



## **DISEGNO DI LEGGE**

**d’iniziativa dei senatori VALLARDI, BERGESIO, SBRANA, RIPAMONTI, ARRIGONI, AUGUSSORI, BAGNAI, BARBARO, BONFRISCO, BORGHESI, Simone BOSSI, Umberto BOSSI, BRIZIARELLI, BRUZZONE, CALDEROLI, CAMPARI, CANDURA, CANTÙ, CASOLATI, DE VECCHIS, FAGGI, FERRERO, FREGOLENT, FUSCO, IWOBI, MARIN, MARTI, MONTANI, NISINI, OSTELLARI, PAZZAGLINI, Emanuele PELLEGRINI, PEPE, PERGREFFI, PIANASSO, PILLON, PIROVANO, Pietro PISANI, PITTONI, PIZZOL, PUCCIARELLI, RIVOLTA, ROMEO, RUFÀ, SAPONARA, SAVIANE, SOLINAS, TESEI, TOSATO, VESCOVI, ZULIANI, FATTORI e MOLLAME**

COMUNICATO ALLA PRESIDENZA IL 31 LUGLIO 2018

Norme per la valorizzazione delle piccole produzioni agroalimentari di origine locale

ONOREVOLI SENATORI. - Il nostro Paese si caratterizza per la varietà e la bellezza del territorio e per la presenza di numerose piccole produzioni alimentari tipiche e di qualità che rappresentano una vera e propria miniera a disposizione del consumatore e del turista. I consumatori manifestano sempre maggiore interesse per i prodotti locali provenienti da filiere produttive corte o cortissime e quello delle piccole produzioni locali (PPL) è una proposta che permette esclusivamente agli imprenditori agricoli e alle loro associazioni di trasformare alcuni prodotti primari ottenuti presso la propria azienda agricola. Le piccole produzioni locali (PPL) sono una realtà ormai consolidata nei territori delle regioni Veneto, dal 2008, e Friuli Venezia Giulia dal 2011, le quali permettono agli agricoltori e agli allevatori la lavorazione e vendita, in ambito locale, di piccoli quantitativi di alimenti prodotti all'interno dell'azienda agricola. Tutto ciò avviene nel rispetto della sicurezza igienico-sanitaria e salvaguardando la tipicità e la tradizione locale, fornendo inoltre un'importante integrazione al reddito per gli operatori. Le PPL possono andare dalle carni suine trasformate, alle carni avicunicole fresche e trasformate, ai prodotti lattiero-caseari, al miele e prodotti dell'alveare, per finire con il pane e prodotti da forno, conserve e confetture vegetali, succhi di frutta, farine e vegetali essiccati, olio d'oliva, eccetera.

Nel corso degli ultimi anni sono aumentate le piccole produzioni, tipiche e di qualità, che caratterizzano alcuni ambiti territoriali e a cui sono spesso dedicate manifestazioni. Le «PPL - piccole produzioni locali» sono molto apprezzate dal consumatore che

ha la possibilità di testare un prodotto genuino, sotto casa. Il presente disegno di legge ha la finalità di valorizzare ulteriormente il prodotto della tradizione contadina locale e vuole tracciare un percorso semplice per la commercializzazione dei prodotti agricoli, anche trasformati, di origine animale e non, dal produttore primario al consumatore finale, subordinata alla vendita diretta in ambito locale di piccoli quantitativi.

La lavorazione/trasformazione dei prodotti costituisce un'esperienza sicuramente nuova per l'imprenditore agricolo, che deve conciliare sistemi di produzione e di conservazione, gusti ed abitudini alimentari di un consumatore moderno con le ricette della tradizione.

Chi produce alimenti ha una grande responsabilità nella qualità complessiva del prodotto e, soprattutto, sulla sicurezza e salute del consumatore.

I PPL, poiché prodotti di nicchia, hanno caratteri ben specifici che li contraddistinguono: l'origine locale della materia prima, i limiti posti alle quantità che possono essere lavorate e quelli relativi all'ambito di vendita (provincia e province contermini).

Questo disegno di legge conta di poter dare un significativo contributo per il raggiungimento di diverse finalità: l'integrazione del reddito da parte degli operatori agricoli, la scoperta di nuovi prodotti e luoghi da parte dei consumatori, la salvaguardia di tradizioni e culture in senso ampio (gastronomia, salute, arte ...).

Il disegno di legge si compone di dodici articoli.

L'articolo 1 individua le finalità e i principi ai quali si ispira la legge, e cioè la pro-

mozione e valorizzazione della produzione, trasformazione e vendita da parte degli imprenditori agricoli e ittici di piccoli quantitativi di prodotti alimentari primari e trasformati, di origine animale o vegetale, che rispettino i principi di salubrità, marginalità, localizzazione, limitatezza e specificità. Il comma 2 definisce come «piccole produzioni locali - PPL» i prodotti agricoli primari o trasformati ottenuti presso un'azienda agricola o ittica, destinati, in piccole quantità, alla somministrazione e vendita diretta al consumatore finale nell'ambito della provincia e delle province contermini alla sede di produzione.

L'articolo 2 stabilisce che le disposizioni contenute nella legge si applicano agli imprenditori agricoli di cui all'articolo 2135 del codice civile e agli imprenditori ittici di cui all'articolo 4 del decreto legislativo n. 4 del 2012, titolari di un'azienda agricola o ittica, che lavorano e vendono prodotti provenienti dall'azienda stessa. Il comma 2 prevede che gli imprenditori agricoli, nell'ambito dell'attività di agriturismo, possono avvalersi di prodotti PPL anche di altre aziende agricole purché ottenute in conformità con le disposizioni della legge.

L'articolo 3 prevede che in etichetta deve essere indicata, in maniera chiara e leggibile, la dicitura PPL - piccole produzioni locali, seguita dal comune o dalla provincia di produzione e dal numero di registrazione dell'attività.

L'articolo 4 istituisce, con decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo, un marchio. La licenza d'uso del marchio (comma 2) è concessa a titolo gratuito, su domanda dell'interessato, dalle regioni e province autonome di Trento e di Bolzano. Il marchio (comma 3) può essere utilizzato soltanto con riferimento ai prodotti alimentari appartenenti ai PPL e può essere utilizzato sia da solo che affiancato ad altri marchi già autorizzati (comma 4).

L'articolo 5 individua i luoghi dove l'azienda agricola o ittica può effettuare la somministrazione e vendita diretta dei PPL (comma 1) ovvero presso la propria azienda, nell'ambito dei mercati o negli esercizi di commercio al dettaglio. Il comma 2 prevede che i comuni, in caso di apertura di mercati alimentari locali, possono riservare agli imprenditori agricoli o ittici almeno il 20 per cento del totale dell'area destinata al mercato. Il comma 3 contempla che gli esercizi commerciali possano dedicare alle PPL appositi spazi di vendita in modo da renderle visibili.

L'articolo 6 identifica i requisiti generali applicabili ai locali e alle attrezzature.

L'articolo 7 individua i requisiti strutturali dei locali destinati alle attività, prevedendo che possano essere utilizzati, per le attività di lavorazione, produzione e vendita, i locali siti nell'abitazione, compresi i vani accessori, e i locali siti nelle pertinenze dell'abitazione e nelle strutture agricolo-produttive dell'imprenditore agricolo o ittico delle PPL, senza l'obbligo di cambio di destinazione d'uso, aerati naturalmente e adeguatamente illuminati.

L'articolo 8, in relazione ai corsi di formazione, al comma 1 prevede che le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano possano istituire corsi di formazione per il personale addetto a lavorazione, preparazione, trasformazione, confezionamento e trasporto e vendita delle PPL. I corsi (comma 3) hanno lo scopo di far acquisire nozioni relativamente alle buone prassi di igiene nella lavorazione trasformazione e vendita dei PPL, all'applicazione delle corrette prassi operative nonché a elementi di microbiologia e, tra gli altri, al sistema di autocontrollo igienico (HACCP).

L'articolo 9 individua gli organi ai quali spetta il controllo per l'accertamento delle infrazioni delle disposizioni della legge e inoltre stabilisce che le amministrazioni competenti possano avvalersi di organi di

polizia amministrativa locale anche attraverso l'istituzione di appositi gruppi di intervento.

L'articolo 10 reca le disposizioni finali. Al comma 1 viene previsto che con decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo, di concerto con il Ministero della salute, sia definito il «Panniere PPL» ovvero l'elenco delle tipologie dei prodotti agricoli e ittici con l'indicazione dei relativi piccoli quantitativi in termini as-

soluti che rientrano nella disciplina delle PPL. Il comma 2 stabilisce che le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano e gli enti locali adottino le iniziative di loro competenza per assicurare la valorizzazione e la promozione delle PPL.

L'articolo 11 riporta la clausola di invarianza finanziaria.

L'articolo 12 reca l'entrata in vigore della legge.

## DISEGNO DI LEGGE

---

### Art. 1.

#### *(Finalità e principi)*

1. La presente legge è volta a valorizzare e promuovere la produzione, trasformazione e vendita, da parte degli imprenditori agricoli e ittici, di piccoli quantitativi di prodotti alimentari primari e trasformati, di origine animale o vegetale, ottenuti a partire da produzioni aziendali, riconoscibili da una specifica indicazione in etichetta, nel rispetto dei seguenti principi:

*a)* principio della salubrità: la sicurezza igienico-sanitaria dell'alimento prodotto;

*b)* principio della marginalità: la produzione dell'alimento come integrazione del reddito e non come attività principale dell'azienda;

*c)* principio della localizzazione: la possibilità di commercializzare, in ambito locale, i prodotti che derivano esclusivamente dalla propria produzione primaria;

*d)* principio della limitatezza: la possibilità di produrre e commercializzare esclusivamente ridotte quantità di alimenti in termini assoluti;

*e)* principio della specificità: la possibilità di produrre e commercializzare esclusivamente le tipologie di prodotti individuate dal decreto di cui al comma 1 dell'articolo 10.

2. Ai fini della presente legge con la dizione «PPL – piccole produzioni locali», di seguito denominate «PPL», si definiscono i prodotti agricoli di origine animale o vegetale primari o trasformati, destinati all'alimentazione umana, ottenuti presso un'azienda agricola o ittica, destinati, in piccole

quantità in termini assoluti, alla somministrazione e alla vendita diretta al consumatore finale nell'ambito della provincia in cui si trova la sede di produzione e delle province contermini.

Art. 2.

*(Ambito di applicazione)*

1. La presente legge si applica agli imprenditori agricoli di cui all'articolo 2135 del codice civile e agli imprenditori ittici di cui all'articolo 4 del decreto legislativo 9 gennaio 2012, n. 4, titolari di un'azienda agricola o ittica, che lavorano e vendono prodotti provenienti dall'azienda stessa. Sono ricomprese le aziende agricole o ittiche associate a tal fine o che svolgono o partecipano a identiche attività riconosciute o registrate ai sensi della normativa vigente.

2. Gli imprenditori agricoli che, nell'ambito delle attività di agriturismo di cui alla legge 20 febbraio 2006, n. 96, somministrano pasti, spuntini e bevande o vendono i prodotti della propria azienda agricola, possono avvalersi di prodotti PPL, anche di altre aziende agricole, ottenuti in conformità alla presente legge. Tuttavia, qualora scelgano di produrre nella propria azienda un prodotto del «paniere PPL» di cui al comma 1 dell'articolo 10, non possono produrre analogo prodotto al di fuori delle modalità previste dalla presente legge.

3. La produzione primaria è svolta in terreni di pertinenza aziendale sulle superfici condotte in proprietà, affitto o altro titolo riscontrabile.

Art. 3.

*(Etichettatura)*

1. Le PPL devono essere vendute nel rispetto delle vigenti disposizioni europee, di cui al regolamento (UE) n. 1169/2011 del

Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, e nazionali, di cui al decreto legislativo 15 dicembre 2017, n. 231, concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari. Tali prodotti devono indicare in etichetta in maniera chiara e leggibile, affinché sia comprensibile al consumatore, la dicitura «PPL – piccole produzioni locali» seguita dal comune o provincia di produzione e dal numero di registrazione dell'attività.

2. Gli operatori, al fine di garantire il rispetto dei requisiti cogenti in termini di rintracciabilità delle produzioni ai sensi del regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, provvedono alla conservazione dell'opportuna documentazione e al mantenimento di idonee registrazioni dalla fase di produzione alla fase di commercializzazione. A tale scopo sono conservati i documenti commerciali e qualsiasi altra documentazione già prevista dalla normativa vigente.

#### Art. 4.

##### *(Marchio PPL)*

1. Con decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo, da emanare entro tre mesi dalla data di entrata in vigore della presente legge, è istituito il marchio «PPL – piccole produzioni locali». Tale marchio può essere evidenziato, insieme alle caratteristiche dei prodotti, nello scontrino rilasciato nei mercati e nelle strutture commerciali che vendono tali prodotti.

2. La licenza d'uso del marchio «PPL – piccole produzioni locali» è concessa, a titolo gratuito, dietro domanda degli interessati, dalle regioni e dalle province autonome di Trento e di Bolzano.

3. Il marchio può essere usato soltanto con riferimento ai prodotti alimentari appartenenti alle PPL. L'utilizzo del marchio mira

a rendere maggiormente visibili e più facilmente identificabili gli operatori effettivamente e attivamente impegnati nell'attività di produzione, trasformazione e vendita delle PPL.

4. Il marchio può essere usato sia da solo che affiancato ad altri marchi già autorizzati.

5. La concessione del diritto d'uso del marchio non obbliga al suo utilizzo. L'uso del marchio può avvenire a scopo occasionale, per pubblicità di fiere, manifestazioni, convegni, oppure a scopo continuativo su carta da lettere, *brochure*, imballaggi, materiale pubblicitario.

#### Art. 5.

##### *(Somministrazione e vendita diretta)*

1. Nell'ambito della provincia in cui ha sede l'azienda e delle province contermini, entro il territorio regionale, la somministrazione e la vendita diretta al consumatore finale delle PPL possono avvenire:

*a)* presso la propria azienda e presso esercizi di vendita a questa funzionalmente connessi compresa la malga, purché gestiti dal medesimo imprenditore agricolo o ittico;

*b)* nell'ambito dei mercati, fiere e altri eventi o manifestazioni, da parte del medesimo imprenditore agricolo o ittico;

*c)* negli esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione in ambito locale che riforniscono direttamente il consumatore finale, purché tale fornitura sia limitata al 50 per cento della produzione annuale dell'azienda produttrice.

2. I comuni, nel caso di apertura di mercati alimentari locali di vendita diretta in aree pubbliche ai sensi del decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 20 novembre 2007, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 301 del 29 dicembre 2007, possono riservare agli imprenditori agricoli o ittici esercenti la vendita diretta

dei prodotti agricoli e alimentari delle PPL almeno il 20 per cento del totale dell'area destinata al mercato.

3. Gli esercizi commerciali possono dedicare alle PPL appositi spazi di vendita in modo da renderle immediatamente visibili.

#### Art. 6.

##### *(Requisiti generali applicabili ai locali e alle attrezzature)*

1. Al fine di garantire la sicurezza del prodotto finito, l'imprenditore è tenuto al rispetto della normativa generale in materia di igiene degli alimenti e delle disposizioni della presente legge.

2. Gli imprenditori agricoli o ittici, che intendono produrre e commercializzare i prodotti PPL, devono rispettare i requisiti previsti dal regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004; in particolare, per la produzione primaria si fa riferimento ai requisiti generali d'igiene previsti dall'allegato I e per le fasi successive ai pertinenti capitoli dell'allegato II al medesimo regolamento.

3. I locali già autorizzati ai sensi dell'articolo 2 della legge 30 aprile 1962, n. 283, o registrati ai sensi del citato regolamento (CE) n. 852/2004 sono ritenuti conformi anche ai requisiti igienici previsti dalla presente legge.

#### Art. 7.

##### *(Requisiti strutturali dei locali destinati alle attività)*

1. Fermo restando il rispetto dei requisiti generali previsti dall'articolo 6, per le attività di lavorazione, produzione e vendita dei prodotti possono essere utilizzati i locali siti nell'abitazione, compresi i vani accessori, e i locali siti nelle pertinenze dell'abitazione e nelle strutture agricolo-produttive delle PPL

dell'imprenditore agricolo o ittico, senza obbligo di cambio di destinazione d'uso, aerati naturalmente e adeguatamente illuminati.

2. Nel caso di locali interrati o seminterati, l'accesso deve poter venire agevolmente dall'esterno, anche attraverso altri locali.

3. I locali adibiti alla lavorazione dei prodotti alimentari devono avere dimensioni e attrezzature adeguate alla quantità e tipologia di prodotto e possedere almeno i requisiti minimi e le attrezzature idonee. Lo stesso locale può essere adibito alla lavorazione di più prodotti purché le lavorazioni di prodotti diversi avvengano in tempi diversi e a seguito di adeguata pulizia e disinfezione delle strutture e delle attrezzature.

4. I locali adibiti alla maturazione, stagionatura ed essiccazione delle PPL devono essere idonei allo scopo e tenuti in buono stato di pulizia e manutenzione. Detti locali possono essere anche ricavati in luoghi geologicamente naturali o avere pavimenti o pareti di roccia naturale. In detti locali è vietato l'immagazzinamento promiscuo con prodotti non alimentari.

5. I locali adibiti al deposito delle PPL devono essere idonei allo scopo e tenuti in buono stato di pulizia e manutenzione. I locali per il deposito possono essere anche accessori all'abitazione, purché non direttamente comunicanti con l'allevamento.

6. I locali adibiti alla vendita diretta delle PPL devono avere dimensioni ed attrezzature adeguate alla tipologia dei prodotti oggetto della vendita. I locali possono essere anche accessori all'abitazione con esclusione dei locali completamente interrati e devono essere aerati naturalmente e adeguatamente illuminati.

7. La vendita delle PPL può avvenire anche nei locali di lavorazione, purché esercitata in tempi diversi o in uno spazio appropriato, adeguatamente separato dalla zona di lavorazione.

## Art. 8.

*(Corsi di formazione)*

1. Le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano possono istituire corsi di formazione per il personale addetto alla lavorazione, alla preparazione, alla trasformazione, al confezionamento, al trasporto e alla vendita delle PPL. I corsi si svolgono nella regione o provincia autonoma sul cui territorio ha luogo l'attività dell'azienda.

2. Il corso deve essere frequentato entro quindici mesi dalla registrazione dell'attività e in ogni caso prima dell'avvio delle lavorazioni, a meno che l'operatore interessato, o il personale che lo coadiuva, non abbia ricevuto un addestramento o una formazione in materia di igiene alimentare giudicati adeguati da parte dell'autorità competente rispetto alla tipologia di PPL di interesse.

3. I corsi di formazione hanno lo scopo di far acquisire nozioni relativamente alle buone prassi di igiene nella lavorazione, trasformazione e vendita delle PPL, all'applicazione delle corrette prassi operative, rintracciabilità, etichettatura e vendita nonché a elementi di microbiologia, tecnologia alimentare e valutazione del rischio e al sistema di autocontrollo igienico (HACCP).

## Art. 9.

*(Attività di controllo)*

1. Le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano e gli enti locali, nell'ambito delle rispettive competenze, per il tramite dei servizi veterinari e dei Servizi di igiene degli alimenti e della nutrizione delle Aziende sanitarie locali competenti per territorio, esercitano i controlli per l'accertamento delle infrazioni delle disposizioni della presente legge. A tali scopi le amministrazioni competenti si possono avvalere degli organi di polizia amministrativa locale,

anche attraverso l'istituzione, nell'ambito degli stessi, di appositi gruppi di intervento.

Art. 10.

*(Disposizioni finali)*

1. Con decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo, di concerto con il Ministero della salute, da adottare, previa intesa con la Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano, entro tre mesi dalla data di entrata in vigore della presente legge, è stabilito il «Paniere PPL», definito come l'elenco delle tipologie dei prodotti agricoli e ittici, anche trasformati, con l'indicazione dei relativi piccoli quantitativi in termini assoluti, che rientrano nella disciplina delle PPL di cui alla presente legge. Con il medesimo decreto sono disciplinate le disposizioni non contenute nella presente legge relativamente alle misure e ai controlli igienico-sanitari.

2. Le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano e gli enti locali adottano le iniziative di loro competenza per assicurare la valorizzazione e la promozione delle PPL.

Art. 11.

*(Clausola d'invarianza finanziaria)*

1. Dall'attuazione della presente legge non devono derivare nuovi o maggiori oneri a carico della finanza pubblica.

2. Le amministrazioni interessate provvedono agli adempimenti previsti dalla presente legge con le risorse umane, strumentali e finanziarie disponibili a legislazione vigente.

Art. 12.

*(Entrata in vigore)*

1. La presente legge entra in vigore il giorno successivo a quello della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale*.





€ 1,00