



DISEGNO DI LEGGE

**d’iniziativa dei senatori TARICCO, RAMPI, FEDELI, ROSSOMANDO,
D’ALFONSO, MANCA, VERDUCCI, BOLDRINI, ROJC, GIACOBBE,
VATTUONE, FERRAZZI, BITI, PITTELLA e STEFANO**

COMUNICATO ALLA PRESIDENZA IL 18 GIUGNO 2020

Disposizioni in materia di elicicoltura

ONOREVOLI SENATORI. — Il presente disegno di legge nasce dalla necessità di disciplinare un campo fino ad ora lasciato alla libera iniziativa, quanto mai lodevole, di chi ha saputo coniugare passione per un'area poco conosciuta della zootecnia ed eccellenza nell'allevamento delle lumache, dando al mercato un prodotto di buona qualità in un ambito legislativo assolutamente carente per molti aspetti.

L'intento del disegno di legge è quello di fornire agli operatori del settore uno strumento il più completo possibile che permetta di regolamentare e migliorare le condizioni di produzione, trasformazione e commercializzazione dei prodotti dell'elicicoltura nell'ambito dell'intera filiera alimentare, con riguardo anche alle condizioni di benessere animale.

Questa proposta ha quindi l'ambizione di formulare regole più certe per l'organizzazione della produzione ed il controllo complessivo della qualità della filiera relativa alle lumache d'allevamento in grado di garantire i consumatori consentendo in egual misura una crescita dei consumi di queste carni alternative ad alto valore biologico.

A tal fine, l'articolo 1 del disegno di legge definisce il quadro normativo nazionale del comparto elicicolo, finalizzato a disciplinare in particolare: la raccolta e l'allevamento; gli utilizzi, la macellazione e il confezionamento; il trasporto, la distribuzione e la commercializzazione; le specie allevabili e commercializzabili; l'anagrafe nazionale e la tracciabilità; la sicurezza, le sanzioni e i controlli; l'informazione e l'educazione alimentare.

L'articolo 2, ai fini della corretta applicazione della legge, reca le definizioni di eli-

cicoltura e di chiocciolate mentre l'articolo 3 disciplina le modalità della raccolta delle chiocciolate che è consentita, esclusivamente nelle ore diurne, per scopi alimentari e terapeutici, per il solo uso e il consumo diretti e per quantitativi non superiori a 24 capi giornalieri per persona, nella sola stagione autunnale, vietando la raccolta di quelle con diametro conchigliare inferiore ai 3 centimetri.

Le disposizioni sulla raccolta non si applicano nei confronti di coloro che svolgono attività di allevamento elicicolo regolarmente autorizzati. L'articolo 4, infatti, stabilisce che l'attività di allevamento elicicolo è in tutte le sue articolazioni attività agricola di allevamento a tutti gli effetti di legge ed è tenuta ai medesimi obblighi e fruisce del medesimo trattamento fiscale e previdenziale. Gli impianti di allevamento elicicolo devono, in ogni caso, in relazione alle aree della raccolta, dell'allevamento all'aperto e della riproduzione delle chiocciolate, rispettare alcune prescrizioni: il divieto di alterare o danneggiare l'assetto idrogeologico, faunistico e floreale, nonché l'afflusso idrico e la composizione chimica dei corsi d'acqua; il divieto di effettuare ogni forma di scarica o movimentazione del terreno, con la sola eccezione degli interventi necessari per assicurare la sicurezza urbana o l'incolumità pubblica; l'obbligo di bonificare i terreni sottoposti a trattamenti chimici prima del riposizionamento delle chiocciolate.

L'articolo 5 disciplina le modalità di utilizzo delle chiocciolate provenienti dall'allevamento. In particolare, l'allevamento e il commercio delle chiocciolate per scopi alimentari, cosmetici, farmaceutici, industriali e terapeutici è consentito esclusivamente qua-

lora provenienti da impianti all'aperto o, se di importazione, qualora corredate da certificazione sanitaria che ne attesti la salubrità ovvero da documentazione idonea a definire la tracciabilità del prodotto nel rispetto della vigente normativa dell'Unione europea.

L'articolo 6 disciplina le modalità di commercializzazione della « bava di lumaca ». In particolare, si prevede che è possibile mettere in commercio esclusivamente la bava di lumaca estratta da chioccioline provenienti da allevamenti, prodotta attraverso un procedimento corredato da una certificazione dei servizi veterinari dell'Azienda sanitaria locale (ASL) territorialmente competente, che attesti l'assenza di morte per gli animali sottoposti al procedimento e l'assenza di sofferenza degli animali causata da attività di stimolazione di natura meccanica o di esposizione diretta a percentuali superiori al 6 per cento di acido citrico o di cloruro di sodio.

L'articolo 7 reca disposizioni sulla macellazione, il trasporto e la distribuzione delle chioccioline provenienti da allevamento. In particolare, gli operatori del settore alimentare che preparano chioccioline utilizzate per il consumo umano devono conformarsi ai seguenti requisiti: le chioccioline devono essere macellate in uno stabilimento costruito, sistemato ed attrezzato a tal fine; lo stabilimento in cui sono preparate le chioccioline deve avere un locale riservato al deposito e alla macellazione e tale locale deve essere fisicamente separato da quello adibito alla preparazione; le chioccioline che muoiono al di fuori della macellazione nello stabilimento non devono essere preparate per il consumo umano; le chioccioline devono essere oggetto di un esame organolettico effettuato per campionamento. Se tale esame indica

che possono rappresentare un pericolo, non devono essere utilizzate per il consumo umano.

L'articolo 8 definisce le specie di chioccioline provenienti da impianti di allevamento eliciclo che possono essere commercializzate. Le chioccioline in commercio provenienti da allevamento all'aperto devono essere accompagnate da idonea autocertificazione rilasciata dall'allevatore, dalla quale risultino l'indicazione della quantità, della tipologia di animale, dell'allevamento all'aperto di provenienza, della salubrità ambientale del luogo ove sono raccolte, allevate e riprodotte e del nutrimento unicamente vegetale o di derivazione esclusivamente vegetale ad esse somministrato. Le chioccioline provenienti da importazione devono essere confezionate e corredate, per ogni singolo lotto uniforme, da certificazione sanitaria che ne attesti la salubrità, ovvero da documentazione idonea a definire la tracciabilità del prodotto nel rispetto della vigente normativa dell'Unione europea.

L'articolo 9 individua, salvo che il fatto costituisca reato, le sanzioni amministrative pecuniarie per gli illeciti e le violazioni delle norme contenute nell'articolato del disegno di legge.

L'articolo 10, infine, prevede che, con decreto del Ministro delle politiche agricole, alimentari e forestali, siano definite le tipologie di prodotto del settore eliciclo per le quali è obbligatoria l'indicazione del luogo di provenienza. Inoltre, si stabilisce che con apposito provvedimento del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali siano definiti i contenuti minimi dei disciplinari produttivi necessari per autorizzare l'utilizzo del marchio « *Made in Italy* »

DISEGNO DI LEGGE

Art. 1.

(Finalità)

1. La presente legge è finalizzata a disciplinare l'attività di elicicoltura nei seguenti ambiti:

- a) raccolta e allevamento;
- b) utilizzo, macellazione e confezionamento;
- c) trasporto, distribuzione e commercializzazione;
- d) specie allevabili e commercializzabili;
- e) anagrafe nazionale e tracciabilità;
- f) sicurezza, sanzioni e controlli;
- g) informazione ed educazione alimentare.

2. Le linee guida per l'applicazione delle disposizioni di cui alla presente legge sono definite con accordo tra il Governo, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano, ai sensi dell'articolo 4 del decreto legislativo 28 agosto 1997, n. 281.

Art. 2.

(Definizioni)

1. Ai fini dell'applicazione della presente legge si intende per:

- a) « elicicoltura »: il segmento di zootecnia dedito all'allevamento della chiocciola a scopo alimentare o a qualsiasi altro scopo, ivi compreso quello cosmetico o sanitario;

b) « chiocciolate »: tutte le specie di molluschi con guscio eduli della superfamiglia *Helicoidea*;

c) « bava »: la sostanza prodotta dalla secrezione di particolari ghiandole della chiocciola, contenente mucopolisaccaridi, utilizzata in medicina e nella cosmetica per le sue proprietà idratanti e lenitive;

d) « manuale di corretta prassi »: il manuale di corretta prassi operativa in materia di elicicoltura, elaborato ai sensi degli articoli 7 e 8 del regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, e della circolare n. 30 del 3 luglio 1987 della Divisione III della Direzione generale dei servizi veterinari del Ministero della sanità sulle chiocciolate eduli;

e) « associazioni riconosciute »: le associazioni di elicicoltori riconosciute dalle regioni o dalle province autonome di Trento e di Bolzano.

2. Entro un anno dalla data di entrata in vigore della presente legge, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano approvano un regolamento, o lo adeguano qualora già approvato, nel rispetto delle linee guida di cui all'articolo 4, comma 4, al fine di fissare i criteri di riconoscimento delle associazioni di cui al comma 1, lettera e), secondo linee di indirizzo adottate in sede di Conferenza per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano.

3. Sono fatte salve tutte le altre definizioni di cui alle pertinenti normative vigenti di carattere nazionale ed europeo.

Art. 3.

(Raccolta)

1. La raccolta delle chiocciolate è consentita, per scopi alimentari e terapeutici, per il solo uso e il consumo diretti e per quantita-

tivi non superiori a 24 capi giornalieri per persona, nella sola stagione autunnale. Le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano ne disciplinano il relativo calendario.

2. È vietata la raccolta delle chioccioline:

a) dal tramonto al sorgere del sole;

b) di diametro conchigliare inferiore a 3 centimetri.

3. Le disposizioni di cui al presente articolo non si applicano ai soggetti che svolgono l'attività di allevamento di cui all'articolo 4.

Art. 4.

(Allevamento)

1. L'attività di elicicoltura, in tutte le sue articolazioni, è sottoposta agli obblighi e al trattamento fiscale e previdenziale previsti per le attività agricole di allevamento.

2. Le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano:

a) definiscono le regole, le condizioni e le autorizzazioni necessarie per l'allevamento delle chioccioline, tenuto conto del manuale di corretta prassi;

b) provvedono alla formazione e alla cura dell'elenco degli impianti di elicicoltura ubicati nel proprio territorio, sino all'istituzione dell'anagrafe informatizzata nazionale degli animali, di cui al decreto del Ministero della salute 2 marzo 2018, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 89 del 17 aprile 2018. L'elenco è aggiornato ogni anno;

c) per gli allevamenti autorizzati alla commercializzazione o vendita al pubblico, definiscono criteri e modalità di autorizzazione, anche igienico-sanitari, ed eventuali specifiche applicazioni per il conseguimento dell'attestato HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Points*).

3. Gli impianti di elicicoltura, in relazione alle aree della raccolta, dell'allevamento all'aperto e della riproduzione delle chioccioline, sono tenute al rispetto delle seguenti prescrizioni:

a) divieto di alterare o danneggiare l'assetto idrogeologico, faunistico e floreale, nonché l'afflusso idrico e la composizione chimica dei corsi d'acqua;

b) divieto di effettuare ogni forma di discarica o movimentazione del terreno, con la sola eccezione degli interventi necessari per assicurare la sicurezza urbana o l'incolumità pubblica;

c) obbligo di bonificare i terreni sottoposti a trattamenti chimici prima del riposizionamento delle chioccioline.

Art. 5.

(Utilizzo)

1. L'utilizzo di chioccioline per scopi alimentari, cosmetici, farmaceutici, industriali e terapeutici, è consentito solo se:

a) provenienti da impianti di elicicoltura autorizzati e ubicati all'aperto;

b) in caso di importazione, siano corredate da certificazione sanitaria che ne attesti la salubrità o documentazione idonea a definire la tracciabilità del prodotto nel rispetto della vigente normativa dell'Unione europea.

Art. 6.

(Bava di lumaca)

1. È possibile mettere in commercio esclusivamente la bava di lumaca estratta da chioccioline provenienti da allevamenti inseriti nell'elenco di cui all'articolo 4, comma 2, prodotta attraverso un procedimento corredato da una certificazione dei servizi veterinari dell'azienda sanitaria locale (ASL) ter-

ritorialmente competente, che attesti l'assenza di morte per gli animali sottoposti al procedimento e l'assenza di sofferenza degli animali causata da attività di stimolazione di natura meccanica o di esposizione diretta a percentuali superiori al 6 per cento di acido citrico o di cloruro di sodio.

Art. 7.

(Macellazione, trasporto e distribuzione)

1. Gli operatori del settore alimentare che utilizzano le chioccioline preparandole per scopi di consumo alimentare sono tenuti al rispetto dei seguenti requisiti:

a) le chioccioline devono essere macellate in uno stabilimento costruito, sistemato ed attrezzato a tal fine;

b) lo stabilimento in cui sono preparate le chioccioline deve avere un locale riservato al deposito e alla macellazione. Tale locale deve essere fisicamente separato da quello adibito alla preparazione;

c) le chioccioline che muoiono per cause non riconducibili alla macellazione non possono essere preparate per il consumo umano;

d) le chioccioline devono essere oggetto di un esame organolettico effettuato per campionamento. Se tale esame indica che possono rappresentare un pericolo, non possono essere preparate per il consumo umano.

2. Il Ministero della salute e il Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, previo confronto con le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano, definiscono con apposito provvedimento documenti e modalità di rintracciabilità e tracciabilità del prodotto.

Art. 8.

(Commercio)

1. Il commercio di chioccioline è autorizzato nel rispetto della presente legge e delle leggi e regolamenti regionali, ove adottati.

2. Le chioccioline commerciabili sono esclusivamente quelle appartenenti alle seguenti specie: *Otala Lactea*, *Eobania Vermiculata*, *Helix Aperta*, *Helix Aspersa Maxima*, *Helix Aspersa Muller*, *Helix Aspersa Typica*, *Helix Pomatia*, *Helix Lucorum*, *Theba Pisana*, *Ceriuella Virgata*.

3. Possono esercitare il commercio di chioccioline solo gli impianti di elicicoltura iscritti nell'elenco di cui all'articolo 4, comma 2.

4. Le chioccioline in commercio provenienti da allevamento all'aperto devono essere accompagnate da idonea autocertificazione rilasciata dall'allevatore, dalla quale risultino l'indicazione della quantità, della tipologia di animale, dell'allevamento all'aperto di provenienza, della salubrità ambientale del luogo ove sono raccolte, allevate e riprodotte e del nutrimento unicamente vegetale o di derivazione esclusivamente vegetale ad esse somministrato.

5. Le chioccioline provenienti da importazione devono essere confezionate e corredate, per ogni singolo lotto uniforme, da certificazione sanitaria che ne attesti la salubrità, ovvero da documentazione idonea a definire la tracciabilità del prodotto nel rispetto della vigente normativa dell'Unione europea.

6. Le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano procedono, tramite il servizio veterinario delle ASL territorialmente competenti, ai controlli degli impianti di elicicoltura per verificare la veridicità di quanto dichiarato con l'autocertificazione di cui al comma 5 e la conformità alle prescrizioni di cui all'articolo 4.

7. Gli uffici veterinari per gli adempimenti degli obblighi comunitari (UVAC) e i posti di ispezione frontiera (PIF) provvedono ai controlli delle chioccioline di importazione, provenienti rispettivamente dagli Stati dell'Unione europea e dagli Stati terzi, per verificare il rispetto degli adempimenti connessi a normative nazionali ed europee, nonché degli adempimenti di cui al comma 5 del presente articolo.

Art. 9.

(Sanzioni)

1. Salvo che il fatto costituisca reato, sono considerate condotte punibili con sanzione amministrativa pecuniaria da euro 80 a euro 400, la violazione dei limiti di cui all'articolo 3, con 10 euro aggiuntivi per ogni capo in più rispetto a quelli ivi previsti.

2. Salvo che il fatto costituisca reato, la violazione, anche non reiterata, degli adempimenti di cui all'articolo 8, comma 5, comporta l'immediato divieto di importare chioccioline e animali di ogni specie per la durata di cinque anni e, in caso di recidiva, per la durata di dieci anni.

3. Salvo che il fatto costituisca reato, la violazione delle norme di cui all'articolo 4, comma 3, comporta una sanzione amministrativa pecuniaria da euro 500 a euro 5.000 e, nel caso di recidiva, l'immediata esclusione dall'elenco di cui all'articolo 4, comma 2, per la durata di cinque anni.

4. La competenza a irrogare le sanzioni di cui ai commi da 1 a 3 spetta alle regioni.

5. Le regioni e le provincie autonome di Trento e di Bolzano, nel rispetto delle linee guida di cui all'articolo 1, comma 2, possono introdurre sanzioni amministrative ulteriori a quelle elencate nel presente articolo.

Art. 10.

(Luogo di provenienza e disciplinari produttivi)

1. Con decreto del Ministro delle politiche agricole, alimentari e forestali, di concerto con il Ministro dello sviluppo economico e il Ministro della salute, previa intesa in sede di Conferenza unificata di cui all'articolo 8 del decreto legislativo 28 agosto 1997, n. 281, sentite le organizzazioni maggiormente rappresentative del settore elicicolo, previo assoggettamento alla procedura di notifica di cui all'articolo 45 del regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, sono definite le tipologie di prodotto del settore elicicolo per le quali è obbligatoria l'indicazione del luogo di provenienza, anche della materia prima, nonché le modalità attuative della stessa. Con il provvedimento di cui all'articolo 7, comma 2, e con la medesima procedura, il Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, definisce, altresì, i contenuti minimi dei disciplinari produttivi necessari per autorizzare l'utilizzo del marchio «*Made in Italy*», di cui all'articolo 16 del decreto-legge 25 settembre 2009, n. 135, convertito, con modificazioni, dalla legge 20 novembre 2008, n. 166.

Art. 11.

(Disposizioni finali)

1. Per quanto non contemplato nella presente legge si applicano le disposizioni di cui al decreto legislativo 13 dicembre 1996, n. 674, e la normativa dell'Unione europea di settore.

€ 1,00