

SERVIZIO VETERINARIO E IGIENE DEGLI ALIMENTI
IL RESPONSABILE**GABRIELE SQUINTANI**TIPO ANNO NUMERO
REG. PG | 2011 | 178235
DEL 22/07/2011AP/AM/ap
Lett 824

Ai Direttori di Dipartimento

Ai Direttori ADSPV

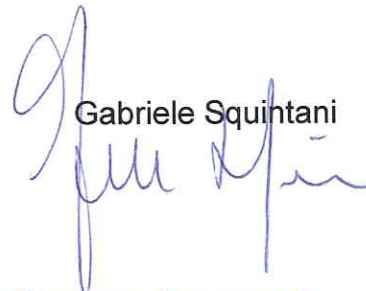
Ai Comuni

Alle Associazioni di categoria

Alle Associazioni dei produttori
Regione Emilia Romagnae, p.c. Al Dottor Davide Barchi
Assessorato all'Agricoltura
Regione Emilia Romagna**OGGETTO: vendita di carni fresche nei mercati di produttori agricoli**

In risposta al quesito posto a questo Servizio dai Direttori dell'ADSPV di Piacenza, Parma, Reggio Emilia e Modena, nonché da alcuni Comuni e Associazioni di categoria della Regione Emilia Romagna, si trasmette in allegato la nota relativa all'argomento in oggetto.

ALL. 1


Gabriele SquintaniViale Aldo Moro 21
40127 Bolognatel 051.527.7455 – 6
fax 051.527.7064segrvet@regione.emilia-romagna.it
segrvet@postacert.regione.emilia-romagna.it
www.regione.emilia-romagna.it

	ANNO	NUMERO	INDICE	LIV.1	LIV.2	LIV.3	LIV.4	LIV.5	ANNO	NUMERO	SUB
a uso interno	DP	Classif.	3597	600	130	20		Fasc.	2011		

Possibilità di vendita di carni fresche confezionate nei mercati riservati alla vendita diretta da parte di imprenditori agricoli.

Con riferimento ai diversi quesiti posti a questo servizio sia dagli addetti al controllo ufficiale, sia dalle associazioni di categoria in merito all'argomento in oggetto si precisa quanto segue.

Il **D.Lgs 228 /2001** consente, all'articolo 4, agli imprenditori agricoli, singoli o associati, la vendita al dettaglio dei prodotti provenienti in misura prevalente dalle rispettive aziende, nel rispetto delle disposizioni vigenti in materia di igiene e sanità.

Il Decreto del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali del 20 Novembre 2007 definisce all'articolo 1 le linee di indirizzo per la realizzazione dei mercati riservati alla vendita diretta da parte degli imprenditori agricoli di cui all'articolo 2135 del codice civile, ivi comprese le cooperative di imprenditori agricoli e stabilisce all'articolo 2 le condizioni di ammissione ai suddetti mercati. Il punto 3 del medesimo articolo recita che "nei mercati agricoli di vendita diretta conformi alle norme igienico sanitarie di cui al Regolamento 852/2004 CE del Parlamento e del Consiglio del 29 aprile 2004 e soggetti ai relativi controlli da parte delle autorità competenti, sono posti in vendita esclusivamente prodotti agricoli conformi alla disciplina in vigore per i singoli prodotti e con l'indicazione del luogo di origine territoriale e dell'impresa produttrice".

E' dunque al Regolamento 852/2004 che occorre far riferimento, rammentando che all'Allegato II, capitolo III vengono fissati i requisiti applicabili alle strutture mobili e/o temporanee, quali padiglioni, chioschi di vendita, banchi di vendita autotrasportati.

La carne fresca confezionata e regolarmente etichettata può pertanto essere venduta tal quale dagli imprenditori agricoli nei farmers market anche in banchi temporanei a specifiche condizioni, di seguito riportate:

- che la carne provenga da animali allevati dai medesimi imprenditori agricoli ;
- che sia stata macellata in stabilimenti riconosciuti ;
- che sia stata macellata in stabilimenti registrati, esclusivamente per quanto riguarda pollame e lagomorfi fino ad un massimo di 3500 capi/anno, come previsto dalla legge regionale n. 4 del 31/03/2009 "Disciplina dell'agriturismo e della multifunzionalità delle aziende agricole";
- che sia stata sezionata e confezionata in stabilimenti riconosciuti o registrati;
- che sia regolarmente etichettata secondo la vigente normativa in materia;
- che non venga privata della confezione e /o manipolata nel corso della vendita;
- che le condizioni di vendita rispettino quanto previsto dal regolamento 852 /2004 , Allegato II, capitolo III, in particolare deve essere disponibile idonea attrezzatura per il mantenimento della catena del freddo sia durante il trasporto che durante la vendita. L'operatore deve garantire inoltre con appropriati controlli termometrici, il mantenimento delle stesse .

I banchi di vendita dovranno essere sollevati da terra e costruiti in materiali lisci, lavabili, resistenti alla corrosione e idonei al contatto con gli alimenti.