



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Allegato alla Delib.G.R. n. 27/21 del 9.7.2021

Legge regionale 24 luglio 2018, n. 26

Norme per la lavorazione, la trasformazione, il confezionamento e la vendita di prodotti agricoli aziendali.

Direttive di Attuazione

Sommario

Sommario.....	1
Articolo 1. Premessa	2
Articolo 2. Definizioni.....	2
Articolo 3. Destinatari degli interventi.....	2
Articolo 4. Prodotti.....	2
Articolo 5. Requisiti dei locali.....	3
Articolo 6. Tipologia dei locali e Piano di autocontrollo	5
Articolo 7. Quantitativi massimi.....	5
Articolo 8. Destinazione dei prodotti aziendali.....	5

Articolo 1. Premessa

(Articolo 1 – Legge regionale n. 26/2018)

La Regione Sardegna, allo scopo di favorire l'attività delle piccole aziende agricole e sostenere lo sviluppo delle aree rurali, specie nelle zone interne, promuove e agevola la lavorazione, la trasformazione ed il confezionamento in azienda di prodotti di produzione aziendale, ai sensi dell'articolo 2135 del codice civile, destinati al consumo presso l'azienda stessa e alla sola vendita diretta nel mercato locale.

La presenti Direttive dettano le disposizioni attuazione alla legge regionale 24 luglio 2018, n. 26 (Norme per la lavorazione, la trasformazione, il confezionamento e la vendita di prodotti agricoli aziendali), ai sensi dell'articolo 6 della medesima legge.

Le attività di lavorazione, trasformazione, confezionamento e vendita sono svolte in osservanza della normativa in materia di igiene e sicurezza degli alimenti e, in particolare, nel rispetto del regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare, del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari e del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia d'igiene per gli alimenti di origine animale.

Le attività di controllo sono svolte secondo quanto previsto dal Regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 15 marzo 2017 relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari.

Nelle lavorazioni e trasformazioni possono essere utilizzati spezie e ingredienti non prodotti in azienda, nel rispetto di quanto disposto dall'articolo 4 delle presenti Direttive.

Articolo 2. Definizioni

(Articolo 2 – Legge regionale 26/2018)

Ai fini della presente legge si intende per:

- a) vendita diretta: vendita al dettaglio, ai sensi della disciplina di cui all'articolo 4 del decreto legislativo 18 maggio 2001, n. 228 (Orientamento e modernizzazione del settore agricolo, a norma dell'articolo 7 della L. 5 marzo 2001, n. 57);
- b) mercato locale: l'intero territorio della Sardegna.

Articolo 3. Destinatari degli interventi

(Articolo 3 – Legge regionale n. 26/2018)

Gli interventi previsti dalla presente legge sono destinati a:

- a) imprenditori agricoli singoli e associati di cui all'articolo 2135 del Codice civile;
- b) coltivatori diretti singoli e associati di cui all'articolo 2083 del Codice civile.

L'imprenditore che intende avviare le attività di cui all'articolo 1, comma 1, presenta la notifica ai fini della registrazione ai sensi del regolamento (CE) n. 852/2004, presso lo Sportello unico per le attività produttive e per l'attività edilizia (SUAPE).

Articolo 4. Prodotti

(Articolo 1, comma 3 – Legge regionale n. 26/2018)

È consentita la lavorazione, la trasformazione ed il confezionamento dei prodotti agricoli di esclusiva produzione aziendale.

Sono ammessi prodotti extra aziendali tradizionalmente usati a fini conservativi: sale, zucchero, olio, aceto e similari.

Si fornisce di seguito l'elenco dei prodotti che possono essere utilizzati nelle lavorazioni e nelle trasformazioni anche se non prodotti in azienda, purché utilizzati in quantità minima rispetto ai prodotti aziendali:

- acido citrico;



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

- addensanti;
- alcool per alimenti;
- cacao;
- caffè;
- caglio e similari;
- caseina e caseinati;
- lieviti;
- luppolo;
- malto;
- oli vegetali, anche miscelati tra loro;
- spezie;
- piante aromatiche;
- aromi ed ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti di cui al Regolamento (CE) n. 1334/2008 e successive modifiche e integrazioni, tradizionalmente usati ai fini conservativi.

Articolo 5. Requisiti dei locali

(Articolo 4 – Legge regionale n. 26/2018)

I requisiti edilizi dei locali aziendali o dell'abitazione destinati alle lavorazioni, trasformazioni e confezionamento dei prodotti agricoli, sono quelli previsti per gli edifici ad uso residenziale del comune in cui ha sede l'impresa, tenuto conto delle particolari caratteristiche di ruralità degli edifici.

I locali di lavorazione, maturazione e deposito devono avere le seguenti caratteristiche minime:

- a) superficie adeguata alla tipologia e quantità del prodotto;
- b) i pavimenti, le pareti e le porte devono avere caratteristiche idonee al lavaggio e i soffitti devono esseretiinteggiati o opportunamente verniciati se in legno;
- c) le acque di lavaggio devono confluire in scarichi a sifone;
- d) deve essere presente un lavabo, con acqua calda e fredda, con comando non manuale, fornito di sapone e asciugamani usa e getta;
- e) le superfici di lavoro e le attrezzature devono essere facilmente lavabili e disinfettabili;
- f) devono essere previste adeguate protezioni alle finestre contro insetti ed animali nocivi;
- g) devono essere previsti armadi per deposito materiali di pulizia e disinfestazione, per deposito degli ingredienti additivi e per il deposito dei vestiti di lavoro;
- h) devono prevedersi contenitori per i rifiuti alimentari e gli scarti di lavorazione da smaltire secondo la normativa vigente;
- i) i servizi igienici non devono comunicare con il locale di lavorazione e può essere utilizzato quello interno all'abitazione;



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

- j) il locale può essere adibito a lavorazioni di prodotti diversi ma in momenti differenti ed a seguito di adeguata pulizia e disinfestazione;
- k) devono prevedersi adeguati sistemi di refrigerazione per ingredienti, semilavorati e prodotti finiti deperibili;
- l) la maturazione, l'affinatura, la stagionatura e l'essiccazione può avvenire sia in locali geologicamente naturali che accessori all'abitazione purché lavabili e disinfettabili;
- m) per il deposito i locali devono essere lavabili, disinfettabili;
- n) i locali di vendita devono avere i pavimenti, le pareti e le porte con caratteristiche idonee al lavaggio, i soffitti tinteggiati o opportunamente verniciati se in legno, un lavabo, con acqua calda e fredda, con comando non manuale, fornito di sapone e asciugamani usa e getta, e le superfici di lavoro e le attrezzature devono essere facilmente lavabili e disinfettabili, con adeguate protezioni alle finestre contro insetti ed animali nocivi, nonché, se necessari adeguati sistemi refrigeranti.

Nei locali di macellazione, lavorazione e vendita dei prodotti lavorati ai sensi della legge 26 deve essere utilizzata acqua potabile, intesa quella distribuita dal gestore pubblico o da fonte autonoma privata. Secondo il Piano regionale di controllo ufficiale degli alimenti, le attività che, in caso di impossibilità di allacciamento ad acquedotto pubblico, ricorrano ad **approvvigionamento autonomo** tramite fonte autonoma privata (pozzo, sorgente o derivazione da acqua superficiale), devono acquisire il giudizio di qualità e idoneità dell'acqua captata destinata al consumo umano, espresso dai SIAN delle AA.SS.LL. ai sensi del D.M. 26 marzo 1991.

Per il rilascio del giudizio di idoneità e qualità, l'Operatore inoltra apposita istanza al Comune del territorio in cui insiste la sua attività, corredata dalla documentazione indicata nella pertinente modulistica, tra cui i referti di analisi delle acque, prelevate direttamente dal pozzo con frequenza di un campione per ciascuna stagione e nell'arco di un anno di monitoraggio, per la ricerca dei parametri indicati nelle parti A – B – C dell'allegato I del D.Lgs. n. 31/2001 e s.m.i., tenendo conto di una valutazione del rischio, in base alle criticità ed alla conoscenza del territorio.

Il SIAN competente per territorio, su notifica del SUAPE, verificata la congruità e la completezza della documentazione allegata a corredo dell'istanza, procede alla relativa istruttoria. Il SIAN nel caso in cui non siano presentati contestualmente dall'Operatore i referti analitici riferiti ai quattro campionamenti stagionali e tenuto conto dell'esito favorevole del primo campionamento a cura dell'Operatore (su acqua grezza e su acqua eventualmente trattata), procede all'emissione del giudizio di qualità e idoneità dell'acqua che avrà il carattere della provvisorietà, supportato da un campione di controllo effettuato dall'AC, unitamente ad un controllo ispettivo favorevole al punto di captazione ed ad altre eventuali opere di adduzione e trattamento.

Il SIAN provvede a corredare il giudizio di qualità e idoneità dell'acqua dalla valutazione sull'idoneità dell'area di salvaguardia, secondo quanto previsto dal Decreto Legislativo n. 152/2006 (art. 94).

Il giudizio di qualità e idoneità dell'acqua, avrà il carattere della provvisorietà fino al completamento nell'arco massimo di un anno, a cura dell'Operatore, dei tre campionamenti stagionali successivi.

Il SIAN valuterà l'opportunità di eseguire campionamenti per l'analisi dell'acqua, nel punto di utilizzo, nell'ambito del programma di controllo delle acque potabili in imprese alimentari.

In caso di esiti analitici sfavorevoli, il SIAN dichiarerà la non idoneità temporanea al consumo umano e valuterà le misure correttive adottate dall'interessato al fine di esprimere un nuovo giudizio di idoneità dell'acqua supportato da un campione di controllo.

Nel caso in cui l'Operatore ricorra all'approvvigionamento con **acqua potabile trasportata**, proveniente da acquedotto pubblico o da pozzi/sorgenti per i quali i SIAN abbiano espresso il giudizio di qualità e idoneità



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

all'uso, l'Operatore dovrà approvvigionarsi con mezzo regolarmente registrato."

La destinazione di un locale alle attività di lavorazione, trasformazione e confezionamento dei prodotti agricoli non determina la necessità di un cambiamento di destinazione d'uso dello stesso.

Articolo 6. Tipologia dei locali e Piano di autocontrollo

(Articolo 5 – Legge regionale n. 26/2018)

Per le lavorazioni, le trasformazioni ed il confezionamento dei prodotti aziendali può essere utilizzata la cucina di civile abitazione, purché dotata delle caratteristiche igienico-sanitarie prescritte dall'articolo 5 delle presenti Direttive e purché le lavorazioni e le trasformazioni avvengano in maniera distinta e in tempi diversi dall'uso domestico del locale.

Per lo svolgimento delle diverse fasi di lavorazione dei prodotti aziendali può essere utilizzato un locale polivalente. Il piano di autocontrollo deve avere le seguenti caratteristiche minime:

- a) il produttore primario deve provvedere alla conservazione della documentazione relativa ai prodotti ed alle registrazioni di tutte le fasi di produzione per garantire la rintracciabilità delle produzioni;
- b) Il controllo è demandato al competente personale dei servizi veterinari e dei servizi igiene degli alimenti territorialmente competenti, con esami di laboratori demandati all'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sardegna.

Articolo 7. Quantitativi massimi

(Articolo 6 comma 1 lettera d – Legge regionale n. 26/2018)

La lavorazione e trasformazione può riguardare, esclusivamente prodotti agricoli aziendali, con le eccezioni previste dall'articolo 4 delle presenti Direttive.

I quantitativi massimi di prodotto che possono essere lavorati e/o trasformati sono determinati dalla capacità produttiva aziendale, ricavabile, anche ai fini della tracciabilità, mediante i seguenti documenti presenti in azienda:

- a) Fascicolo aziendale validato e aggiornato;
- b) Registro di carico e scarico aziendale/registro di stalla validato ed aggiornato;
- c) Quaderno di campagna/registro dei trattamenti, debitamente compilato e aggiornato;
- d) Corrispettivi telematici per le aziende agricole che sono in regime ordinario dell'IVA.

In ogni caso la quantità massima lavorata deve essere compatibile, da un punto di vista sanitario, con le caratteristiche strutturali dei locali di lavorazione, maturazione e deposito.

Articolo 8. Destinazione dei prodotti aziendali

(Articolo 1, comma 1 – Legge regionale n. 26/2018)

I prodotti aziendali realizzati possono essere destinati esclusivamente:

- a) al consumo presso l'azienda stessa;



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

b) alla vendita diretta, anche in forma itinerante, ai sensi dell'articolo 4 del D.lgs. n. 228/2001, effettuata nell'intero territorio della Sardegna.

Il consumo presso l'azienda non può dare luogo a forme di somministrazione professionale di pasti e bevande o di ristorazione tradizionale, tipiche del settore del commercio o dell'agriturismo.

A tal fine, il consumo presso l'azienda deve rispettare le seguenti disposizioni:

1. deve svolgersi negli ambienti e con gli arredi nella disponibilità dell'imprenditore agricolo;
2. non è ammesso il servizio individuale al tavolo (cd "somministrazione assistita");
3. le posate, i bicchieri e gli altri oggetti di tovagliato devono essere solo posti a disposizione della clientela, per un loro uso autonomo e diretto;
4. non è ammessa la preparazione per il consumo di bevande che non siano di produzione aziendale, ad eccezione dell'acqua in bottiglia.

In ogni caso, l'imprenditore agricolo che volesse somministrare pasti senza le limitazioni della L.R. n. 26/2018 e delle presenti direttive potrà attivare l'attività agrituristica, regolata dalla L.R. n. 11/2015 e dalle direttive al riguardo approvate con la Delib.G.R. n. 47/2 del 30.8.2016.