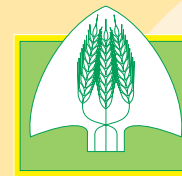




TERRANOstra
MACERATA

Associazione per l'Agriturismo, l'Ambiente,
il Territorio e i Prodotti tipici



COLDIRETTI
MACERATA

DAL PRODUTTORE AL CONSUMATORE

**La vendita diretta
in azienda agricola**

Opuscolo realizzato
nell'ambito del progetto di consulenza alla gestione
"Il riorientamento dell'impresa agricola tramite l'analisi economica"
- L.R.37/99 - P.O. 2005 - Linea d'Azione:
Consulenza e Assistenza Specializzata all'Impresa



COLDIRETTI
MACERATA



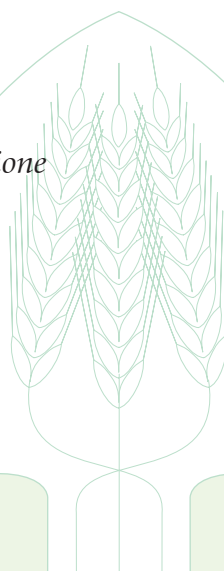
Si ringrazia per la collaborazione

Dott. Claudio Sgrò

Rag. Giorgio Reversi

Dott.ssa Ombretta Foglia
Biologa

Dott.ssa Laura Laviano
Medico veterinario



Sommario

PREMESSA	5
NORME AMMINISTRATIVE PER LA VENDITA DIRETTA IN AZIENDA	7
ASPETTI IGIENICO SANITARI	10
ASPETTI FISCALI	19
LE NORME PER LA SICUREZZA ALIMENTARE DAI CAMPI ALLA TAVOLA	25
LIBRETTO SANITARIO E FORMAZIONE NEL COMPARTO ALIMENTARE	34
LE TAPPE PER INIZIARE LA VENDITA DIRETTA DEI PROPRI PRODOTTI	36
BIBLIOGRAFIA	38



COLDIRETTI
MACERATA





COLDIRETTI
MACERATA



TERRANOOSTRA
MACERATA

PREMESSA

Fare impresa agricola in una fase di diffusa crisi dei consumi da parte delle famiglie e in mercato sempre più competitivo in campo agroalimentare non è cosa facile e spesso la politica di qualità di prodotto non sempre trova la giusta remunerazione e offre margini di concorrenzialità.

I ripetuti e autorevoli appelli alla valorizzazione del "Made in Italy" devono essere accompagnati da creatività e innovazione di prodotto e di processo, da gestire con rinnovata managerialità e ancor più con una adeguata tutela legislativa

Anche l'impegno di Coldiretti per la rigenerazione dell'agricoltura italiana va nel senso di promuovere nuove strategie d'impresa tra cui quella di un più stretto rapporto con i consumatori finali. Da qui scaturisce il crescente successo di tantissime aziende agricole maceratesi che hanno scelto di praticare la vendita diretta dei loro prodotti e che sono coinvolte, da alcuni anni, nei progetti di Campagna Amica e di Terranostra.

Una sfida che ha ottenuto, di recente, dal legislatore nuovi strumenti normativi in grado di favorire quella multifunzionalità dell'impresa agricola che ne può incrementare la competitività e assicurare la sopravvivenza, dato che i rischi di marginalizzazione economica dell'agricoltura sono alti in molte aree del Paese e della nostra stessa Regione Marche.

*Oltretutto, dalle ultime indagini sui consumi, è emerso che **un sempre maggior numero di famiglie preferisce acquistare i propri prodotti agricoli direttamente dal produttore**, per una maggiore garanzia di provenienza e sicurezza alimentare.*



COLDIRETTI
MACERATA



TERRANOSTRA
MACERATA

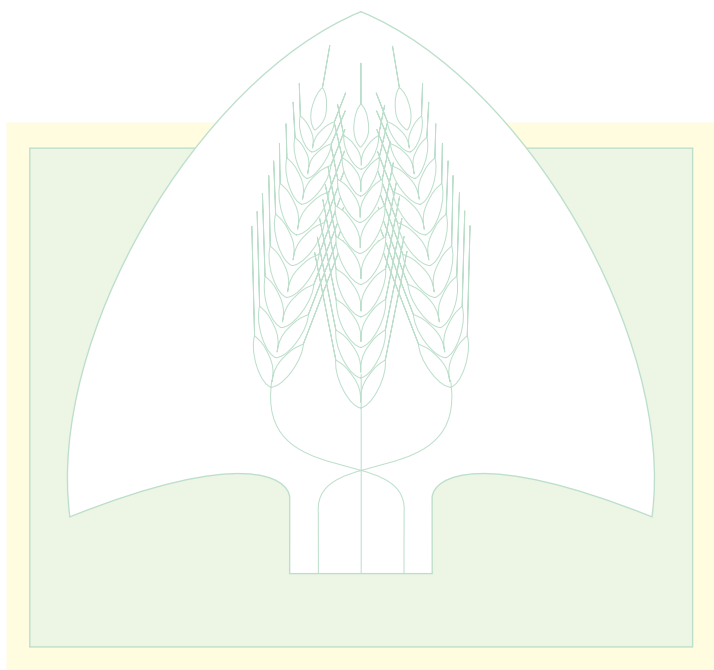


A tal fine Coldiretti Macerata ha invitato le Amministrazioni locali a recepire tali novità legislative riservando spazi pubblici nei mercati rionali alle imprese agricole che intendano effettuare la vendita diretta. Alcuni Comuni della Provincia, come ad esempio Macerata con il mercato del Sabato, si stanno dunque attivando in tal senso per contrastare il dilagante fenomeno della moltiplicazione dei prezzi dal campo alla tavola.

*Il Presidente
Luciano Fuselli*



**COLDIRETTI
MACERATA**



NORME AMMINISTRATIVE PER LA VENDITA DIRETTA IN AZIENDA

LE OPPORTUNITÀ DEL DLGS 228/2001 (LEGGE DI ORIENTAMENTO)

Gli imprenditori agricoli, singoli o associati, iscritti nel registro delle imprese di cui all'art. 8 della legge 29 dicembre 1993, n. 580, **possono vendere direttamente al dettaglio**, in tutto il territorio della Repubblica, **i prodotti provenienti in misura prevalente dalle rispettive aziende**, osservate le disposizioni vigenti in materia di igiene e sanità'.

La vendita diretta dei prodotti agricoli in forma itinerante è soggetta a preventiva comunicazione al Comune del luogo ove ha sede l'azienda di produzione e può essere effettuata decorsi trenta giorni dal ricevimento della comunicazione. Tale comunicazione, oltre alle indicazioni delle generalità del richiedente, dell'iscrizione nel registro delle imprese e degli estremi di ubicazione dell'azienda, deve contenere la specificazione dei prodotti di cui s'intende praticare la vendita e delle modalità con cui si intende effettuarla, ivi compreso il commercio elettronico.

Per la **vendita al dettaglio non in forma itinerante su aree pubbliche o in locali aperti al pubblico**, la comunicazione è indirizzata al sindaco del Comune in cui si intende esercitare la vendita.

Nel caso di **vendita al dettaglio su aree pubbliche mediante l'utilizzo di un posteggio**, la comunicazione deve contenere la richiesta di assegnazione del posteggio medesimo, ai sensi dell'art. 28 del decreto legislativo 31 marzo 1998, n. 114.

La presente disciplina si applica anche nel caso di **ven-**



COLDIRETTI
MACERATA



IMPRESA VERDE
CD MACERATA SERVIZI S.R.L.



TERRANOSTRA
MACERATA



di prodotti derivati, ottenuti a seguito di attività di manipolazione o trasformazione dei prodotti agricoli e zootecnici, finalizzate al completo sfruttamento del ciclo produttivo dell'impresa.

Non possono esercitare l'attività di vendita diretta gli imprenditori agricoli, singoli o soci di società di persone e le persone giuridiche i cui amministratori abbiano riportato, nell'espletamento delle funzioni connesse alla carica ricoperta, condanne con sentenza passata in giudicato, per delitti in materia di igiene e sanità o di frode nella preparazione degli alimenti nel quinquennio precedente all'inizio dell'esercizio dell'attività.

Alla vendita diretta come sopra disciplinata, continuano a non applicarsi le disposizioni di cui al decreto legislativo 31 marzo 1998, n. 114 (in conformità a quanto stabilito dall'articolo 4, comma 2, lettera d), del medesimo decreto).

Qualora l'ammontare dei ricavi derivanti dalla vendita dei prodotti non provenienti dalle rispettive aziende nell'anno solare precedente sia superiore a **80 milioni di vecchie lire** (41.316 euro) per gli imprenditori individuali ovvero a **2 miliardi di vecchie lire** (1.032.913 euro) per le società, si applicano le disposizioni del sopra citato decreto legislativo n. 114 del 1998.



COLDIRETTI
MACERATA



IMPRESA VERDE
CD MACERATA SERVIZI A.R.L.



TERRANOSTRA
MACERATA



COSA CAMBIA RISPETTO ALLA VECCHIA L.59/63

Vengono precisate **varie modalità in cui la cessione di prodotto può avvenire** (in forma ambulante, in aree pubbliche, ecc.ecc.).

La nuova disciplina **estende la possibilità di vendita** ai prodotti vegetali o zootecnici manipolati o trasformati, correlati ad un più completo ciclo produttivo dell'impresa.

Viene estesa **la vendita diretta anche a prodotti non di propria produzione**.

Inoltre **continua a non applicarsi la disciplina del commercio** purchè l'ammontare dei ricavi derivanti dall'attività di vendita diretta, conseguito nell'anno solare precedente, sia inferiore, come già citato, **a 80 milioni di vecchie lire** (41.316 euro) per imprese individuali e **2 miliardi di vecchie lire** (1.032.913 euro) per le società.

Anche il commercio elettronico, assai confacente per alcune tipologie di prodotto, viene assimilato a tale tipo di cessioni dipanando non pochi dubbi interpretativi in materia.

Interessante, infine, dal punto di vista etico, **l'esclusione dall'attività di vendita delle persone condannate per reati d'igiene e sanità**.



COLDIRETTI
MACERATA



IMPRESA VERDE
CD MACERATA SERVIZI A.R.L.



TERRANOSTRA
MACERATA



ASPETTI IGIENICO-SANITARI

SINTESI NORMATIVE DI RIFERIMENTO

Regolamenti della Comunità Europea

Regolamento (CE) n.178/2002-Regolamento (CE) n.852/2004.

Norme legislative naz.li :

Legge 283/62, DPR. 327/80, DPR. 54/97, DPR. 236/88, Legge 13/89, DM 236/89, DPR 503/96, DLgs 155/97, Legge n. 526/99, R.D. 3298/28, Circolare Ministero della Sanità n. 15 del 25.06.1990.

Norme legislative Regione Marche:

Deliberazione della Giunta Regionale n° 1390 del 04/07/2000 - individuazione delle industrie alimentari



COLDIRETTI
MACERATA



che possono adottare misure dirette a semplificare le procedure secondo i principi dell'HACCP.

Norme regolamentari Regione Marche:

Regolamento Edilizio-Tipo della Regione Marche, Regolamenti Edilizi comunali, Regolamenti di Igiene comunale.

Sintesi dei requisiti necessari per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria (art. 2-legge 283/62) relativa ai più comuni settori di attività agroalimentare "dal produttore al consumatore".

- Esercizi agrituristici di somministrazione di cibi e bevande
- Centri di ristoro rurale
- Macellerie e salumifici
- Locali per limitata mattazione di animali
- Cantine
- Laboratori per produzione di conserve vegetali
- Laboratori per produzione di miele
- Caseifici
- Frantoi per olio d'oliva

Pre-requisito:

- Certificato di agibilità con destinazione d'uso.

Requisiti di cucine e laboratori di preparazione :

- **Altezza minima e/o media di mt 3.00 e superficie adeguata** al numero dei pasti comunque non inferiore a 12 metri quadrati:
- **Superficie finestrata pari ad 1/8 della superficie pavimentata** (per i locali già esistenti, in possesso di



COLDIRETTI
MACERATA





COLDIRETTI
MACERATA



IMPRESA VERDE
CD MACERATA SERVIZI A.R.L.



TERRANOSTRA
MACERATA

certificato di agibilità con destinazione d'uso ma privi dei presenti requisiti devono essere comunque assicurati adeguata illuminazione naturale o artificiale nonché corretta areazione meccanica o naturale).

- **Ampiezza sufficiente** onde evitare l'ingombro delle attrezzature e l'affollamento del personale (valore indicativo 0,3 - 0,5 mq per posto a sedere)
- **Idonei valori microclimatici** atti a prevenire condensazioni di vapori, lo sviluppo di muffe e la contaminazione di sostanze alimentari (impianti di areazione che garantiscono 5 ricambi/ora).
- **Pareti e pavimenti lavabili e disinfettabili;** consigliabile piastrelle fino a due metri di altezza dal suolo con angoli arrotondati tra pareti e pareti e tra pareti e pavimenti, o altro materiale atossico ed idoneo ad essere utilizzato nell'industria alimentare. Inoltre, inclinazione dei pavimenti verso eventuali tombini sifonati e dotati di griglie.
- **Dispositivi idonei ad evitare la presenza di roditori** ed altri animali od insetti, meglio descritti nel piano di autocontrollo.

Si evidenzia a tal proposito che

il regolamento di attuazione della L.R.3/2002 sull'attività agrituristica cita che possono essere concesse deroghe relativamente all'altezza dei locali e ai rapporti tra superficie finestrata e superficie del pavimento, finalizzate a mantenere caratteristiche di tipicità degli edifici rurali.

Inoltre

per particolari esigenze di taluni prodotti quali formaggi e salumi, nonché vini, aceti e liquori, l'autorità competente potrà prescrivere requisiti diversi, limitatamente ai locali di conservazione, di stagionatura e di invecchiamento. Per i depositi di cereali e di prodotti orto-

frutticoli non trasformati potrà derogarsi a quanto prescritto, come stabilito dall'art. 28 D.P.R. 327/80.

Cucine e laboratori dovranno essere a loro volta provvisti di:

- **Impianti, attrezzature ed utensili** riconosciuti idonei sotto il profilo igienico sanitario, costruiti in modo tale da consentire facile e completa pulizia e conformi alle direttive comunitarie per la prevenzione degli infortuni sul lavoro.
- **Depositi o magazzini** (di altezza minima o media mt 2,40) con attrezzature di refrigerazione idonee alla sosta di materie prime o dei prodotti finiti, qualora la natura ed il tipo degli stessi lo renda necessario.
- **Acqua potabile sufficiente** erogata dal civico acquedotto o da pozzi privati, in quest'ultimo caso il proprietario deve dimostrarne la sua conformità al D.P.R. 236/88 tramite certificato di analisi rilasciato da laboratorio ufficiale e provvedere, quindi, nell'ambito del piano di autocontrollo, a periodici controlli della stessa con frequenza variabile a secondo del suo utilizzo mediante incorporazione o meno nell'alimento.
- **Servizi igienici per il personale addetto** alla lavorazione non comunicanti direttamente con i locali adibiti a lavorazione, deposito e vendita di sostanze alimentari. I locali bagno ed antibagno, quest'ultimo dotato di porta con apertura verso l'esterno a chiusura automatica, devono avere rivestimento fino a due metri di altezza e pavimenti lavabili e disinfettabili. I servizi devono essere in numero adeguato al personale addetto, con wc, lavabo con erogatore d'acqua che non possono essere azionati a mano (piuttosto a pedale o con altri accorgimenti tecnici), con distributori di sapone liquido ed asciugamani elettrici o monouso. I servizi devono avere areazione naturale o, dove ciò non sia tecnicamente possibile, essere



COLDIRETTI
MACERATA



IMPRESA VERDE
CD MACERATA SERVIZI S.R.L.



TERRANOSTRA
MACERATA



COLDIRETTI
MACERATA



dotati di areazione forzata in grado di garantire 5 ricambi / ora. Dove la lavorazione lo richiede devono essere messe a disposizione un numero di docce sufficienti. Gli spogliatoi devono essere forniti di armadietti individuali lavabili e disinfettabili, a doppio scomparto per il deposito, rispettivamente degli indumenti personali e quelli usati per il lavoro.

- **Dispositivi per lo smaltimento di rifiuti**, rispondenti alle esigenze sia per le acque luride che per quelli solidi.
- **Contenitori per l'immondizia**, posti a congrua distanza dalle lavorazioni con dispositivi di apertura a pedale.
- **Cappa di aspirazione sopra ogni piano di cottura** per l'allontanamento di fumi e vapori che si continua con canna fumaria posta al di sopra del tetto in conformità all'art. 98 del R.E.T..
- **Lavelli, almeno due o uno a due vasche**, possibilmente in acciaio inox, dotati di acqua corrente, calda e fredda, con scarico sifonato in fognatura ed idonei sistemi di smaltimento delle acque reflue, muniti di asciugamani a perdere.
- **Il locale, i piani di appoggio e le attrezzature devono essere organizzati in modo da ottenere spazi distinti riservati a:**
 - preparazione preliminare di carni
 - preparazione preliminare di verdure
 - preparazione di piatti freddi o pronti (affettatura, guarnizioni, ecc..)
 - cottura
 - lavaggio stoviglie ed utensili
 - distribuzione piatti pronti
 - ritorno stoviglie sporche
- **Qualora nei laboratori suddetti venga prevista la conservazione in atmosfera controllata** del prodot-

to, la ditta dovrà individuare il luogo di conservazione dei contenitori del gas.

Requisiti di dispense e depositi di materie prime

- **Requisiti strutturali** atti a garantire idonee condizioni microclimatiche, con areazione naturale o artificiale, adeguato isolamento o coibentazione per i locali interrati totalmente o parzialmente per la conservazione dei prodotti stoccati.
- **Attrezzature idonee all'uso specifico:**
 - scaffali, armadi (e altri) con pareti lisce in materiale lavabile;
 - frigoriferi di adeguata potenza e capienza divisi in scomparti, con termometro, termoregistratori utilizzabili in modo tale da evitare promiscuità tra i diversi tipi di alimenti;
 - congelatori per la conservazione di alimenti surgelati alla temperatura di -18°C , muniti di termometro e preferibilmente di registratore di temperature.



Requisiti delle sale di somministrazione

- **Altezza minima e/o media di mt 3.00**, con superficie finestrata pari ad 1/8 di quella pavimentata. Per i locali già esistenti rimane valido quanto riportato in precedenza per cucine e laboratori.
- **Pareti e pavimenti lavabili e disinfettabili** (per le pareti è sufficiente utilizzare tinte lavabili).
- **Servizi igienici** costituiti da gabinetti dotati di vaso a caduta d'acqua; lavabi, posti nell'antibagno, con acqua fredda e calda erogata attraverso rubinetterie a comando non manuale, distributori di sapone liquido, asciugamani monouso; areazione naturale



COLDIRETTI
MACERATA



IMPRESA VERDE
CD MACERATA SERVIZI S.R.L.



TERRANOSTRA
MACERATA



od artificiale a mezzo di elettroventola in grado di assicurare almeno 5 ricambi / ora. I servizi non devono essere comunicanti direttamente con cucina o sala somministrazione, devono avere pareti piastrellate fino a mt. 2,00 di altezza da terra e pavimento lavabile e disinfettabile. Deve esserci disponibilità di almeno 2 servizi igienici (distinti per sesso). Per capacità ricettive superiori a 100 posti dovrà essere previsto un servizio igienico aggiuntivo per ogni 100 unità o frazione.

Requisiti dei locali di vendita

- **Altezza minima o media mt. 3.00** con pareti e pavimenti facilmente lavabili e disinfettabili (per i locali già esistenti rimane valido quanto riportato in precedenza).
- **Superficie finestrata** pari ad 1/8 di quella pavimentata.



COLDIRETTI
MACERATA



- **Essere dotati di attrezzature idonee** per la conservazione dei prodotti finiti o per la loro esposizione, in grado di garantire le temperature previste dalle norme vigenti; per gli esercizi che intendono procedere alla preparazione di prodotti alimentari a base di carne pronti a cuocere o cotti si devono garantire i seguenti spazi e attrezzature:

- 1) **Disponibilità di locale apposito per eventuale disosso, spezzatura e tritatura delle carni** con pareti lisce impermeabili, lavabili e disinfettabili, idoneamente pavimentato, sufficientemente areato ed illuminato.
- 2) **Lavello per la pulizia delle utensilerie e dei contenitori** alimentato con acqua calda e fredda.
- 3) **Appositi e distinti contenitori muniti di coperchio** per la conservazione di prodotti vegetali.
- 4) **Appositi contenitori forniti di etichetta** per sostanze aromatiche, spezie ed ingredienti vari.
- 5) **Appositi contenitori per formaggio muniti di coperchio** per la loro conservazione in frigorifero.
- 6) **Un banco in acciaio inox oppure in marmo** per la preparazione e la manipolazione dei piatti pronti a cuocere.
- 7) **Vassoi idonei per l'esposizione**, con i piatti pronti che dovranno essere esposti per la vendita in banchi / vetrina dotati di apposita apparecchiatura frigorifera e comunque separati dalle carni avi - cunicole e di selvaggina allevata.



COLDIRETTI
MACERATA



IMPRESA VERDE
CD MACERATA SERVIZI S.R.L.



TERRANOSTRA
MACERATA



8) **Appositi cartellini** indicanti il tipo di preparazione alimentare e gli ingredienti impiegati applicati o posti accanto ai vassoi che li contengono.

9) **Banco o vetrina per la conservazione del prodotto cotto**, in attesa della vendita, a temperatura compresa tra $+60^{\circ}\text{C}$ e $+65^{\circ}\text{C}$.

10) **Banco o vetrina frigorifero per la conservazione dei prodotti da consumarsi freddi**, in attesa di vendita, a temperatura di refrigerazione.

Requisiti specifici dei piccoli mattatoi in deroga.

- **Limite di mattazione** fino a 2 capi di suini, 2 capi ovi-caprini e 2 capi di selvaggina di taglia grossa o 8 capi di agnelli, capretti o suinetti di peso inferiore a 15 kg; è possibile macellare anche avicunicoli purchè ciò avvenga in giorni diversi:
- **Locale con dimensioni minime di 3 metri di altezza e 6 metri di lunghezza** o anche minori se l'attività settimanale è limitata a 2 capi adulti o 4 di peso inferiore a 15 kg.
- **Attrezzature ed utensili idonei** e utilizzati solo per questo scopo.
- **Separazione tra il sito dove avvengono lo stordimento, dissanguamento e scuoiatura e la postazione dove si eseguono successive operazioni.** In tali locali è consentita la suddivisione delle carcasse in mezze e di queste in tre pezzi al massimo.
- **Rimozione, stoccaggio e smaltimento degli scarti animali a rischio**, anche con facoltà di loro deposito temporaneo in frigorifero congelatore.



COLDIRETTI
MACERATA



IMPRESA VERDE
CD MACERATA SERVIZI A.R.L.



TERRANOSTRA
MACERATA

- **Cella frigorifera** che assicuri l'assenza di contatto tra carni fresche di specie diverse.
- **Idoneo sistema di smaltimento** delle acque di lavaggio.

ASPETTI FISCALI

Il decreto legislativo n. 228/2001 ha sostituito l'articolo 2135 del codice civile fornendo una nuova definizione dell'imprenditore agricolo e delle attività agricole.

Attività agricole principali

Tali attività sono rappresentate, sostanzialmente come in passato, dalla coltivazione del fondo, dalla silvicoltura e dall'allevamento degli animali.

La determinazione del reddito è effettuata su base catastale (reddito agrario). Il reddito di allevamento eccedente il limite della potenzialità dei terreni è determinato in maniera forfetaria, in base ai parametri fissati con decreto ministeriale (art. 56, comma 5 del TUIR).

Attività agricole connesse

Sono quelle esercitate dal medesimo imprenditore agricolo, dirette alla manipolazione, conservazione, trasformazione, commercializzazione e valorizzazione di prodotti ottenuti prevalentemente dalle attività principali, nonché alla fornitura di servizi mediante l'utilizzazione prevalente di attrezzature o risorse dell'azienda normalmente impiegate nell'attività agricola esercitata.



COLDIRETTI
MACERATA



IMPRESA VERDE
CD MACERATA SERVIZI S.R.L.



TERRANOSTRA
MACERATA



COLDIRETTI
MACERATA



TERRANOOSTRA
MACERATA

Secondo i chiarimenti forniti dall'Agenzia delle entrate, con la circolare n.44/2004, le attività connesse a loro volta vanno suddivise in :

a) attività di conservazione, commercializzazione e valorizzazione.

Tali attività, qualora abbiano ad oggetto prodotti agricoli acquistati da terzi, sotto il profilo fiscale, non possono dar luogo ad attività connesse; si applicano quindi i principi generali ai fini Iva e delle imposte dirette (reddito di impresa).

Qualora tali attività, invece, abbiano ad oggetto prodotti propri, le stesse rientrano nell'ambito di applicazione dell'art. 32 del TUIR (reddito agrario).

b) attività di manipolazione e trasformazione.

Qualora dall'attività di manipolazione o trasformazione si ottengono prodotti elencati nel decreto ministeriale 19 marzo 2004 (vedi Tab.1), l'attività stessa va considerata agricola (reddito agrario). Qualora invece dalla manipolazione e trasformazione dovessero derivare prodotti non elencati nel citato decreto, l'attività non rientra nel reddito agrario ma in quello di impresa e, il reddito può essere determinato in modo forfetario nella misura del 15% dei corrispettivi registrati ai fini IVA (art. 56-bis, comma 2 del Tuir).

Per essere connessa, inoltre, deve trattarsi di attività di manipolazione e trasformazione **usualmente esercitata in agricoltura**. Secondo l'Agenzia delle entrate non possono considerarsi usuali quelle attività che intervengono in una fase successiva a quella che ha originato i beni elencati nel decreto 19 marzo 2004. Così ad esempio è esclusa la trasformazione dello yogurt in gelato e del legno in mobili; per tali attività quindi valgono le

TAB. 1- PRODOTTI AGRICOLI

Produzione di carni e prodotti della loro macellazione (bovini, volatili, conigli, ecc.)
Lavorazione e conservazione delle patate, escluso purè, patate disidratate, snack, patatine fritte, e sbucciatura industriale
Produzione di succhi di frutta e di ortaggi
Lavorazione e conservazione di frutta e ortaggi
Produzione di olio d'oliva e semi oleosi
Trattamento igienico del latte e produzione dei derivati del latte
Lavorazione delle granaglie
Produzione di vini (da tavola e speciali)
Produzione di aceto
Produzione di sidro ed altre bevande fermentate
Manipolazione di cereali, ortaggi di pieno campo, colture viticole
Produzione di olio di semi di granoturco (olio di mais)

regole ordinarie sia per le imposte dirette che per l'Iva. Le attività di manipolazione e trasformazione possono riguardare anche prodotti acquistati da terzi, a condizione che gli stessi non siano prevalenti rispetto ai prodotti propri.



COLDIRETTI
MACERATA



TERRANOSTRA
MACERATA



COLDIRETTI
MACERATA



L'acquisto di prodotti da terzi può avvenire per:

- a) **migliorare la qualità del prodotto proprio** (es. acquisto vino da taglio);
- b) **ottenere un mero aumento quantitativo delle produzioni ed un più efficiente sfruttamento delle strutture produttive** (es. acquisto di latte per produrre formaggio della stessa qualità di quello prodotto con latte proprio);
- c) **un miglioramento della gamma dei beni dell'impresa agricola , sempreché i prodotti acquistati appartengano allo stesso comparto in cui opera l'impresa** (es. acquisto di uve bianche per produrre vino bianco da parte di un produttore di vino rosso).

In tutti i suindicati casi, qualora dalla trasformazione o manipolazione, come anzidetto, si ottengono prodotti elencati nel citato decreto del 19 marzo 2004, il relativo reddito è qualificato agricolo ai sensi dell'art. 32 del Tuir.

Qualora, invece, dalle operazioni di cui sopra si ottengono prodotti non elencati nel citato decreto, il relativo reddito è qualificato d'impresa con possibilità di applicare il regime forfetario. Qualora, ancora, i beni ottenuti dalla trasformazione o manipolazione non rientrano nella tipologia di appartenenza dei beni ottenuti dalla trasformazione dei prodotti propri, i redditi relativi non rientrano nel campo di applicazione del regime forfetario di cui all'articolo 56-bis, pertanto, per la determinazione del reddito e dell' Iva, valgono i principi generali.

Esempio: produzione di conserve con pomodori acquistati da terzi da parte di un imprenditore che produce soltanto formaggio.

Calcolo della prevalenza.

Per verificare le condizioni della prevalenza va effettuato il confronto quantitativo fra i prodotti agricoli

propri ed i prodotti acquistati da terzi.

Nell'ipotesi in cui i prodotti acquistati appartengano ad una specie diversa di quella dei prodotti propri (es. mele con pere), la condizione della prevalenza va verificata confrontando il valore normale dei prodotti agricoli ottenuti dall'attività agricola principale e il costo dei prodotti acquistati da terzi.

Qualora, poi, non fosse rispettata la condizione della prevalenza, occorre distinguere il caso in cui l'attività connessa abbia ad oggetto beni che rientrano tra quelli elencati nel decreto Ministeriale, dal caso in cui riguardi beni diversi.

Nella prima ipotesi opera la cosiddetta **"franchigia"**, quindi, i redditi rivenienti dall'attività di trasformazione dei prodotti acquistati da terzi, nei limiti del doppio di quelli propri, vanno qualificati come redditi agrari ai sensi dell'art. 32 del TUIR.; i redditi ottenuti dalla trasformazione delle quantità eccedenti saranno invece da determinarsi analiticamente ai sensi dell'art. 56 del TUIR (reddito di impresa).

Nella seconda ipotesi, non essendo soddisfatto il requisito della prevalenza, l'intero reddito prodotto costituisce reddito d'impresa da determinarsi analiticamente in base all'art. 56 del TUIR.

Applicazione dell'Iva

Le precisazioni suesposte hanno effetto anche ai fini dell'imposizione Iva.

Pertanto, nell'applicazione del regime speciale per l'agricoltura previsto dall'art. 34 del D.P.R. 633/72, i produttori agricoli possono effettuare la detrazione forfetaria in base alle percentuali di compensazione, vale a dire sia sulla cessione di prodotti propri sia sulle cessioni di prodotti acquistati da terzi trasformati o manipolati, semprechè sussista la condizione della prevalenza ed il prodotto ottenuto sia ricompreso nella prima



COLDIRETTI
MACERATA



IMPRESA VERDE
CD MACERATA SERVIZI S.R.L.



TERRANOSTRA
MACERATA



COLDIRETTI
MACERATA



parte della **“Tabella A”** allegata al D.P.R. 633/72.

Si ritiene, altresì, che anche per l'imposizione Iva possa applicarsi la regola della cosiddetta “franchigia”.

Attività di fornitura di servizi.

L'art. 2135 del codice civile considera attività connessa quella relativa alla fornitura di servizi mediante *“l'utilizzazione prevalente di attrezzature o risorse dell'azienda normalmente impiegate nell'attività agricola esercitata”*.

Per poter considerare l'attività di fornitura di servizi connessa a quella agricola, è necessario che vengano prevalentemente utilizzate attrezzature normalmente impiegate nell'attività agricola principale rispetto ad attrezzature che sono impiegate esclusivamente nell'attività di servizi per conto terzi.

A parere dell'Agenzia delle entrate il confronto va effettuato sulla base del fatturato realizzato con l'impiego di ciascuna specifica attrezzatura. Il requisito della prevalenza è rispettato quando il fatturato derivante dall'impiego delle attrezzature normalmente impiegate nell'attività agricola principale è superiore al fatturato ottenuto attraverso l'utilizzo delle altre attrezzature.

Alle attività di servizi connesse, oltre al regime forfetario ai fini del reddito, si applica anche il regime forfetario di determinazione dell'Iva nella misura del 50%.

Regimi fiscali

Possono applicare i regimi forfetari soltanto le imprese individuali e le società semplici, con esclusione, quindi, degli altri tipi di società.

Ai fini IRAP le imprese che applicano il regime forfetario devono determinare la base imponibile secondo le regole previste per tale regime: reddito calcolato forfetariamente aumentato delle retribuzioni per il personale dipendente, dei compensi ai collaboratori, dei com-

pensi per prestazione di lavoro occasionale e degli interessi passivi.

LE NORME PER LA SICUREZZA ALIMENTARE DAI CAMPI ALLA TAVOLA

Quadro di riferimento e motivazioni

Anche a seguito di passati e recenti scandali (vino al metanolo, mucca pazza, inchiostro tossico sui tetrapack, grano contaminato da ocratossina, etichette contraffatte, macellazioni clandestine, ecc.ecc.), la politica europea in materia di alimenti è sempre più orientata verso standard elevati di sicurezza onde tutelare e promuovere la salute dei consumatori. A tal riguardo l'Unione europea ha avviato negli ultimi anni un vasto processo di riforma e di ammodernamento della legislazione per renderla più adeguata al perseguimento di questo obiettivo. Da evidenziare che il settore agro-alimentare è uno dei principali settori produttivi europei; siamo infatti i primi produttori mondiali di alimenti ed anche il più importante mercato. Il consumo di alimenti rappresenta sempre più un fatto centrale nella nostra società e c'è un atteggiamento sempre più attento ed esigente da parte dei consumatori che chiedono più garanzie e la disponibilità di prodotti sicuri e genuini. Rispondere a questa domanda dei consumatori non è un compito facile. Questo significa che ogni singolo anello della complessa catena alimentare deve essere ben saldo e forte se si vuole che la salute dei consumatori sia adeguatamente protetta. Molto spesso anche la malavita entra senza scrupoli nel business agroalimentare e sono innumerevoli gli agenti chimici o biologici in



COLDIRETTI
MACERATA



IMPRESA VERDE
CD MACERATA SERVIZI S.R.L.



TERRANOSTRA
MACERATA



grado, ancor più, di minacciare la sicurezza degli alimenti ed estremamente complessi sono i meccanismi attraverso i quali essi possono agire. Il rischio di contaminazione incombe dunque a tutti i livelli della catena di produzione, distribuzione e vendita degli alimenti. E' quindi necessario che ci sia l'impegno e l'assunzione di responsabilità di tutti i soggetti interessati (agricoltori, allevatori, operatori dell'industria alimentare e della distribuzione) affinché questo rischio sia mantenuto sotto controllo e ridotto al minimo. Data la complessità della filiera alimentare, una politica efficace di sicurezza non può prescindere dall'attuazione di sistemi di valutazione e monitoraggio dei rischi e di controllo che devono necessariamente cominciare dalla produzione primaria, in altre parole dai campi e dagli allevamenti, dall'origine delle materie prime.

A quest'obiettivo ha lavorato intensamente la Commissione Europea ma nonostante l'adozione, nel tempo, di numerose direttive, l'aspetto della globalità della catena alimentare è stato per molto tempo trascurato. Con l'emanazione del **Regolamento (CE) 178/2002**, meglio conosciuto per le **disposizioni sulla rintracciabilità degli alimenti ad uso umano e mangimi** che fissa i principi generali e i requisiti della legislazione alimentare è stato compiuto un passo decisivo in questa direzione. Tale regolamento, che avrebbe costituito la base della successiva normativa alimentare europea tra cui il **Regolamento (CE) 852/2004**, si applica, infatti, per la prima volta, a tutti gli stadi della produzione, trasformazione e distribuzione di alimenti e mangimi e prevede una serie di obblighi estesi a tutti gli operatori interessati.



COLDIRETTI
MACERATA



TERRANOOSTRA
MACERATA



Regolamento (CE) n. 178/2002 (sulla rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi)

- Istituisce l'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare:

Con sede in Italia, a Parma

- Individua la responsabilità primaria di chi produce alimenti per consumo umano e mangimi:

A garanzia che siano commercializzati solo prodotti sani e sicuri, non pericolosi per la salute umana.

- Obbliga la rintracciabilità di prodotto nell'ambito in tutti i passaggi della filiera:

A tal fine devono essere messe in atto procedure adeguate per individuare l'origine degli alimenti e di ogni prodotto o sostanza utilizzata nei processi produttivi per agevolare l'individuazione delle cause di un problema e per ritirare, ove necessario, i prodotti dal mercato qualora sussistano pericoli per la salute pubblica.

- Antepone ai controlli a posteriori l'autocontrollo preventivo da parte dei produttori:

Il fondamento su cui si deve basare la rinnovata politica di sicurezza alimentare.



COLDIRETTI
MACERATA





La gestione della rintracciabilità.

Pertanto, anche le aziende agricole che gestiscono prodotti alimentari ad uso umano o mangimi per il bestiame, in base alle specifiche situazioni, devono adottare, da qui in avanti, **un sistema di registrazione e documentazione delle proprie attività** per le quali è prevedibile o possibile che si venga chiamati a rispondere al fine di garantire la migliore sicurezza di un alimento o mangime. Dunque se ritengono o hanno motivo di ritenere che un alimento per uso umano o un mangime non sia conforme ai requisiti di sicurezza e l'alimento è stato commercializzato, hanno l'obbligo di avviare immediatamente procedure per il richiamo e il ritiro del prodotto.

In particolare

- Si identificano e informano tutti i fornitori in maniera tempestiva.
- Se il prodotto è già in distribuzione, si informano i consumatori, in maniera efficace e accurata (campagne di informazione con mass-media, campagne stampa, diffusione radio-televisiva, giornali a tiratura nazionale e/o locale, informative distribuite nei circuiti di commercializzazione) del motivo del ritiro e, se necessario, si richiamano i prodotti già forniti ai consumatori quando altre misure siano insufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute.
- Si informa l'autorità competente e si collabora con essa riguardo i provvedimenti da adottare.
- Si mettono a disposizione dell'autorità tutte le informazioni utili
- Si ritira dal mercato il prodotto non conforme.
- Si gestisce il prodotto secondo quanto stabilito dalla vigente normativa.
- Si compila l'apposita scheda notifica/gestione pro-



COLDIRETTI
MACERATA



TERRANOOSTRA
MACERATA

dotta non conforme (articolo 19, comma 1 regolamento CE 178/2002).

A tal fine, la ditta attua procedure specifiche per **la rintracciabilità a monte e a valle**.

Rintracciabilità a Monte

La ditta dispone di un **elenco aggiornato dei propri fornitori** per la loro individuazione nonché anche della materia prima fornita.

Pertanto le informazioni-tipo per la gestione della rintracciabilità a monte sono:

- nominativo del fornitore
- ragione sociale
- sede sociale
- numero di telefono
- numero di fax
- stabilimento di provenienza
- referente dell'azienda
- natura dei beni ricevuti

Rintracciabilità a Valle

La ditta dispone di un **elenco dei suoi clienti** per l'individuazione delle forniture dei propri prodotti.

Pertanto le informazioni-tipo per la gestione della rintracciabilità a valle sono:

- nominativo del cliente
- ragione sociale
- sede sociale
- indirizzo
- numero di telefono
- numero di fax
- elenco dei prodotti forniti
- mezzo di distribuzione
- referente dell'azienda



COLDIRETTI
MACERATA



IMPRESA VERDE
CD MACERATA SERVIZI S.R.L.



TERRANOSTRA
MACERATA



Regolamento (CE) n. 852/2004 (sull'igiene dei prodotti alimentari)

Fa parte del cosiddetto "nuovo pacchetto igiene" composto da 4 regolamenti:

La loro elaborazione è iniziata nel 2000 e si ispira profondamente ai principi descritti nel *Libro Bianco* e nel *Regolamento 178/2002*.

Introduce garanzie di sicurezza lungo tutta la catena alimentare a partire dalla produzione primaria:

Dunque anche la produzione primaria, settore fin d'ora escluso dalla normativa vigente (Direttiva 93/43/CEE), deve adempiere, **dal 1 gennaio 2006**, a nuove procedure di **autocontrollo igienico-sanitario** sia con il supporto della già collaudata applicazione dei principi dell'Haccp che con l'adozione di manuali di buona prassi.

Limita a pochi casi le deroghe:

Il regolamento non si applica infatti alla produzione



COLDIRETTI
MACERATA



primaria per uso domestico privato e alla fornitura di piccoli quantitativi dal produttore al consumatore finale (su questo aspetto sono ancora in corso chiarimenti).

Introduce requisiti minimi d'igiene anche per la produzione primaria:

Oltre ai requisiti imposti da altre normative comunitarie specifiche, le aziende operanti a livello della produzione primaria dovranno garantire dei requisiti minimi d'igiene onde assicurare che i prodotti siano protetti da eventuali contaminazioni originanti dall'aria, dal suolo, dall'acqua, dai mangimi, dai fertilizzanti, dai farmaci veterinari e dai pesticidi, da rifiuti, ecc. ecc.

Requisiti specifici per prodotti di origine animale e vegetale

- Assicurare che tutte le strutture utilizzate ai fini della produzione (inclusi i locali per lo stoccaggio e la manipolazione dei mangimi) siano mantenute pulite e disinfettate.
- Assicurare che tutte le attrezzature, contenitori, gabbie, veicoli (ecc. ecc.) siano mantenute pulite e disinfettate.
- Assicurare, nella misura del possibile, la pulizia degli animali, in particolare prima dell'invio al macello.
- Utilizzare acqua potabile o acqua pulita ogni qualvolta é necessario al fine di prevenire delle contaminazioni.
- Assicurare che il personale addetto alla manipolazione dei prodotti sia in buono stato di salute e che abbia ricevuto un'adeguata formazione sui rischi sanitari.
- Assicurare un adeguato stoccaggio e smaltimento dei rifiuti e altre sostanze che possono causare una contaminazione.



**COLDIRETTI
MACERATA**



**IMPRESA VERDE
CD MACERATA SERVIZI S.R.L.**



**TERRANOSTRA
MACERATA**



- Prevenire l'introduzione di malattie infettive trasmissibili all'uomo tramite gli alimenti.
- Obbligo di segnalare immediatamente alle autorità competenti qualsiasi sospetto di tali malattie.
- Utilizzare correttamente gli additivi e i farmaci veterinari, come richiesto dalla vigente legislazione.
- Prendere le precauzioni igieniche necessarie durante la produzione, raccolta, stoccaggio e trasporto dei prodotti vegetali.
- Prevenire e controllare il più possibile la contaminazione derivante da animali indesiderabili (disinfestazione, derattizzazione).
- Tenere in attenta considerazione i risultati di ogni analisi su campioni prelevati dalle piante che possano avere implicazioni per la salute umana.
- Utilizzare correttamente pesticidi e biocidi, come richiesto dalla vigente legislazione.



COLDIRETTI
MACERATA



I MANUALI DI CORRETTA PRASSI IGIENICA

Benché il sistema di sicurezza proposto a livello della produzione primaria sia basato, come per gli altri setto-

ri, su una valutazione e controllo dei rischi, non è sempre obbligatoria un'applicazione formale dei già noti principi dell'HACCP. In attesa di ulteriori chiarimenti e di linee guida da parte dei Ministeri e/o Assessorati Reg.li competenti, per conseguire i livelli d'igiene richiesti al livello della produzione primaria la norma propone che i possibili rischi e le procedure per controllarli vengano trattati in appositi codici o manuali di corretta prassi igienica. Si tratta di strumenti che possono essere sviluppati dai vari settori interessati seguendo le procedure definite negli allegati dei **Regolamento (CE) n.852/2004-Regolamento (CE) n.183/2005**, avendo cura che siano adattati alle esigenze specifiche dei prodotti e dei processi produttivi impiegati e che includano tutte le informazioni necessarie sui possibili rischi. Per tale scopo, in fatto di registrazioni si terrà conto, tra l'altro, di:

- per le aziende zootecniche:

procedure di identificazione animali (marchi auricolari, registri di stalla, ecc.), registrazione relativa alla natura e origine di mangimi, farmaci e trattamenti farmacologici sugli animali (ricetta, data di trattamento, periodo di sospensione), registro sanitario con annotazione delle malattie che possono avere effetti sulla sicurezza dei prodotti, risultati delle analisi effettuate a scopo diagnostico e qualsiasi altro rapporto sui controlli effettuati sugli animali o prodotti di origine animale;

- per le aziende agricole dove si producono prodotti vegetali:

registro relativo ai trattamenti con pesticidi e sostanze biocide, registrazione delle infestazioni e altre malattie delle piante che possono avere un effetto sulla sicurezza dei prodotti, risultati delle analisi e delle indagini effettuate sulla salute e sicurezza delle piante e dei loro prodotti;



COLDIRETTI
MACERATA



IMPRESA VERDE
CD MACERATA SERVIZI S.R.L.



TERRANOSTRA
MACERATA



LIBRETTO SANITARIO E FORMAZIONE NEL COMPARTO ALIMENTARE

Riferimenti normativi

LEGGE 283/196 e s.m.

DELIB. GIUNTA REG. N° 2173 del 10/12/2002 e s.m.

linee di indirizzo riguardanti l'omogeneità procedurale per il rilascio del libretto di idoneità sanitaria e per la formazione degli addetti al settore alimentare

Obbligo del libretto sanitario

Devono possedere il libretto sanitario tutti coloro che sono addetti alla lavorazione, manipolazione, somministrazione e vendita di sostanze alimentari e bevande e che possono determinarne la contaminazione. Così anche il personale che viene a contatto diretto con strutture, utensilerie, stoviglie od altri oggetti a loro volta destinati a venire in contatto diretto con gli alimenti.

Dal dicembre 2002 non sussiste invece più l'obbligo del rinnovo annuale del libretto sanitario ma vige quello di garantire e di mostrare eventualmente a terzi un'adeguata formazione professionale in materia igienico sanitaria.

Responsabilità in materia di controllo e formazione del personale

L'imprenditore agroalimentare deve:

- Assicurare che gli addetti della sua azienda siano controllati e che "nessuna persona riconosciuta o sospetta di essere 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 può essere autorizzata a lavorare in qualsiasi area di trattamen-



COLDIRETTI
MACERATA





to degli alimenti, a qualsiasi titolo qualora esista una probabilità, diretta o indiretta di contaminazione degli alimenti con microrganismi patogeni”.

- Prevedere nel documento di autocontrollo adeguate misure per la verifica dello stato di salute e dell'igiene personale dei propri collaboratori alimentaristi.
- Assicurare che gli addetti abbiano ricevuto un addestramento e/o una formazione in materia di igiene alimentare, in relazione al tipo di attività svolta.
- A supporto degli adempimenti di cui sopra, anche Coldiretti organizza, periodicamente, appositi corsi per alimentaristi anche personalizzati per settori produttivi omogenei, con rilascio, agli allievi, di un atte-



COLDIRETTI
MACERATA



IMPRESA VERDE
CD MACERATA SERVIZI S.R.L.



TERRANOSTRA
MACERATA



COLDIRETTI
MACERATA



stato di partecipazione che dovrà essere allegato al manuale di autocontrollo dell'Haccp. Alle aziende viene inoltre consegnata una dispensa appositamente elaborata da esperti di igiene.

LE TAPPE PER INIZIARE LA VENDITA DIRETTA DEI PROPRI PRODOTTI

A titolo esemplificativo, ipotizziamo, di seguito, l'impostazione di una attività di vendita diretta dal produttore al consumatore di un prodotto agro-alimentare tipico maceratese, classificabile come agricolo-connesso (es: vino DOC, olio extravergine d'oliva, carni bovine di razza Marchigiana, formaggio pecorino dei Sibillini, ecc.ecc.).



PRIMA CONSULENZA/INFORMAZIONE PER MESSA A PUNTO DELL'IDEA IMPRENDITORIALE

- Valutazione aspetti fiscali-amministrativi.
- Valutazione aspetti finanziari degli eventuali investimenti.
- Valutazione possibile accesso a contributi economici agli investimenti (in conto capitale e/o conto interessi).
- Analisi di mercato.

IMPOSTAZIONE DEL PIANO D'IMPRESA (BUSINESS-PLAN)

- Analisi risorse aziendali.
- Definizione tipologie di prodotto e processi produttivi attivabili.
- Proiezione economica di costi e ricavi.

EVENTUALE ADEGUAMENTO STRUTTURALE

- Presentazione al Comune di eventuale pratica edilizia (Dia o permesso a costruire).
- Eventuale parere preventivo dell'AUSL atto ad orientare la ristrutturazione e la messa a norma igienico-sanitaria dei locali.
- Comunicazione fine lavori al Comune, richiesta agibilità delle strutture e richiesta autorizzazione allo scarico delle acque reflue.

ADEGUAMENTO DELL'ORDINAMENTO PRODUTTIVO

- Introduzione/riconversione di eventuali colture e/o allevamenti.
- Adozione di buone pratiche agronomiche e/o di allevamento.

AUTORIZZAZIONE SANITARIA E AUTOCONTROLLO PRODUZIONE PRIMARIA

- Richiesta autorizzazione sanitaria all'AUSL, qualora necessaria.
- Acquisizione libretto sanitario.
- Frequentazione corso di formazione per alimentaristi.
- Stesura eventuale manuale dell'Haccp (Regolamento CEE nr. 852/2004).
- Stesura eventuale manuale di buona prassi operativa
- Registrazione e documentazione ai fini della rintracciabilità di prodotto (Regolamento CEE nr. 178/2002).

AGGIORNAMENTO POSIZIONE FISCALE-AMMINISTRATIVA

- Predisposizione piano di sicurezza aziendale l.



COLDIRETTI
MACERATA





626/94 e.s.m. qualora necessario.

- Aggiornamento posizione IVA e iscrizione Camera di Commercio.

INIZIO ATTIVITÀ DI VENDITA

- Comunicazione di inizio vendita al Comune (D.lgs. nr. 228/2001).
- Entrata a regime delle gestioni fiscali, igienico-sanitaria e della rintracciabilità di prodotto e processo.
- Eventuale promozione e pubblicità (guide, depliant, sito Internet, fiere di settore, mercati, degustazioni, gruppi d'acquisto, fattoria didattica ecc.ecc.).
- Elaborazione di eventuale disciplinare di produzione volontario.
- Protezione eventuale marchio aziendale presso Uff. brevetti Camera di Commercio.
- Acquisizione eventuale certificazione di qualità o conformità di prodotto e/o processo (ISO, EMAS, Marchio QM-Quali Marche e/o ASSAM, ecc. ecc.).



COLDIRETTI
MACERATA



BIBLIOGRAFIA

- Regolamento CEE n° 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29/04/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari e s.m.i.
- Circolare Coldiretti - Area Azione Sindacale n. LXI/46 prot.215/AS del 27-10-05.
- Regolamento CE 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio del 28/01/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della Legislazione Alimentare, istituisce l'Autorità Europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.
- D. Lgs. 27/01/01992 n° 109: "Applicazione Direttive 89/395/CEE e 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la

presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari” e s.m.i.

- Legge 30 dicembre 1991 n° 413-art. 5.
- Circolare Ministero Attività produttive 10 novembre 2003 n.168 - Etichettatura, presentazione e pubblicità prodotti alimentari.
- D. Lgs. 26/05/1997 n° 155: “Attuazione delle direttive 93/43/CEE - 96/3/CE Concernente l’Igiene dei prodotti alimentari”.
- Deliberazione della G.R. n. 1390 del 04/0772000 L.n. 526/99 - individuazione delle industrie alimentari che possono adottare misure dirette a semplificare le procedure del sistema HACCP.
- Circolare Agenzia Entrate n.44/2004
- 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”.
- Decreto Ministero dell’Economia e delle Finanze del 19/03/2004.
- DPR 633/72 Tabella A - prodotti agricoli e ittici
- L. 9 febbraio 1963 n. 59.
- Linee guida per rilascio autorizzazione sanitaria - art. 2 legge 283/62 - ASL n. 8 - Macerata.
- L’autocontrollo nella produzione primaria - 2002 - Dott. Salvatore Magazzù - Commissione Europea - Dir. Sicur. Alimentare.



COLDIRETTI
MACERATA



IMPRESA VERDE
CD MACERATA SERVIZI s.r.l.



TERRANOSTRA
MACERATA