

GIUNTA DELLA REGIONE EMILIA ROMAGNA

Questo giorno Lunedì 08 **del mese di** Febbraio
dell' anno 2010 **si è riunita nella residenza di** via Aldo Moro, 52 BOLOGNA
la Giunta regionale con l'intervento dei Signori:

1) Errani Vasco	Presidente
2) Muzzarelli Maria Giuseppina	Vicepresidente
3) Bissoni Giovanni	Assessore
4) Bruschini Marioluigi	Assessore
5) Campagnoli Armando	Assessore
6) Dapporto Anna Maria	Assessore
7) Muzzarelli Gian Carlo	Assessore
8) Pasi Guido	Assessore
9) Rabboni Tiberio	Assessore
10) Ronchi Alberto	Assessore
11) Zanichelli Lino	Assessore

Funge da Segretario l'Assessore Zanichelli Lino

Oggetto: L. R. N. 4 DEL 31 MARZO 2009 "DISCIPLINA DELL'AGRITURISMO E DELLA MULTIFUNZIONALITA' DELLE AZIENDE AGRICOLE" - DISPOSIZIONI ATTUATIVE DEL TITOLO II "FATTORIE DIDATTICHE".

Cod.documento GPG/2010/233

5. REQUISITI

In via preliminare, per poter esercitare l'attività di fattoria didattica è necessario che le produzioni della fattoria siano orientate al consumo alimentare e legate al territorio e alle produzioni locali.

Ciò risponde alle finalità – previste dall'art. 22 della legge regionale n. 4/2009 - di valorizzare, attraverso l'educazione e l'orientamento dei consumi alimentari, l'attività agricola destinata alle produzioni rivolte al consumo alimentare, abitualmente praticate sul territorio regionale.

Ad esempio, non può essere iscritto all'elenco provinciale l'imprenditore che produca esclusivamente prodotti non coerenti con le tradizioni e le vocazioni naturali e territoriali o che allevi esclusivamente animali "d'affezione" o coltivi esclusivamente produzioni vegetali destinate ad usi non alimentari.

5.1. Requisiti delle strutture

Nel rispetto delle disposizioni previste dalla normativa vigente in materia igienico-sanitaria, di ricettività ed ospitalità e di sicurezza, ai sensi dell'art. 28 della L. R. n. 4/2009, le fattorie utilizzano per le attività didattiche, locali e beni strumentali dell'azienda agricola, spazi agricoli aperti nonché ambienti appositamente allestiti. Non sono ammessi ampliamenti o nuove costruzioni finalizzate alla realizzazione di locali destinati esclusivamente alle attività della fattoria didattica.

Conformemente a quanto disposto dalla L. R. n. 20/2000, nel rispetto degli strumenti urbanistici comunali e compatibilmente con le caratteristiche tipologiche dell'immobile e con il contesto ambientale, possono essere ammessi ampliamenti esclusivamente per spazi tecnici impiantistici e per l'adeguamento dei servizi igienico sanitari al Decreto Ministeriale n. 236 del 14/06/89 "Prescrizioni tecniche necessarie a garantire l'accessibilità, l'adattabilità e la visitabilità degli edifici privati e di edilizia residenziale pubblica sovvenzionata e agevolata, ai fini del superamento e dell'eliminazione delle barriere architettoniche". Tali spazi e servizi devono essere funzionali alla fattoria didattica ed inseriti nella corte agricola.

Gli ambienti appositamente allestiti sono costituiti dai locali dell'azienda o dagli spazi agricoli aperti che, anche con l'uso di opere provvisorie, sono resi funzionali al tipo di percorso didattico prescelto attraverso la predisposizione di attrezzature (tavoli, lavagne, ecc.) e di quanto necessario per la messa a punto dell'ambiente didattico.

I requisiti dei locali destinati all'esercizio dell'attività di fattoria didattica tengono conto delle particolari caratteristiche del sistema insediativo rurale e di quelle architettoniche di cui alla legge regionale n. 20 del 2000, nonché di quelle relative alle dimensioni dell'attività produttiva agricola.

Per garantire la sicurezza delle persone ospitate in azienda, l'operatore di fattoria didattica individua gli ambienti aziendali e le attrezzature agricole che rappresentano un pericolo per

i fruitori delle attività, vietandone l'accesso al pubblico ed utilizzando adeguata segnalazione.

La conformità alle norme vigenti in materia di accessibilità e di superamento delle barriere architettoniche è assicurata con opere provvisionali.

Le fattorie didattiche devono garantire un'organizzazione ed una strutturazione aziendale adeguata in funzione del percorso didattico prescelto, del numero dei partecipanti e degli operatori presenti in azienda. Le fattorie didattiche devono inoltre assicurare, se richiesto dalla tipologia del percorso, la presenza di ambienti coperti attrezzati per lo svolgimento delle attività educative, da adibire anche ad eventuale sala ristoro.

Per tutte le tipologie di percorsi didattici l'operatore è tenuto a rispettare alcune indicazioni generali:

- al momento del "patto" di cui al punto 4.2 - si impegna alla massima vigilanza, chiedendo al contempo la massima collaborazione degli insegnanti o degli accompagnatori a tutela della sicurezza dei visitatori;
- nel caso in cui il percorso didattico preveda la presenza di animali, questo deve essere effettuato in sicurezza, sotto la sorveglianza degli adulti e nel rispetto delle norme di igiene veterinaria;
- all'interno dell'azienda agricola deve essere garantita l'accessibilità ad almeno un servizio igienico conforme al D. M. n. 236/89. Il servizio igienico ad utilizzo degli utenti durante l'attività didattica deve essere adeguatamente dotato di sapone e salviette monouso ed essere mantenuto in condizioni di assoluta pulizia ed igiene;
- prima dell'avvio dell'attività didattica, deve stipulare apposita polizza assicurativa per la responsabilità civile nei confronti dei visitatori, comprendente anche la copertura per i rischi da intossicazioni alimentari.

L'utilizzo delle strutture e dei locali dell'azienda agricola è consentito solo per le strutture conformi con gli strumenti urbanistici ed edilizi e provviste di certificato di agibilità.

Ai locali e agli spazi aperti ove si svolge attività didattica si applicano le norme ed i requisiti dei regolamenti locali, qualora questi contengano norme specifiche per l'attività di fattoria didattica.

In mancanza di specifiche indicazioni, i requisiti minimi di riferimento sono di seguito indicati:

- a) altezza media dei locali: quella minima prevista per i locali di abitazione;
- b) rapporto aero-illuminante: 1/16 (o comunque quelli minimi previsti per i locali di abitazione se inferiore).

Deve inoltre essere garantito il rispetto della normativa in materia di sicurezza degli impianti (Legge n. 46/90).

Qualora presso l'azienda agricola siano presenti specifici ambienti destinati all'attività didattica, è opportuno che nella Dichiarazione di inizio attività presentata in Comune ai sensi dell'art. 26 della L. R. n. 4/2009, venga specificata la capienza massima di visitatori.

In tale dichiarazione – nelle ipotesi di preparazione di assaggi, spuntini o merende legate allo svolgimento dell’offerta formativa - devono essere identificate, inoltre, le strutture e le attrezzature necessarie per garantire il rispetto delle norme igienico-sanitarie in funzione del prodotto offerto.

5.1.1. Percorsi didattici comprendenti una parte pratica di manipolazione di prodotti alimentari dell'azienda

Qualora il percorso didattico preveda una parte pratica di manipolazione degli alimenti (es.: dalla farina al pane o alla pasta fresca, dal campo alle conserve vegetali o alle confetture, l’ape e i suoi prodotti, dal latte al formaggio, ecc.), il locale o l’eventuale laboratorio deve possedere i seguenti requisiti igienico sanitari minimi:

- aerazione naturale con aperture dotate di protezioni anti-insetti;
- disponibilità di acqua potabile;
- pareti e pavimenti lavabili e disinfettabili;
- attrezzature lavabili e disinfettabili;
- idonee attrezzature - con sistema di erogazione dell’acqua non manuale - per il lavaggio delle materie prime, degli utensili e delle mani.

Il locale o l’eventuale laboratorio potrà essere utilizzato, in tempi differenziati e dopo le operazioni di sanificazione, per attività diverse. Durante il percorso didattico dovranno essere adeguatamente valorizzati gli aspetti legati alla qualità nutrizionale degli alimenti. Dovranno inoltre essere sufficientemente illustrate le corrette modalità di approccio alla manipolazione e lavorazione dei cibi, con particolare riguardo all’igiene personale e delle attrezzature (lavaggio delle mani e delle superfici a contatto con gli alimenti).

I bambini e le altre tipologie di utenti possono consumare sul posto le preparazioni alimentari ottenute nel rispetto di quanto sopra indicato. Può essere consentito l’eventuale asporto, limitatamente ai prodotti caratterizzati da basso rischio sanitario (es. pane, prodotti da forno), con assoluta esclusione delle materie prime e degli alimenti che necessitano di conservazione a temperature basse (es.: latte, formaggi freschi).

5.1.2. Percorsi didattici comprendenti assaggi, spuntini, merende consumate in fattoria durante la visita

Considerato che la merenda può rappresentare un momento di valorizzazione dei prodotti dell’azienda e dei prodotti tipici del territorio e, insieme, un utile approccio per fornire informazioni sulle norme di igiene degli alimenti e nutrizione contestualmente all’attenzione alla cura della persona, durante il percorso didattico potrà essere offerta una merenda a base di prodotti tipici locali o tradizionali, prodotti propri della produzione aziendale (es.: frutta e verdura), prodotti realizzati in azienda per l’occasione.

Le merende devono essere esclusivamente costituite da prodotti che, per le specifiche caratteristiche, possono configurarsi a basso rischio sanitario, quali ad esempio:

- piadina, pane, tigelle, pizza e simili;
- ciambelle, crostate con confetture e marmellate, biscotti secchi;
- affettati (provenienti da laboratori riconosciuti o registrati o dalla stessa azienda se in possesso di regolare registrazione o riconoscimento);
- formaggi solo stagionati (i freschi solo se provenienti da laboratori riconosciuti o registrati o dalla stessa azienda, se in possesso di regolare registrazione o riconoscimento);
- frutta e verdure fresche, sia cotte che crude;
- succhi e spremute di frutta, confetture, miele.

Il personale dell'azienda agricola, addetto alle preparazioni alimentari, deve essere in possesso di attestato di formazione in sostituzione del libretto sanitario, così come previsto dalla L. R. n. 11/2003 e dalla successiva deliberazione di Giunta n. 342/2004.

Come previsto dall'art. 28 della l. r. n. 4/2009, per la semplice preparazione di assaggi, spuntini o merende il personale dell'azienda agricola può utilizzare anche la cucina domestica presente nella parte abitativa del fondo. Tale ambiente deve rispettare i requisiti previsti per le abitazioni rurali.

5.1.3. Autocontrollo

Il Reg. (CE) n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari, all'art. 5, stabilisce che gli operatori del settore alimentare predispongano, attuino e mantengano una o più procedure permanenti, basate sui principi HACCP (identificazione dei pericoli, dei punti critici di controllo e dei relativi limiti critici, di sistemi di sorveglianza efficaci, di azioni correttive nonché opportune verifiche e registrazioni).

Sulla base delle indicazioni fornite dalle linee guida comunitarie e regionali (Deliberazione della Giunta regionale n. 1869/08) in materia di semplificazione, agli operatori di fattoria didattica che effettuino le limitate operazioni di preparazione di alimenti di cui al punto 5.1.2 è consentita l'applicazione di procedure semplificate in relazione al controllo dei possibili pericoli connessi alla ridotta attività di produzione alimentare esercitata.

Le misure igieniche di base (pre-requisiti) da considerare sono:

- requisiti infrastrutturali e attrezzature compresa la manutenzione;
- requisiti delle materie prime;
- corretta manipolazione dell'alimento;
- gestione dei rifiuti e corretta gestione degli scarti di lavorazione;
- procedure di controllo degli infestanti;

- procedure igieniche (pulizia e disinfezione);
- qualità dell'acqua (modalità di approvvigionamento idrico);
- mantenimento della catena del freddo;
- igiene del personale: igiene dell'abbigliamento, sistemi di lavaggio delle mani, norme comportamentali per il personale, salute del personale.

La rintracciabilità (art. 18 del Reg. CE n. 178/2002), il ritiro degli alimenti e l'obbligo di informazione delle autorità competenti (art. 19 del Reg. CE n. 178/2002) - pur non figurando tra i prerequisiti - devono essere, comunque, considerate prescrizioni di base.

Deve essere previsto ed attuato un sistema di registrazione delle non conformità rilevate e delle misure correttive adottate.

5.2. Requisiti soggettivi

Per poter esercitare l'attività di fattoria didattica il richiedente deve:

- essere un imprenditore agricolo ai sensi dell'art. 2135 del codice civile, essere iscritto alla Camera di Commercio (sezione speciale), ove sussista l'obbligo, ed essere iscritto alle corrispondenti gestioni previdenziali;
- essere in possesso del numero di partita IVA attribuito per attività agricola;
- essere iscritto all'anagrafe delle aziende agricole di cui al R.R. n. 17/2002;
- essere in possesso dell'attestato di frequenza al corso di formazione per operatore di fattoria didattica.

Tale attestato deve essere posseduto dall'operatore di fattoria, che può soddisfare il requisito formativo per una sola fattoria didattica;

- l'insussistenza in capo all'imprenditore agricolo di una delle ipotesi previste dall'art. 6 comma 1 della legge 20 febbraio 2006, n. 96 "Disciplina dell'agriturismo". In particolare, non possono esercitare l'attività di fattoria didattica o la funzione di operatore di fattoria, salvo che siano stati riabilitati, coloro i quali:
 1. hanno riportato nell'ultimo triennio, con sentenza passata in giudicato, condanna per uno dei delitti previsti dagli articoli 442, 444, 513, 515 e 517 del codice penale, o per uno dei delitti in materia di igiene e di sanità o di frode nella preparazione degli alimenti previsti da leggi speciali;
 2. coloro che sono sottoposti a misure di prevenzione ai sensi della legge 27 dicembre 1956, n. 1423 o sono stati dichiarati delinquenti abituali.