PICCOLE PRODUZIONI LOCALI: IL PANIERE E LE REGOLE CHE NE DEFINISCONO LA PRODUZIONE E LA COMMERCIALIZZAZIONE

REQUISITI GENERALI APPLICABILI AI LOCALI ED ALLE ATTREZZATURE

Gli imprenditori agricoli, che intendono aderire al presente progetto, devono rispettare i requisiti previsti dal Regolamento CE n. 852/2004; 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. Specificatamente per gli aspetti strutturali dovranno essere rispettate le seguenti disposizioni.
Nell'ambito della struttura utilizzata per la vendita e/o la lavorazione di prodotti PPL deve essere disponibile un servizio igienico dotato di lavabo fornito di acqua calda e fredda, con comando non manuale (a pedale o ginocchio o fotocellula), con distributore di sapone e asciugamani a perdere. Lo stesso non deve comunicare direttamente con il locale di vendita/lavorazione. È consentito l'utilizzo di servizi igienici dell'abitazione purché situati nelle vicinanze del locale di lavorazione. In tal caso dovrà essere presente nel locale un lavabo secondo i requisiti sopraccitati.
Nei locali destinati alla macellazione, lavorazione e vendita dei prodotti alimentari deve essere utilizzata acqua potabile. Le acque reflue devono essere smaltite in conformità alle disposizioni vigenti.

Requisiti strutturali locale per attività di lavorazione prodotti

Possono essere utilizzati i locali siti nell'abitazione, compresi i vani accessori, ed i locali siti nelle pertinenze dell'abitazione e/o nelle strutture agricolo produttive dell'imprenditore agricolo, senza obbligo di cambio di destinazione d'uso, aerati naturalmente e adeguatamente illuminati. Nel caso di locali interrati e/o seminterrati, l'accesso deve poter avvenire agevolmente dall'esterno, anche attraverso altri locali.
I locali adibiti alla lavorazione dei prodotti alimentari devono avere dimensioni ed attrezzature adeguate alla quantità e tipologia di prodotto e possedere almeno i requisiti minimi e le attrezzature di seguito elencati:

a) adeguata distanza dalla concimaia/vasche deposito liquami e non comunicanti direttamente con i locali di allevamento;
b) dimensioni adeguate alla tipologia e alla quantità di prodotto lavorato;
c) pareti, pavimento, porte e superfici a contatto con gli alimenti mantenuti in buone condizioni, facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; angoli e spigoli preferibilmente arrotondati per facilitare le operazioni di pulizia;
d) le acque di lavaggio devono confluire in scarichi a sifone, ove necessario;
e) soffitti intonacati e tinteggiati oppure in legno opportunamente verniciato;
f) adeguate protezioni alle finestre contro gli insetti e altri animali nocivi;
g) lavabo fornito di acqua calda e fredda dotato di comando non manuale (a pedale o ginocchio o fotocellula), con distributore di sapone e asciugamani a perdere;
h) un adeguato sistema di pulizia e disinfezione dei coltelli e delle altre attrezzature;
i) è ammesso l'uso di strumenti ed attrezzi in legno naturale purché in buone condizioni;
j) appropriate attrezzature per mantenere e controllare adeguate condizioni di temperatura per lo stoccaggio delle carni, qualora necessario, in grado di mantenere una temperatura di +4°C;
k) armadio chiuso per la sola conservazione degli ingredienti e/o additivi utilizzati nella preparazione dei prodotti alimentari;
l) armadio dedicato ai vestiti da lavoro, anche collocato all'interno dell'abitazione;
m) armadio o locale per il deposito dei materiali di pulizia e disinfezione anche collocato all'interno all'abitazione purché di facile accesso.

Lo stesso locale può essere adibito alla lavorazione di più prodotti di cui all'allegato A, purché le lavorazioni di prodotti diversi avvengano in tempi diversi e a seguito di adeguata pulizia e disinfezione delle strutture e delle attrezzature.

La macellazione dei volati e dei conigli può essere eseguita esclusivamente all'interno di locali delle strutture agricolo-produttive dell'imprenditore agricolo. Dovranno essere inoltre presenti gli impianti e le attrezzature destinati alle specifiche attività.

Requisiti strutturali locali deposito e di stagionatura degli alimenti

I locali siti nell'abitazione, compresi i vani accessori, ed i locali siti nelle pertinenze dell'abitazione e/o nelle strutture agricolo produttive dell'imprenditore agricolo, senza obbligo di cambio di destinazione d'uso, adibiti a deposito e stagionatura dei prodotti destinati alla vendita devono essere idonei allo scopo e tenuti in buono stato di pulizia e manutenzione. Le strutture devono possedere almeno i seguenti requisiti:

a) adeguata distanza dalla concimaia/vasche deposito liquami e non comunicanti direttamente con i locali di allevamento;
b) pavimenti della zona stagionatura, se in terra battuta, adeguatamente ricoperti di ghiaia, con corridoi di servizio a pavimentazione piena;
c) soffitti anche in legno purchè in buono stato di manutenzione e pulizia;
d) pareti e superfici a contatto con gli alimenti mantenuti in buone condizioni, facili da pulire;
e) adeguate protezioni alle finestre contro gli insetti e altri animali nocivi;
f) adeguate attrezzature per lo stoccaggio degli alimenti;

Nei locali di cui sopra è vietato l'immagazzinamento promiscuo con prodotti non alimentari.

Requisiti strutturali dei locali di vendita

Possono essere utilizzati i locali siti nell'abitazione, compresi i vani accessori, ed i locali siti nelle pertinenze dell'abitazione e/o nelle strutture agricolo produttive dell'imprenditore agricolo, senza obbligo di cambio di destinazione d'uso, aerati naturalmente e adeguatamente illuminati. Nel caso di locali interrati e/o seminterrati, l'accesso deve poter avvenire agevolmente dall'esterno, anche attraverso altri locali.
I locali adibiti alla vendita dei prodotti alimentari devono avere dimensioni ed attrezzature adeguate alla quantità e tipologia di prodotto e possedere almeno i requisiti minimi e le attrezzature di seguito elencati:

a) adeguata distanza dalla concimaia/vasche deposito liquami e non comunicanti direttamente con i locali di allevamento;
b) pareti, pavimento e superfici a contatto con gli alimenti mantenuti in buone condizioni, facili da pulire e, se necessario, da disinfettare;
c) ove necessario, deve essere disponibile un lavabo fornito di acqua calda e fredda dotato di comando non manuale (a pedale o ginocchio o fotocellula), con distributore di sapone e asciugamani a perdere;
d) ove previsto, deve essere presente un frigorifero con termometro di minima/massima, in grado di mantenere una temperatura di + 4 °C;
e) adeguate protezioni alle finestre e alle aperture comunicanti con l'esterno contro gli insetti e altri animali infestanti;
f) i prodotti devono essere collocati in modo da evitare i rischi di contaminazione.

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