazione, devono essere previsti adeguati sistemi meccanici per il ricambio dell'aria.

In caso di vendita diretta di quantità limitate di prodotti si ritiene sufficiente l'individuazione di una zona o di uno spazio da adibire a tale attività, nel rispetto dei requisiti appena elencati. Per chi svolge attività agrituristica tale spazio potrà essere ricavato all'interno del locale di somministrazione.

Nel caso in cui la vendita dei prodotti sia effettuata, in modo del tutto saltuario, alla stessa clientela che già usufruisce dei servizi dell'agriturismo non è necessario dotarsi né di un locale né di uno spazio appositamente dedicato a tale attività. La vendita così effettuata è infatti da ritenersi un complemento dell'attività di somministrazione.

Si precisa che, in ogni caso, la vendita di carni è subordinata alla presenza di uno spaccio autorizzato ai sensi del Regio Decreto 3298/28; le carni ottenute dal laboratorio-cucina potranno pertanto essere destinate soltanto alla somministrazione, escludendo ogni forma di cessione, seppur diretta ed occasionale, al consumatore.

Si ritiene accettabile, valutata la particolare tipologia di attività, il marginale rischio igienico sanitario, la stagionalità e occasionalità delle lavorazioni, l'utilizzo di aree esterne coperte (tettoie) opportunamente pavimentate per:

- il lavaggio, la cernita, l'incassamento e la vendita diretta di prodotti ortofrutticoli freschi;
- l'insacchettamento e la vendita diretta di cereali, castagne, legumi.

6.1 - VENDITA DELLE UOVA PRODOTTE NELL'ALLEVAMENTO

E' consentita la vendita diretta al consumatore delle uova prodotte nell'allevamento dell'azienda agricola.

In base all'art. 2 del regolamento 1907/90, sono escluse dall'applicazione del regolamento stesso le uova "cedute direttamente dal produttore al consumatore, per il suo fabbisogno personale, nel luogo di produzione, in un mercato pubblico locale ... o tramite vendita a domicilio, purché le uova provengano dalla sua produzione, non siano imballate e non sia riportata nessuna delle indicazioni relative alla categoria di qualità e peso".

In base alla Decisione 94/371/CEE, le uova vendute dal produttore al consumatore debbono riportare la data di durata minima, tramite cartello presso la bancarella o su un eventuale scontrino prestampato da consegnarsi al consumatore, unitamente alle uova, al momento dell'acquisto.

6.2 - VENDITA DIRETTA DAL PRODUTTORE AL CONSUMATORE DI LATTE CRUDO

Il DPR 54/97 non regola la vendita diretta al consumatore finale (inteso come acquirente diretto) di latte crudo e di prodotti a base di latte preparati nella stessa azienda.

La legge 3 maggio 1989, n. 169, tuttora in vigore, consente l'immissione al consumo di latte crudo nel caso di vendita diretta dal produttore al consumatore nella stessa azienda agricola di produzione. Per quanto riguarda i requisiti funzionali e strutturali delle aziende che producono latte per il consumo diretto, in attesa che il Ministero della Sanità emani le speciali norme previste dall'art. 1, comma 7 della legge sopracitata, si applica il Regio Decreto 9/5/29, n. 994. Il latte deve inoltre provenire da animali di allevamenti ufficialmente indenni da tubercolosi (bovini e caprini) e almeno indenni da brucellosi (bovini, ovini e caprini), senza alcuna possibilità di deroga.

In sintesi, la vendita diretta di latte crudo può essere pertanto effettuata dalle aziende:

- 1) in possesso della prevista qualifica sanitaria;
- 2) autorizzate in seguito all'accertamento dei requisiti strutturali e funzionali ai sensi del R.D. 9/5/29, n.994;
- 3) con personale addetto alla manipolazione del latte provvisto di libretto di idoneità sanitaria.

Requisiti per le vaccherie

Le stalle devono presentare i seguenti requisiti:

- ampiezza: non meno di 30 metri cubi per capo (derogabili se adeguatamente dotato di finestre e di canne di areazione);
- ricambio d'aria sufficiente: finestre collegate con l'esterno;
- pavimento impermeabile, con scoli e chiusini;
- pareti in muratura lisce e lavabili sino a 2 metri dal suolo;
- mangiatoie in cemento o altro materiale lavabile;
- un locale per la filtrazione e la refrigerazione del latte dotato di pareti e pavimento lisci e lavabili, con reti antimosche alle finestre;
- un locale per deposito e lavatura dei recipienti;
- una concimaia idonea.

L'utilizzazione del latte proveniente da capi allevati nella stessa azienda per la somministrazione alla clientela dell'agriturismo, può essere consentita purché siano rispettati i requisiti minimi previsti per le vaccherie autorizzate alla vendita diretta al consumatore finale. E' comunque opportuno che la somministrazione sia preceduta da adeguato trattamento termico del latte.

7 - ALPEGGI

La presenza di strutture di uso stagionale che, per ubicazione e povertà di materiali di costruzione e per vincoli urbanistici ed ambientali, presentano caratteristiche particolari, normalmente diverse da quelle delle strutture di pianura, non esime i conduttori dall'assicurare al consumatore finale un livello igienico minimo nella lavorazione.

In particolari condizioni, quali quelle che si riscontrano negli alpeggi ed in località disagiate, tenuto anche conto della straordinarietà e della temporaneità delle lavorazioni alimentari previste, l'autorità sanitaria autorizza la somministrazione di alimenti prodotti con materie prime di propria produzione in loco, purché sia individuato un idoneo spazio di preparazione degli stessi e i prodotti siano protetti e conservati in modo idoneo. Il locale utilizzato per la preparazione di questi alimenti dovrà possedere i seguenti requisiti minimi:

- pavimento e pareti fino a 2 mt. lavabili e disinfettabili;
- finestre e porte munite di dispositivi antiinsetti;
- piani di lavoro lavabili e disinfettabili;
- lavabo o lavello munito di acqua corrente, distributore di sapone liquidi ed asciugamani a perdere.

La lavorazione deve essere in questo caso finalizzata alla somministrazione diretta alla clientela, e non è consentita la vendita dei propri prodotti. Qualora sia intenzione dell'azienda procedere alla vendita diretta, anche saltuaria, dei prodotti, deve essere disponibile almeno un locale "multifunzionale" (vedi punto 4.6), diverso dalla cucina dell'abitazione.

Tale locale, nel caso specifico di produzione di formaggi, deve avere almeno i seguenti requisiti minimi:

- pavimenti lisci e lavabili (piastrelle o cemento liscio), con possibilità di raccolta ed evacuazione delle acque di lavaggio;
- pareti lisce (intonacate ed imbiancate o verniciate con smalto lavabile);
- porte e finestre: in materiale resistente e costruite in modo da evitare l'ingresso di animali indesiderati con applicazione di retine anti mosche;
- completa separazione dai ricoveri degli animali con esclusione di qualsiasi collegamento;
- zone antistanti gli ingressi con pavimento cementato o in pietra per evitare che venga introdotta sporcizia nei locali di lavorazione;
- camino con tiraggio adeguato per evitare eccesso di fumosità e presenza di corpi estranei nell'alimento;
- attrezzature e utensili destinati ad entrare in contatto diretto con il latte e i prodotti in materiali resistenti alla corrosione, facili da lavare e disinfettare fatta salva la possibilità di utilizzare altro materiale (non resistente alla corrosione, non facili da lavare e da disinfettare) in applicazione delle deroghe per i prodotti a base di latte con caratteristiche tradizionali;
- servizi igienici non direttamente comunicanti con i locali di lavorazione con possibilità di utilizzare anche servizi igienici dell'abitazione.

8 – AUTOCONTROLLO

Come più volte sottolineato, le aziende agrituristiche si caratterizzano per le produzioni molto diversificate ma con quantitativi generalmente limitati di prodotti finiti, nonché per le lavorazioni spesso finalizzate ad ottenere prodotti con caratteristiche tradizionali.

Anche per questi motivi, assume una rilevanza fondamentale il corretto sviluppo e conseguente applicazione del piano di autocontrollo, oltre naturalmente all'adozione di buone pratiche di fabbricazione.

Per meglio chiarire le attività che, nell'ambito di una azienda agriturbistica, sono soggette ad autocontrollo, si ritiene opportuno richiamare quanto riportato a questo proposito nella Circolare del Ministero della Sanità 7.8.98 n. 11:

A) Produzioni agricole

Sono soggette all'applicazione del D. L.vo n. 155/1997 tutte le fasi post raccolta quali la selezione, il deposito e il confezionamento, che avvengono in sedi diverse dall'azienda produttrice. Nell'ambito della azienda produttrice inoltre sono soggetti all'applicazione del decreto legislativo:

- 1) il deposito per la vendita all'ingrosso;
- 2) il confezionamento dei prodotti in confezioni destinate al consumatore;
- 3) la vendita diretta al consumatore.

B) Produzione miele

Le operazioni di smielatura, purificazione e confezionamento sono soggette all'applicazione del D. L.vo n. 155/1997. Relativamente all'operazione di smielatura si precisa che la stessa, qualora venga effettuata dall'apicoltore e non comporti operazioni di purificazione e confezionamento, rientra nella produzione primaria.

C) Produzione di uova

Il decreto legislativo non si applica alle operazioni precedenti a quelle effettuate presso il centro di imballaggio, sia esso annesso o meno all'azienda produttrice.

Per quanto riguarda le linee guida relative alla predisposizione dei piani di autocontrollo, si fa riferimento alla Direttiva regionale 1/97 ed alla successiva circolare n. 8732/27 del 7 agosto 1998.

Si richiama l'attenzione sul fatto che la Deliberazione della Giunta Regionale 27 marzo 2000, n. 21-29727, riguardante la semplificazione delle procedure di autocontrollo in talune industrie alimentari, include le attività agrituristiche fra quelle per le quali è consentita la semplificazione delle procedure di autocontrollo, ai sensi dell'art. 10 della Legge 526 del 26.11.99.