

DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA PROVINCIA 7 aprile 2003, n.10

Coltivazione, raccolta, lavorazione, preparazione, confezionamento e vendita di prodotti agricoli e piante officinali.

Pubblicato nel Bollettino ufficiale della Regione Trentino-Alto Adige n. 20 del 20 maggio 2003)

IL PRESIDENTE DELLA PROVINCIA

Vista la delibera della Giunta provinciale n. 778 del 17 marzo 2003;

E m a n a

il seguente regolamento:

Coltivazione, raccolta, lavorazione, preparazione, confezionamento e vendita di prodotti agricoli e piante officinali;

Titolo I

DISPOSIZIONI GENERALI

Art. 1.

Ambito di applicazione

1. Il presente regolamento disciplina la produzione la lavorazione e la vendita al pubblico di prodotti agricoli di propria produzione, prodotti in Alto Adige, dagli imprenditori agricoli, produttori diretti singoli o associati, nonché la coltivazione, la raccolta, la lavorazione, la preparazione, il confezionamento ed il commercio delle piante officinali, in attuazione degli articoli 1, comma 1, e 2-bis della legge provinciale 14 dicembre 1999, n. 10, recante «Disposizioni urgenti nel settore dell'agricoltura», e successive modifiche.

2. La presente disciplina si applica anche nel caso in cui le attività di cui al comma 1 vengano esercitate da persone che non sono imprenditori agricoli, purché l'attività agricola non venga svolta in forma imprenditoriale.

Art. 2.

Definizioni

1. Ai fini dell'applicazione del presente regolamento si intende per:

a) prodotti agricoli di propria produzione - quelli ottenuti esclusivamente da fondi utilizzati per la coltura o per l'allevamento, nonché i prodotti ottenuti dalla loro lavorazione così come le piante selvatiche elencate nell'allegato A, salvo l'utilizzo d'ingredienti e additivi comunque idonei per l'alimentazione e necessari per la lavorazione del prodotto;

b) vendita diretta al pubblico - quella esercitata nei locali adibiti all'attività di cui all'Art. 1, sul mercato contadino, mediante consegna a domicilio del consumatore, nonché la vendita in forma itinerante (senza postazione fissa);

c) consumatore - colui che acquista merce per il proprio consumo diretto nonché alberghi, ristoranti, altri esercizi ricettivi, esercizi pubblici e, limitatamente ai prodotti vegetali non trasformati, mense ed esercizi analoghi;

d) per piante officinali - le piante per uso alimentare, cosmetico e domestico, comprese nell'elenco di cui all'allegato A;

e) prodotti ad uso alimentare - le sostanze e le preparazioni,

diverse dai medicinali, destinate all'alimentazione umana;

f) prodotti ad uso cosmetico - le sostanze e le preparazioni, diverse dai medicinali, destinate ad essere applicate sulle superfici esterne del corpo umano come l'epidermide, il sistema pilifero ed i capelli, le unghie, le labbra, gli organi genitali esterni, oppure sui denti e sulle mucose della bocca, allo scopo, esclusivo o prevalente, di pulirli, profumarli, modificarne l'aspetto, correggere gli odori corporei, proteggerli o mantenerli in buono stato;

g) prodotti ad uso domestico - le sostanze e le preparazioni diverse dalle sostanze alimentari, dai cosmetici e dai medicinali ottenute da piante officinali e destinate in via prevalente alla profumazione di ambienti o arredi; tali preparazioni possono esplicare anche un'azione residuale ad effetto insetticida o repellente per gli insetti.

Art. 3.

Esercizio dell'attività'

1. La coltivazione, la raccolta, la lavorazione, la preparazione, il confezionamento e la vendita dei prodotti agricoli di propria produzione e delle piante officinali possono essere effettuati in forma singola o associata.

Titolo II

PRODUZIONE, LAVORAZIONE E VENDITA DI PRODOTTI AGRICOLI

Art. 4.

Campo di applicazione

1. Le disposizioni contenute nel presente titolo si applicano ai locali ed alle attrezzature utilizzati per:

- a) la vendita diretta dei prodotti;
- b) la lavorazione dei prodotti destinati esclusivamente alla vendita diretta.

2. La lavorazione di prodotti agricoli e la loro vendita ad intermediari sono disciplinate dalle specifiche norme di settore.

Art. 5.

Denuncia di inizio dell'attività'

1. Chi intende lavorare prodotti agricoli di propria produzione per destinarli alla vendita, può iniziare tale attività' immediatamente dopo aver presentato la relativa denuncia al comune sul cui territorio si effettua la lavorazione.

2. Entro il termine massimo di 120 giorni dalla presentazione della denuncia il sindaco accerta la rispondenza ai requisiti, anche di carattere igienico, previsti dal presente regolamento e rilascia la relativa autorizzazione. In caso contrario vieta la prosecuzione dell'attività', salvo che sia possibile conformare la stessa ai requisiti previsti dal presente regolamento. In tal caso il sindaco impartisce all'interessato le necessarie prescrizioni, stabilendo un termine utile per consentirgli di uniformarsi. L'autorizzazione viene rilasciata previo accertamento dell'avvenuto adeguamento alle prescrizioni impartite.

3. Nella denuncia di cui al comma 1 vanno indicati:

- a) il luogo ed i locali in cui l'attività' viene esercitata;

b) i prodotti che vengono lavorati e le relative modalita' di produzione;

c) eventuali veicoli o contenitori utilizzati per il trasporto;

d) il possesso dei requisiti strutturali e igienico-sanitari previsti dal presente regolamento.

4. Gli imprenditori agricoli singoli che nella loro azienda producono pane e lo pongono in vendita non necessitano, per tale attivita', di autorizzazione o di altro consenso comunque denominato e non devono essere iscritti in registri o elenchi di qualsiasi genere, a condizione che vengano utilizzati cereali prodotti nei propri fondi, che vengano garantiti gli standard igienico-sanitari minimi a tutela della salute pubblica e che l'attivita' costituisca attivita' ausiliaria a quella propria dell'agricoltura. L'inizio dell'attivita' va denunciata al sindaco competente per territorio. Il pane puo' essere venduto presso l'azienda agricola nonche' sul mercato contadino. Sul mercato contadino il pane deve essere venduto in involucri protettivi.

5. La vendita diretta dei prodotti agricoli in forma itinerante (senza postazione fissa) e' soggetta a denuncia presso il comune sul cui territorio ha sede l'azienda di produzione e puo' essere effettuata decorsi 30 giorni dalla presentazione della denuncia. In caso di vendita su aree pubbliche o in locali aperti al pubblico, la denuncia va indirizzata al comune in cui si intende esercitare la vendita.

6. Nella denuncia di cui al comma 5 vanno indicati gli estremi di ubicazione dell'azienda e vanno specificati i prodotti che si intendono vendere, le modalita' con cui si intende effettuare la vendita e il possesso dei requisiti strutturali e igienico-sanitari previsti dal presente regolamento.

7. Entro il 20 gennaio di ogni anno i comuni trasmettono alla ripartizione provinciale agricoltura un elenco delle denunce effettuate nell'anno precedente. La ripartizione provinciale agricoltura trasmette l'elenco alle altre ripartizioni competenti.

Art. 6.

Requisiti dei locali di vendita

1. I locali adibiti alla vendita diretta di prodotti agricoli devono avere dimensioni, superfici ed essere attrezzati in misura adeguata alla tipologia dei prodotti destinati alla vendita. I locali devono possedere almeno i requisiti minimi e le attrezzature elencati di seguito:

a) superfici minime di 3 m²;

b) altezza dei locali corrispondente agli standard edilizi provinciali per le abitazioni;

c) distanza di almeno 5 m dalla concimaia;

d) non comunicanti direttamente con i locali ove sono ricoverati gli animali;

e) pareti, pavimento e soffitto facilmente lavabili e disinfettabili nei caso di vendita di carni, salumi, prodotti lattiero-caseari, pesce, prodotti di pasticceria e da forno o altri alimenti facilmente deperibili; e' ammesso anche il legno laccato e la tinteggiatura con materiale lavabile;

f) lavabo con rubinetteria non azionabile a mano (a pedale o cellula fotoelettrica) ed un sistema per la produzione di acqua

calda, nel caso di vendita di carni, salumi, prodotti lattiero-caseari, pesce, prodotti di pasticceria e da forno o altri alimenti facilmente deperibili;

g) frigorifero con termometro di minima/massima, in grado di mantenere una temperatura di + 4 °C, ove necessario per le tipologie di prodotti in vendita;

h) contenitore per rifiuti con coperchio azionabile a pedale;

i) adeguate protezioni contro gli insetti e altri animali nocivi, alle finestre e alle aperture comunicanti con l'esterno, nel caso di vendita di carni, salumi, prodotti lattiero-caseari, pesce, prodotti di pasticceria e da forno o altri alimenti facilmente deperibili;

j) locali facilmente pulibili con strutture anche in legno o pietra nel caso di sola vendita di prodotti agricoli non trasformati o non facilmente deperibili.

2. La vendita dei prodotti agricoli può avvenire anche nei locali di lavorazione sempre che, venga eseguita in uno spazio appropriato, adeguatamente separato dalla zona di produzione. Il locale di lavorazione deve avere la dimensione e i requisiti minimi prescritti. Nella zona di produzione deve essere proibito l'accesso agli acquirenti.

Art. 7.

Requisiti dei locali di deposito, e stagionatura.

1. I locali adibiti a deposito e stagionatura dei prodotti agricoli destinati alla vendita devono essere idonei allo scopo e tenuti in buono stato di pulizia e manutenzione. I locali devono possedere almeno i requisiti minimi e le attrezzature elencati di seguito:

a) superfici minime di 4 m²;

b) altezza dei locali corrispondente agli standard edilizi provinciali per le abitazioni;

c) distanza di almeno 5 m dalla concimaia;

d) non comunicanti direttamente con i locali ove sono ricoverati gli animali;

e) pareti anche in pietra, ma senza fessurazioni tali da consentire il passaggio di roditori e simili;

f) pavimenti, se in terra battuta, adeguatamente ricoperti di ghiaia, senza ristagni di acqua;

g) soffitti anche in legno in buono stato di manutenzione e pulizia;

h) adeguate protezioni contro gli insetti e altri animali nocivi alle finestre e alle aperture comunicanti con l'esterno.

2. Nei locali di cui al comma 1 possono essere depositati e stagionati prodotti alimentari diversi da quelli agricoli, purché adeguatamente separati e protetti. È vietato l'immagazzinamento promiscuo di prodotti alimentari e non.

Art. 8.

Requisiti dei locali di lavorazione

1. Le cucine casalinghe ed altri locali possono essere adibiti alla lavorazione di prodotti agricoli non facilmente deperibili e alla lavorazione del miele. I locali devono possedere almeno i

requisiti minimi e le attrezzature elencati di seguito:

- a) superfici minime di 6 m² per i locali adibiti alla sola lavorazione;
- b) superfici minime di 12 m² per i locali di lavorazione con punto vendita;
- c) altezza dei locali corrispondente agli standard edilizi provinciali per le abitazioni;
- d) distanza di almeno 5 m dalla concimaia;
- e) non comunicanti direttamente con i locali ove sono ricoverati gli animali;
- f) pavimenti e pareti facilmente lavabili e disinfettabili, anche se non piastrellati; per le pareti e' sufficiente la tinteggiatura con materiale lavabile fino ad un'altezza di 2 m;
- g) pareti e pavimenti di legno devono essere solo in legno laccato, facilmente lavabile e disinfettabile;
- h) soffitti, anche in legno, in buono stato di pulizia e manutenzione;
- i) lavabo dotato di acqua idonea all'uso alimentare e fornito di distributore di detergente liquido e di asciugamani monouso, nonche' di attrezzatura idonea alla produzione di acqua calda;
- j) cappa aspirante sul punto di cottura, anche a circuito chiuso, se il trattamento termico e' richiesto nell'ambito delle lavorazioni;
- k) superfici di lavoro idonee per alimenti facilmente pulibili e disinfettabili;
- l) contenitore per rifiuti con coperchio azionabile a pedale;
- m) armadio per la sola conservazione di materiali di pulizia e disinfezione;
- n) armadi per la sola conservazione dei prodotti alimentari;
- o) adeguate protezioni contro gli insetti e altri animali nocivi.

2. Qualora sussista il pericolo di contaminazioni crociate tra alimenti aventi un diverso profilo microbiologico, la lavorazione dei diversi prodotti agricoli nello stesso locale deve essere eseguita in tempi diversi. Nell'intervallo tra le diverse lavorazioni, i locali e le attrezzature devono essere sottoposti a lavaggio ed a disinfezione.

3. Per la lavorazione di carni, salumi, prodotti lattiero-caseari, pesce, prodotti di pasticceria e da forno o altri alimenti facilmente deperibili devono essere adibiti locali specifici dotati dei macchinari e delle attrezzature indispensabili per i singoli lavori, lavabili, disinfettabili e idonei per alimenti. I locali devono possedere almeno i requisiti minimi e le attrezzature elencati di seguito:

- a) superfici minime di 12 m² per i locali adibiti alla sola lavorazione;
- b) superfici minime di 20 m² per i locali di lavorazione con punto vendita;
- c) altezza dei locali corrispondente agli standard edilizi provinciali per le abitazioni;
- d) distanza di almeno 5 m dalla concimaia;
- e) non comunicanti direttamente con i locali ove sono ricoverati gli animali;
- f) pavimenti facilmente lavabili e disinfettabili con scarico a sifone almeno nella zona di lavorazione; non e' ammesso il legno;

g) pareti ricoperte sino ad un'altezza di almeno 2 m con materiale resistente, facilmente lavabile e disinfettabile; non e' ammesso il legno;

h) soffitti facilmente lavabili e disinfettabili; i soffitti possono essere anche in legno laccato;

i) lavabo dotato di acqua idonea all'uso alimentare con rubinetteria non azionabile a mano (a pedale o cellula fotoelettrica) e fornito di distributore di detergente liquido e di asciugamani monouso, nonche' di attrezzatura idonea alla produzione di acqua calda;

i) superfici di lavoro idonee per alimenti facilmente pulibili e disinfettabili;

k) macchinari ed attrezzature lavabili e disinfettabili; nelle produzioni tradizionali e' ammesso l'uso di strumenti ed attrezzi in legno naturale purché in buone condizioni, lavabili e disinfettabili;

l) frigorifero con termometro di minima/massima, in grado di mantenere una temperatura di + 4° C;

m) cappa aspirante sul punto di cottura, anche a circuito chiuso, se il trattamento termico e' richiesto nell'ambito delle lavorazioni;

n) contenitori per rifiuti con coperchio azionabile a pedale;

o) armadio per la sola conservazione di materiali di pulizia e disinfezione;

p) armadi per la sola conservazione dei prodotti alimentari;

q) armadio per i vestiti da lavoro;

r) adeguate protezioni contro gli insetti e altri animali nocivi.

4. Per la produzione lattiero-casearia puo' essere usato il locale di stoccaggio del latte se corrisponde ai requisiti di cui al comma 3.

5. Nell'ambito della struttura utilizzata per la lavorazione di carni, salumi, prodotti lattiero-caseari, pesce, prodotti di pasticceria e da forno ed altri alimenti facilmente deperibili deve essere disponibile un servizio igienico. Il servizio igienico si puo' trovare in una struttura vicina, che puo' essere anche l'abitazione. Il servizio igienico non deve essere collegato direttamente con il locale di lavorazione e deve essere dotato di lavandino con rubinetteria non azionabile a mano (a pedale o cellula fotoelettrica) e di attrezzatura per la produzione di acqua calda.

6. Nei locali adibiti all'affumicatura tradizionale non possono essere depositati prodotti non alimentari, fatta eccezione per il legname. Le relative aperture devono essere dotate di protezioni che impediscono l'ingresso ad insetti e roditori. E' consentito l'uso di armadi affumicatori e di impianti automatici per l'affumicatura.

7. I locali di lavorazione dei prodotti agricoli, ad esclusione di quelli adibiti allo stoccaggio del latte, possono essere utilizzati anche per la produzione di alimenti diversi, purché la lavorazione avvenga in tempi differenti e nel loro intervallo i locali e le attrezzature siano sottoposti a lavaggio ed a disinfezione.

Art. 9

M a t e r i a l i

1. Tutti i materiali e gli oggetti utilizzati nella lavorazione, nella preparazione, nel confezionamento, nel deposito e nella stagionatura dei prodotti agricoli e destinati al contatto diretto con gli stessi devono essere idonei al contatto con gli alimenti, mantenuti in buono stato e regolarmente lavati e, se necessario, disinfettati.

Art. 10

Verbale per l'esecuzione del sopralluogo

1. Gli organi di vigilanza incaricati della verifica dei requisiti igienico strutturali, così come prevista dall'art. 5, comma 2, devono utilizzare il verbale riportato nell'allegato B.

Art. 11

Igiene del personale, delle lavorazioni, del trasporto e della vendita

1. Il personale addetto alla lavorazione, trasporto e vendita dei prodotti agricoli deve mantenere uno standard elevato di pulizia personale e indossare indumenti adeguati e puliti.

2. Nessuna persona riconosciuta o sospetta di essere affetta da malattia o portatrice di malattia trasmissibile attraverso gli alimenti o che presenti, per esempio, ferite infette, infezioni della pelle, piaghe o soffra di diarrea può essere autorizzata a lavorare in qualsiasi area di trattamento degli alimenti, qualora esista una probabilità, diretta o indiretta, di contaminazione degli alimenti con microrganismi patogeni.

3. La lavorazione dei prodotti agricoli deve essere effettuata in modo tale da consentire una corretta prassi igienica, impedendo la contaminazione crociata durante le operazioni fra prodotti alimentari, apparecchiature, materiali, acqua o interventi del personale.

4. I mezzi utilizzati per il trasporto di carni, del pesce e di altri alimenti deperibili devono essere mantenuti puliti e sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere gli alimenti da fonti di contaminazione e devono consentire un'adeguata pulitura o disinfezione. Ai veicoli utilizzati per il trasporto si applicano le disposizioni di cui ai commi 1 e 2 dell'Art. 5.

5. Nel trasporto degli alimenti di origine animale e vegetale devono essere mantenute le temperature previste dalle specifiche norme di settore.

6. La vendita presso il mercato contadino di alimenti non conservabili a temperatura ambiente è consentita solo in presenza di idonea attrezzatura di conservazione e di esposizione che consenta la protezione degli alimenti ed il mantenimento di temperature idonee alla loro conservazione. Le superfici destinate a venire a contatto con gli alimenti devono essere idonee per alimenti, facilmente lavabili e disinfettabili e l'uso di cassette in legno è ammesso solo per la vendita di prodotti vegetali non trasformati.

7. Le uova possono essere vendute sfuse oppure in idonei contenitori. Possono essere utilizzati contenitori o imballaggi usati, purché siano in buone condizioni e non riportino indicazioni di categoria o peso.

8. Il pesce può essere venduto solo se eviscerato e conservato

tramite ghiaccio in contenitori idonei per alimenti e che non permettano l'uscita dell'acqua di fusione.

9. I banchi di esposizione devono essere in buono stato, protetti dal sole e dalle precipitazioni tramite opportune coperture e dotati di un idoneo contenitore per i rifiuti munito di coperchio azionabile a pedale e di capacita' adeguata.

10. Il personale che manipola i prodotti alimentari destinati alla vendita o alla trasformazione, deve essere in possesso della certificazione relativa all'idoneita' sanitaria alla manipolazione degli alimenti rilasciata secondo la normativa vigente.

11. Salvo quanto diversamente previsto nel presente regolamento e' vietata l'attivita' di vendita in forma itinerante e sul mercato contadino di prodotti facilmente deperibili, se non con specifico negozio mobile.

Art. 12

Disposizioni particolari per la produzione e vendita del latte.

1. Il latte crudo destinato alla vendita deve provenire da vacche, ovini, caprini o altri animali lattiferi che:

- a) non presentino sintomi di malattie infettive trasmissibili all'uomo attraverso il latte;
- b) non trasmettano al proprio latte caratteristiche organolettiche anormali;
- c) si trovino in uno stato sanitario senza problemi evidenti e non presentino malattie del tratto genitale con scolo, enteriti, diarrea accompagnata da febbre o infiammazioni individuabili della mammella;
- d) non presentino ferite della mammella tali da alterare il latte;
- e) non abbiano subito trattamenti suscettibili di trasmettere al latte sostanze pericolose o potenzialmente pericolose per la salute umana, a meno che il latte sia sottoposto a un prescritto periodo d'attesa.

2. Qualora il latte crudo provenga da vacche, queste devono avere una resa non inferiore a due litri di latte al giorno ed appartenere ad aziende ufficialmente indenni da tubercolosi e brucellosi. Se il latte crudo proviene invece da ovini e caprini, questi devono appartenere ad aziende ufficialmente indenni da brucellosi. Questa prescrizione non deve essere osservata se il latte e' destinato alla fabbricazione di formaggi con periodo di maturazione di almeno 60 giorni.

3. Il latte deve essere filtrato e refrigerato subito dopo la mungitura ad una temperatura massima di + 60C.

4. Il latte fresco puo' essere venduto solo presso l'azienda agricola o in locali idonei con questa correlati e previa pastorizzazione o altro trattamento termico equivalente che permetta di ottenere una reazione negativa al saggio per la fosfatasi. In alternativa il latte deve essere venduto con la consegna all'acquirente di un foglio informativo recante la dicitura «latte crudo non pastorizzato». L'informazione al consumatore puo' essere costituita anche da un cartello recante la stessa dicitura posto in modo visibile nel locale di vendita. Il latte subito dopo il trattamento termico deve essere conservato ad una temperatura non

superiore a + 4 0C.

5. Sul mercato contadino e' vietata la vendita del latte e di prodotti lattiero-caseari ad esclusione di formaggi, yogurt in barattolo sigillato e burro confezionato.

Art. 13

Disposizioni particolari per la macellazione e la vendita di volatili e conigli

1. La macellazione di volatili e conigli va eseguita distintamente per specie in spazi idonei ed isolati all'interno dei locali di lavorazione di prodotti agricoli o in locali specifici, sempre che le loro dimensioni e le attrezzature di cui sono dotati siano rapportate all'entita' della macellazione. I locali devono possedere almeno i requisiti minimi e le attrezzature elencati di seguito:

- a) spazio all'interno dei locali di lavorazione con superficie minima di 4 m² e separazione dal resto del locale con tramezzo alto almeno 2 m;
- b) locale specifico con superficie minima di 16 m²;
- c) altezza dei locali corrispondente agli standard edilizi provinciali per le abitazioni;
- d) distanza di almeno 5 m dalla concimaia;
- e) non comunicanti direttamente con i locali ove sono ricoverati gli animali;
- f) pavimenti facilmente lavabili e disinfettabili con scarico a sifone;
- g) pareti ricoperte sino ad un'altezza di almeno 2 m con materiale resistente, facilmente lavabile e disinfettabile;
- h) soffitti facilmente lavabili e disinfettabili. I soffitti possono essere anche in legno laccato;
- i) lavabo dotato di acqua idonea all'uso alimentare con rubinetteria non azionabile a mano (a pedale o cellula fotoelettrica) e fornito di distributore di detergente liquido e di asciugamani monouso, nonche' di attrezzatura idonea alla produzione di acqua calda;
- j) superfici di lavoro idonee per alimenti facilmente pulibili e disinfettabili;
- k) un dispositivo in grado di produrre acqua calda a + 82 0C per la disinfezione dei coltelli;
- l) contenitori con coperchio per i sottoprodotti della macellazione;
- m) frigo per l'esclusiva conservazione di pollame e conigli con termometro di massima/minima e in grado di mantenere la temperatura di + 4 0C;
- n) attrezzatura per la macellazione, quali coltelli, contenitori, gancere, idonea per alimenti;
- o) armadio per la sola conservazione di materiali di pulizia e disinfezione;
- p) armadio per i vestiti da lavoro;
- q) adeguate protezioni contro gli insetti e altri animali nocivi.

2. Se la macellazione non avviene in locali specifici, le giornate, nelle quali questa viene eseguita, devono alternarsi con

quelle dell'attività di lavorazione. Dopo ciascun utilizzo i locali e le attrezzature devono essere adeguatamente lavati e disinfettati.

3. Durante la macellazione le budella, gli scarti, le pelli e le piume vanno poste immediatamente in un idoneo contenitore munito di coperchio. Gli scarti vanno smaltiti in giornata.

4. Lo smaltimento dei residui della macellazione è consentito solo presso depositi e containers autorizzati per materiale ad alto rischio e a rischio specifico.

5. Subito dopo la macellazione le carcasse di volatili e coniglio devono essere refrigerate e raggiungere la temperatura massima di + 40° C. L'utilizzo di panni è vietato nella pulizia delle carni.

6. Le aziende sono soggette ad un controllo costante da parte del veterinario ufficiale sullo stato sanitario dei volatili e dei conigli presenti e destinati alla macellazione. Il titolare dell'azienda deve avvisare il veterinario ufficiale almeno 24 ore prima di ogni macellazione. Dopo la visita post mortem, che deve avvenire lo stesso giorno della macellazione, il veterinario ufficiale rilascia una dichiarazione d'idoneità al consumo che deve essere tenuta a disposizione delle autorità sul luogo di vendita. La dichiarazione d'idoneità al consumo è redatta in triplice copia di cui una rimane presso la sede di macellazione, una accompagna la merce ed una rimane come copia per il veterinario ufficiale.

7. Non possono essere macellati, distinti per più di 30 capi alla settimana nei locali ad uso specifico e di 10 capi alla settimana negli spazi all'interno di altri locali di lavorazione. È vietato il sezionamento delle carcasse di volatili e conigli.

8. Sul mercato contadino è consentita la vendita di carcasse intere di volatili e di coniglio completamente eviscerate. Queste carcasse non possono essere esposte in banchi refrigerati, ma devono essere conservate in idonei frigoriferi o contenitori in grado di mantenere la temperatura di + 40° C e dotati di scomparti nettamente separati per i volatili e per i conigli. I frigoriferi possono venire aperti solo per la consegna all'acquirente della merce pattuita. È vietata ogni attività di toelettatura, sezionamento, lavaggio delle carcasse. Per la vendita di volatili e conigli il banco deve essere attrezzato con un idoneo sistema che permetta di avere a disposizione acqua pulita per il lavaggio delle mani, nonché un dispensatore di sapone e asciugamani monouso. L'acqua di lavaggio deve essere raccolta in un apposito contenitore. Il venditore deve lavarsi più volte le mani nel corso del periodo di vendita e quando deve manipolare merci diverse dai volatili o conigli. I volatili ed i conigli devono essere pesati e consegnati previo avvolgimento in un idoneo involucre protettivo.

Art. 14

Approvvigionamento idrico e smaltimento delle acque di scarico.

1. L'acqua utilizzata nei locali destinati alla vendita, alla lavorazione e alla macellazione deve essere idonea per uso alimentare. L'acqua va sottoposta a periodiche analisi chimiche e microbiologiche a cura dell'interessato. I referti delle analisi devono riguardare i parametri tossici ed i parametri microbiologici definiti dalle normative vigenti.

2. Le acque reflue devono essere smaltite in conformità alle

disposizioni vigenti.

Art. 15

Conserve alimentari

1. I contenitori per le confetture e altre conserve alimentari devono essere a tenuta e sottoposte ad adeguato trattamento termico anche con il solo ausilio delle normali attrezzature casalinghe. Per le conserve alimentari di prodotti facilmente deperibili la sterilizzazione deve essere eseguita in autoclave o pentola a pressione.

2. Sull'etichettatura apposta ai sensi dell'Art. 24 sui contenitori deve risultare la data di produzione con l'indicazione del giorno, mese ed anno. La data di scadenza non può comunque superare i dodici mesi dalla data di produzione.

Titolo III

COLTIVAZIONE, RACCOLTA, PREPARAZIONE, LAVORAZIONE, CONFEZIONAMENTO E COMMERCIO DI PIANTE OFFICINALI

Capo I

Disposizioni generali

Art. 16

Piante officinali

1. La coltivazione e raccolta delle piante officinali di cui all'allegato A è consentita sul territorio provinciale nel rispetto della disciplina contenuta nel presente regolamento ed il loro utilizzo è limitato alle parti ivi indicate.

2. Nella coltivazione e raccolta convenzionale ed ecologica delle piante officinali, l'interessato deve rispettare le buone pratiche agricole.

3. Le piante di cui all'allegato A sono liberamente vendibili solo allo stato naturale, anche essiccato per la preparazione di infusi semplici e composti, oppure per trasformazioni farmaceutiche.

4. Qualsiasi altra lavorazione di parte della pianta, ad esclusione della produzione di alimenti, cosmetici, prodotti per la casa, deve essere operata da persone in possesso della laurea in chimica, farmacia o tecnologia farmaceutica, oppure di diploma di tecniche erboristiche, fatte salve le lavorazioni tradizionali in Alto Adige, come la distillazione di pino mugo, pino cembro, ginepro, abete rosso e le preparazioni denominate «Fichtenhonig» e analoghe.

5. Lo spargimento di liquame e letame durante il periodo vegetativo è vietato.

6. La coltivazione, la lavorazione e i prodotti delle piante officinali sono sottoposti alla vigilanza e al controllo di un'esperta della ripartizione provinciale sperimentazione agraria e forestale.

Art. 17

Titoli richiesti

1. Chi intende coltivare piante officinali al fine della loro lavorazione e commercializzazione, deve essere in possesso di uno dei

seguenti requisiti:

- a) laurea in chimica, farmacia o tecnologia farmaceutica o diploma abilitante all'esercizio della professione di erborista;
- b) certificato di abilitazione alla coltivazione, lavorazione e commercializzazione di piante officinali.

2. Almeno trenta giorni prima dell'inizio dell'attività di cui al comma 1, l'interessato deve dare comunicazione scritta alla ripartizione provinciale sperimentazione agraria e forestale e al comune competente per territorio, specificando le piante officinali che intende coltivare, lavorare e commercializzare. Almeno dieci giorni prima della data di inizio dell'attività indicata nella comunicazione, la predetta ripartizione può impartire prescrizioni. In ogni caso va indicato il periodo di raccolta delle singole piante officinali.

3. Per la lavorazione, la preparazione ed il confezionamento delle piante officinali ai fini della loro commercializzazione ad uso alimentare si applicano le disposizioni di cui all'Art. 5, comma 2 inerente l'autorizzazione.

4. Le disposizioni di cui ai commi 1, 2 e 3 non si applicano nel caso di coltivazione e commercializzazione di piante o parti di esse, comprese nell'allegato A che secondo tradizione vengono utilizzate come frutti freschi nonché come aromatizzanti di cucina o a scopo ornamentale, purché non destinate alla produzione di infusi.

Art. 18

Corso di formazione

1. Per il conseguimento del certificato di abilitazione di cui all'Art. 17, comma 1, lettera b), l'interessato deve aver superato uno specifico esame di idoneità, da sostenersi dopo la frequenza obbligatoria di un apposito corso di formazione organizzato dall'ufficio provinciale sperimentazione agraria in collaborazione con la ripartizione provinciale formazione, professionale agricola, forestale e di economia domestica.

2. Il corso di formazione di cui al comma 1 ha la durata minima di 70 ore ed il programma deve comprendere le seguenti materie:

- a) botanica e coltivazione delle piante officinali;
- b) i principi attivi delle piante officinali;
- c) igiene nella lavorazione dei prodotti di piante officinali;
- d) lotta antiparassitaria con particolare attenzione alla conservazione ed allo stoccaggio delle piante officinali;
- e) elementi di chimica delle piante officinali;
- f) gli aspetti igienico-sanitari e normativi per la coltivazione, preparazione e conservazione delle piante officinali.

3. Alle materie di cui al comma 2 sono riservate rispettivamente 25, 20, 6, 6, 6 e 7 ore di insegnamento.

4. L'esame di idoneità di cui al comma 1 avviene dinanzi ad un'apposita commissione al termine del corso, mediante una prova scritta ed una orale sugli argomenti trattati. All'esame orale è ammesso solamente chi ha superato positivamente la prova scritta. La commissione viene nominata dal direttore della scuola professionale provinciale per la frutta, viti e orticoltura «Laimburg» ed è formata da tre docenti del corso.

Art. 19

Destinazione dei prodotti ottenuti dalle piante officinali

1. I prodotti ottenuti a seguito della lavorazione, preparazione e del confezionamento di piante officinali, ai fini della loro commercializzazione, sono destinati, a seconda delle loro caratteristiche, ad uso alimentare, cosmetico o domestico.

2. Per i prodotti destinati ad uso alimentare trova applicazione l'Art. 5.

Art. 20

Locali e materiali

1. I locali ove si effettuano la preparazione, la lavorazione ed il confezionamento di piante officinali ad uso alimentare devono presentare i requisiti minimi obbligatori previsti dall'Art. 8. Tuttavia per gli spazi o vani nei quali viene effettuata l'essiccazione delle piante officinali si tiene conto delle effettive esigenze igieniche dell'attività svolta, accertate di volta in volta dal Servizio di igiene pubblica dell'azienda sanitaria locale territorialmente competente.

2. Tutti i materiali e gli oggetti utilizzati nella lavorazione, nella preparazione e nel confezionamento di prodotti ad uso alimentare, ottenuti da piante officinali e destinati a venire a diretto contatto con i prodotti stessi, devono essere dichiarati idonei al contatto con gli alimenti.

3. Le apparecchiature per l'essiccazione delle piante officinali possono essere realizzate in legno naturale non trattato ed in perfetto stato di conservazione.

Art. 21

Prodotti ad uso cosmetico ottenuti da piante officinali

1. Nella lavorazione, nella preparazione e nel confezionamento di prodotti ad uso cosmetico ottenuti da piante officinali devono essere rispettate le prescrizioni contenute nella legge 11 ottobre 1986, n. 713, e successive modifiche.

Capo III

Commercio delle piante officinali

Art. 22

Menzioni obbligatorie suppletive

1. Sugli imballaggi, sulle etichette o sui documenti accompagnatori dei prodotti di cui all'Art. 16, oltre alle indicazioni obbligatorie previste dalle normative di settore, devono essere espressamente indicati in caratteri indelebili:

- a) il nome comune e quello botanico di ciascuna essenza;
- b) la parte di pianta contenuta nel prodotto;
- c) l'indicazione dell'uso, al quale è destinato il prodotto;
- d) le modalità di conservazione e di utilizzo del prodotto;
- e) l'anno di raccolta della pianta;

f) la data di produzione o confezionamento del prodotto con l'indicazione, in chiaro e nell'ordine, del giorno, del mese e dell'anno.

Capo IV

Norme finali

Art. 23

Disposizioni transitorie

1. In fase di prima applicazione, al fine del conseguimento del certificato di abilitazione di cui all'Art. 17, comma 1, lettera b), vengono riconosciuti i corsi già organizzati dall'amministrazione provinciale prima dell'entrata in vigore del presente regolamento.

Titolo IV

NORME COMUNI

Art. 24

Etichettatura

1. I prodotti destinati ad uso alimentare ottenuti da lavorazione, preparazione e confezionamento di prodotti agricoli e piante officinali devono essere venduti nel rispetto delle norme concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari.

2. La semplice denominazione «te», «Tee» o «tea» può essere utilizzata esclusivamente per le foglie delle diverse varietà di piante da tè.

3. L'etichettatura e la pubblicità dei prodotti ottenuti da piante officinali ed aromatiche non devono essere tali da indurre ad attribuire al prodotto proprietà atte a prevenire, curare o guarire malattie umane o animali. L'etichettatura e la pubblicità non devono accennare ad altre proprietà.

Art. 25

Autocontrollo

1. Gli operatori sono soggetti all'obbligo dell'autocontrollo nel rispetto dei principi e delle procedure stabilite dalla legislazione vigente.

Art. 26

Vigilanza

1. La vigilanza sulla corretta applicazione delle disposizioni contenute nel presente regolamento è esercitata dal personale appartenente ai servizi di igiene pubblica delle aziende sanitarie locali territorialmente competenti, ai servizi veterinari e alla polizia annonaria secondo le rispettive competenze.

Art. 27

Soppressione del Comitato provinciale per la vitivinicoltura

1. È soppresso ai sensi e per gli effetti della lettera a) del comma 3 dell'Art. 1 della legge provinciale 22 ottobre 1993, n. 17, e successive modifiche, il comitato provinciale per la vitivinicoltura istituito con l'Art. 2 della legge provinciale 30 marzo 1988, n. 12. Le funzioni ad esso attribuite sono esercitate dal direttore della ripartizione provinciale agricoltura.

Il presente decreto sarà pubblicato nel Bollettino Ufficiale della Regione.

È fatto obbligo a chiunque spetti di osservarlo e di farlo

osservare.

Bolzano, 7 aprile 2003

DURNWALDER

Registrato alla Corte dei conti il 6 maggio 2003, registro n. 1,
foglio n. 10