

LA GIUNTA REGIONALE

- vista la propria deliberazione n. 2635 del 28 settembre 2007 concernente l'approvazione delle disposizioni applicative dell'articolo 15 della legge regionale 4 dicembre 2006 n. 29 recante "Nuova disciplina dell'agriturismo. Abrogazione della l.r. 27/95 e del regolamento regionale 1/1998";
- vista, altresì, la propria deliberazione n. 70 del 18 gennaio 2008 concernente la modificazione della sopraccitata DGR 2635/2007 e, in particolare, la sostituzione delle disposizioni di cui ai commi 1, 2, 3 e 4 dell'articolo 1 e della lettera d) del comma 1 dell'articolo 4 della suddetta l.r. 29/2006;
- vista, infine, la propria deliberazione n. 629 del 18 marzo 2011 concernente la modificazione della sopraccitata DGR 2635/2007 e in particolare la modificazione delle disposizioni di cui al comma 4 dell'articolo 3 della suddetta l.r. 29/2006;
- preso atto che i competenti uffici della Direzione produzioni vegetali e servizi fitosanitari, sentiti i responsabili dei Servizi di igiene e sanità pubblica, di igiene degli alimenti di origine animale, di igiene degli alimenti e della nutrizione, di sanità animale, di igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche, dell'Azienda U.S.L. della Valle d'Aosta, del Servizio di igiene e sanità pubblica, veterinaria e degli ambienti di lavoro dell'Assessorato sanità, salute e politiche sociali ed il Coordinatore del Dipartimento territorio e ambiente dell'Assessorato territorio e ambiente, hanno rilevato l'esigenza di modificare le disposizioni igienico-sanitarie approvate con le suddette DGR 2635/2007, 70/2008 e 629/2011, per adeguarle a nuove normative e per uniformare alcuni requisiti a quelli previsti per le attività di somministrazione di alimenti e bevande, approvati con il regolamento regionale 11 ottobre 2007, n. 2 "Definizione dei requisiti igienico-sanitari per l'esercizio delle attività di somministrazione di alimenti e bevande, ai sensi dell'articolo 20, comma 5 della legge regionale 3 gennaio 2006, n. 1";
- richiamata la deliberazione della Giunta regionale n. 3580 del 23 dicembre 2010 concernente l'approvazione del bilancio di gestione per il triennio 2011/2013 con attribuzione alle strutture dirigenziali di quote di bilancio e degli obiettivi gestionali correlati, del bilancio di cassa per l'anno 2011 e di disposizioni applicative;
- visto il parere favorevole di legittimità sulla presente proposta di deliberazione rilasciato dal Direttore della Direzione produzioni vegetali e servizi fitosanitari dell'Assessorato agricoltura e risorse naturali in data 8 marzo 2011, ai sensi dell'articolo 3, comma 4, della legge regionale 23 luglio 2010, n. 22;
- su proposta dell'Assessore all'agricoltura e risorse naturali, Giuseppe Isabellon, di concerto con l'Assessore alla sanità, salute e politiche sociali, Albert Lanièce;
- ad unanimità di voti favorevoli,

D E L I B E R A

- 1) di approvare le allegate nuove disposizioni applicative dell'articolo 15 della legge regionale 4 dicembre 2006 n. 29 recante “Nuova disciplina dell’agriturismo. Abrogazione della l.r. 24 luglio 1995, n. 27 e del regolamento regionale 14 aprile 1998, n. 1”;

- 2) di revocare le deliberazioni della Giunta regionale 2635/2007, 70/2008 e 629/2011.

§

NUOVE DISPOSIZIONI IGIENICO-SANITARIE IN APPLICAZIONE DELL'ARTICOLO
15
DELLA LEGGE REGIONALE 4 DICEMBRE 2006, N. 29
"NUOVA DISCIPLINA DELL'AGRITURISMO. ABROGAZIONE DELLA LEGGE
REGIONALE 24 LUGLIO 1995, N. 27 E DEL REGOLAMENTO REGIONALE 14 APRILE
1998, N. 1"

Art. 1

(Registrazione sanitaria)

1. Il titolare dell'autorizzazione all'esercizio di attività agrituristica con produzione e somministrazione di alimenti e bevande, ivi comprese la degustazione di prodotti aziendali e l'attività di somministrazione in alpeggio, deve notificare lo svolgimento delle attività di produzione, trasformazione, trasporto, magazzinaggio, somministrazione e vendita, nonché l'avvio dell'attività, l'ampliamento, la variazione della titolarità o dell'attività stessa, la chiusura e la cessazione - ai sensi del Reg. CE 852/2004 - al Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda U.S.L. della Valle d'Aosta (di seguito indicata come A.S.L.) per il tramite dello sportello unico degli enti locali, competente per territorio. Le attività già in possesso di autorizzazione o nulla osta sanitario o di una registrazione ai sensi di una specifica normativa di settore, non hanno necessità di effettuare un'ulteriore notifica ai fini della registrazione prevista dal Reg. 852/2004.
2. La registrazione ai sensi del Reg. CE 852/2004 deve essere effettuata a seguito della notifica di una D.I.A. (dichiarazione di inizio attività).
3. La comunicazione attraverso la D.I.A., redatta su apposita modulistica, deve contenere l'indicazione di tutte le operazioni che si intendono eseguire, distinte in attività di preparazione pasti, attività di preparazione di alimenti, quali salumi, carni sottovuoto, formaggi, marmellate, miele ed altro, attività di macellazione di avicunicoli, capretti, agnelli, suinetti, ovini, caprini, suini e bovini, le tipologie di alimenti che si intendono lavorare, nonché le relative attrezzature.
4. Per quanto non previsto dalle presenti disposizioni, si fa riferimento alla normativa vigente in materia di sicurezza alimentare, degli ambienti di lavoro, di sicurezza e tutela dei lavoratori e di prevenzione degli incendi.

Art. 2

(Definizioni)

1. Ai fini del presente regolamento si definiscono:
 - a) carni bianche: le carni di coniglio e di pollame;
 - b) carni rosse: le parti idonee al consumo alimentare umano, degli animali delle specie bovina, ovina, caprina, suina ed equina;
 - c) carni di coniglio: tutte le parti del coniglio domestico, idonee al consumo alimentare umano;
 - d) carni di pollame: tutte le parti, idonee al consumo alimentare umano, degli animali

- domestici appartenenti alle seguenti specie: polli, tacchini, faraone, anitre ed oche;
- e) carni di selvaggina d'allevamento: tutte le parti, idonee al consumo alimentare umano, dei mammiferi terrestri o dei volatili selvatici, ma allevati come animali domestici, con esclusione dei mammiferi selvatici che vivono in territori chiusi con autonomia di ricovero e di approvvigionamento, in condizioni simili a quelle della selvaggina allo stato libero;
 - f) sezionamento: operazioni atte a ridurre le mezzene od i quarti degli animali da macello, in pezzature più piccole con o senza disosso;
 - g) refrigerazione: procedimento che consente di portare e mantenere a temperature che devono essere comprese tra 0°C e +7°C per le carni rosse, 0°C e + 4°C per le carni bianche e tra 0°C e +3°C per le frattaglie, attraverso l'utilizzo di celle o armadi frigoriferi che garantiscano tali temperature;
 - h) congelamento: procedimento tecnologico di conservazione delle carni mediante l'impiego di temperature di molto inferiori allo zero (-12°C / -18°C). Tale procedura si articola in tre fasi soggette a disposizioni differenti: la fase di produzione del congelato, la fase di conservazione del congelato alle temperature prescritte, la fase di utilizzo del congelato, ovvero la somministrazione del prodotto scongelato;
 - i) sottovuoto: è la tecnica di conservazione dei prodotti alimentari basata sulla scarsa possibilità di sviluppo della maggior parte dei batteri inquinanti le derrate, in assenza di ossigeno atmosferico. Consiste nel creare, con utilizzo di apposite macchine, delle condizioni di vuoto relativo all'interno di film plastici.

Art. 3

(Requisiti generali applicabili alle strutture agrituristiche)

1. I requisiti strutturali, igienico-sanitari e di sicurezza delle strutture agrituristiche, ivi compresi eventuali locali necessari allo svolgimento di attività ricreative, culturali, sportive, escursionistiche e di ippoturismo, sono quelli previsti dalle vigenti disposizioni e dai regolamenti edilizi comunali e di igiene per i locali di abitazione.
2. I ricoveri per animali (stalle, pollai, conigliere) devono avere una distanza di almeno venti metri dai locali a destinazione agrituristiche.
3. Nel caso sussistano le due condizioni di conduttore agricolo e operatore agriturbistico riconducibili alla stessa persona e di recupero di fabbricati esistenti, possono essere autorizzate dai dirigenti dei competenti servizi del dipartimento di prevenzione dell'ASL, le seguenti situazioni:
 - a) i ricoveri per animali e i locali a destinazione agriturbistica situati nello stesso fabbricato, devono essere separati, sia sul piano orizzontale che verticale, con un vano di disimpegno destinato esclusivamente a locali accessori;
 - b) i ricoveri per animali e i locali a destinazione agriturbistica, situati in fabbricati diversi, devono mantenere una distanza tra di loro di almeno cinque metri.In ogni caso, devono essere adottati tutti gli accorgimenti per il contenimento degli odori e rumori molesti e per quanto riguarda la lotta alle mosche.
4. La concimaia e la porcilaia devono essere situate ad una distanza di almeno venticinque metri dai locali di ricezione e di ospitalità.
5. Le disposizioni di cui ai precedenti commi 2, 3, lettere a) e b), e 4, non si applicano agli alpeggi, per i quali non è necessario adottare alcuna distanza.
6. Nella valutazione dei requisiti strutturali ed igienico-sanitari deve essere tenuto conto delle particolari caratteristiche di ruralità degli edifici. Nel caso di recupero di fabbricati

esistenti, è consentito derogare ai limiti di altezza dei locali e di superficie aero-illuminate previsti dalle norme vigenti, nei limiti previsti dalla legge regionale 23 febbraio 1976, n. 11 (Norme di integrazione delle vigenti disposizioni statali in materia di altezza minima e requisiti igienico-sanitari dei locali di abitazione) e dall'articolo 95 della legge regionale 6 aprile 1998, n. 11 (Normativa urbanistica e di pianificazione territoriale della Valle d'Aosta).

7. Nei locali seminterrati o interrati è possibile realizzare locali accessori, quali dispense, magazzini, cantine, servizi, cucina, sala TV, sala lettura, sala giochi per i bambini, ed eventualmente anche sale da pranzo, purché siano corredati del parere previsto, ai sensi delle normative vigenti in materia di igiene del lavoro e di igiene pubblica.
8. Le norme relative ai requisiti strutturali, contenute nelle presenti disposizioni, non si applicano alle aziende agrituristiche già operanti alla data di entrata in vigore delle stesse, rimanendo valide le disposizioni a suo tempo impartite dall'autorità sanitaria.

Art. 4

(Camere da letto e servizi igienici)

I locali destinati all'esercizio di locazione di camere con prima colazione, mezza pensione o pensione completa devono possedere i requisiti previsti dai regolamenti igienico-edilizi comunali in materia di civile abitazione. In particolare, devono avere:

- a) per le nuove costruzioni, una superficie minima delle camere da letto destinate agli ospiti, al netto di ogni locale accessorio, di mq. 9, se per una persona e di mq. 14, se per due persone. Nel caso di recupero di fabbricati esistenti, una superficie delle camere da letto destinate agli ospiti, al netto di ogni locale accessorio, di mq. 7,50 se per una persona e di mq. 11,50, se per due persone. Ciascun posto letto aggiunto nelle camere richiede un aumento di superficie pari a 6 mq. La frazione di superficie superiore a mq. 0,50 è arrotondata all'unità superiore. È consentita l'aggiunta di un letto, in deroga ai limiti di superficie minimi sopra previsti, in presenza di bambini di età inferiore a 12 anni.
- b) Una superficie minima delle camere a due letti con angolo cottura, al netto di ogni locale accessorio, di mq. 20; nelle camere con angolo cottura, è altresì necessario realizzare un vano antibagno ed installare un piano cottura esclusivamente elettrico.
- c) Uno spazio attrezzato per la somministrazione delle colazioni, dei pasti e delle merende, di dimensioni non inferiori a mq. 1,25 per posto letto.
- d) Nel caso di nuove costruzioni, un servizio igienico per ogni camera da letto, avente superficie minima di mq. 4. Nel caso di recupero di fabbricati esistenti, siti nelle zone territoriali di tipo A del piano regolatore generale comunale urbanistico e paesaggistico (PRGC), per comprovate difficoltà tecnico-strutturali, è ammessa una deroga alla superficie minima sopra indicata, applicabile ad un numero non superiore alla metà dei servizi igienici previsti. In casi particolari ed in presenza di recupero di fabbricati esistenti sarà consentita, in un solo caso, la disponibilità di un unico bagno a servizio di due camere, sentito il parere del Servizio di Igiene e sanità pubblica.
- e) Idonei dispositivi e mezzi antincendio, nonché impianti elettrici secondo le disposizioni vigenti.
- f) Cassetta di pronto soccorso, con le dotazioni indicate dall'autorità sanitaria competente.

Art. 5
(Alloggi)

1. Per le camere degli alloggi valgono le disposizioni di cui al precedente articolo 4.
2. Nel caso di somministrazione della prima colazione e/o della merenda agli ospiti degli alloggi, valgono le disposizioni di cui al successivo articolo 6.

Art. 6
(Locali di somministrazione di pasti, merende e degustazioni prodotti aziendali)

1. La superficie dei locali destinati alla somministrazione deve essere proporzionata al numero dei coperti autorizzati, assicurando una superficie minima di metri quadrati 1,25 per ogni posto tavola.
2. Il servizio igienico riservato al personale di cucina può anche essere non adiacente alla stessa, purché incluso nella medesima struttura.
3. Il locale destinato a spogliatoio, distinto dall'antibagno, deve essere aerato in modo naturale o con sistemi meccanici; ogni addetto alla manipolazione degli alimenti, deve avere a disposizione un armadietto individuale a doppio scomparto, in materiale facilmente lavabile e disinfettabile. Tale requisito, che distingue lo spogliatoio dall'antibagno, si applica alle aziende agrituristiche che saranno realizzate successivamente all'entrata in vigore della presente norma.
4. I servizi igienici riservati alla clientela dell'azienda agrituristica che svolge attività di somministrazione pasti e merende, preferibilmente situati all'interno, devono essere separati da quelli riservati agli addetti, non devono essere direttamente comunicanti tra loro ed il numero deve essere rapportato al numero di coperti, secondo il seguente standard minimo:
 - a) un servizio igienico accessibile, composto da bagno ed antibagno, fino ad un massimo di 25 posti tavola;
 - b) due servizi igienici accessibili, composti da bagno ed antibagno, per un numero superiore a 25 posti tavola, negli interventi di nuova costruzione;
 - c) due servizi igienici, composti da bagno ed antibagno, di cui almeno uno accessibile, per un numero superiore a 25 posti tavola, qualora l'intervento sia eseguito sul patrimonio edilizio esistente;
 - d) nel caso di degustazione di prodotti aziendali è sufficiente un servizio igienico accessibile, composto da bagno ed antibagno.
5. I servizi igienici riservati agli addetti devono essere previsti in rapporto minimo di 1/10.
6. È consentita la somministrazione all'aperto, purché la zona pranzo sia provvista di copertura.
7. Nel locale adibito a punto vendita è possibile attrezzare uno spazio per la somministrazione della prima colazione agli ospiti degli alloggi e delle camere.

Art. 7
(Cucina)

1. Per assicurare adeguate condizioni dal punto di vista igienico-sanitario, la superficie del locale cucina deve essere correlata alla potenzialità produttiva e, nello specifico, al numero di posti a sedere della sala somministrazione, al netto dei locali destinati a dispensa.
2. L'azienda agrituristica che svolge attività di somministrazione di pasti e merende, nell'ambito di tutte le attività agrituristiche previste dall'articolo 2, comma 1 della l.r.

29/2006, deve essere dotata di una cucina di superficie minima pari ad almeno mq. 15 fino a 25 coperti, almeno mq. 20 per un numero di coperti da 26 a 50 ed almeno mq. 30 per un numero di coperti superiore a 50.

3. Per la preparazione della prima colazione non può essere utilizzata la cucina dell'abitazione privata dell'operatore.
4. Nell'attività di locazione di camere con prima colazione ed uso cucina, è necessaria una cucina a disposizione degli ospiti, separata da quella usata dall'operatore agriturismo per la preparazione delle colazioni.
5. Per la degustazione dei prodotti aziendali, che escluda attività di cottura, è sufficiente un settore attrezzato anche posizionato nella stessa sala in cui avviene la degustazione, con piano di lavoro lavabile e disinfettabile, delimitato da superfici ugualmente lavabili e disinfettabili.

Art.8

(Agriturismo in alpeggio)

1. La preparazione degli alimenti destinati alla somministrazione in alpeggio, può avvenire nella cucina utilizzata dal conduttore dell'alpeggio e dai suoi collaboratori, nel rispetto di quanto previsto dal Reg CE 852/2004. I prodotti devono essere protetti e conservati in modo idoneo. La somministrazione può avere luogo nella cucina stessa, previa adeguata separazione dei due spazi, realizzata con apposita parete di altezza non inferiore a 150 cm. Per eventuali altri locali di somministrazione non è richiesta la superficie minima pari a 1,25 mq per posto a sedere.
2. Gli ospiti devono avere a loro disposizione almeno un servizio igienico dedicato, non potendo fruire di quello riservato agli operatori dell'alpeggio, qualora vi si svolga anche l'attività di lavorazione del latte e/o quella di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande.
3. Per l'alloggio in alpeggio valgono le norme applicate ai rifugi escursionistici.

Art. 9

(Igiene personale)

1. Ogni persona che lavora in locali per il trattamento di alimenti deve mantenere uno standard elevato di pulizia personale ed indossare indumenti adeguati, puliti e, ove necessario, protettivi.
2. Nessuna persona affetta da malattia o portatrice di malattia trasmissibile attraverso gli alimenti o che presenti, per esempio, ferite infette, infezioni della pelle, piaghe o soffra di diarrea, deve essere autorizzata a qualsiasi titolo a manipolare alimenti e ad entrare in qualsiasi area di trattamento degli alimenti, qualora esista una probabilità di contaminazione diretta o indiretta degli alimenti. Qualsiasi persona affetta da una delle patologie sopra citate che lavori in un'azienda agrituristica e che possa venire a contatto con gli alimenti, deve denunciare immediatamente la propria malattia o i propri sintomi, precisando se possibile le cause, al responsabile dell'azienda agrituristica.

Art. 10

(Trattamento termico)

1. I seguenti requisiti si applicano solo agli alimenti utilizzati nella somministrazione, nell'ambito della propria azienda agrituristica.

2. Qualsiasi procedimento di trattamento termico per la trasformazione di un prodotto non trasformato o per la trasformazione ulteriore di un prodotto trasformato deve:
 - a) innalzare ogni parte del prodotto sottoposto al trattamento a una determinata temperatura per un determinato periodo di tempo;
 - b) impedire che il prodotto subisca contaminazioni nel corso del processo.
3. Al fine di garantire che il procedimento usato raggiunga gli obiettivi ricercati, gli operatori agrituristici devono controllare regolarmente i principali parametri pertinenti (in particolare la temperatura, la pressione, la sigillatura e le caratteristiche microbiologiche), anche ricorrendo ad apparecchiature automatiche.
4. I procedimenti utilizzati devono essere conformi alle norme riconosciute a livello internazionale (ad esempio, la pastorizzazione, il procedimento UHT o la sterilizzazione).

Art. 11

(Formazione)

1. Gli operatori agrituristici devono assicurare:
 - a) che gli addetti alla manipolazione degli alimenti siano controllati e abbiano ricevuto un addestramento e/o una formazione in materia d'igiene alimentare, in relazione al tipo di attività e nel rispetto delle vigenti norme in materia;
 - b) che i responsabili dell'elaborazione e della gestione delle procedure basate sui principi del sistema HACCP abbiano ricevuto un'adeguata formazione per l'applicazione dei principi del sistema HACCP, qualora siano adottati dei manuali di buona prassi igienico sanitarie e produttive la formazione dovrà essere tarata sull'applicazione dei medesimi.

Art. 12

(Accessibilità alle strutture)

1. Qualora negli interventi di recupero di fabbricati esistenti, si dimostri l'esistenza di situazioni di tipo tecnico connesse agli elementi strutturali ed impiantistici oppure, in presenza di strutture di particolare pregio architettonico, che non consentano l'abbattimento di barriere architettoniche e l'adeguamento dei locali all'accoglimento di persone fisicamente impedite, è consentita una deroga, anche parziale. Tale deroga è concessa dalla struttura competente dell'Amministrazione comunale, abilitata al rilascio del titolo abilitativo, in sede di provvedimento autorizzativo, previa relazione tecnica redatta dal tecnico progettista, da presentare in allegato al progetto di intervento edilizio di recupero, corredato del parere favorevole dell'ufficio tecnico comunale, della Struttura di igiene e sanità pubblica dell'ASL e della Soprintendenza per i beni e le attività culturali, nel caso la struttura rivesta particolare pregio architettonico.
2. La deroga prevista al precedente comma 1 è concessa con le stesse modalità ivi descritte, anche nel caso in cui negli interventi di recupero di fabbricati esistenti, le opere necessarie a rendere accessibile il fabbricato stesso, rendessero antieconomico l'investimento. In tal caso può essere valutata l'adozione di sistemi alternativi di superamento delle barriere architettoniche, quali carrozzelle montascale semoventi.
3. Analoga deroga è concessa agli interventi a favore di attività agrituristiche da realizzarsi in alpeggi non raggiungibili con strada carrozzabile.

Art.13

(Attività di macellazione)

1. Nelle aziende agrituristiche è ammessa l'attività di macellazione esclusivamente dei propri animali, in presenza e nel rispetto delle disposizioni di cui al Reg. CE 852/2004 Cons. 29.4.04 e al Reg. CE 853/2004 Cons. 29.4.04 e successive modificazioni e di quanto disposto nel presente articolo.
2. La macellazione di pollame, di conigli e di selvaggina allevata può essere effettuata in un unico locale allo scopo autorizzato, in cui sono vietate tutte le lavorazioni di alimenti, che abbia i seguenti requisiti strutturali minimi:
 - a) pavimento lavabile e disinfettabile con pozzetto per la raccolta delle acque reflue;
 - b) pareti rivestite con materiale lavabile chiaro e disinfettabile su tutta la superficie o comunque fino ad un'altezza di almeno tre metri;
 - c) lavabo con acqua calda e fredda, ad apertura non manuale ed asciugamani a perdere;
 - d) servizi igienici: possono essere utilizzati anche quelli dell'abitazione o dell'azienda agrituristica;
 - e) sterilizzatore per coltelli;
 - f) contenitore a tenuta per la raccolta dei sottoprodotti di macellazione;
 - g) scarico autorizzato ai sensi della [legge regionale 27 dicembre 1991, n. 88](#) (Disposizioni per lo smaltimento di liquami organici concentrati e di fanghi nonché per il recapito in pubbliche fognature di scarichi di insediamenti produttivi), o presenza di una vasca di raccolta per lo smaltimento tramite bottini delle acque reflue.
3. Piccole quantità fino a quattro unità la settimana, possono essere macellate in reparti dell'azienda situati anche all'aperto, purché si garantiscano condizioni igieniche e di benessere animale ottimali, durante le varie operazioni.
4. L'attività di macellazione di cui ai commi 2 e 3 è comunque soggetta al rispetto delle seguenti prescrizioni:
 - a) le carcasse appena macellate devono essere trasportate in modo igienico, utilizzando appositi contenitori per alimenti od involucri protettivi idonei, nel locale cucina od in altro locale autorizzato per le successive lavorazioni;
 - b) è vietato il sezionamento delle carcasse nel locale di macellazione;
 - c) gli animali macellati devono essere contraddistinti da una placca od etichetta, da apporre in un secondo tempo sull'involucro protettivo, recante la ditta, la ragione sociale o la denominazione sociale, nonché la sede dell'impresa.
5. E' consentita la macellazione di conigli e di polli fino a mille unità per specie nel corso dell'anno. Eventuali variazioni in aumento devono essere preventivamente autorizzate dal Servizio veterinario del Dipartimento di prevenzione dell'ASL, di seguito denominato Servizio veterinario. Non è ammessa la macellazione di animali non allevati nell'azienda agrituristica.
6. Il Servizio veterinario predispone appositi piani di sorveglianza programmata ai fini della verifica, almeno annuale, delle condizioni igieniche dei locali, delle attrezzature e delle strutture, delle modalità di macellazione e dell'igiene del personale. Detto servizio deve, inoltre, vigilare sulle condizioni igienico-sanitarie degli allevamenti delle aziende.
7. La macellazione di agnelli e capretti sino a sei mesi di età e suinetti inferiori a 15 chilogrammi di peso vivo, è consentita in locali aventi le caratteristiche indicate al precedente comma 2. Tali locali devono inoltre avere gancere in materiali idonei per la sospensione delle carcasse.
8. E' consentita la macellazione fino a cinque capretti o agnelli sino a sei mesi di età, o suinetti

di peso vivo inferiore a 15 chilogrammi, a settimana. Eventuali variazioni in aumento devono essere preventivamente autorizzate dal Servizio veterinario. Non è ammessa la macellazione di animali non allevati nell'azienda agrituristica.

9. La macellazione di ovini e caprini di età superiore ai sei mesi, di suini superiori a 15 chilogrammi e di bovini, è ammessa in locali aventi le caratteristiche strutturali di cui al precedente comma 2, con l'obbligo all'occorrenza della presenza di attrezzature per il contenimento, di congegni, anche manuali, di sollevamento tali da permettere lo svolgimento delle operazioni sull'animale sospeso ed in condizioni, igieniche e di benessere animale, soddisfacenti. Per quanto concerne i suini, è necessario disporre di un adeguato sistema di depilazione a caldo.
10. E' consentita la macellazione di un capo a settimana di ovini e caprini di età superiore ai sei mesi, di un capo suino superiore a 15 chilogrammi e di un capo bovino. Eventuali variazioni in aumento devono essere preventivamente autorizzate dal Servizio veterinario. Non è ammessa la macellazione di animali non allevati nell'azienda agrituristica. Per quanto concerne i bovini, gli ovini e i caprini, questi devono essere nati nell'azienda stessa o risultare presenti sulla scheda di stalla da almeno sei mesi; i suini devono essere nati nell'azienda stessa oppure essere allevati nell'azienda da almeno tre mesi.
11. Il titolare dell'azienda agrituristica deve richiedere al veterinario competente per zona la visita ante mortem e la successiva visita post mortem per gli animali di cui ai commi 7 e 9. Le carni sono bollate con bollo ad inchiostro blu, recante il numero assegnato all'azienda agrituristica dal Servizio veterinario all'atto del rilascio della prescritta registrazione.
12. Il locale, come attrezzato per la macellazione degli ovini, dei caprini, dei suini adulti e dei bovini, può essere utilizzato, altresì, per la macellazione degli animali di cui ai precedenti commi 2 e 7.
13. La macellazione di suini, fino ad un massimo di quattro l'anno, è possibile in un reparto dell'azienda situato anche all'aperto, purché si garantiscano i requisiti di igiene e di benessere animale richiesti, accertati di volta in volta dal veterinario ispettore. Per macellazione di maggiori entità, si devono possedere i requisiti di cui al presente articolo.

Art. 14

(Stordimento degli animali in macellazione)

1. Ai sensi di quanto stabilito dal Decreto Legislativo 1° settembre 1998, n. 333, i bovini, gli ovini, i caprini ed i suini devono essere storditi, prima della macellazione, unicamente con pistola a proiettile captivo. Le deroghe per gli avicunicoli, di cui all'allegato C parte III comma 2 del Decreto Legislativo 1° settembre 1998, n. 333, possono essere autorizzate dal veterinario dell'ASL competente per territorio.
2. I veterinari dell'ASL competenti per territorio, devono verificare l'idoneità e la funzionalità delle pistole e la capacità degli addetti allo stordimento.

Art. 15

(Produzione di alimenti)

1. La produzione di alimenti, ivi compreso il sezionamento delle carni, dev'essere effettuata in appositi locali menzionati nella registrazione ai sensi del Reg. CE 852/2004.
2. I locali destinati alle operazioni di cui al comma 1, devono possedere i requisiti minimi strutturali previsti dal Reg. CE 852/2004. Detti locali possono essere destinati a tutte le lavorazioni di alimenti che l'azienda agrituristica produce, ivi compresi salumi e formaggi.

3. Considerato il carattere peculiare delle produzioni, è ammesso un unico locale, anche privo di celle frigorifere, in cui si effettuano le varie fasi della produzione.
4. Gli alimenti prodotti nei locali di cui ai commi precedenti, possono essere destinati esclusivamente alla somministrazione.

Art. 16

(Deroghe per l'utilizzo delle cucine per la produzione di alimenti)

1. Nel locale cucina, inteso come laboratorio di produzione, è consentita la preparazione di modeste quantità dei sottoelencati prodotti; tale preparazione è autorizzata ai soli fini della somministrazione in azienda, purché siano trasformate esclusivamente materie prime di produzione autoctona e purché le lavorazioni siano svolte rigorosamente in tempi separati sia tra loro sia da quelli riservati all'approntamento e cottura dei pasti, avendo cura di lavare e disinfettare, sia preventivamente sia ad ultimazione dei lavori, ogni superficie, suppellettile ed altra attrezzatura utilizzata:
 - a) insaccati;
 - b) formaggi;
 - c) pasta alimentare fresca;
 - d) conserve vegetali;
 - e) frutta sciroppata, cotta, candita;
 - f) confetture;
 - g) prodotti apistici.

Art. 17

(Trasporto di carni)

1. Il trasporto di carni rosse dal macello all'azienda agrituristica può avvenire esclusivamente in conformità a quanto stabilito Reg. CE 852/2004 Cons. 29.4.04 e dal Reg. CE 853/2004 Cons. 29.4.04 e successive modificazioni, utilizzando allo scopo automezzi e/o contenitori isotermitici, conformi al Reg. CE 852/2004 Cons. 29.4.04. Durante il trasporto dev'essere garantito il rispetto della temperatura a cuore di +7°C per le carni rosse, + 4°C per le carni bianche e di +3°C per le frattaglie, con oscillazioni ammesse, durante le operazioni di carico e scarico, di 3°C. Le carni non protette, devono essere trasportate appese o all'interno di vasche realizzate in materiale per alimenti.

Art. 18

(Stoccaggio e smaltimento dei sottoprodotti)

1. Allo stoccaggio ed allo smaltimento dei sottoprodotti di origine animale, non destinati al consumo umano, derivanti dalle operazioni di produzione di alimenti, si deve provvedere ai sensi del Regolamento CE n. 1069/2009 e successive modificazioni. Per lo stoccaggio di tali sottoprodotti devono essere utilizzati appositi recipienti, a tenuta stagna, muniti di coperchio. I contenitori di stoccaggio possono anche essere posizionati in un'area del locale di lavorazione, a condizione che siano svuotati e lavati entro ventiquattro ore dalla produzione del residuo. In caso di impossibilità ad avviare al riutilizzo o allo smaltimento i residui entro ventiquattro ore dalla loro produzione, gli stessi devono essere refrigerati negli appositi contenitori muniti di una banda di altezza di 15 cm di colore rosso per i sottoprodotti di categoria 1, giallo per i sottoprodotti di categoria 2, verde per i sottoprodotti di categoria 3.
2. I contenitori di cui al comma 1, autorizzati dal competente servizio dell'ASL, possono essere autorizzati al trasporto degli avanzi al punto di stoccaggio o smaltimento.

3. Nel caso di piccola macellazione di avicoli e conigli, che non ecceda il numero di 4 animali per settimana e qualora tali animali siano esclusivamente destinati alla somministrazione in azienda, i sottoprodotti derivanti dalla macellazione, possono essere considerati come rifiuti di cucina e quindi smaltiti come rifiuti solidi urbani. In caso di malattie infettive trasmissibili o di zoonosi che interessino tali specie, i rifiuti sono gestiti a norma del regolamento CE n. 1069/2009 e successive modificazioni.
4. Nel caso di produzione di piccole quantità di alimenti a livello di cucina, ai sensi dell'art. 16 delle presenti disposizioni, i sottoprodotti potranno essere considerati alla stregua di rifiuti solidi urbani.

Art. 19

(Disposizioni sulla conservazione degli alimenti attraverso la refrigerazione)

1. La refrigerazione degli alimenti può essere effettuata esclusivamente utilizzando celle ed armadi frigoriferi, espressamente riportati nella registrazione ai sensi del Reg. CE 852/2004.
2. Nei frigoriferi, le carni rosse non protette da involucri, devono essere separate dalle carni bianche, dai prodotti a base di carne e da ogni altro tipo di alimento, quali formaggi e verdure. Tali prodotti devono, quindi, essere collocati in spazi distinti, delimitati da separazione fisica e razionalmente individuati.

Art. 20

(Disposizioni sulla conservazione degli alimenti attraverso il congelamento)

1. Il congelamento è possibile in locali, anche polivalenti, specificatamente registrati ai sensi del Reg. CE 852/2004 ed in presenza di attrezzature che garantiscano il raggiungimento di una temperatura di -18°C a cuore del prodotto, in circa quattro ore.
2. I prodotti congelati vanno mantenuti alla temperatura di -15°C in appositi armadi o celle frigorifere, individuati nella registrazione, e possono essere situati all'interno di locali che, seppur non indicati nella registrazione, presentino comunque requisiti minimi di igienicità, ai sensi delle disposizioni vigenti.
3. Prima della congelazione, le carni devono essere opportunamente protette da film plastici sui quali devono essere riportati, su apposita etichetta, denominazione e sede della ditta che effettua il congelamento, data di congelamento, nome commerciale e specie animale da cui provengono le carni. Le carni bovine devono altresì essere etichettate conformemente al Regolamento CE 1760/2000 e sue successive modificazioni. La conservazione delle carni rosse congelate è consentita per un periodo massimo di dodici mesi.
4. L'utilizzo di alimenti congelati nella preparazione dei pasti, dev'essere espressamente indicato nel menù.

Art. 21

(Disposizioni sulla conservazione degli alimenti attraverso l'impiego del sottovuoto)

1. La pratica del sottovuoto è ammessa in locali anche polivalenti, comunque specificatamente registrati ai sensi del Reg. CE 852/2004. La registrazione deve contenere esplicitamente la possibilità di svolgere tale attività, nonché l'elenco e la tipologia delle attrezzature a tale scopo utilizzate.

Art. 22

(Disposizioni per l'utilizzo di latte crudo per il consumo diretto)

1. Ai fini del presente regolamento, si definisce latte crudo il latte prodotto mediante secrezione della ghiandola mammaria di vacche, pecore, capre, non sottoposto ad un trattamento termico con temperatura superiore a 40°C, né ad altri trattamenti aventi un effetto equivalente.
2. L'utilizzo di latte crudo delle varie specie animali per il consumo diretto in un'azienda agrituristica, è assimilabile "all'attività di vendita occasionale di piccoli quantitativi di latte, al consumatore finale", prevista dalla deliberazione della Giunta regionale n. 3562 del 5 dicembre 2008, qualora l'attività di allevamento degli animali sia già registrata per produzione di latte, ai sensi della DGR stessa e successive modificazioni e risponda ai requisiti ivi contenuti.
3. Limitatamente ai requisiti di distribuzione e conservazione del latte crudo, il latte destinato alla somministrazione agli avventori dell'azienda, dev'essere conservato a temperatura di +2°C / +6°C fino ad un massimo di 12 ore dopo la mungitura.
4. La somministrazione del latte crudo è subordinata all'obbligo di bollitura preventiva.
5. Gli animali individuati quali produttori del latte da somministrare vanno testati almeno una volta all'anno, al fine di verificare che non siano portatori di E Coli O 157, ai sensi della DGR 133/2007.

Art. 23

(Tracciabilità)

1. Tutti i prodotti dell'azienda devono essere rintracciabili secondo una procedura descritta in autocontrollo, ai sensi dell'articolo 18 del Reg. CE 178/2002 Parlam. e Cons. 28.1.02 e successive modificazioni.
2. Gli operatori devono etichettare le carni bovine, in conformità al Regolamento CE 1760/2000 Cons. 17.7.00 e successive modificazioni.

Art. 24

(Analisi dei pericoli e punti critici di controllo)

1. Tenendo conto del tipo di attività che prevede una filiera dei prodotti molto corta e delle dimensioni ridotte dell'azienda agrituristica, i titolari devono predisporre, attuare e mantenere delle procedure semplificate di autocontrollo che rispettino i seguenti criteri generali:
 - a) individuazione delle fasi di attività;
 - b) definizione in ciascuna fase delle misure preventive di controllo, applicate e gestite secondo corretta prassi igienica o buone pratiche di lavorazione;
 - c) definizione della natura e della frequenza delle verifiche previste, sull'efficacia delle misure applicate e di quelle sull'efficienza delle apparecchiature e delle attrezzature;
 - d) definizione delle misure da applicare alle non conformità.
2. A titolo esemplificativo si riporta di seguito l'elenco di riferimento delle fasi di attività di autocontrollo che devono essere riportate nell'apposito piano, riferite alle aziende agrituristiche. In relazione alla complessità dell'attività svolta ed in relazione all'effettiva possibilità di rischi per gli alimenti ed all'individuazione dei punti critici, tali fasi potranno, su valutazione dei competenti servizi dell'ASL della Valle d'Aosta, essere integrati:
 - 2a. Modalità di fornitura
 - 1) documentazione (raccolta dei documenti commerciali di scorta, fatture, ecc.);

- 2) eventuali garanzie richieste con descrizione delle modalità di verifica e di riscontro.
- 2b. Accettazione dei prodotti
 - 1) verifica integrità delle confezioni;
 - 2) verifica regolarità etichettatura;
 - 3) verifica omogeneità lotto e corrispondenza con documento commerciale;
 - 4) verifica tempo massimo di conservazione.
- 2c. Gestione operativa
 - 1) verifica delle garanzie dei fornitori;
 - 2) eventuale verifica della temperatura di trasporto;
 - 3) gestione del tempo massimo di conservazione;
 - 4) gestione delle non conformità all'accettazione;
 - 5) gestione prodotti oltre il tempo massimo di conservazione;
 - 6) gestione idonea conservazione;
 - 7) verifica periodica integrità confezioni o anomalie contenuto (ove necessario);
 - 8) garanzia rintracciabilità dei lotti (fornitori)
- 2d. Igiene dei locali
 - 1) modalità di pulizia;
 - 2) lotta insetti – disinfezione;
 - 3) lotta roditori . derattizzazione.
- e) Formazione dei titolari delle aziende agrituristiche e degli addetti.
3. Documentazione minima richiesta per l'autocontrollo
 - 3a. In allegato al piano di autocontrollo redatto dai titolari delle aziende agrituristiche, deve essere conservata la seguente documentazione:
 - 1) D.I.A., di cui all'articolo 1 delle presenti disposizioni, riportante la planimetria dei locali e l'elenco delle attrezzature aggiornati;
 - 2) gli attestati di partecipazione ai corsi di formazione "addetti al settore alimentare" del titolare e degli addetti.
 - 3b. In relazione alla complessità dell'attività ed agli effettivi rischi di contaminazione dei prodotti alimentari, al piano di autocontrollo deve essere allegata anche la seguente documentazione:
 - 1) la documentazione commerciale di scorta e le fatture di acquisto dei prodotti alimentari;
 - 2) idonea documentazione attestante la gestione dei prodotti resi al fornitore;
 - 3) idonea documentazione attestante la gestione dei prodotti scaduti;
 - 4) l'elenco delle attività intraprese per la formazione del titolare dell'azienda agrituristica e degli addetti;
 - 5) idonea documentazione riportante le anomalie rilevate dagli impianti di refrigerazione e congelamento, con indicazione delle misure adottate sia sulle attrezzature che sui prodotti alimentari (a tale fine è opportuno che per ogni attrezzatura sia presente un termometro che riporti la temperatura minima e massima del freddo);
 - 6) idonea documentazione sull'avvenuta effettuazione di campagne di disinfezione e di derattizzazione.