

IL LABORATORIO POLIFUNZIONALE NELLE AZIENDE AGRICOLE

**SERIE PSR - CONVERSIONE
AZIENDALE**

**ATTIVITÀ REALIZZATA CON IL CONTRIBUTO DEL PSR
REGIONE MARCHE 2014-2020
MISURA 1.2 A - PROGETTO ID - 52399**





IL LABORATORIO POLIFUNZIONALE NELLE AZIENDE AGRICOLE



Indice

- Il concetto di multifunzionalità dell'azienda agricola
- Classificazione delle pratiche multifunzionali
- Tipologie di azienda multifunzionale: il principio di connessione
- Tematiche trattate
- Adempimenti per l'esercizio delle attività connesse
- Somministrazione di alimenti e bevande
- Ospitalità agrituristica
- Trasformazione dei prodotti ed il locale polifunzionale
- I requisiti igienici
- Lavorazione dei prodotti a base di carne
- Lavorazione dei prodotti vegetali
- Lavorazione dei prodotti a base di farine
- La macellazione nell'azienda agrituristica
- Congelamento dei prodotti
- Degustazione di prodotti aziendali
- Vendita diretta dei prodotti
- Etichettatura
- I numeri della multifunzionalità
- Bibliografia e Sitografia



Il concetto di multifunzionalità dell'azienda agricola

L'azienda agricola sta rapidamente evolvendo verso nuove forme di impresa, attraverso attività che aggiungono valore ai prodotti e che offrono servizi molto diversificati.

Il concetto di *multifunzionalità* esprime un nuovo modo di intendere l'azienda agricola, aperta ai flussi urbani e turistici e collegata ai canali commerciali.

Le varie forme che la multifunzionalità può assumere - basti pensare all'agriturismo, alle fattorie didattiche, alla vendita diretta - rappresentano un bene per il cittadino e allo stesso tempo fonti di reddito diversificate per l'agricoltore. Tra l'altro si è visto come la multifunzionalità possa risultare una strategia volta a migliorare la remunerazione della piccola impresa familiare.

Per le imprese agricole la multifunzionalità costituisce una nuova modalità di organizzazione dei fattori produttivi e di interazione con il territorio, finalizzata al perseguimento di obiettivi economici, sociali ed ambientali.





In Italia la multifunzionalità trova attuazione con il D. Lgs. n. 228 del 2001 o Legge di Orientamento e modernizzazione del settore agricolo e con la Legge Quadro n. 96 del 20 febbraio 2006 "Disciplina dell'agriturismo" che ne definisce gli aspetti, le tipologie, e le finalità per la valorizzazione del territorio rurale nazionale, demandando alle Regioni e alle Province autonome il compito di definire e caratterizzare l'attività agrituristica locale.

Con la riforma dell'agricoltura o Legge di Orientamento, l'azienda agricola può produrre cibo, offrire servizi, trasformare i prodotti e venderli direttamente ai consumatori.

Secondo l'OCSE (Organizzazione per lo Sviluppo e la Cooperazione Economica) "Oltre alla sua funzione primaria di produrre cibo e fibre, l'agricoltura può anche disegnare il paesaggio, proteggere l'ambiente e il territorio e conservare la biodiversità, gestire in maniera sostenibile le risorse, contribuire alla sopravvivenza socio-economica delle aree rurali, garantire la sicurezza alimentare. Quando



l'agricoltura aggiunge al suo ruolo primario una o più di queste funzioni può essere definita multifunzionale."



Classificazione delle pratiche multifunzionali

Nella macroclassificazione dei settori economici, l'agricoltura, la zootecnia e la silvicoltura, rientrano, unitamente alla caccia, alla pesca e alle estrazioni minerarie, nelle attività primarie, poiché traggono il proprio prodotto direttamente dalla natura.

Il termine multifunzionalità, è stato adottato diffusamente a partire dagli anni '90, per esprimere lo svolgimento, da parte dell'azienda agricola, di attività di carattere "secondario" e "terziario". Alcune di esse, come la trasformazione artigianale dei prodotti (secondaria) e la vendita diretta (terziaria) sono diffuse in agricoltura da secoli. Altre, come l'ospitalità turistica e la ristorazione e/o la produzione di energie rinnovabili, si sono diffuse solo recentemente.



Le pratiche a carattere multifunzionale attivate dalle imprese possono essere suddivise in tre categorie:



1. *deepening*, ovvero le pratiche di valorizzazione e di differenziazione della produzione agricola;
2. la seconda categoria, *broadening*, unisce le pratiche che implicano un allargamento delle attività svolte dall'impresa agricola;
3. la terza, *regrounding*, raggruppa i casi di riallocazione dei fattori della produzione all'esterno dell'azienda.

Nel primo caso, l'azienda agricola differenzia il suo potenziale produttivo spostandosi su beni agricoli con caratteristiche diverse da quelli convenzionali (es.: prodotti biologici), oppure muovendosi lungo la filiera, acquisendo funzioni a valle della fase della produzione (es.: vendita diretta).

Nel caso del *broadening*, si valorizza l'attività imprenditoriale espandendola (allargandola) in un contesto rurale non più soltanto strettamente agricolo (es.: turismo rurale, conservazione della biodiversità).

Nel terzo caso si parla di pluriattività e di quella che nella letteratura anglosassone viene definita come *economical farming*. La pluriattività rappresenta un fenomeno strutturale e vitale, frutto di una strategia attiva di adattamento del settore primario alle dinamiche più generali del sistema socio-economico.

La multifunzionalità può essere attivata, in ciascuna delle categorie individuate, ad un livello debole, medio e forte, a seconda delle strategie che l'imprenditore è capace di mettere in atto e dalle relazioni dell'azienda sul territorio.



Tipologie di azienda multifunzionale: il principio di connessione

Le attività della multifunzionalità agricola, individuabili in

- agriturismo
- agricoltura sociale
- vendita diretta
- trasformazione dei prodotti agricoli
- produzione di energia
- contoterzismo
- attività di salvaguardia del paesaggio agrario e forestale

devono risultare in rapporto di connessione con l'attività propriamente agricola, che deve, rispetto ad esse, rimanere principale.

Secondo la "Disciplina dell'agriturismo", Legge n. 96 del 2006, fra le attività agrituristiche rientrano:

- offrire ospitalità in alloggi o in spazi aperti destinati alla sosta di campeggiatori;
- somministrare pasti e bevande, (compresi i prodotti alcoolici e superalcoolici), costituiti prevalentemente da prodotti propri e da prodotti di aziende agricole della zona, con preferenza per i prodotti tradizionali e caratterizzati dai marchi DOP, IGP, IGT, DOC e DOCG;
- organizzare degustazioni di prodotti aziendali, inclusa la mescita di vini;
- organizzare attività ricreative, culturali, didattiche, sportive, escursionistiche e di ippoturismo.

La connessione e la complementarità si realizzano quando vengono impiegate le materie prime e le strutture dell'azienda agricola e



quando il volume complessivo dell'attività agrituristica, in termini di tempo-lavoro, è minore a quello impiegato per la conduzione dell'attività agricola.

La principalità viene valutata sulla base del tempo-lavoro, confrontando le ore lavorative occorrenti per le singole colture, per gli allevamenti, per la silvicoltura, per le trasformazioni e per i lavori di conservazione e di tutela dell'ambiente con i tempi previsti per l'espletamento delle attività agrituristiche.

«Si intendono comunque connesse le attività, esercitate dal medesimo imprenditore agricolo, dirette alla manipolazione, conservazione, trasformazione, commercializzazione e valorizzazione che abbiano ad oggetto prodotti ottenuti prevalentemente dalla coltivazione del fondo o del bosco o dall'allevamento di animali, nonché le attività dirette alla fornitura di beni o servizi mediante l'utilizzazione prevalente di attrezzature o risorse dell'azienda normalmente impiegate nell'attività agricola esercitata, ivi comprese le attività di valorizzazione del territorio e del patrimonio rurale e forestale, ovvero di ricezione ed ospitalità come definite dalla legge».



Tematiche trattate

In questo testo verranno approfonditi tutti gli aspetti della multifunzionalità agricola legati alla preparazione, alla trasformazione, alla conservazione, alla somministrazione, alla vendita, dei prodotti agricoli nell'azienda agrituristica ed in particolare nel locale polifunzionale.



Adempimenti per l'esercizio delle attività connesse

I dettagli relativi a ciascun adempimento, sono stabiliti dalle leggi regionali che, tenuto conto delle caratteristiche del territorio, dettano i criteri e gli obblighi per lo svolgimento dell'attività agrituristica; in particolare:

Agriturismo:

- Iscrizione nell'elenco regionale
- Comunicazione inizio attività al Comune e all'Ufficio IVA
- Iscrizione dell'azienda al Registro Imprese presso la Camera di Commercio
- Classificazione dell'azienda (solo aziende con alloggi)

Ristorazione:

- Parere sanitario e Manuale HACCP
- Denuncia somministrazione alcolici all'Ufficio delle Dogane
- Formazione degli addetti agli alimenti
- Etilometro ed esposizione tabelle su effetto alcolici

Trasformazione dei prodotti:

- Denuncia laboratorio di trasformazione a ASL di competenza
- Comunicazione inizio attività all'Ufficio IVA
- Formazione degli addetti alla manipolazione degli alimenti e Manuale HACCP

Vendita diretta di prodotti:



- Comunicazione inizio attività al Comune
- Iscrizione al Registro delle Imprese
- Manuale HACCP
- Denuncia vendita alcolici all'Ufficio delle Dogane (se del caso)

Per tutte le attività: abbattimento delle barriere architettoniche, formazione addetti antincendio, prevenzione legionella.



Somministrazione di alimenti e bevande

L'attività agricola si considera prevalente quando le attività di ricezione (di cui al paragrafo successivo) e di somministrazione di pasti e bevande interessano un numero massimo di dieci ospiti.

L'autorizzazione comunale all'esercizio deve indicare il numero totale di pasti che l'azienda è in grado di somministrare nel corso dell'anno.

A livello regionale, la somministrazione di alimenti e di bevande, è disciplinata dal Regolamento regionale n. 6 del 2013 "Disposizioni in materia di agriturismo" in attuazione della Legge regionale n. 21 del 2011 (Disposizioni regionali in materia di multifunzionalità dell'azienda agricola e diversificazione in agricoltura), che dettano i seguenti obblighi:

- nella somministrazione di pasti e bevande, almeno il 30 % del valore del prodotto utilizzato deve essere di origine aziendale, mentre un ulteriore 30 % minimo deve provenire da aziende agricole operanti nel territorio regionale. Per le aziende biologiche che offrono pasti e bevande esclusivamente biologiche, nonché per le aziende che ricadono nelle aree di montagna e svantaggiate definite dalla normativa europea, il valore delle materie prime di produzione aziendale è ridotto ad un 25 % ed aumentata ad un minimo del 35 % la percentuale di prodotti acquistabili da aziende del territorio regionale.
- I prodotti complementari per la preparazione, comprati presso artigiani alimentari, non devono superare il 20 %.
- Vino, olio vergine ed extravergine di oliva, prodotti orticoli, carne fresca (bovina, equina, suina, ovi- caprina, di bassa corte, ungulati, lepri, selvatici da piuma) o trasformata, e miele devono



essere esclusivamente di origine regionale (salvo per cali significativi di produzione accertati dalla Giunta regionale).



Sono considerati di propria produzione i cibi e le bevande lavorati a partire da materie prime di provenienza aziendale mediante trasformazione nell'azienda medesima o lavorazione esterna.



Ospitalità agrituristica

L'ospitalità di cui all'articolo 5 della Legge regionale 21/2011, può essere realizzata:

- in appositi alloggi allestiti nei locali dell'azienda, con eventuale somministrazione della prima colazione; in questo caso la materia prima utilizzata deve essere tracciata e provenire da aziende agricole singole o associate della Regione per una quota di almeno il 65 % di prodotto;
- in spazi aperti, opportunamente attrezzati con piazzole per la sosta di roulotte e autocaravan o mediante l'installazione di strutture facilmente amovibili.

La capacità ricettiva deve prevedere un massimo di:

- quaranta posti letto per l'ospitalità in alloggi; tale limite è aumentato a cinquantacinque posti letto per le aziende ricadenti in zona montana, nelle aree svantaggiate, nei parchi regionali e nazionali ed in quelle sottoposte a vincoli di tutela integrale;
- venticinque piazzole per la sosta in spazi aperti, purché l'azienda agricola abbia una superficie agricola utilizzabile di almeno 3 ettari.

Per le aziende agrituristiche che forniscono ospitalità in entrambe le tipologie, la capacità ricettiva complessiva non può essere superiore a ottanta persone.



Trasformazione dei prodotti ed il locale polifunzionale

Le operazioni di trasformazione e vendita dei prodotti, rappresentano i settori della multifunzionalità agricola più in crescita negli ultimi anni.

Dal punto di vista fiscale, rientra nel reddito agrario la commercializzazione dei prodotti tal quali e dei trasformati indicati ogni 2 anni in apposito Decreto del Ministero dell'Economia e delle Finanze; la vendita di altri prodotti trasformati è soggetta ad imposizione forfetaria del 15% sul reddito (corrispettivi al netto di IVA) e al versamento del 50% dell'IVA incassata.

Per ragioni legate al mercato, i prodotti destinati alla vendita aziendale sono soprattutto le carni conservate, i formaggi, le confetture e le conserve vegetali, che risultano di più facile stoccaggio e conservazione rispetto ai prodotti freschi (carne, ortaggi, ecc). Di contro, ai fini della trasformazione, è necessario predisporre in azienda di un locale idoneo che rispetti i requisiti sanitari previsti dalle normative vigenti.



Sul concetto di lavorazione dei prodotti aziendali, occorre distinguere bene la trasformazione delle materie prime da operazioni simili. Il prodotto infatti può essere sottoposto ad una semplice manipolazione mantenendo inalterate le proprie caratteristiche, un esempio è il lavaggio ed il porzionamento di frutta e verdura. Differente è il contesto della trasformazione della materia prima, che consiste nella elaborazione di un nuovo prodotto (es. il formaggio dal latte) e richiede specifiche procedure e attrezzature.



A parte alcune normative regionali che permettono di utilizzare, in particolari casi, la cucina domestica, nell'azienda agricola è possibile trasformare i prodotti primari in un unico locale di lavorazione pertanto definito "locale polifunzionale".

- Nello stesso locale possono essere effettuate le seguenti lavorazioni:



- produzione di prodotti e di preparazioni a base di carne;
- produzione di pasta fresca e di prodotti da forno;
- produzione di prodotti lattiero-caseari;
- produzione di succhi, confetture, marmellate e conserve;
- essiccazione di erbe aromatiche;
- smielatura e confezionamento di miele ed altri prodotti dell'alveare (eccetto la propoli).

Ogni altra attività deve essere concordata con l'Autorità Sanitaria territoriale competente.

Nel locale polifunzionale, le diverse lavorazioni andranno effettuate in tempi distinti e provvedendo ad una adeguata pulizia tra un ciclo e l'altro.

Occorre poi conformarsi a tutti i requisiti previsti dalle norme igienico sanitarie, ovvero i Regolamenti 852/2004/CE e 853/2004/CE e norme regionali. L'imprenditore agricolo è tenuto inoltre a predisporre un piano di autocontrollo basato sull'analisi dei rischi e la definizione dei punti critici della lavorazione da tenere sotto controllo, ovvero HACCP (Hazard-Analysis and Critical Control Points). Tale procedura prevede la nomina di un responsabile per la sicurezza igienico sanitaria e l'adozione di un Manuale aziendale di buona prassi igienico sanitaria.

Non sono tenute ad attivare un piano HACCP le aziende che effettuano esclusivamente produzione primaria (coltivazione, allevamento, mungitura e produzione zootecnica che precede la macellazione).

Vanno comunque osservate le norme igieniche e sanitarie riguardanti quelle produzioni (es. corretto utilizzo dei fitofarmaci).





I requisiti igienici

L'accertamento dell'idoneità dei locali e delle attrezzature utilizzate ai fini dell'ottenimento dell'autorizzazione sanitaria, tiene conto delle caratteristiche di ruralità degli edifici utilizzati e dell'effettiva dimensione dell'attività svolta.

I locali adibiti a cucine e laboratori per la produzione, la preparazione e la somministrazione sul posto di alimenti e bevande devono avere i seguenti requisiti:

- sufficiente aerazione ed illuminazione.

Nel caso in cui la struttura rurale della costruzione non lo consente, occorre prevedere sistemi meccanici per il ricambio dell'aria e sistemi di illuminazione artificiale;

- superficie adeguata al numero di pasti preparati;



- finestre e porte protette dall'ingresso di insetti ed altri animali nocivi;
- pareti lavabili e disinfettabili;
- pavimento lavabile e disinfettabile, sistemato in modo da facilitare l'evacuazione dell'acqua di lavaggio;
- soffitto facile da pulire e che non permetta la formazione di muffe e caduta di polvere;
- lavabo dotato di acqua corrente potabile calda e fredda, rubinetteria non azionabile manualmente, distributore di sapone ed asciugamani a perdere;
- il contenitore per i rifiuti deve essere con coperchio azionato a pedale;
- cappa sovrastante il punto di cottura, dimensionata in modo tale da garantire l'efficiente captazione dei fumi e dei vapori e il loro convogliamento all'esterno;
- tavoli da lavoro con superficie lavabile e disinfettabile ed armadietti chiusi dove riporre stoviglie ed ingredienti. I materiali per la pulizia e la disinfezione devono essere alloggiati in apposito locale o armadio chiuso, separati dagli alimenti;
- frigorifero, anche di tipo non industriale, di capacità adeguata e dotato di termometro;
- spogliatoio può anche identificarsi nell'antibagno dei servizi igienici destinati ai soli operatori addetti al settore alimentare.





Nel caso in cui l'azienda offra ospitalità completa fino ad un massimo di 10 persone e somministri non oltre 20 pasti/giorno, può essere utilizzata la cucina della famiglia dell'imprenditore agricolo, anche di dimensione inferiore a 12 mq, purchè nel documento di autocontrollo vengano indicate:

- formazione alimentare per tutti gli addetti (compresi i familiari dell'imprenditore agricolo);
- separazione delle materie prime e degli alimenti e bevande destinati a terzi da quelli destinati al consumo familiare;
- preparazione degli alimenti destinati al consumo familiare in tempi differenziati rispetto a quelli offerti agli ospiti.

I servizi igienici per il personale di cucina possono non essere adiacenti alla stessa ma comunque essere di facile fruibilità.



I servizi igienici destinati al pubblico non devono comunicare direttamente con i locali nei quali gli alimenti vengono conservati, preparati, trasformati e consumati.

Se azienda offre ospitalità completa a non oltre 10 persone e somministra un massimo di 20 pasti/giorno è consentito l'uso del servizio igienico familiare, purché dotato dei requisiti di idoneità e diverso da quello destinato ad alloggio degli ospiti.



Lavorazione dei prodotti a base di carne

La lavorazione delle carni ottenute dalla macellazione aziendale o extraziendale è consentita in apposito locale autorizzato o all'interno della cucina-laboratorio di preparazione.

Le lavorazioni possono essere eseguite in date e orari definiti nel piano di autocontrollo, specificandone le modalità operative e le caratteristiche, e devono avvenire in momenti diversi da ogni altra attività di preparazione e possono essere effettuate esclusivamente da personale adeguatamente formato.



E' inoltre ammessa la vendita di piccoli quantitativi di carne (fino a 500 capi/anno) al consumatore finale, purché riportata nel modello NIA (modello di notifica sanitaria di inizio attività).



Lavorazione dei prodotti vegetali

La preparazione di conserve vegetali, di confetture e di marmellate può avvenire nella cucina-laboratorio di preparazione in giornate nelle quali detto locale è utilizzato esclusivamente per tale scopo.



Le modalità di lavorazione devono:

- garantire la distruzione di eventuali spore di clostridium botulinum nella materia prima (es. sterilizzazione con F0 per almeno 3



minuti), o l'impedimento del loro sviluppo nel prodotto finale (es. acidificazione fino ad un pH minore di 4,6);

- le modalità operative e le caratteristiche tecniche devono essere specificate nel manuale di autocontrollo e nella relazione tecnica allegata a NIA.



Lavorazione dei prodotti a base di farine

Le lavorazioni dei prodotti a base di farine (pane, paste alimentari secche e/o fresche), è consentita in apposito locale o all'interno della cucina-laboratorio di preparazione, purchè secondo tecniche tradizionali del luogo ed in orari definiti nel piano di autocontrollo in cui sono eseguite solo tali lavorazioni.



La Macellazione nell'Azienda Agrituristiche

La macellazione di bovini, equini, suini, ovini e caprini è ammessa esclusivamente in impianti autorizzati; in deroga è consentita, secondo la normativa regionale, la macellazione in locali annessi all'azienda agriturbistica autorizzati da ASL, fino a 2 suini o 2 ovi-caprini + 2 capi di selvaggina di taglia grossa allevata o 8 agnelli, capretti, suinetti di peso vivo inferiore a 15 kg.

I medesimi impianti devono prevedere i seguenti requisiti:

- dimensioni minime di 18 mq (6 m x 3 m), distinti per le fasi di stordimento, dissanguamento, scuoiamento, eviscerazione e sezionamento in quarti. Sono ammesse deroghe alle dimensioni minime, (ad eccezione per gli impianti consortili), se l'attività settimanale di macellazione, relativamente alle specie sopra indicate, è inferiore a 2 capi adulti o a 4 capi di peso vivo inferiore a 15 kg.

In corrispondenza di determinate festività (Natale, Pasqua, Ferragosto) è permessa la macellazione di un'unica specie per un totale di 6 capi/settimana (limite di 104 capi macellati/anno). Per animali di peso inferiore a 15 kg il limite è di 8 suini (1 UGB = 5 suini o 20 suinetti di peso inferiore a 15 kg) e di 4 ovicapri (1 UGB = 10 ovini o capri o 20 agnelli o capretti di peso inferiore a 15 kg) per un massimo di 12 capi macellati/settimana;

- durante la macellazione, l'animale non deve mai venire a contatto con il pavimento; qualora l'altezza del locale non consenta di appendere l'animale, è consentito, relativamente alla fase di dissanguamento e di asportazione della testa e delle zampe, l'utilizzo di attrezzature idonee al punto di vista igienico sanitario che permettano il sollevamento della carcassa;



- la cella frigorifera deve essere di capacità adeguata; può coincidere con quella della vendita diretta o quella della cucina/laboratorio di preparazione, purché le carni fresche di specie diverse siano disposte in modo separato tra loro e dagli altri prodotti alimentari;
- rimozione, stoccaggio e smaltimento del materiale a rischio specifico. E' possibile depositare temporaneamente questo materiale, in attesa di ritiro da parte della ditta autorizzata, e previo imballaggio ed etichettatura riportante la data di confezione, il peso e descrizione del contenuto, in un frigorifero congelatore usato solo per tale scopo (compilare il registro di carico e scarico);
- se l'azienda non è collegata all'impianto di fognatura, le acque di lavaggio possono essere smaltite sul suolo, mediante sistema autorizzato da ASL.

Negli impianti autorizzati dall'autorità sanitaria annessi all'azienda agrituristica, è consentita anche la macellazione di avicunicoli, purché venga eseguita in giorni diversi rispetto a quella delle altre specie: volatili da cortile e selvaggina da penna fino a 100 capi/giorno (7.000 unità/anno); conigli fino a 50 capi/giorno (3.000 unità/anno).



L'attività di macellazione deve essere registrata nel modello NIA ed eseguita in locale adeguato alla capacità di macellazione e dotato di:

- sufficiente illuminazione ed areazione;
- finestre e porte protette dall'ingresso di insetti o da altri animali nocivi;
- soffitto pulibile;
- pareti lavabili e disinfettabili;
- lavello fornito di acqua potabile, sapone liquido ed asciugamani a perdere;
- pavimento lavabile e disinfettabile con pozzetto munito di griglia e sifone (in caso di macellazione fino a 10 capi/giorno, comunque fino ad un massimo di 40 capi/settimana, è sufficiente che il pavimento sia sistemato in modo da garantire il rapido allontanamento delle acque di lavaggio;
- attrezzature per lo stordimento e dispositivi che impediscono alle carcasse di venire in contatto con il suolo idonei a livello igienico sanitario;
- contenitori idonei che permettono il trasferimento delle carni macellate in frigoriferi destinati solo a tale utilizzo;
- contenitori lavabili e disinfettabili, muniti di chiusura per depositare i sottoprodotti della macellazione in attesa del ritiro (entro le 24 ore). E' possibile depositare temporaneamente questi prodotti, previo imballaggio riportante la data di confezionamento, in un frigorifero riservato solo a tale scopo; per sottoprodotti di categoria 3 è permesso lo smaltimento in concimaia o mediante sistemi di compostaggio aziendale;
- servizi igienici non comunicanti con il locale di macellazione.

I locali di macellazione aziendali possono essere anche consortili, purché siano macellati solo animali allevati dall'azienda o da aziende associate e nei limiti di cui sopra.



Le modalità operative relative alla macellazione vanno indicate nel manuale di autocontrollo, in particolare:

- gli animali macellati devono essere opportunamente registrati nell'anagrafe zootecnica;
- giorni ed orari di macellazione devono essere comunicati preventivamente a ASL, affinché possa programmare i controlli (escluso quelle fino a 500 macellazioni/anno);
- la bollatura delle carni eseguita da Autorità competente utilizzando:
 - o per le carni suine, ovicaprine, selvaggina allevata di grossa taglia, bollo di forma quadrata, indicazione della ASL competente e dicitura "Regione Marche" e "C.S. Agriturismo";
 - o per carni di volatili da cortile, selvaggina da penna allevata e conigli, bollo a placca, indicando ragione sociale, sede dell'azienda e la dicitura "Agriturismo" ed ogni ulteriore indicazione prevista.

La macellazione può essere eseguita in un locale polifunzionale dove può avvenire il sezionamento delle carcasse ed altre operazioni, ad eccezione della trasformazione delle carni. Le diverse attività devono comunque avvenire in tempi diversi e dopo un'adeguata pulizia del locale e delle attrezzature.



Congelamento dei prodotti

E' consentito il congelamento delle materie prime di origine animale e vegetale utilizzate nella preparazione di cibi da somministrare nella ristorazione, purchè:

- siano utilizzate apparecchiature adeguate anche di tipo non industriale munite di termometro (temperatura di conservazione mantenuta a - 18° C);
- le derrate siano in perfette condizioni di salubrità e freschezza, poste in imballaggi idonei con indicata la data di congelazione;
- l'attività di congelazione deve essere descritta nel documento di autocontrollo, specificando l'idoneità delle materie prime utilizzate, la loro pezzatura massima e le attrezzature impiegate, le quali devono garantire una sufficiente rapidità di congelamento.
- tracciabilità dei prodotti alimentari in base a norme comunitarie, nazionali e regionali.



Degustazione di prodotti aziendali

L'organizzazione di degustazioni di prodotti aziendali (compresa mescita vino) consiste nella preparazione di un servizio di ristorazione non completo fornito a titolo gratuito, finalizzato principalmente a promuovere la corretta utilizzazione enogastronomica dei prodotti aziendali.

Per realizzare tale servizio occorre disporre di locali a norma per la preparazione e somministrazione di alimenti: è possibile utilizzare il laboratorio polifunzionale di azienda o la cucina familiare se la degustazione è limitata a 20 persone.

Non rientra in questa attività la degustazione di prodotti agricoli (vino, frutta, verdura, formaggio, salame, olio e simili) non elaborati.



Vendita diretta dei prodotti

Il periodo di lockdown nazionale dovuto all'emergenza sanitaria, ha determinato dei cambiamenti nelle abitudini d'acquisto degli italiani e consolidato la centralità del settore agroalimentare.

Nello sviluppo della multifunzionalità, favorito dalla Legge di Orientamento e modernizzazione del settore agricolo (D. Lgs. n. 228 del 2001), i percorsi riconducibili alla filiera corta sono stati oggetto di importanti innovazioni, portando a un'affermazione del fenomeno della vendita diretta dei prodotti aziendali.

Nel 2019 il 17% dei produttori agricoli ha fatto ricorso a qualche forma di vendita diretta. Il numero di produttori che praticano vendita diretta nel primo semestre 2020 è cresciuto fino a quasi il 22%; i produttori vi destinano mediamente l'82% della produzione aziendale (ISMEA, 2020).

La vendita diretta è il terzo canale distributivo utilizzato dagli agricoltori, dopo la consegna a cooperative, consorzi e organizzazioni di produttori e la vendita a grossisti (ISMEA, 2020).

Tra i canali di vendita diretta, quello più consistente è rappresentato dalla vendita in azienda; emergono, inoltre, la consegna a domicilio dei prodotti e la vendita tramite il sito web aziendale.





L'impegno per effettuare la vendita diretta varia a seconda del tipo di prodotto. Il caso più semplice è quello della commercializzazione di frutta e verdura, per la quale, nella maggior parte dei casi, è richiesto solo uno spazio adeguato di esposizione. Differente è l'assemblaggio di un punto vendita destinato alla commercializzazione di carni, formaggi, ecc. per il quale sono necessari locali ed attrezzature specifici.



La vendita dei prodotti è prevista anche all'interno del laboratorio di trasformazione, purchè avvenga in aree adeguatamente separate o in momenti distinti.



Etichettatura dei prodotti

I prodotti di salumeria, le conserve, le confetture e le marmellate, ottenuti in locali appositi o in cucina - laboratorio, possono essere destinati sia al consumo interno dell'agriturismo, sia alla vendita diretta, purché etichettati.



Le principali informazioni obbligatorie da riportare in etichetta:

- Denominazione di vendita (es. confettura di ciliegie)
- Elenco degli ingredienti
- Presenza di allergeni alimentari
- Gradazione alcolica (se maggiore all'1,2% in volume)
- Dichiarazione nutrizionale (con norme diverse a seconda dei prodotti)
- Origine e provenienza
- Quantità netta
- Nome e indirizzo del produttore
- Lotto di produzione
- Data di scadenza (mese e anno)



- Modalità di conservazione (per prodotti particolarmente alterabili)



I numeri della multifunzionalità

Secondo il rapporto ISMEA, nel 2019, il 93% del valore della produzione del settore primario italiano è costituito dall'agricoltura (vegetali, animali, caccia e servizi connessi).

Tra il 2007-19 si osserva come, inoltre, in tutte le regioni del territorio nazionale, le attività di supporto e secondarie concorrano con entità sempre maggiori alla composizione del valore della produzione agricola.

Le regioni in cui, nel 2019, si registra la maggiore incidenza delle attività multifunzionali sono la provincia autonoma di Bolzano e la Valle d'Aosta; seguono le Marche e la Basilicata.

A livello Comunitario, l'agricoltura italiana si colloca al terzo posto (dopo Francia e Germania) per quota di valore della produzione e conferma il suo primato per ciò che riguarda il valore dei servizi e delle attività secondarie.

Il valore complessivo dell'agricoltura (produzioni vegetali e animali, caccia e servizi connessi) è inoltre integrato dal fattore agriturismo (con un'offerta di 24.576 aziende presenti in Italia).

La tipologia più diffusa è quella dell'alloggio con attività ricreative e sportive (42% delle aziende); il 36% alloggio e ristorazione; il 28% offre servizi di ristorazione e attività sportive e culturali; il 25% alloggio e il 19% integra l'alloggio con la degustazione di prodotti.



Bibliografia e Sitografia

- o <https://www.isprambiente.gov.it/contentfiles/00007200/7258-rapporto-128-20102.pdf/>
- o https://www.reterurale.it/downloads/Agriturismo_multifunzionalità.pdf
- o <https://www.reterurale.it/agriturismo/normativa>
- o *Agriturismo e Multifunzionalità. Scenario e Prospettive - Rapporto 2020*
Rete Rurale Nazionale 2014-2020
- o *Legge 20 febbraio 2006, n. 96 "Disciplina dell'agriturismo";*
- o *Decreto Legislativo 18 maggio 2001, n. 228 "Orientamento e modernizzazione del settore agricolo, a norma dell'articolo 7 della legge 5 marzo 2001, n. 57"*
- o *Regolamento regionale 04 novembre 2013, n. 6 Disposizioni in materia di agriturismo*
- o *Legge regionale 14 novembre 2011, n. 21 Disposizioni regionali in materia di multifunzionalità dell'azienda agricola e diversificazione in agricoltura*
- o *Regolamento regionale 13 maggio 2004, n. 3 Attuazione della legge regionale 3 aprile 2002, n. 3 sull'attività agrituristiche e turismo rurale.*

- o <http://www.ciamarche.org/bancadati/autorizzazione-agriturism>
- o
- o http://www.asl5.liguria.it/Portals/0/DipPrevenzione/GR_Sicurezza_Alimentare/LINEEGUIDALOCALIPOLIFUNZIONALI.pdf
- o « IL LOCALE POLIFUNZIONALE » (D.G.R. 1286/2012) Un esempio di semplificazione normativa per le piccole produzioni



*agroalimentari della Liguria. Settore politiche agricole e della pesca
Settore prevenzione, sanità pubblica, fasce deboli, sicurezza
alimentare e sanità animale*

