

DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA PROVINCIA
26 settembre 2008, n. 52
(Registrato alla Corte dei Conti il 26.9.2008, registro 1, foglio 24)

Riedizione del regolamento: «Coltivazione, raccolta, lavorazione, preparazione, confezionamento e vendita di prodotti agricoli e piante officinali»

IL PRESIDENTE DELLA PROVINCIA

vista la deliberazione della Giunta provinciale n. 3403 del 22.9.2008

emana

il seguente regolamento:

Capo I
Disposizioni generali

Articolo 1
Ambito di applicazione

1. Il presente regolamento disciplina la produzione, la lavorazione e la vendita al pubblico di prodotti agricoli, prodotti in Alto Adige da imprenditori agricoli produttori diretti, singoli o associati, nonché la coltivazione, la raccolta, la lavorazione, la preparazione, il confezionamento ed il commercio delle piante officinali, in attuazione degli articoli 1, comma 1, e 2bis della legge provinciale 14 dicembre 1999, n. 10, recante "Disposizioni urgenti nel settore dell'agricoltura", e successive modifiche.

2. Il presente regolamento si applica anche nel caso in cui le attività di cui al comma 1 vengano esercitate da persone che non sono imprenditori agricoli, in particolare che non esercitano l'attività agricola in forma imprenditoriale. Condizione è l'utilizzo di propria materia prima, quale anche lana, cera, legno e prodotti simili. L'attività non può essere esercitata quale attività principale.

3. Per quanto non esplicitamente indicato nel presente regolamento, trovano applicazione le relative definizioni e disposizioni contenute in norme provinciali, nazionali, comunitarie o derivanti da accordi tra lo Stato, le Regioni e le Province Autonome.

DEKRET DES LANDESHAUPTMANNES
vom 26. September 2008, Nr. 52
(Registriert beim Rechnungshof am 26.9.2008, Register 1, Blatt 24)

Neuaufgabe der Verordnung: «Anbau, Ernte, Verarbeitung, Zubereitung, Verpackung und Verkauf von landwirtschaftlichen Produkten und Heilpflanzen»

DER LANDESHAUPTMANN

hat den Beschluss der Landesregierung Nr. 3403 vom 22.9.2008 zur Kenntnis genommen und

erlässt

folgende Verordnung:

1. Abschnitt
Allgemeine Bestimmungen

Artikel 1
Anwendungsbereich

1. Diese Verordnung regelt in Durchführung der Artikel 1 Absatz 1 und 2bis des Landesgesetzes vom 14. Dezember 1999, Nr. 10, in geltender Fassung, „Dringende Maßnahmen im Bereich der Landwirtschaft“, die Herstellung, die Verarbeitung und den öffentlichen Verkauf von landwirtschaftlichen Produkten, die in Südtirol von landwirtschaftlichen Unternehmen, die einzelne oder zusammengesetzte Direkterzeuger sind, erzeugt werden, sowie den Anbau, das Sammeln, die Verarbeitung, die Zubereitung, die Abpackung und die Vermarktung von Heilpflanzen.

2. Diese Verordnung findet auch dann Anwendung, wenn die in Absatz 1 angeführten Tätigkeiten von Personen ausgeübt werden, die nicht landwirtschaftliche Unternehmer sind, bzw. die landwirtschaftliche Tätigkeit nicht gewerbsmäßig ausüben. Voraussetzung ist die Verwendung von eigenen Rohmaterialien, darunter auch Wolle, Wachs, Holz und ähnliches. Die Tätigkeit darf nicht als Haupttätigkeit ausgeübt werden.

3. Für alles, was nicht ausdrücklich von dieser Verordnung geregelt wird, gelten die in Landesgesetzen, Staatsgesetzen und EU-Vorschriften enthaltenen oder aus Abkommen zwischen Staat, Regionen und autonomen Provinzen abgeleiteten einschlägigen Definitionen und Bestimmungen.

Articolo 2 Definizioni

1. Ai fini dell'applicazione del presente regolamento si intende per

- a) Prodotti agricoli primari di propria produzione sono i prodotti primari ottenuti esclusivamente su fondi utilizzati per la coltura o per l'allevamento di cui si ha la proprietà o la disponibilità e situati nel territorio provinciale, così come le piante, anche selvatiche, elencate nell'allegato A.
- b) Prodotti lavorati di propria produzione sono i prodotti ottenuti prevalentemente dalla lavorazione di prodotti agricoli primari ottenuti esclusivamente su fondi utilizzati per la coltura o per l'allevamento di cui si ha la proprietà o la disponibilità. Per la vendita sul mercato contadino, la materia prima, utilizzata per la preparazione di prodotti lavorati, deve provenire, per almeno il 75%, dalla propria azienda agricola. I fondi possono essere localizzati anche in province confinanti con la provincia di Bolzano. Sono considerati di propria produzione i prodotti lavorati nell'azienda agricola nonché quelli ricavati da materie prime dell'azienda agricola e forniti ad una ditta che ne ha eseguito la lavorazione.
- c) Vendita diretta al pubblico è quella esercitata nei locali adibiti all'attività di cui all'articolo 1, sul mercato contadino o mediante consegna a domicilio del consumatore; è altresì considerata vendita diretta al pubblico la fornitura dei propri prodotti agricoli a rivenditori nonché ad alberghi, ristoranti, altri esercizi ricettivi, esercizi pubblici, mense ed esercizi analoghi. Sono fatti salvi i limiti imposti da specifiche norme di natura fiscale o da specifiche norme di settore.
- d) Consumatore è chi acquista merce per il proprio consumo diretto.
- e) Piante officinali sono le piante per uso alimentare, cosmetico e domestico, comprese nell'elenco di cui all'allegato A.
- f) Prodotti ad uso alimentare sono le sostanze e le preparazioni, diverse dai medicinali, destinate all'alimentazione umana.
- g) Prodotti ad uso cosmetico sono le sostanze e le preparazioni, diverse dai medicinali, destinate ad essere applicate sulle superfici esterne del corpo umano come l'epidermide, il sistema pilifero ed i capelli, le unghie, le labbra, gli organi genitali esterni, oppure sui denti e sulle mucose della bocca, allo scopo, esclusivo o prevalente, di pulirli,

Artikel 2 Begriffsbestimmungen

1. Für die Anwendung dieser Verordnung gelten folgende Begriffsbestimmungen:

- a) Selbst erzeugte landwirtschaftliche Primärprodukte sind jene Primärprodukte, die ausschließlich auf für den Anbau oder die Viehzucht genutzten Grundstücken erwirtschaftet werden, die sich im Eigentum oder in anderem Besitzverhältnis des Anbauenden befinden und in der Provinz Bozen liegen. Die in der Anlage A aufgelisteten Pflanzen, auch die wild wachsenden, zählen ebenfalls zu den landwirtschaftlichen Primärerzeugnissen.
- b) Verarbeitete Produkte eigener Herstellung sind Produkte, die hauptsächlich durch Verarbeitung von landwirtschaftlichen Primärprodukten hergestellt werden, die ausschließlich auf für den Anbau oder die Viehzucht genutzten Grundstücken erwirtschaftet werden, die sich im Eigentum oder anderem Besitzverhältnis des Anbauenden befinden. Für den Verkauf auf dem Bauernmarkt muss die Rohware für veredelte Produkte zu mindestens 75% aus dem eigenen landwirtschaftlichen Betrieb stammen. Die Grundstücke können auch in den der Provinz Bozen angrenzenden Provinzen liegen. Als Produkte aus eigener Herstellung gelten diejenigen, die im eigenen landwirtschaftlichen Betrieb hergestellt wurden und auch solche, die aus Primärerzeugnissen des landwirtschaftlichen Betriebes stammen und von einer Firma verarbeitet wurden.
- c) Öffentlicher Direktverkauf ist der Verkauf in Räumen für die Ausübung der Tätigkeit laut Artikel 1, auf Bauernmärkten und durch Hauszustellung; als öffentlicher Direktverkauf gilt zudem die Lieferung der eigenen landwirtschaftlichen Produkte an Wiederverkäufer sowie an Gasthöfe, Restaurants, andere Beherbergungsbetriebe, öffentliche Lokale, Kantinen und ähnliche Betriebe. Aufrecht bleiben die Beschränkungen, die spezifische steuerrechtliche Bestimmungen oder spezifische Normen des Bereichs auferlegen.
- d) Verbraucher sind diejenigen Personen, die Waren für den eigenen direkten Verbrauch kaufen.
- e) Heilpflanzen sind die in der Aufstellung der Anlage A angeführten Pflanzen, die als Lebensmittel, Kosmetika oder Haushaltsmittel Verwendung finden.
- f) Lebensmittel sind Substanzen und Zubereitungen, die für die menschliche Ernährung bestimmt und nicht Arzneimittel sind.
- g) Kosmetika sind Substanzen und Zubereitungen, die auf die äußeren Oberflächen des menschlichen Körpers wie Epidermis, Körper- und Kopfhare, Finger- und Fußnägel, Lippen, äußere Geschlechtsorgane oder auf die Zähne und die Mundschleimhaut aufgetragen werden, zu dem ausschließlichen oder vorwiegenden Zweck, die-

profumarli, modificarne l'aspetto, correggere gli odori corporei, proteggerli o mantenerli in buono stato.

- h) Prodotti ad uso domestico sono le sostanze e le preparazioni, diverse dalle sostanze alimentari, dai cosmetici e dai medicinali, ottenute da piante officinali e destinate in via prevalente alla profumazione di ambienti o arredi; tali prodotti possono esplicare anche un'azione residuale ad effetto insetticida o repellente per gli insetti.

Articolo 3

Esercizio dell'attività

1. La coltivazione, la raccolta, la lavorazione, la preparazione, il confezionamento e la vendita dei prodotti agricoli di propria produzione e delle piante officinali possono essere effettuati in forma singola o associata.

Capo II

Produzione, lavorazione e vendita di prodotti agricoli

Articolo 4

Campo di applicazione

1. Le disposizioni contenute nel presente capo si applicano ai locali ed alle attrezzature utilizzati per:

- a) la vendita diretta dei prodotti;
- b) la lavorazione dei prodotti.

2. Sono fatti salvi i limiti commerciali imposti da specifiche norme di natura fiscale, sanitaria ed edilizia, da altre specifiche norme di settore e da specifici regolamenti comunali.

3. Salvo quanto previsto dal presente regolamento, per la produzione e la vendita di prodotti agricoli di propria produzione non alimentari non sono richiesti requisiti strutturali ed operativi specifici.

Articolo 5

Denuncia di inizio dell'attività

1. L'attività di lavorazione o di vendita o di lavorazione e vendita di prodotti alimentari da parte degli imprenditori agricoli può essere iniziata dopo la presentazione della relativa denuncia. La denuncia di inizio dell'attività segue le stesse modalità previste a

se zu reinigen, zu parfümieren, das Aussehen zu verändern, den Körpergeruch zu verbessern, sie zu schützen oder zu pflegen; es handelt sich dabei nicht um Arzneimittel.

- h) Haushaltsmittel sind aus Heilpflanzen gewonnene Substanzen und Zubereitungen, die vorwiegend der Parfümierung von Räumen und Einrichtungsgegenständen dienen und bei welchen es sich weder um Lebensmittel noch um Kosmetika oder Arzneimittel handelt; derartige Mittel können auch eine insektenvernichtende oder insektenabweisende Restwirkung haben.

Artikel 3

Ausübung der Tätigkeit

1. Der Anbau, die Ernte, die Verarbeitung, die Zubereitung, die Verpackung und der Verkauf von selbst erzeugten landwirtschaftlichen Produkten und von Heilpflanzen können einzeln oder gemeinschaftlich erfolgen.

2. Abschnitt

Herstellung, Verarbeitung und Verkauf von landwirtschaftlichen Produkten

Artikel 4

Anwendungsbereich

1. Die Bestimmungen dieses Abschnitts werden auf Räume und Gerätschaften angewandt, die für Folgendes verwendet werden:

- a) den Direktverkauf der Produkte,
- b) die Verarbeitung der Produkte.

2. Davon nicht berührt werden Handelsbeschränkungen, welche von spezifischen Normen steuerrechtlicher, sanitärer oder baurechtlicher Natur und anderen spezifischen Sektornormen oder Gemeindeverordnungen vorgegeben sind.

3. Soweit nicht von dieser Verordnung vorgesehen, müssen für die Herstellung und den Verkauf von nicht als Lebensmittel geltenden landwirtschaftlichen Produkten eigener Herstellung weder spezielle strukturelle Voraussetzungen gegeben sein noch müssen sie besonderen operativen Erfordernissen entsprechen.

Artikel 5

Meldung der Arbeitsaufnahme

1. Eine Herstellungstätigkeit, eine Verkaufstätigkeit oder eine Herstellungs- und Verkaufstätigkeit von Seiten landwirtschaftlicher Unternehmer kann nach entsprechender Meldung aufgenommen werden. Die Meldung der Arbeitsaufnahme erfolgt nach denselben

livello provinciale per la denuncia di inizio attività eseguita ai sensi del regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004, e successive modifiche.

2. Nel caso di lavorazione o di vendita o di lavorazione e vendita di prodotti agricoli non alimentari la denuncia viene presentata al comune ove ha sede l'imprenditore agricolo che effettua la lavorazione o la vendita o entrambe.

3. Nel caso di attività di vendita su un mercato contadino o di vendita in forma itinerante o di entrambe, l'imprenditore agricolo è tenuto a portare con sé copia della denuncia di inizio attività.

4. Per la vendita al dettaglio esercitata su superfici all'aperto nell'ambito dell'azienda agricola o di altre aree private all'aperto di cui gli imprenditori agricoli abbiano la disponibilità non è richiesta la comunicazione di inizio attività, nel caso in cui si tratti di prodotti non alimentari o di prodotti agricoli primari.

5. L'attività di vendita di prodotti agricoli primari e di prodotti agricoli lavorati di propria produzione da parte di imprenditori agricoli della provincia di Bolzano può essere estesa a tutto il territorio nazionale conformemente a quanto previsto dal decreto legislativo 18 maggio 2001, n. 228, e successive modifiche, e conformemente a quanto indicato in altre norme specifiche e in accordi tra lo Stato e le Regioni e le Province Autonome. Parimenti l'attività di vendita di prodotti agricoli primari e di prodotti agricoli lavorati di propria produzione da parte di imprenditori agricoli con sede in altra provincia può essere esercitata sul territorio provinciale conformemente a quanto previsto dal decreto legislativo 18 maggio 2001, n. 228, e successive modifiche, e conformemente a quanto indicato in altre norme specifiche e in accordi tra lo Stato e le Regioni e le Province Autonome.

6. Nei mercati contadini che si svolgono nella provincia di Bolzano i prodotti agricoli primari venduti, devono essere prodotti esclusivamente in aziende agricole ubicate nel territorio amministrativo della provincia.

7. All'interno dei mercati contadini è ammesso l'esercizio, durante la durata del mercato, dell'attività di trasformazione finalizzata alla somministrazione, nel rispetto delle buone pratiche igieniche e senza l'obbligo di una specifica notifica. Tale attività deve figurare nella denuncia di inizio di attività di vendita prevista dal comma 1.

8. All'interno dei mercati contadini possono essere realizzate attività culturali, didattiche, dimostrative legate ai prodotti agricoli e al territorio rurale di riferimento, anche attraverso scambi con altri mercati

Prozeduren, die auf Provinzebene für die Meldung der Arbeitsaufnahme gemäß Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004, in geltender Fassung, vorgesehen sind.

2. Im Falle von Herstellungstätigkeiten, von Verkaufstätigkeiten oder von Herstellungs- und Verkaufstätigkeiten von nicht zum menschlichen Verzehr bestimmten landwirtschaftlichen Produkten muss die Meldung an jene Gemeinde gemacht werden, in welcher der Sitz des landwirtschaftlichen Unternehmers ist, der Herstellungs- oder Verkaufstätigkeit oder beides ausübt.

3. Im Falle von Verkaufstätigkeit auf Bauernmärkten, von Verkaufstätigkeit beim Wanderhandel oder von beidem ist der landwirtschaftliche Unternehmer verpflichtet, eine Kopie der Meldung des Tätigkeitsbeginns mit sich zu führen.

4. Bei Detailverkauf von Nicht-Lebensmitteln und von landwirtschaftlichen Primärprodukten auf offenen Flächen des landwirtschaftlichen Unternehmens oder auf anderen privaten offenen Flächen, über die der landwirtschaftliche Unternehmer verfügt, ist die Meldung des Tätigkeitsbeginns nicht notwendig.

5. Der Verkauf von landwirtschaftlichen Primärprodukten und landwirtschaftlichen Produkten eigener Herstellung seitens landwirtschaftlicher Unternehmer der Provinz Bozen kann gemäß den Bestimmungen des gesetzvertretenden Dekrets vom 18. Mai 2001, Nr. 228, in geltender Fassung, und gemäß anderen spezifischen Bestimmungen und den Abkommen zwischen Staat, Regionen und autonomen Provinzen auf das gesamte Staatsgebiet ausgedehnt werden. Ebenso kann gemäß den Bestimmungen des gesetzvertretenden Dekrets vom 18. Mai 2001, Nr. 228, in geltender Fassung, und gemäß anderen spezifischen Bestimmungen und den Abkommen zwischen Staat, Regionen und autonomen Provinzen in der Provinz Bozen der Verkauf von landwirtschaftlichen Primärprodukten und landwirtschaftlichen Produkten eigener Herstellung seitens landwirtschaftlicher Unternehmer anderer Provinzen erfolgen.

6. Auf Bauernmärkten, die in der Provinz Bozen abgehalten werden, dürfen die zum Verkauf angebotenen landwirtschaftlichen Primärprodukte ausschließlich in landwirtschaftlichen Betrieben produziert werden, die im Verwaltungsbereich der Provinz Bozen liegen.

7. Innerhalb von Bauernmärkten und während ihrer Dauer ist unter Einhaltung der guten Hygienepraxis die Verarbeitung von Produkten zwecks Verabeichung derselben ohne spezielle Meldung erlaubt. Diese Tätigkeit muss in der von Absatz 1 vorgesehenen Meldung der Verkaufstätigkeit aufscheinen

8. Innerhalb von Bauernmärkten können, auch im Austausch mit anderen Bauernmärkten, kulturelle und didaktische Veranstaltungen sowie Vorführungen über landwirtschaftliche Produkte und den ländlichen

contadini. In questo caso il venditore deve indicare l'origine territoriale dei prodotti posti in vendita.

9. Entro il 20 gennaio di ogni anno i comuni trasmettono alla Ripartizione provinciale agricoltura un elenco delle denunce effettuate nell'anno precedente che riguardano la produzione o la vendita di prodotti non alimentari. La Ripartizione provinciale agricoltura trasmette l'elenco alle altre ripartizioni competenti. L'elenco deve specificare la tipologia dei prodotti lavorati o venduti, il nominativo e l'indirizzo dell'imprenditore agricolo, nonché il suo identificativo fiscale.

Articolo 6

Requisiti dei locali di vendita di prodotti alimentari, dei locali di deposito e stagionatura di prodotti alimentari, nonché dei locali di lavorazione di prodotti alimentari

1. I locali adibiti alla vendita diretta di prodotti agricoli alimentari devono avere dimensioni, superfici ed essere attrezzati in misura adeguata alla tipologia dei prodotti destinati alla vendita. I locali devono possedere almeno i requisiti minimi e le attrezzature elencati nell'allegato B.

2. La vendita dei prodotti agricoli alimentari può avvenire anche nei locali di lavorazione, a condizione che venga eseguita in uno spazio appropriato, adeguatamente separato dalla zona di produzione. Nella zona di produzione è proibito l'accesso agli acquirenti.

3. I locali adibiti a deposito e stagionatura dei prodotti agricoli destinati alla vendita come alimenti, devono essere idonei allo scopo e tenuti in buono stato di pulizia e manutenzione. I locali devono possedere almeno i requisiti minimi e le attrezzature elencati nell'allegato B.

4. Nei locali di cui al comma 3 possono essere depositati e stagionati prodotti alimentari diversi, purché adeguatamente separati e protetti. È vietato l'immagazzinamento promiscuo di prodotti alimentari e non alimentari, se non sono state prese le opportune precauzioni per evitare la contaminazione di prodotti non protetti.

5. Le cucine casalinghe ed altri locali possono essere adibiti alla lavorazione di prodotti agricoli non facilmente deperibili e alla lavorazione del miele. I locali devono possedere almeno i requisiti minimi e le attrezzature elencati nell'allegato B.

6. Qualora sussista il pericolo di contaminazioni crociate tra alimenti aventi un diverso profilo microbiologico, la lavorazione dei diversi prodotti agricoli alimentari nello stesso locale deve essere eseguita in tempi diversi. Nell'intervallo tra le diverse lavorazio-

ne, aus dem sie stammen, abgehalten werden. In diesem Fall muss der Verkäufer das Gebiet angeben, aus dem die angebotenen Produkte stammen.

9. Bis zum 20. Jänner eines jeden Jahres übermitteln die Gemeinden der Landesabteilung Landwirtschaft eine Aufstellung der im Vorjahr eingegangenen Meldungen, die die Produktion oder den Verkauf von Nichtlebensmitteln betreffen. Die Landesabteilung Landwirtschaft übermittelt die Aufstellung den anderen zuständigen Abteilungen. Die Aufstellung muss die Art der hergestellten oder verkauften Produkte, den Namen, die Anschrift des landwirtschaftlichen Unternehmers und seine Steuernummer enthalten.

Artikel 6

Erfordernisse der Verkaufsräume für Lebensmittel, der Räume zur Lagerung und Reifung von Lebensmitteln sowie der Räume zur Verarbeitung von Lebensmitteln

1. Die Größe, die Fläche und die Ausstattung der für den Direktverkauf von landwirtschaftlichen Lebensmittelprodukten bestimmten Räume müssen den zum Verkauf angebotenen Produkten entsprechen. Die Räume müssen die in Anlage B enthaltenen Mindestanforderungen erfüllen und dem entsprechend ausgestattet sein.

2. Die landwirtschaftlichen Lebensmittelprodukte dürfen auch in den Verarbeitungsräumen verkauft werden, sofern der Verkauf in einem geeigneten, von der Produktionszone getrennten Bereich erfolgt. Die Kunden dürfen keinen Zutritt zur Produktionszone haben.

3. Die Räume zur Lagerung und Reifung der für den Verkauf als Lebensmittel bestimmten landwirtschaftlichen Produkte müssen für diesen Zweck geeignet sein sowie sauber und in gutem Zustand gehalten werden. Die Räume müssen die in Anlage B enthaltenen Mindestanforderungen erfüllen und dem entsprechend ausgestattet sein.

4. In den Räumen laut Absatz 3 dürfen verschiedene Lebensmittel gelagert und zur Reifung gebracht werden, sofern sie angemessen getrennt und geschützt sind. Werden keine angemessenen Vorkehrungsmaßnahmen zur Verhinderung einer Verunreinigung nicht geschützter Produkte ergriffen, ist die gemischte Lagerung von Lebensmitteln und Nichtlebensmitteln verboten.

5. Die häusliche Küche und andere Räume dürfen für die Verarbeitung von nicht leicht verderblichen landwirtschaftlichen Produkten und von Honig verwendet werden. Die Räume müssen die in Anlage B enthaltenen Mindestanforderungen erfüllen und dem entsprechend ausgestattet sein.

6. Besteht die Gefahr einer Kreuzkontamination zwischen Lebensmitteln mit unterschiedlichem mikrobiologischen Profil, muss die Verarbeitung der verschiedenen landwirtschaftlichen Lebensmittelprodukte, die im selben Raum durchgeführt wird, zeitlich

ni, i locali e le attrezzature devono essere sottoposti a lavaggio e a disinfezione.

7. Per la lavorazione di carni, salumi, prodotti lattiero-caseari, pesce, prodotti di pasticceria e da forno o altri alimenti facilmente deperibili devono essere adibiti locali specifici, dotati dei macchinari e delle attrezzature indispensabili per i singoli lavori, lavabili, disinfettabili e idonei per alimenti. I locali devono possedere almeno i requisiti minimi e le attrezzature elencati nell'allegato B. Le cucine casalinghe possono essere considerate idonee alle lavorazioni sopra indicate se posseggono i requisiti del presente comma e se le lavorazioni avvengono in tempi diversi dalla normale attività di preparazione dei cibi per uso familiare.

8. Nei locali adibiti all'affumicatura tradizionale non possono essere depositati prodotti non alimentari, fatta eccezione per il legname. Le relative aperture devono essere dotate di protezioni che impediscono l'ingresso ad insetti e roditori. È consentito l'uso di armadi affumicatori e di impianti automatici per l'affumicatura.

9. I locali di lavorazione dei prodotti agricoli alimentari, ad esclusione di quelli adibiti allo stoccaggio del latte, possono essere utilizzati anche per la produzione di alimenti diversi, purché la lavorazione avvenga in tempi differenti e nell'intervallo tra le diverse lavorazioni i locali e le attrezzature siano sottoposti a lavaggio ed a disinfezione.

Articolo 7 Materiali

1. Tutti i materiali e gli oggetti utilizzati nella lavorazione, nella preparazione, nel confezionamento, nel deposito e nella stagionatura dei prodotti agricoli e destinati al contatto diretto con gli stessi devono essere idonei al contatto con gli alimenti, mantenuti in buono stato e regolarmente lavati e, se necessario, disinfettati.

Articolo 8 Igiene del personale, delle lavorazioni, del trasporto e della vendita di prodotti agricoli alimentari

1. Il personale addetto alla lavorazione, al trasporto e alla vendita dei prodotti agricoli alimentari deve mantenere uno standard elevato di pulizia personale e indossare indumenti adeguati e puliti.

2. 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

getrennt erfolgen. Im Intervall zwischen den verschiedenen Verarbeitungsprozessen müssen die Räume und Gerätschaften gereinigt und desinfiziert werden.

7. Für die Verarbeitung von Fleisch, Wurstwaren, Milch- und Käseprodukten, Fisch, Mehlspeisen und Backwaren oder anderen leicht verderblichen Lebensmitteln müssen spezielle Räume vorgesehen sein, die mit den für die einzelnen Arbeiten unbedingt notwendigen, leicht wasch- und desinfizierbaren, lebensmittelechten Maschinen und Gerätschaften ausgestattet sind. Die Räume müssen die in Anlage B enthaltenen Mindestanforderungen erfüllen und dem entsprechend ausgestattet sein. Die häuslichen Küchen sind für die oben angeführten Verarbeitungen geeignet, wenn sie die in diesem Absatz angeführten Anforderungen erfüllen und die Verarbeitung zeitlich getrennt von der normalen Zubereitung der für die Familie bestimmten Speisen erfolgt.

8. In den Räumen, in denen die traditionelle Räucherung durchgeführt wird, dürfen außer Holz keine Nichtlebensmittel gelagert werden. An den Öffnungen nach außen müssen Schutzvorrichtungen angebracht werden, die ein Eindringen von Insekten und Nagetieren verhindern. Der Gebrauch von Räucherschrank und automatischen Räucheranlagen ist erlaubt.

9. Die zur Verarbeitung von landwirtschaftlichen Lebensmittelprodukten benutzten Räume, mit Ausnahme jener zur Lagerung der Milch, können auch für die Produktion verschiedener Lebensmittel verwendet werden, sofern die Verarbeitung zeitlich verschoben erfolgt und zwischen den Verarbeitungsprozessen Räume und Gerätschaften gereinigt und desinfiziert werden.

Artikel 7 Materialien

1. Alle zur Verarbeitung, Zubereitung, Verpackung, Lagerung und Reifung von landwirtschaftlichen Produkten verwendeten Materialien und Gegenstände, die mit diesen direkt in Kontakt kommen, müssen lebensmittelecht und in gutem Zustand sein sowie regelmäßig gewaschen und, sofern notwendig, desinfiziert werden.

Artikel 8 Hygiene des Personals, Hygiene der Verarbeitung, Hygiene des Transports und des Verkaufs von Lebensmitteln

1. Das mit der Verarbeitung, dem Transport und dem Verkauf der landwirtschaftlichen Lebensmittelprodukte betraute Personal muss ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit halten und geeignete und saubere Arbeitskleidung tragen.

2. Personen, die an einer festgestellten oder vermuteten Erkrankung leiden oder Träger einer Krankheit sind, die durch Lebensmittel übertragen werden kann, sowie Personen mit infizierten Wunden, Haut-

soffra di diarrea, può essere autorizzata a lavorare in qualsiasi area di trattamento degli alimenti, qualora esista una probabilità, diretta o indiretta, di contaminazione degli alimenti con microrganismi patogeni.

3. La lavorazione dei prodotti agricoli deve essere effettuata in modo tale da consentire una corretta prassi igienica, impedendo la contaminazione crociata durante le operazioni fra prodotti alimentari, apparecchiature, materiali, acqua o durante gli interventi del personale.

4. I mezzi utilizzati per il trasporto di carni, del pesce e di altri alimenti deperibili devono essere mantenuti puliti e sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere gli alimenti da fonti di contaminazione; inoltre essi devono consentire un'adeguata pulizia o disinfezione. A questi mezzi di trasporto si applicano le disposizioni di cui all'articolo 5, commi 1 e 2.

5. Nel trasporto degli alimenti di origine animale e vegetale devono essere mantenute le temperature previste dalle specifiche norme di settore.

6. La vendita di alimenti non conservabili a temperatura ambiente è consentita solo in presenza di idonea attrezzatura di conservazione e di esposizione, che consenta la protezione degli alimenti ed il mantenimento di temperature idonee alla loro conservazione. Le superfici destinate a venire a contatto con gli alimenti devono essere idonee per alimenti, facilmente lavabili e disinfettabili.

7. Le uova vendute anche su un mercato pubblico locale da produttori di uova la cui azienda non supera le 50 galline ovaiole non hanno l'obbligo di essere stampigliate con il codice che designa il numero distintivo del produttore e che consente di identificare il sistema di allevamento, ai sensi dell'articolo 4, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 1028/2006 del Consiglio del 19 giugno 2006, e successive modifiche. Nel punto di vendita sono indicati il nome e l'indirizzo dell'azienda, nonché il termine entro il quale è preferibile consumare le uova.

8. Il pesce può essere venduto solo se eviscerato e conservato tramite ghiaccio in contenitori idonei per alimenti, che non permettono l'uscita dell'acqua di fusione.

9. I banchi d'esposizione posti all'aperto devono essere in buono stato, protetti dal sole e dalle precipitazioni tramite opportune coperture e dotati di un idoneo contenitore per i rifiuti, munito di coperchio azionabile a pedale e di capacità adeguata.

10. Il personale che manipola i prodotti alimentari destinati alla vendita o alla trasformazione deve essere in possesso, se richiesto dalla normativa vigente, della certificazione concernente l'idoneità sanitaria alla manipolazione degli alimenti

infezioni, Geschwüren oder Diarrhöe dürfen in keinem Bereich arbeiten, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wird, wenn die Möglichkeit einer direkten oder indirekten Kontamination der Lebensmittel mit pathogenen Mikroorganismen besteht.

3. Die Verarbeitung der landwirtschaftlichen Produkte muss hygienisch einwandfrei durchgeführt werden, um während der Arbeitsprozesse eine Kreuzkontamination zwischen Lebensmitteln, Gerätschaften, Materialien, Wasser oder durch Eingriffe des Personals zu verhindern.

4. Die Transportmittel für Fleisch, Fisch und andere verderbliche Lebensmittel müssen, um die Lebensmittel vor Kontamination zu schützen, sauber und regelmäßig instand gehalten werden und eine angemessene Reinigung oder Desinfektion ermöglichen. Auf diese Transportmittel finden die Bestimmungen laut Artikel 5 Absätze 1 und 2 Anwendung.

5. Beim Transport von Lebensmitteln tierischer und pflanzlicher Herkunft sind die von den einschlägigen Bestimmungen vorgesehenen Temperaturen einzuhalten.

6. Der Verkauf von Lebensmitteln, die nicht bei Raumtemperatur gelagert werden dürfen, ist nur dann zulässig, wenn geeignete Aufbewahrungs- und Ausstellungsanlagen, die einen geeigneten Schutz der Lebensmittel und deren Konservierung bei angemessenen Temperaturen gewährleisten, vorhanden sind. Die Arbeitsflächen, welche mit den Lebensmitteln in Kontakt kommen, müssen lebensmittelecht sowie leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein.

7. Eier, die von Eierzeugungsbetrieben mit nicht mehr als 50 Legehennen verkauft werden, auch auf einem örtlichen öffentlichen Markt, brauchen nicht mit dem von Artikel 4 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 1028/2006 des Rates vom 19. Juni 2006, in geltender Fassung, vorgesehenen Erzeugercode, der die Kennnummer des Erzeugerbetriebs enthält und aus dem die Art der Legehennenhaltung abgeleitet werden kann, versehen werden. Am Verkaufsort sind Name und Anschrift des Betriebes sowie die empfohlene Verbrauchsfrist anzugeben.

8. Fisch darf nur dann verkauft werden, wenn er ausgenommen ist und in lebensmittelechten Behältern unter Eis konserviert wird. Aus den Behältern darf kein Schmelzwasser austreten.

9. Die im Freien aufgestellten Verkaufsstände müssen in gutem Zustand sein, vor Sonne und Niederschlag mit geeigneter Überdachung geschützt und mit einem geeigneten Abfallbehälter, der einen mit Fußpedal betätigbaren Deckel und ein angemessenes Fassungsvermögen hat, ausgestattet sein.

10. Das Personal, das die für den Verkauf oder die Verarbeitung bestimmten Lebensmittel handhabt, muss im Besitz der Sanitätsbescheinigung über die gesundheitliche Eignung zur Handhabung von Lebensmitteln sein, wenn dies nach den einschlägigen Rechtsvorschriften erforderlich ist.

11. Salvo quanto diversamente previsto nel presente regolamento, è vietata l'attività di vendita in forma itinerante e sul mercato contadino di carni fresche o congelate e di preparazioni di carni, se non come prodotto confezionato.

12. Sul mercato contadino è vietata la vendita del latte crudo o trattato termicamente.

Articolo 9

Disposizioni particolari per la produzione e vendita del latte

1. Il latte destinato alla vendita deve rispondere ai requisiti previsti dall'allegato III, sezione IX del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004, e successive modifiche, che stabilisce requisiti specifici in materia di igiene degli alimenti di origine animale.

2. Il latte fresco può essere venduto solo presso l'azienda agricola o in locali idonei con questa correlati e previa pastorizzazione o altro trattamento termico equivalente che permetta di ottenere una reazione negativa al saggio per la fosfatasi. In alternativa il latte deve essere venduto con la consegna all'acquirente di un foglio informativo recante la dicitura "latte crudo non pastorizzato". L'informazione al consumatore può essere costituita anche da un cartello recante la stessa dicitura, posto in modo visibile nel locale di vendita. Subito dopo il trattamento termico il latte deve essere conservato ad una temperatura non superiore a +4 °C.

3. È ammessa anche la consegna a domicilio del latte a richiesta del cliente. Non è ammessa la tentata vendita.

4. L'attività di vendita del latte fresco è da considerarsi a tutti gli effetti collegata ad una attività di lavorazione e necessita della denuncia di inizio attività di lavorazione secondo le modalità definite nell'articolo 5.

5. La vendita diretta di latte crudo da parte di aziende agricole tramite macchine erogatrici può avvenire alle seguenti condizioni:

- a) l'inizio dell'attività deve essere denunciata ai sensi dell'articolo 5, commi 1 e 2;
- b) il posizionamento delle macchine erogatrici è limitato al territorio della provincia dove è situata l'azienda di produzione o delle province contermini;
- c) il latte crudo prodotto in stalla deve soddisfare i criteri previsti all'allegato III, sezione IX, capitolo I, punto III del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 e i criteri indicati nell'allegato C del presente decreto.

11. Falls von dieser Verordnung nicht anders geregelt, ist der Verkauf von frischem und gefrorenem Fleisch sowie von Fleischzubereitungen im Wanderhandel und auf Bauernmärkten verboten, außer als verpackte Ware.

12. Der Verkauf von Rohmilch oder thermisch behandelte Milch ist auf dem Bauernmarkt verboten.

Artikel 9

Besondere Bestimmungen für die Erzeugung und den Verkauf von Milch

1. Die für den Verkauf bestimmte Milch muss die Voraussetzungen laut Anhang III Abschnitt IX der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004, in gelte Fassung, welche die spezifischen hygienischen Erfordernisse im Bereich der Lebensmittel tierischen Ursprungs festlegt, erfüllen.

2. Frischmilch darf nur beim landwirtschaftlichen Betrieb oder in dazugehörigen und eigens hierfür vorgesehenen Räumen verkauft werden und muss vorher pasteurisiert oder einer anderen gleichwertigen thermischen Behandlung unterzogen werden, die zu einem negativen Phosphatasennachweis führt. Anderenfalls kann die Milch verkauft werden, wenn dem Käufer gleichzeitig ein Informationsblatt mit dem Hinweis „nicht pasteurisierte Rohmilch“ übergeben wird. Die Information für den Konsumenten kann auch mittels eines Hinweisschildes mit demselben Wortlaut erfolgen, das im Verkaufsort gut sichtbar angebracht wird. Nach der thermischen Behandlung muss die Milch bei einer Höchsttemperatur von +4 °C aufbewahrt werden.

3. Auf Verlangen des Kunden kann die Milch zu dessen Wohnsitz geliefert werden. Die Hausierertätigkeit ist verboten.

4. Der Verkauf von Frischmilch muss auf jeden Fall mit einer Herstellungstätigkeit zusammenhängen und bedarf der gemäß Artikel 5 vorgenommenen Meldung der Aufnahme einer Herstellungstätigkeit.

5. Der Direktverkauf von Rohmilch über Abgabeautomaten von Seiten landwirtschaftlicher Betriebe kann unter folgenden Bedingungen erfolgen:

- a) die Arbeitsaufnahme muss gemäß Artikel 5 Absätze 1 und 2 gemeldet werden,
- b) die Abgabeautomaten dürfen nur im Gebiet der Provinz, in der der landwirtschaftliche Betrieb liegt, oder im Gebiet der angrenzenden Provinzen aufgestellt werden,
- c) die im Stall gewonnene Rohmilch muss den Kriterien laut Anhang III Abschnitt IX Kapitel I Punkt III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 und den Kriterien laut Anlage C dieses Dekrets entsprechen.

*Articolo 10**Disposizioni particolari per la macellazione
e la vendita di volatili e conigli*

1. La macellazione di volatili e conigli va eseguita distintamente per specie in spazi idonei ed isolati all'interno dei locali di lavorazione di prodotti agricoli o in locali specifici, sempre che le loro dimensioni e le attrezzature di cui sono dotati siano rapportate all'entità della macellazione. I locali devono possedere almeno i requisiti minimi e le attrezzature elencati nell'allegato B.

2. Se la macellazione non avviene in locali specifici, le giornate nelle quali questa viene eseguita devono alternarsi con quelle dell'attività di lavorazione di prodotti agricoli. Dopo ciascun utilizzo i locali e le attrezzature devono essere adeguatamente lavati e disinfettati.

3. Durante la macellazione le budella, gli scarti, le pelli e le piume vanno poste immediatamente in un idoneo contenitore munito di coperchio. Gli scarti vanno smaltiti in giornata.

4. Lo smaltimento dei residui della macellazione è consentito solo presso depositi e container autorizzati ai sensi del regolamento (CE) n. 1774/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio del 3 ottobre 2002, e successive modifiche.

5. Subito dopo la macellazione le carcasse di volatili e conigli devono essere refrigerate e raggiungere la temperatura massima di +4 °C. L'utilizzo di panni è vietato nella pulizia delle carni.

6. Le aziende sono soggette ad un controllo da parte del veterinario ufficiale sullo stato sanitario dei volatili e dei conigli presenti e destinati alla macellazione. Il titolare dell'azienda deve avvisare il veterinario ufficiale almeno 24 ore prima di ogni macellazione. Dopo la visita post mortem, che deve avvenire lo stesso giorno della macellazione, il veterinario ufficiale rilascia una dichiarazione d'idoneità al consumo, che deve essere tenuta a disposizione delle autorità sul luogo di vendita. La dichiarazione d'idoneità al consumo è redatta in triplice copia, di cui una rimane presso la sede di macellazione, una accompagna la merce ed una rimane come copia per il veterinario ufficiale.

7. Sul mercato contadino è consentita la vendita di carcasse di volatili e di conigli completamente eviscerate, anche divise a metà o quarti. Sul mercato contadino è vietata ogni attività di toelettatura, sezionamento, lavaggio delle carcasse. Sul mercato contadino il banco deve essere attrezzato con un idoneo sistema che permetta di avere a disposizione acqua pulita per il lavaggio delle mani, nonché un dispensatore di sapone e asciugamani monouso. L'acqua di lavaggio deve essere raccolta in un apposito conteni-

*Artikel 10**Besondere Bestimmungen für die Schlachtung
und den Verkauf von Geflügel und Kaninchen*

1. Die Schlachtung von Geflügel und Kaninchen muss, getrennt nach Tierart, in Bereichen erfolgen, die innerhalb der für die Verarbeitung der landwirtschaftlichen Produkte vorgesehenen Räume eigens abgetrennt sind, oder in eigens für diesen Zweck vorgesehenen Räumen. Die Größe und Ausstattungen der Schlachträume müssen dem Umfang der Schlachtung entsprechen. Die Räume müssen die Mindestvoraussetzungen laut Anlage B erfüllen und mit den ebendort aufgelisteten Gerätschaften ausgestattet sein.

2. Wird die Schlachtung nicht in eigens dafür vorgesehenen Räumen vorgenommen, müssen die Tage, an denen die Schlachtung erfolgt, und jene, an welchen die Verarbeitung der landwirtschaftlichen Produkte erfolgt, alternieren. Nach jedem Gebrauch müssen die Räume und die Gerätschaften entsprechend gereinigt und desinfiziert werden.

3. Während der Schlachtung müssen die Gedärme, die Abfälle, die Haut und die Federn sofort in einen geeigneten Behälter mit Deckel gegeben werden. Die Abfälle müssen im Laufe des Tages entsorgt werden.

4. Die Entsorgung der Schlachtabfälle ist nur in Lagerräumen und Containern gestattet, die gemäß Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 3. Oktober 2002, in geltender Fassung, autorisiert wurden.

5. Die Geflügel- und Kaninchen-schlachtkörper müssen sofort nach der Schlachtung gekühlt werden und dürfen eine Temperatur von höchstens +4 °C erreichen. Zur Reinigung des Fleisches dürfen keine Tücher verwendet werden.

6. Die Betriebe werden vom Amtstierarzt auf den Gesundheitszustand des Geflügels und der Kaninchen, die zur Schlachtung bestimmt sind, kontrolliert. Der Inhaber des Betriebs muss den Amtstierarzt wenigstens 24 Stunden vor jeder Schlachtung benachrichtigen. Nach der Fleischschau, die am Tag der Schlachtung durchgeführt werden muss, stellt der Amtstierarzt eine Genusstauglichkeitsbescheinigung aus, die am Verkaufsort aufbewahrt und der Behörde bei Anfrage vorgezeigt werden muss. Die Genusstauglichkeitsbescheinigung wird in dreifacher Ausfertigung ausgestellt, wovon eine Kopie am Schlachtort bleibt, eine die Ware begleitet und eine als Abschrift beim Amtstierarzt bleibt.

7. Auf dem Bauernmarkt dürfen vollständig ausgenommene Geflügel- und Kaninchen-schlachtkörper verkauft werden. Die Schlachtkörper dürfen auch in Hälften oder in Vierteln verkauft werden. Jegliche Behandlung, jegliches Zerlegen und jegliches Waschen der Schlachtkörper sind auf dem Bauernmarkt verboten. Der Verkaufsstand auf dem Bauernmarkt muss so ausgestattet sein, dass sauberes Wasser zum Händewaschen, ein Spender für Flüssigseife sowie Einweghandtücher zur Verfügung stehen. Das Wasch-

tore. Il venditore deve lavarsi più volte le mani nel corso del periodo di vendita e quando deve manipolare merci diverse dai volatili o conigli. I volatili ed i conigli devono essere pesati e consegnati previo avvolgimento in un idoneo involucro protettivo. Il sistema per il lavaggio delle mani non è richiesto nel caso di esclusiva vendita di pollame o coniglio confezionato.

Articolo 11

Approvvigionamento idrico e smaltimento delle acque di scarico

1. L'acqua utilizzata nei locali destinati alla vendita, alla lavorazione, al deposito di alimenti e alla macellazione deve essere idonea per uso alimentare.

2. Le acque reflue devono essere smaltite in conformità alle disposizioni vigenti.

Articolo 12

Conservas alimentari

1. I contenitori per le confetture e altre conserve alimentari devono essere a tenuta e sottoposte, dopo il riempimento, ad adeguato trattamento termico anche con il solo ausilio delle normali attrezzature casalinghe.

Capo III

Coltivazione, raccolta, preparazione, lavorazione, confezionamento e commercio di piante officinali

Articolo 13

Coltivazione, raccolta e lavorazione di piante officinali

1. La coltivazione e raccolta delle piante officinali di cui all'allegato A è consentita sul territorio provinciale nel rispetto della disciplina contenuta nel presente regolamento ed il loro utilizzo è limitato alle parti ivi indicate.

2. Nella coltivazione e raccolta convenzionale ed ecologica delle piante officinali, si devono rispettare le buone pratiche agricole. Non possono essere utilizzati fitosanitari che non siano autorizzati per tali scopi. I tempi di decadimento devono essere assolutamente osservati.

3. Le piante di cui all'allegato A sono liberamente vendibili solo allo stato naturale, anche essiccato, per la preparazione di infusi semplici e composti, oppure come spezie, per gli scopi indicati nell'allegato A, come anche per trasformazioni farmaceutiche.

wasser muss in einem geeigneten Behälter bereitstehen. Der Verkäufer muss sich öfters während seiner Verkaufstätigkeit und immer dann, wenn er mit anderer Ware als Geflügel oder Kaninchen hantiert, die Hände waschen. Das Geflügel und die Kaninchen müssen gewogen und vor der Abgabe in eine geeignete Schutzhülle eingewickelt werden. Die Waschvorrichtung wird nicht vorgeschrieben, falls die Geflügel- und Kaninchenschlachtkörper vorverpackt sind.

Artikel 11

Wasserversorgung und Abwasserentsorgung

1. Das Wasser, das in den Räumen verwendet wird, die zum Verkauf, zur Verarbeitung, und zur Lagerung von Lebensmitteln sowie zur Schlachtung bestimmt sind, muss für den Lebensmittelgebrauch geeignet sein.

2. Die Abwässer müssen den geltenden Rechtsvorschriften entsprechend entsorgt werden.

Artikel 12

Lebensmittelkonserven

1. Konfitüregläser und andere Lebensmittelkonserven müssen luftdicht verschlossen sein und, nach der Einfüllung, einer angemessen thermischen Behandlung unterzogen werden, eventuell auch nur mit Hilfe gewöhnlicher Haushaltsgeräte.

3. Abschnitt

Anbau, Ernte, Zubereitung, Verarbeitung, Verpackung und Vermarktung von Heilpflanzen

Artikel 13

Anbau, Ernte und Verarbeitung von Heilpflanzen

1. Der Anbau und die Ernte der in der Anlage A angeführten Heilpflanzen sind in Südtirol unter Einhaltung der in dieser Verordnung enthaltenen Vorschriften erlaubt, wobei ihre Verwendung auf die darin angeführten Pflanzenteile beschränkt ist.

2. Beim konventionellen und beim ökologischen Anbau von Heilpflanzen und bei deren Ernte sind die Regeln der guten Anbaupraxis einzuhalten. Es dürfen nur Pflanzenschutzmittel verwendet werden, die für diesen Zweck zugelassen sind. Die Karenzzeiten müssen unbedingt eingehalten werden.

3. Die in der Anlage A angeführten Pflanzen dürfen nur in naturbelassenem Zustand, auch getrocknet, für die Zubereitung von einfachen oder zusammengesetzten Aufgussgetränken oder als Gewürze und für die in der Anlage A angegebenen Zwecke sowie für die Arzneimittelverarbeitung frei verkauft werden.

4. Qualsiasi altra lavorazione di parte della pianta, ad esclusione della produzione di alimenti, cosmetici, prodotti per la casa, deve essere operata da persone in possesso della laurea in chimica, farmacia o tecnologia farmaceutica, oppure del diploma in tecniche erboristiche, fatte salve le lavorazioni tradizionali in Alto Adige, come la distillazione di pino mugo, pino cembro, ginepro, abete rosso e le preparazioni denominate "Fichtenhonig" e analoghe.

5. Lo spargimento di liquame e letame durante il periodo vegetativo è vietato.

6. La coltivazione e la lavorazione delle piante officinali, nonché i prodotti da esse ottenuti sono sottoposti alla vigilanza e al controllo di un esperto della Ripartizione provinciale Sperimentazione agraria e forestale.

Articolo 14 Titoli richiesti

1. Chi intende coltivare piante officinali al fine della loro lavorazione e commercializzazione, deve essere in possesso di uno dei seguenti requisiti:

- a) laurea in chimica, farmacia o tecnologia farmaceutica, laurea in biologia o scienze naturali o laurea equipollente, ai sensi della normativa vigente, o diploma abilitante all'esercizio della professione di erborista;
- b) certificato di abilitazione alla coltivazione, lavorazione e commercializzazione di piante officinali.

2. Almeno 30 giorni prima dell'inizio dell'attività di cui al comma 1, la persona interessata deve dare comunicazione scritta alla Ripartizione provinciale sperimentazione agraria e forestale e al comune competente per territorio, specificando le piante officinali che intende coltivare, lavorare e commercializzare. Almeno dieci giorni prima della data di inizio dell'attività indicata nella comunicazione, la predetta Ripartizione può impartire prescrizioni. In ogni caso va indicato il periodo di raccolta delle singole piante officinali.

3. Per la lavorazione, la preparazione, il confezionamento e la vendita di piante officinali si applicano le disposizioni di cui all'articolo 5.

4. Le disposizioni di cui ai commi 1 e 2 non si applicano nel caso di coltivazione e commercializzazione di piante o parti di esse comprese nell'allegato A, che tradizionalmente vengono utilizzate come frutti freschi, nonché come aromatizzanti in cucina o a scopo ornamentale, purché non destinate alla produzione di infusi.

4. Jegliche andere Verarbeitung, ausgenommen die Herstellung von Lebensmitteln, Kosmetika und Haushaltsmitteln, darf nur von Personen vorgenommen werden, die im Besitz eines Laureatsdiploms in Chemie, Pharmazie oder pharmazeutischer Technologie oder des Diploms in Heilpflanzenkunde sind; davon ausgenommen sind in Südtirol alt hergebrachte Verarbeitungen wie Latschen-, Zirbelkiefer-, Wacholder- und Fichtenöldestillationen sowie „Fichtenhonig“ und ähnliche.

5. Die Ausbringung von Gülle und Mist während der Vegetationszeit ist untersagt.

6. Der Anbau und die Verarbeitung von Heilpflanzen und die daraus gewonnenen Produkte werden von einem Sachverständigen der Landesabteilung Land- und forstwirtschaftliches Versuchswesen beaufsichtigt und kontrolliert.

Artikel 14 Befähigungsnachweise

1. Wer Heilpflanzen zum Zweck der Verarbeitung und Vermarktung anbauen möchte, muss im Besitz einer der folgenden Voraussetzungen sein:

- a) Laureatsdiplom in Chemie, Pharmazie oder pharmazeutischer Technologie, Laureatsdiplom in Biologie oder Naturwissenschaften oder ein nach den geltenden Bestimmungen gleichgestelltes Laureatsdiplom oder das Diplom in Heilpflanzenkunde, das zur Ausübung des Berufs befähigt,
- b) Befähigungsnachweis zum Anbau, zur Verarbeitung und zur Vermarktung von Heilpflanzen.

2. Die betreffende Person muss die Landesabteilung Land- und forstwirtschaftliches Versuchswesen und die gebietsmäßig zuständige Gemeinde mindestens 30 Tage vor Beginn der Aufnahme der Tätigkeit laut Absatz 1 schriftlich davon in Kenntnis setzen und die Heilpflanzen, die angebaut, verarbeitet und vermarktet werden, speziell anführen. Die Landesabteilung kann mindestens zehn Tage vor dem in der Mitteilung angeführten Tätigkeitsbeginn der betreffenden Person Vorschriften erteilen. Auf jeden Fall ist die Erntezeit der einzelnen Heilpflanzen anzugeben.

3. Auf die Verarbeitung, Zubereitung, Abpackung und den Verkauf von Heilpflanzen finden die Bestimmungen von Artikel 5 Anwendung.

4. Die Absätze 1 und 2 gelten nicht für den Anbau und die Vermarktung jener Pflanzen oder Pflanzenteile, die zwar in der Anlage A angeführt sind, aber die gewohnheitsmäßig als frisches Obst, als Gewürzpflanzen oder für Dekorationszwecke verwendet werden, sofern sie nicht für die Herstellung von Aufgussgetränken bestimmt sind.

Articolo 15
Corso di formazione

1. Per il conseguimento del certificato di abilitazione di cui all'articolo 14, comma 1, lettera b), la persona interessata deve aver superato uno specifico esame di idoneità, da sostenersi dopo la frequenza obbligatoria di un apposito corso di formazione organizzato dall'Ufficio provinciale sperimentazione agraria in collaborazione con la Ripartizione provinciale formazione professionale agricola, forestale e di economia domestica.

2. Il corso di formazione di cui al comma 1 ha la durata minima di 70 ore ed il programma deve comprendere le seguenti materie:

- a) i principi attivi delle piante officinali;
- b) botanica e sistematica;
- c) chimica generale;
- d) tecniche di coltivazione e di lavorazione o trasformazione dei prodotti di piante officinali ed esercitazione pratica;
- e) igiene generale e autocontrollo con sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points);
- f) malattie e insetti dannosi nella coltivazione e stoccaggio delle piante officinali;
- g) economia aziendale nella coltivazione delle piante officinali.

3. Alle materie di cui al comma 2 possono essere riservate rispettivamente sino a 20, 20, 20, 10, 10, 10 e 10 ore d'insegnamento.

4. L'esame di idoneità di cui al comma 1 avviene dinanzi ad un'apposita commissione al termine del corso, mediante una prova scritta ed una orale sugli argomenti trattati. All'esame orale è ammesso solamente chi ha superato positivamente la prova scritta. La commissione viene nominata dal direttore o dalla direttrice della scuola professionale provinciale per la frutta, viti- e orticoltura "Laimburg" ed è formata dai docenti del corso.

Articolo 16
Destinazione dei prodotti ottenuti
da piante officinali

1. I prodotti ottenuti a seguito della lavorazione, preparazione e del confezionamento di piante officinali, ai fini della loro commercializzazione, sono destinati, a seconda delle loro caratteristiche, ad uso alimentare, cosmetico o domestico.

Articolo 17
Locali e materiali

1. I locali ove si effettuano la preparazione, la lavorazione ed il confezionamento di piante officinali

Artikel 15
Ausbildungskurs

1. Um den Befähigungsnachweis laut Artikel 14 Absatz 1 Buchstabe b) zu erlangen, muss die betreffende Person eine spezifische Eignungsprüfung bestehen, die er nach der verpflichtenden Teilnahme an einem Ausbildungskurs ablegt. Dieser wird vom Landesamt für landwirtschaftliches Versuchswesen in Zusammenarbeit mit der Landesabteilung Land-, forst- und hauswirtschaftliche Berufsbildung veranstaltet.

2. Der Ausbildungskurs laut Absatz 1 hat eine Dauer von mindestens 70 Stunden und muss folgende Unterrichtsfächer umfassen:

- a) Inhaltsstoffe der Heilpflanzen,
- b) Botanik und Systematik,
- c) Allgemeine Chemie,
- d) Technik des Anbaues und der Verarbeitung von Heilpflanzen sowie praktische Übungen,
- e) Allgemeine Hygiene und Selbstkontrolle durch HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points),
- f) Krankheiten und Schädlinge in Anbau und Lagerung von Heilpflanzen,
- g) Betriebswirtschaft im Heilpflanzenanbau.

3. Die Unterrichtsfächer laut Absatz 2 sollten jeweils bis zu 20, 20, 20, 10, 10, 10 und 10 Lehrstunden umfassen.

4. Die Eignungsprüfung laut Absatz 1 besteht in einer schriftlichen und einer mündlichen Prüfung über die vorgetragenen Themen und wird am Ende der Ausbildung vor einer Kommission abgelegt. Zur mündlichen Prüfung werden nur Personen zugelassen, die die schriftliche Prüfung positiv bestanden haben. Die Kommission wird vom Direktor bzw. der Direktorin der Landesfachschule für Obst-, Wein- und Gartenbau "Laimburg" ernannt, und besteht aus den unterrichtenden Lehrpersonen des Kurses.

Artikel 16
Zweckbestimmung der aus Heilpflanzen
gewonnenen Produkte

1. Die zum Zwecke der Vermarktung verarbeiteten, zubereiteten, und abgepackten Heilpflanzen können je nach ihren Eigenschaften als Lebensmittel, als Kosmetika oder als Haushaltsmittel Verwendung finden.

Artikel 17
Räume und Materialien

1. Die Räume, in denen die Zubereitung, Verarbeitung und Verpackung von Heilpflanzen für den

ad uso alimentare devono presentare i requisiti minimi obbligatori previsti dall'articolo 6. Tuttavia, per gli spazi o vani nei quali viene effettuata l'essiccazione delle piante officinali si tiene conto delle effettive esigenze igieniche dell'attività svolta.

2. Tutti i materiali e gli oggetti utilizzati nella lavorazione, nella preparazione e nel confezionamento di prodotti ad uso alimentare, ottenuti da piante officinali e destinati a venire a diretto contatto con i prodotti stessi, devono essere dichiarati idonei al contatto con gli alimenti.

3. Le apparecchiature per l'essiccazione delle piante officinali possono essere realizzate in legno naturale non trattato ed in perfetto stato di conservazione.

Articolo 18

Prodotti ad uso cosmetico ottenuti da piante officinali

1. Nella lavorazione, nella preparazione e nel confezionamento di prodotti ad uso cosmetico ottenuti da piante officinali devono essere rispettate le prescrizioni contenute nella legge 11 ottobre 1986, n. 713, e successive modifiche.

Articolo 19

Menzioni obbligatorie suppletive per il commercio

1. Sugli imballaggi, sulle etichette o sui documenti accompagnatori dei prodotti di cui all'articolo 16, nel caso in cui si tratti di alimenti, oltre alle indicazioni obbligatorie previste dalle normative di settore, devono essere espressamente indicati in caratteri indelebili:

- a) il nome comune e quello botanico di ciascuna essenza;
- b) la parte di pianta contenuta nel prodotto;
- c) l'indicazione dell'uso al quale è destinato il prodotto;
- d) le modalità di conservazione e di utilizzo del prodotto;
- e) l'anno di raccolta della pianta;
- f) la data di produzione o confezionamento del prodotto con l'indicazione, in chiaro e nell'ordine, del giorno, del mese e dell'anno.

Capo IV *Norme comuni*

Articolo 20 *Etichettatura*

1. I prodotti destinati ad uso alimentare ottenuti da lavorazione, preparazione e confezionamento di

menschlichen Verzehr erfolgen, müssen den Mindestvoraussetzungen laut Artikel 6 entsprechen. Auf jeden Fall müssen die Bereiche oder Räume, in denen Heilpflanzen getrocknet werden, den tatsächlichen hygienischen Erfordernissen der durchgeführten Tätigkeit Rechnung tragen.

2. Alle Materialien und Gegenstände, die bei der Verarbeitung, Zubereitung und Verpackung von Lebensmitteln, die aus Heilpflanzen gewonnen werden, verwendet werden und dazu bestimmt sind, direkt mit diesen Produkten in Kontakt zu kommen, müssen als lebensmittelecht erklärt worden sein.

3. Die Geräte zum Trocknen von Heilpflanzen können aus nicht behandeltem Naturholz, das sich in einwandfreiem Zustand befindet, bestehen.

Artikel 18

Aus Heilpflanzen gewonnene Kosmetika

1. Bei der Verarbeitung, Zubereitung und Verpackung von Kosmetika, die aus Heilpflanzen gewonnen werden, müssen die Vorschriften des Gesetzes vom 11. Oktober 1986, Nr. 713, in geltender Fassung, eingehalten werden.

Artikel 19

Obligatorische Zusatzbezeichnungen für die Vermarktung

1. Auf den Verpackungen, auf den Etiketten oder auf den Warenbegleitscheinen der Produkte laut Artikel 16 muss, falls es sich um Lebensmittel handelt, außer den von den bereichsspezifischen Bestimmungen vorgesehenen obligatorisch anzuführenden Angaben in unlöschbarer Schrift Folgendes ausdrücklich angeführt werden:

- a) die volkstümliche Bezeichnung und der botanische Name jeder Pflanze,
- b) der im Produkt enthaltene Pflanzenteil,
- c) der Gebrauch, für welchen das Produkt bestimmt ist,
- d) die Art der Aufbewahrung und Verwendung des Produktes,
- e) das Erntejahr der Pflanze,
- f) das Herstellungs- oder Abpackdatum des Produktes, klar und jeweils in der Reihenfolge Tag, Monat, Jahr.

4. Abschnitt *Gemeinsame Vorschriften*

Artikel 20 *Etikettierung*

1. Die Produkte, die für den menschlichen Verzehr bestimmt sind und durch die Verarbeitung, Zu-

prodotti agricoli e piante officinali devono essere venduti nel rispetto delle norme concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari.

2. La semplice denominazione "tè", "Tee" o "tea" può essere utilizzata esclusivamente per le foglie delle diverse varietà di piante da tè.

3. L'etichettatura e la pubblicità dei prodotti ottenuti da piante officinali ed aromatiche non devono essere tali da indurre ad attribuire al prodotto proprietà atte a prevenire, curare o guarire malattie umane o animali. L'etichettatura e la pubblicità non devono accennare ad altre proprietà.

Articolo 21 Autocontrollo

1. Gli operatori sono soggetti all'obbligo dell'autocontrollo nel rispetto dei principi e delle procedure stabilite dalla legislazione vigente.

Articolo 22 Vigilanza

1. La vigilanza sulla corretta applicazione delle disposizioni contenute nel presente regolamento è esercitata dal personale appartenente ai servizi di igiene pubblica dei comprensori sanitari territorialmente competenti, ai servizi veterinari e alla polizia annonaria secondo le rispettive competenze.

Capo V Norme finali

Articolo 23 Disposizioni transitorie

1. In fase di prima applicazione, al fine del conseguimento del certificato di abilitazione di cui all'articolo 14, comma 1, lettera b), vengono riconosciuti i corsi già organizzati dall'Amministrazione provinciale prima dell'entrata in vigore del presente regolamento.

bereitung und Verpackung von landwirtschaftlichen Produkten und Heilpflanzen gewonnen werden, müssen unter Beachtung der Vorschriften über die Lebensmittelkennzeichnung, -präsentation und -werbung verkauft werden.

2. Die einfache Bezeichnung „Tee“, „tè“, oder „tea“ darf nur für die Blätter von Teepflanzen der verschiedenen Sorten verwendet werden.

3. Die Etikettierung der Produkte, die aus Heilpflanzen gewonnen werden, und die Werbung für diese Produkte dürfen diesen keine Wirkungen zusprechen, durch welche Krankheiten bei Mensch oder Tier vorgebeugt werden kann oder diese geheilt werden können. Die Etikettierung und die Werbung dürfen dem Produkt keine anderen Eigenschaften zuschreiben.

Artikel 21 Eigenkontrolle

1. Die Betreiber unterliegen, unter Beachtung der von der geltenden Gesetzgebung festgelegten Grundsätze und Verfahren, den Verpflichtungen der Eigenkontrolle.

Artikel 22 Überwachung

1. Das Personal der Dienste für öffentliche Hygiene der gebietsmäßig zuständigen Gesundheitsbezirke, der tierärztlichen Dienste und der Marktpolizei überwacht im Rahmen der jeweiligen Zuständigkeit die korrekte Anwendung dieser Verordnung.

5. Abschnitt Schlussbestimmungen

Artikel 23 Übergangsbestimmungen

1. Bei der ersten Anwendung werden zum Zwecke der Erlangung des Befähigungsnachweises laut Artikel 14 Absatz 1 Buchstabe b) die von der Landesverwaltung bereits vor Inkrafttreten dieser Verordnung abgeschlossenen Ausbildungskurse anerkannt.

Articolo 24
Abrogazione di norme

1. Il decreto del Presidente della Provincia 7 aprile 2003, n. 10, eccezione fatta per l'articolo 27, è abrogato.

Il presente decreto sarà pubblicato nel Bollettino Ufficiale della Regione. È fatto obbligo a chiunque spetti di osservarlo e di farlo osservare.

Bolzano, 26 settembre 2008

IL PRESIDENTE DELLA PROVINCIA
L. DURNWALDER

Artikel 24
Aufhebung von Bestimmungen

1. Das Dekret des Landeshauptmanns vom 7. April 2003, Nr. 10, wird, bis auf Artikel 27, aufgehoben.

Dieses Dekret ist im Amtsblatt der Region kundzumachen. Jeder, dem es obliegt, ist verpflichtet, es zu befolgen und für seine Befolgung zu sorgen.

Bozen, 26. September 2008

DER LANDESHAUPTMANN
L. DURNWALDER

Allegato A

Anlage A

**ELENCO DELLE PIANTE OFFICINALI COLTIVATE
IN PROVINCIA DI BOLZANO ED ELENCO
DELLA PIANTE OFFICINALI SELVATICHE**

(*) Le piante contrassegnate da un asterisco sono da usare con cautela nella preparazione di infusi a causa della particolare ricchezza in principi attivi.

Codice piante (C.)

- 01 – uso cosmetico
- 02 – uso domestico
- 03 – pianta aromatica
- 04 – pianta officinale
- 05 – pianta alimentare
- 06 – pianta colorante

**VERZEICHNIS DER IN SÜDTIROL ANGEBAUTEN
UND WILD WACHSENDEN
HEILPFLANZEN**

(*) Die mit einem Sternchen gekennzeichneten Pflanzen sind in Aufgussgetränken mit Vorsicht zu verwenden, da sie besonders reich an Wirkstoffen sind.

Pflanzenkodex (K.)

- 01 – Kosmetikpflanze
- 02 – Haushaltsmittel
- 03 – Gewürzpflanze
- 04 – Heilpflanze
- 05 – Nahrungspflanze
- 06 – Färbepflanze

K. - C.	Pflanze - pianta			verwendeter Pflanzenteil - parte utilizzata		
04	Weißtanne	<i>Abies alba</i> Mill	abete bianco	Blatt Knospe	<i>folium</i> <i>gemma</i>	foglia gemma
04	Schafgarbe	<i>Achillea millefolium</i> L.	millefoglio	Blüte Kraut	<i>flos</i> <i>herba</i>	fiori erba
04	Odermenning	<i>Agrimonia eupatoria</i> L.	agrimonia	Blatt Kraut	<i>folium</i> <i>herba</i>	foglie erba
04	Frauenmantel	<i>Alchemilla vulgaris</i> L.	alchemilla	Blatt Kraut	<i>folium</i> <i>herba</i>	foglia pianta
03/04/05	Schnittlauch	<i>Allium schoenoprasum</i> L.	erba cipollina	Blatt	<i>folium</i>	foglie
03/04/05	Schnittknoblauch	<i>Allium tuberosum</i> L.	aglio fino	Blatt	<i>folium</i>	foglie
03/04/05	Bärlauch	<i>Allium ursinum</i> L.	aglio orsino	Blatt	<i>folium</i>	foglie
04/03	Zitronenstrauch	<i>Aloysia triphylla</i> Kunth	erba luigia	Blüte Blatt	<i>flos</i> <i>folium</i>	fiori foglia
04	Eibisch	<i>Althaea officinalis</i> L.	altea	Blüte Blatt Wurzel	<i>flos</i> <i>folium</i> <i>radix</i>	fiori foglia radice
03/04/05	Dill	<i>Anethum graveolens</i> L.	aneto	Kraut Blatt	<i>herba</i> <i>folium</i>	erba foglie
04	Engelwurz	<i>Angelica archangelica</i> L.	angelica	Blatt Kraut Wurzel	<i>folium</i> <i>herba</i> <i>radix</i>	foglia pianta radice
04/06	Färberkamille	<i>Anthemis tinctoria</i> L.	antemide	Blütenkopf	<i>capitula</i>	capolino
03/04/05	Meerrettich	<i>Armoracia rusticana</i> Gaertn	rafano	Wurzel	<i>radix</i>	radice
04/03/05	Estragon	<i>Artemisia dracuncululus</i> L.	dragoncello	Kraut Kraut mit Blüte	<i>folium</i> <i>herba cum</i> <i>floribus</i>	foglia erba con fiori
04/03	Beifuss	<i>Artemisia vulgaris</i> L.	assenzio vulgare	Blütenkopf Blatt	<i>capitula</i> <i>folium</i>	capolino foglia
04/05	Hafer	<i>Avena sativa</i> L.	avena	Kraut Blüte	<i>herba</i> <i>flos</i>	erba fiori
04/05	Gänseblümchen	<i>Bellis perennis</i> L.	pratolino	Blütenkopf Blatt	<i>capitula</i> <i>folium</i>	capolino foglia
04/05	Berberitze	<i>Berberis vulgais</i> L.	crepino	Frucht	<i>fructus</i>	frutto
04	Birke	<i>Betula alba</i> L.	betulla	Blatt	<i>folium</i>	foglia

K. - C.	Pflanze - pianta			verwendeter Pflanzenteil - parte utilizzata		
01/04	Ringelblume	<i>Calendula officinalis</i> L.	calendula	Blütenkopf Kraut	<i>capitula</i> <i>herba</i>	capolino foglia
04/06	Färberdistel	<i>Carthamnus tinctoria</i> L.	cartamo	Blüte	<i>flos</i>	fiori
03/04	Kümmel	<i>Carum carvi</i> L.	cumino	Kraut Samen	<i>herba</i> <i>semen</i>	foglia semi
04/05	Edelkastanie	<i>Castanea sativa</i> L.	castagno	Blüte	<i>flos</i>	fiori
01/04/05	Kornblume	<i>Centaurea cyanus</i> L.	fiordaliso	Blüte	<i>flos</i>	fiori
04	Tausendgül- denkraut	<i>Centaureum erythraea</i> L.	centaurea minore	Kraut mit Blüte Gesamtpflanze	<i>herba cum flori-</i> <i>bis</i> <i>summitas</i>	erba con fiori pianta intera
04/05	Isländisch Moos	<i>Cetraria islandica</i> Ach	cetraria	Flechte	<i>thallus</i>	tallo
04	Römische Ka- mille	<i>Chamaemelum nobile</i> (L.) All.	camomilla romana	Blütenkopf Blüte	<i>capitula</i> <i>flos</i>	capolino fiori
02/03/04	Marienblatt	<i>Chrysanthemum</i> <i>balsamita</i> Desf	erba di San Pietro	Blütenkopf Kraut	<i>capitula</i> <i>folium</i>	capolino erba
04/06	Wegwarte	<i>Cichorium intybus</i> L.	cicoria	Blüte Blatt	<i>flos</i> <i>folium</i>	fiori foglie
03/04/05	Koriander	<i>Coriandrum sativum</i> L.	coriandro	Kraut Samen	<i>herba</i> <i>semen</i>	erba semi
04	Weissdorn	<i>Crataegus monogyna</i> JACO	biancospino	Blüte Blatt	<i>folium</i> <i>flos</i>	foglie fiori
03/04/05	Zitronengras	<i>Cymbopogon citratus</i> Staff.	erba limone	Blatt Kraut	<i>folium</i> <i>herba</i>	foglia erba
04/05	Artischocke	<i>Cynara scolymus</i> L.	carciofo	Blatt	<i>folium</i>	foglia
04	Drachenkopf	<i>Dracocephalum mol-</i> <i>davicum</i> L.	melissa dei carme- litani	Kraut mit Blüte	<i>herba cum flori-</i> <i>bis</i>	erba con fiori
04	Kleinblütiges Weidenröschen	<i>Epilobium parviflo-</i> <i>rum</i> L.	garofanino minore	Kraut mit Blüte	<i>herba cum flori-</i> <i>bis</i>	erba con fiori
04	Ackerschach- telhalm (*)	<i>Equisetum arvense</i> L. (*)	equiseto (*)	Kraut	<i>herba</i>	erba
04	Augentrost	<i>Euphrasia officinalis</i> L.S.L.	eufrasia	Kraut mit Blüte	<i>herba cum flori-</i> <i>bis</i>	erba con fiori
04/05	Buchweizen	<i>Fagopyrum esculen-</i> <i>tum</i> Moench	grano saraceno	Blatt Blüte	<i>folium</i> <i>flos</i>	foglie fiori
03/04/05	Gewürzfenchel	<i>Foeniculum vulgare</i> L.	finocchiello	Kraut Samen	<i>herba</i> <i>semen</i>	erba semi
04/05	Erdbeere	<i>Fragaria vesca</i> L.	fragola	Blatt Frucht	<i>folium</i> <i>fructus</i>	foglia frutto
04	Gelber Enzian	<i>Gentiana lutea</i> L.	genziana maggiore	Wurzel	<i>radix</i>	radice
04	Enzian	<i>Gentiana punctata</i> L.	genziana puntata	Wurzel	<i>radix</i>	radice
04	Heublumen	<i>Graminis flos</i>	fiori di fieno	Kraut mit Blüte	<i>herba cum flori-</i> <i>bis</i>	erba con fiori
04	Sonnenblume	<i>Helianthus annuus</i> L.	girasole	Zungenblüte	<i>ligula</i>	ligula
04	Currykraut	<i>Helichrysum italicum</i> Don.	elicriso	Blatt Blüte Kraut mit Blüte	<i>folium</i> <i>flos</i> <i>herba cum flori-</i> <i>bis</i>	foglia fiori erba con fiori
04	Behaartes Ha- bichtskraut	<i>Hieracium pilosella</i> L.	pilosella	Kraut mit Blüte	<i>herba cum</i> <i>floribus</i>	erba con fiori
04/05	Sanddorn	<i>Hippophaë rhamnoides</i> L.	olivello spinoso	Beere	<i>baccae</i>	bacche
04	Hopfen	<i>Humulus lupulus</i> L.	luppolo	Blüte	<i>flos</i>	fiori

K. - C.	Pflanze - pianta			verwendeter Pflanzenteil - parte utilizzata		
04/03	Isop	<i>Hyssopus officinalis L.</i>	issopo	Blatt Kraut mit Blüte	<i>folium herba cum flori- bus</i>	foglia erba con fiori
04/02	Färberwaid	<i>Isatis tinctoria L.</i>	isatide	Kraut	<i>herba</i>	erba
04	Nussbaum	<i>Juglans regia L.</i>	noce	Blatt Nusschale	<i>folium pericarpum</i>	foglia pericarpo
04	Taubnessel	<i>Lamium album L.</i>	ortica bianca	Blüte Kraut mit Blüte	<i>flos herba cum flori- bus</i>	fiori erba con fiori
04	Lorbeer	<i>Laurus nobilis L.</i>	alloro	Blatt	<i>folium</i>	foglia
01/02/03/04	Lavendelarten	<i>Lavandula species</i>	lavanda specie	Kraut Blüte blühende Pflanze	<i>herba flos herba cum flori- bus</i>	erba fiori erba con fiori
04/03/05	Liebstöckl	<i>Levisticum officinale Koch</i>	levistico	Blatt Kraut Wurzel	<i>folium herba radix</i>	foglie erba radice
04/05	Apfelblüte	<i>Malus domestica Borkh</i>	fiori di melo	Blüte Frucht	<i>flos fructus</i>	fiori frutto
04/05/06	Schwarze Malve	<i>Malva alcea L.</i>	malva nera	Blüte	<i>flos</i>	fiori
04/01	Malve	<i>Malva silvestris L.</i>	malva	Blüte Blatt	<i>flos folium</i>	fiori foglia
04/01	Mauretanische Malve	<i>Malva silvestris ssp. Mauritiana</i>	malva blu	Blüte Blatt	<i>flos folium</i>	fiori foglia
04	Malvenarten	<i>Malva species</i>	malva specie	Blatt Blüte	<i>folium flos</i>	foglie fiori
04	Andorn	<i>Marrubium vulgare L.</i>	marrabio	Blatt Kraut mit Blüte	<i>folium herba cum floribus</i>	foglia erba con fiori
04/01	Kamille	<i>Matricaria recutita Rausch.</i>	camomilla comune	Blütenkopf Blüte Kraut Gesamt- pflanze	<i>capitula flos herba cum sum- mitas</i>	capolino fiori foglia pianta intera
04	Zitronenmelisse	<i>Melissa officinalis L.</i>	melissa	Blatt Kraut	<i>folium herba</i>	foglia erba
04/05	Pfefferminze	<i>Mentha x piperita L.</i>	menta piperita	Blatt Kraut	<i>folium herba</i>	foglia erba
04	Apfelminze	<i>Mentha rotundifolia L.</i>	menta rotundifolia	Kraut Blatt	<i>herba folium</i>	erba foglie
03/04	Minzenarten	<i>Mentha species</i>	menta specie	Kraut Blatt	<i>herba folium</i>	erba foglie
04	Spearmint	<i>Mentha spicata L.</i>	spearmint	Blatt Kraut	<i>folium herba</i>	foglia erba
04	Krauseminze	<i>Mentha spicata var. Crispa L.</i>	menta crispa	Blatt Kraut	<i>folium herba</i>	foglia erba
04/03/05	Goldmelisse	<i>Monarda didyma L.</i>	monarda	Blatt Kraut mit Blüte	<i>flos herba cum flori- bus</i>	foglia erba con fiori
04/05	Brunnenkresse	<i>Nasturtium officinale R.Br.i Ait.</i>	crescione	Kraut Blatt	<i>herba folium</i>	erba foglie
04	Weiße Melisse	<i>Nepeta cataria sp. Citriodora</i>	nepeta cedrina	Kraut mit Blüte	<i>herba cum flori- bus</i>	erba con fiori
03/04	Schwarzkümmel	<i>Nigella sativa L.</i>	cumino nero	Kraut Blüte Samen	<i>herba flos semen</i>	erba fiori semi
04/03/05	Basilikum	<i>Ocimum basilicum (et sp.) L.</i>	basilico	Blatt	<i>folium</i>	foglia
04	Nachtkerze	<i>Oenothera biennis L.</i>	enagra	Blüte	<i>flos</i>	fiori

K. - C.	Pflanze - pianta			verwendeter Pflanzenteil - parte utilizzata		
04/03/05	Kretischer Origano	<i>Origanum creticum</i>	origano cretico	Blatt Kraut	<i>folium herba</i>	foglia erba
04/03/05	Griechischer Origano	<i>Origanum heracleoticum</i> L.	origano greco	Blatt Kraut	<i>folium herba</i>	foglia erba
04/03/05	Majoran	<i>Origanum majorana</i> L.	maggiorana	Blatt Kraut	<i>folium herba</i>	foglia erba
04/03/05	Wilder Dost	<i>Origanum vulgare</i> L.	origano selvatico	Blatt Kraut	<i>folium herba</i>	foglia erba
04	Klatschmohn	<i>Papaver rhoeas</i> L.	papavero campestre	Blüte Blatt Samen	<i>flos folium semen</i>	fiori foglia semi
04/03/05	Petersilie	<i>Petroselinum crispum</i> A.W.Hil.	prezzemolo	Blatt Samen Wurzel	<i>folium semen radix</i>	foglia semi radice
04	Kleine Bibernelle	<i>Pimpinella saxifraga</i> L.	pimpinella minore	Kraut Wurzel Rhizom	<i>herba radix rhizoma</i>	erba radice rizoma
04	Spitzwegerich	<i>Plantago lanceolata</i> L.	piantaggine	Blatt Kraut mit Blüte	<i>folium herba cum floribus</i>	foglia erba con fiori
04	Gänsefingerkraut	<i>Potentilla anserina</i> L.	piede d'oca	Kraut mit Blüte Rhizom	<i>herba cum floribus rhizoma</i>	erba con fiori rizoma
04	Schlüsselblume	<i>Primula officinalis</i> Hill.	primula	Blüte Wurzel	<i>flos radix</i>	fiori radice
04/05	Schlehdorn	<i>Prunus spinosa</i> L.	prugnolo	Blüte Frucht	<i>flos fructus</i>	fiori frutti
04/05	Schwarze und rote Johannisbeere	<i>Ribes nigrum et rubrum</i> L.	ribes nero e rosso	Blatt Frucht	<i>folium fructus</i>	foglia frutto
04/05	Hagebutte	<i>Rosa canina</i> L.	rosa canina	Frucht Knospe	<i>fructus gemma</i>	frutto gemma
04/05	Rosenarten	<i>Rosa species</i>	rosa specie	Blüte	<i>flos</i>	fiori
03/04/05	Rosmarin	<i>Rosmarinus officinalis</i> L.	rosmarino	Blüte Blatt	<i>flos folium</i>	fiori foglia
04/05	Brombeere	<i>Rubus fruticosus</i> L.S.L.	rovo	Blatt Frucht	<i>folium fructus</i>	foglia frutto
04/05	Himbeere	<i>Rubus idaeus</i> L.	lampone	Blatt Frucht	<i>folium fructus</i>	foglia frutto
03/05/04	Fruchtsalbei	<i>Salvia dorisiana</i>	salvia dorisiana	Blatt Kraut	<i>folium herba</i>	foglia erba
03/05/04	Melonensalbei	<i>Salvia elegans</i>	salvia melone	Blatt Kraut	<i>folium herba</i>	foglia erba
04/05	Salbei (*)	<i>Salvia officinalis</i> L. (*)	salvia (*)	Blatt Kraut	<i>folium herba</i>	foglia erba
03/05	Ananassalbei	<i>Salvia rutilans</i>	salvia ananas	Blatt	<i>folium</i>	foglia
04/05	Holunder	<i>Sambucus nigra</i> L.	sambuco	Blüte Frucht	<i>flos fructus</i>	fiori frutti
04	Kleiner Wiesenknopf	<i>Sanguisorba minor</i> Scop.	sanguisorba minore	Kraut	<i>herba</i>	erba
03/04/05	Bohnenkraut	<i>Satureja hortensis</i> L.	santoreggia	Blatt Kraut	<i>folium herba</i>	foglia erba
03/04/05	Bergbohnenkraut	<i>Satureja montana</i> L.S.L.	santoreggia perenne	Blatt Kraut mit Blüte	<i>folium herba cum floribus</i>	foglia erba con fiori
04	Mariendistel	<i>Silybum marianum</i> Gaertn.	cardo mariano	Frucht Kraut Samen	<i>fructus herba semen</i>	frutto erba semi

K. - C.	Pflanze - pianta			verwendeter Pflanzenteil - parte utilizzata		
03/04/05	Süßwurzel	<i>Sium sisarum L.</i>	radice dolce	Kraut Wurzel	<i>herba radix</i>	erba radice
04	Goldrute	<i>Solidago virgaurea L.</i>	verga d'oro	Kraut mit Blüte	<i>herba cum flori- bus</i>	erba con fiori
04/05	Löwenzahn	<i>Taraxacum officinale Weber</i>	tarassaco	Kraut mit Wurzeln Blüte	<i>herba cum radicibus flos</i>	erba con radici fiori
04	Sandthymian	<i>Thymus serpyllum L.</i>	serpillo	Kraut mit Blüte	<i>herba cum flori- bus</i>	erba con fiori
03/04/05	Thymian	<i>Thymus vulgaris L.</i>	timo	Blatt Kraut mit Blüte	<i>folium herba cum flori- bus</i>	foglia erba con fiori
03/04/05	Zitronen- thymian	<i>Thymus x citriodorus</i>	timo cedrino	Blatt Kraut mit Blüte	<i>folium herba cum flori- bus</i>	foglia erba con fiori
04	Winterlinde	<i>Tilia cordata Mill.</i>	tiglio rosso	Blüte	<i>flos</i>	fiori
04	Sommerlinde	<i>Tilia platyphyllos Scop.</i>	tiglio bianco	Blüte	<i>flos</i>	fiori
04/05	Weißer Klee	<i>Trifolium alba L.</i>	trifoglio bianco	Blatt Blüte	<i>folium flos</i>	foglie fiori
04/05	Rotklee	<i>Trifolium pratense L.</i>	trifoglio rosso	Blatt Blüte	<i>folium flos</i>	foglie fiori
04/05	Blauer Stein- klee	<i>Trigonella cerulea.) Ser a.</i>	trigonella	Blatt Kraut mit Blüte	<i>Folium herba cum flori- bus</i>	foglia erba con fiori
04/05	Griechisches Heu	<i>Trigonella foenum graecum L.</i>	fieno greco	Samen Kraut	<i>semen herba</i>	semi erba
04/05	Kapuzinerkres- se	<i>Tropaeolum majus L.</i>	cappuccina	Blüte Blatt	<i>flos herba</i>	fiori erba
01/04	Große Brenn- nessel	<i>Urtica dioica L.</i>	ortica grande	Blatt	<i>folium</i>	foglie
04/05	Schwarze Hei- delbeere	<i>Vaccinium myrtillus L.</i>	mirtillo nero	Blatt Frucht	<i>folium fructus</i>	foglia frutto
04/05	Rote Heidelbe- ere	<i>Vaccinium vitis-idaea L.</i>	mirtillo rosso	Blatt Frucht	<i>folium fructus</i>	foglia frutto
04	Großblütige Königskerze (*)	<i>Verbascum phlomo- ides L. (*)</i>	tasso verbasso grande (*)	Blüte Kraut mit Blüte	<i>flos herba cum floribus</i>	fiori erba con fiori
04	Kleinblütige Königskerze (*)	<i>Verbascum thapsus L. (*)</i>	tasso barbasso (*)	Blüte Kraut mit Blüte	<i>flos herba cum flori- bus</i>	fiori erba con fiori
04	Eisenkraut	<i>Verbena officinalis L.</i>	verbena	Kraut	<i>herba</i>	erba
04	Echter Ehren- preis	<i>Veronica officinalis L.</i>	veronica officinale	Kraut mit Blüte	<i>herba cum flori- bus</i>	erba con fiori
04	Wohlriechen- des Veilchen	<i>Viola odorata L.</i>	violetta mammola	Blüte Blatt Rhyzom	<i>flos folium rhizoma</i>	fiori foglia rizoma
04	Stiefmütter- chen	<i>Viola tricolor L.</i>	viola del pensiero	Blüte	<i>flos</i>	fiori
04	Weinrebe	<i>Vitis vinifera L.</i>	vite	Blatt Beeren	<i>folium baccae</i>	foglia bacche

Allegato B**Anlage B**

REQUISITI DEI LOCALI DI VENDITA DI PRODOTTI ALIMENTARI, DEI LOCALI DI DEPOSITO E STAGIONATURA DI PRODOTTI ALIMENTARI, DEI LOCALI DI LAVORAZIONE DI PRODOTTI ALIMENTARI E DEI LOCALI PER LA MACELLAZIONE E LA VENDITA DI VOLATILI E CONIGLI

Requisiti dei locali di vendita di prodotti alimentari

1. I locali devono possedere almeno i requisiti minimi e le attrezzature elencati di seguito:

- a) superfici ed altezza dei locali adeguate per le attività svolte;
- b) distanza di almeno 5 m dalla concimaia;
- c) non comunicanti direttamente con i locali ove sono ricoverati gli animali;
- d) pareti, pavimento e soffitto facilmente lavabili e disinfettabili nel caso di vendita di carni, salumi, prodotti lattiero-caseari, pesce, prodotti di pasticceria e da forno o di altri alimenti facilmente deperibili; è ammesso anche il legno laccato e la tinteggiatura con materiale lavabile;
- e) lavabo dotato d'acqua idonea all'uso alimentare con rubinetteria concepita in modo da ridurre il rischio di contaminazione e fornito di distributore di detergente liquido e di asciugamani monouso, nonché di attrezzatura idonea alla produzione di acqua calda, nel caso di vendita di carni, salumi, prodotti lattiero-caseari, pesce, prodotti di pasticceria e da forno o altri alimenti facilmente deperibili;
- f) frigorifero con termometro di minima/massima in grado di mantenere una temperatura di + 4 °C, ove necessario per le tipologie di prodotti in vendita;
- g) contenitore per rifiuti con coperchio azionabile a pedale;
- h) adeguate protezioni contro gli insetti e altri animali nocivi alle finestre e alle aperture comunicanti con l'esterno, nel caso di vendita di carni, salumi, prodotti lattiero-caseari, pesce, prodotti di pasticceria e da forno o altri alimenti facilmente deperibili;
- i) locali facilmente pulibili con strutture anche in legno o pietra nel caso di sola vendita di prodotti agricoli non trasformati o non facilmente deperibili.

ERFORDERNISSE DER VERKAUFSRÄUME FÜR LEBENSMITTEL, DER RÄUME ZUR LAGERUNG UND REIFUNG VON LEBENSMITTELN, DER RÄUME ZUR VERARBEITUNG VON LEBENSMITTELN SOWIE DER RÄUME FÜR DIE SCHLACHTUNG UND DEN VERKAUF VON GEFLÜGEL UND KANINCHEN

Erfordernisse der Verkaufsräume

1. Die Räume müssen folgende Mindestvoraussetzungen erfüllen und folgendermaßen ausgestattet sein:

- a) Fläche und Höhe der Räume müssen den auszuführenden Tätigkeiten angepasst sein,
- b) Mindestabstand von 5 m zur Mistlagerstätte,
- c) keine direkte Verbindung zu den Stallungen der Tiere,
- d) falls Fleisch, Wurstwaren, Milch- und Käseprodukte, Fisch, Mehlspeisen und Teigwaren oder andere leicht verderbliche Lebensmittel verkauft werden, leicht zu reinigende und zu desinfizierende Wände, Böden und Decken; auch lackiertes Holz und der Anstrich mit waschbaren Materialien sind zulässig,
- e) im Falle des Verkaufs von Fleisch, Wurstwaren, Milch- und Käseprodukten, Fisch, Mehlspeisen und Backwaren oder anderen leicht verderblichen Lebensmitteln: Waschbecken mit für Lebensmittel geeignetem Wasser, einem Spender für Flüssigseife, Einweghandtüchern und einer geeigneten Warmwasseraufbereitungsanlage. Die Armaturen müssen so gebaut sein, dass das Risiko der Verschleppung reduziert wird,
- f) falls es für die zum Verkauf angebotenen Produkte notwendig ist, Kühlschrank mit Minimum-Maximum-Thermometeranzeige mit einer garantierten Temperatur von + 4 °C,
- g) Müllbehälter, dessen Deckel mit Fußpedal betätigbar ist,
- h) falls Fleisch, Wurstwaren, Milch- und Käseprodukte, Fisch, Mehlspeisen und Teigwaren oder andere leicht verderbliche Lebensmittel verkauft werden, angemessene Schutzvorrichtungen gegen Insekten und andere schädliche Tiere an den Fenstern und an den Öffnungen nach außen,
- i) leicht zu reinigende Räume; falls es sich lediglich um den Verkauf von unverarbeiteten oder nicht leicht verderblichen landwirtschaftlichen Produkten handelt, können auch Strukturen aus Holz oder aus Stein verwendet werden.

Requisiti dei locali di deposito e di stagionatura di prodotti alimentari

1. I locali devono possedere almeno i requisiti minimi e le attrezzature elencati di seguito:

- a) superfici ed altezza dei locali adeguate per le attività svolte;
- b) distanza di almeno 5 m dalla concimaia;
- c) non comunicanti direttamente con i locali ove sono ricoverati gli animali;
- d) pareti anche in pietra, ma senza fessurazioni tali da consentire il passaggio di roditori e simili;
- e) pavimenti, se in terra battuta, adeguatamente ricoperti di ghiaia, senza ristagni di acqua;
- f) soffitti anche in legno in buono stato di manutenzione e pulizia;
- g) adeguate protezioni contro gli insetti e altri animali nocivi alle finestre e alle aperture comunicanti con l'esterno.

Requisiti dei locali di lavorazione di prodotti alimentari

1. I locali per la lavorazione di prodotti non facilmente deperibili devono possedere almeno i requisiti minimi e le attrezzature elencati di seguito:

- a) superfici ed altezza dei locali adeguate per le attività svolte;
- b) distanza di almeno 5 m dalla concimaia;
- c) non comunicanti direttamente con i locali ove sono ricoverati gli animali;
- d) pavimenti e pareti facilmente lavabili e disinfettabili, anche se non piastrellati; per le pareti è sufficiente la tinteggiatura con materiale lavabile fino ad un'altezza di 2 m;
- e) pareti e pavimenti di legno esclusivamente in legno laccato, facilmente lavabile e disinfettabile;
- f) soffitti, anche in legno, in buono stato di pulizia e manutenzione;
- g) lavabo dotato di acqua idonea all'uso alimentare e fornito di distributore di detergente liquido e di asciugamani monouso, nonché di attrezzatura idonea alla produzione di acqua calda;
- h) cappa aspirante sul punto di cottura, anche a circuito chiuso, se il trattamento termico è richiesto nell'ambito delle lavorazioni;
- i) superfici di lavoro idonee per alimenti, facilmente pulibili e disinfettabili;
- j) contenitore per rifiuti con coperchio azionabile a pedale;
- k) armadio per la sola conservazione di materiali di pulizia e disinfezione;
- l) armadi per la sola conservazione dei prodotti alimentari;

Erfordernisse der Lager- und Reiferäume

1. Die Räume müssen folgende Mindestvoraussetzungen erfüllen und folgendermaßen ausgestattet sein:

- a) Fläche und Höhe der Räume müssen den auszuführenden Tätigkeiten angemessen sein,
- b) Mindestabstand von 5 m zur Mistlagerstätte,
- c) keine direkte Verbindung zu den Stallungen der Tiere,
- d) die Wände, eventuell auch aus Stein, dürfen keine Spalten haben, die das Eindringen von Nagetieren und ähnlichen Tieren ermöglichen,
- e) mit Kies abgedeckte Hartsandböden ohne Stauwasserbildung,
- f) Decken, auch aus Holz, in sauberem und gutem Zustand,
- g) angemessene Schutzvorrichtungen gegen Insekten und andere schädliche Tiere an Fenstern und an den Öffnungen nach außen.

Erfordernisse der Verarbeitungsräume

1. Die Räume für die Verarbeitung von nicht leicht verderblichen landwirtschaftlichen Produkten und von Honig müssen folgende Mindestvoraussetzungen erfüllen und folgendermaßen ausgestattet sein:

- a) Fläche und Höhe der Räume müssen den auszuführenden Tätigkeiten angemessen sein,
- b) Mindestabstand von 5 m zur Mistlagerstätte,
- c) keine direkte Verbindung zu den Stallungen der Tiere,
- d) leicht wasch- und desinfizierbare Böden und Wände, auch ohne Fliesen; der Anstrich der Wände mit waschbarem Material bis zu einer Höhe von 2 m ist ausreichend,
- e) Holzböden und -wände müssen aus lackiertem Holz bestehen und leicht wasch- und desinfizierbar sein,
- f) Decken, auch aus Holz, in sauberem und gutem Zustand,
- g) Waschbecken mit für Lebensmittel geeignetem Wasser, ausgestattet mit einem Spender für Flüssigseife, Einweghandtüchern und einer geeigneten Warmwasseraufbereitungsanlage,
- h) falls für die Verarbeitung die Erhitzung des Produktes notwendig ist, muss über der Kochstelle eine Abzugshaube, auch mit geschlossenem Kreislauf, vorhanden sein,
- i) leicht zu reinigende und zu desinfizierende lebensmittelechte Arbeitsflächen,
- j) Müllbehälter, dessen Deckel mit Fußpedal betätigbar ist,
- k) Schrank, der ausschließlich zur Aufbewahrung von Putzmaterial und Desinfektionsmitteln dient,
- l) Schrank, der ausschließlich zur Aufbewahrung von Lebensmitteln dient,

m) adeguate protezioni contro gli insetti e altri animali nocivi.

2. Per la lavorazione di carni, salumi, prodotti lattiero-caseari, pesce, prodotti di pasticceria e da forno o di altri alimenti facilmente deperibili i locali devono possedere almeno i requisiti minimi e le attrezzature elencati di seguito:

- a) superfici ed altezza dei locali adeguate per le attività svolte;
- b) distanza di almeno 5 m dalla concimaia;
- c) non comunicanti direttamente con i locali ove sono ricoverati gli animali;
- d) pavimenti facilmente lavabili e disinfettabili con scarico a sifone almeno nella zona di lavorazione; non è ammesso il legno;
- e) pareti ricoperte sino ad un'altezza di almeno 2 m con materiale resistente, facilmente lavabile e disinfettabile; non è ammesso il legno;
- f) soffitti facilmente lavabili e disinfettabili; i soffitti possono essere anche in legno laccato;
- g) lavabo dotato di acqua idonea all'uso alimentare con rubinetteria concepita in modo da ridurre il rischio di contaminazione e fornito di distributore di detergente liquido e di asciugamani monouso, nonché di attrezzatura idonea alla produzione di acqua calda;
- h) superfici di lavoro idonee per alimenti, facilmente pulibili e disinfettabili;
- i) macchinari ed attrezzature lavabili e disinfettabili; nelle produzioni tradizionali è ammesso l'uso di strumenti ed attrezzi in legno naturale purché in buone condizioni, lavabili e disinfettabili;
- j) frigorifero con termometro di minima/massima, in grado di mantenere una temperatura di + 4 °C;
- k) cappa aspirante sul punto di cottura, anche a circuito chiuso, se il trattamento termico è richiesto nell'ambito delle lavorazioni;
- l) contenitore per rifiuti con coperchio azionabile a pedale;
- m) armadio per la sola conservazione di materiali di pulizia e disinfezione;
- n) armadi per la sola conservazione dei prodotti alimentari;
- o) armadio per i vestiti da lavoro;
- p) adeguate protezioni contro gli insetti e altri animali nocivi.

3. Per la produzione lattiero-casearia può essere usato il locale di stoccaggio del latte se corrisponde ai requisiti di cui al comma 2.

4. Nell'ambito della struttura utilizzata per la lavorazione di prodotti alimentari deve essere disponibile un servizio igienico. Il servizio igienico si può

m) angemessene Schutzvorrichtungen gegen Insekten und andere schädliche Tiere.

2. Für die Verarbeitung von Fleisch, Wurstwaren, Milch- und Käseprodukten, Fisch, Mehlspeisen und Teigwaren oder anderen leicht verderblichen Lebensmitteln müssen die Räume folgende Mindestvoraussetzungen erfüllen und folgendermaßen ausgestattet sein:

- a) Fläche und Höhe der Räume müssen den auszuführenden Tätigkeiten angemessen sein,
- b) Mindestabstand von 5 m zur Mistlagerstätte,
- c) keine direkte Verbindung zu den Stallungen der Tiere,
- d) wenigstens im Arbeitsbereich leicht waschbare und desinfizierbare Fußböden mit Wasserabfluss mit Siphon; Holz ist nicht zulässig,
- e) Wände, die bis zu einer Höhe von wenigstens 2 m mit widerstandsfähigem, leicht wasch- und desinfizierbarem Material versehen sind; Holz ist nicht zulässig,
- f) leicht wasch- und desinfizierbare Decken; sie können auch aus lackiertem Holz sein,
- g) Waschbecken mit für Lebensmittel geeignetem Wasser, einem Spender für Flüssigseife, Einweghandtüchern und einer geeigneten Warmwasseraufbereitungsanlage. Die Armaturen müssen so gebaut sein, dass das Risiko der Verschleppung reduziert wird,
- h) leicht zu reinigende und zu desinfizierende lebensmittelechte Arbeitsflächen,
- i) leicht zu reinigende und zu desinfizierende Maschinen und Geräte; die Verwendung von Werkzeugen und Geräten aus Naturholz ist für die Erzeugung traditioneller Produkte zulässig, sofern diese in einem guten Zustand, waschbar und desinfizierbar sind,
- j) Kühlschrank mit Minimum-Maximum-Thermometeranzeige mit einer garantierten Temperatur von + 4 °C,
- k) falls für die Verarbeitung die Erhitzung des Produktes notwendig ist, muss über der Kochstelle eine Abzugshaube, auch mit geschlossenem Kreislauf, vorhanden sein,
- l) Müllbehälter, dessen Deckel mit Fußpedal betätigbar ist,
- m) Schrank, der ausschließlich zur Aufbewahrung von Putzmaterial und Desinfektionsmitteln dient,
- n) Schrank, der ausschließlich zur Aufbewahrung von Lebensmitteln dient,
- o) Schrank für Arbeitskleider,
- p) angemessene Schutzvorrichtungen gegen Insekten und andere schädliche Tiere.

3. Für die Erzeugung von Milch- und Käseprodukten kann der Milchlagererraum verwendet werden, falls er den Voraussetzungen laut Absatz 2 entspricht.

4. Im Bereich der für die Verarbeitung von Lebensmitteln bestimmten Struktur muss eine sanitäre Anlage vorhanden sein. Die sanitäre Anlage darf sich

trovare in una struttura vicina, che può essere anche l'abitazione. Il servizio igienico non deve essere collegato direttamente con il locale di lavorazione e deve essere dotato di lavandino con rubinetteria concepita in modo da ridurre il rischio di contaminazione e fornito di distributore di detergente liquido e di asciugamani monouso, nonché di attrezzatura idonea alla produzione di acqua calda. Non sono comunque ammessi rubinetti azionabili direttamente con la mano o con il gomito, ad eccezione dei rubinetti a pressione.

*Locali per la macellazione
e la vendita di volatili e conigli*

1. La macellazione di volatili e conigli va eseguita distintamente per specie in spazi idonei ed isolati all'interno dei locali di lavorazione di prodotti agricoli o in locali specifici, sempre che le loro dimensioni e le attrezzature di cui sono dotati siano rapportate all'entità della macellazione. I locali devono possedere almeno i requisiti minimi e le attrezzature elencati di seguito:

- a) superfici ed altezza dei locali adeguate per le attività svolte;
- b) distanza di almeno 5 m dalla concimaia;
- c) non comunicanti direttamente con i locali ove sono ricoverati gli animali;
- d) pavimenti facilmente lavabili e disinfettabili con scarico a sifone;
- e) pareti ricoperte sino ad un'altezza di almeno 2 m con materiale resistente, facilmente lavabile e disinfettabile;
- f) soffitti facilmente lavabili e disinfettabili; i soffitti possono essere anche in legno laccato;
- g) lavabo dotato di acqua idonea all'uso alimentare con rubinetteria concepita in modo da ridurre il rischio di contaminazione e fornito di distributore di detergente liquido e di asciugamani monouso, nonché di attrezzatura idonea alla produzione di acqua calda;
- h) superfici di lavoro idonee per alimenti, facilmente pulibili e disinfettabili;
- i) un dispositivo in grado di produrre acqua calda a + 82 °C per la disinfezione dei coltelli;
- j) contenitori con coperchio per i sottoprodotti della macellazione;
- k) frigo per l'esclusiva conservazione di pollame e conigli con termometro di massima/minima in grado di mantenere una temperatura di + 4 °C;
- l) attrezzatura per la macellazione, quali coltelli, contenitori, gancere, idonea per alimenti;
- m) armadio per la sola conservazione di materiali di pulizia e disinfezione;
- n) armadio per i vestiti da lavoro;
- o) adeguate protezioni contro gli insetti e altri animali nocivi;

in una nahe gelegenen Struktur befinden, die auch die Wohnung sein kann. Die sanitäre Anlage darf keine direkte Verbindung zum Verarbeitungsraum haben und muss über ein Handwaschbecken mit einem Spender für Flüssigseife, Einweghandtüchern und einer geeigneten Warmwasseraufbereitungsanlage verfügen. Die Armaturen müssen so gebaut sein, dass das Risiko der Verschleppung reduziert wird; keinesfalls zulässig sind mit Hand oder Ellbogen bedienbare Armaturen mit Ausnahme von Armaturen mit Druckbetätigung.

*Räume für die Schlachtung
und den Verkauf von Geflügel und Kaninchen*

1. Die Schlachtung von Geflügel und Kaninchen muss, getrennt nach Tierart, in geeigneten und innerhalb der Verarbeitungslokale der landwirtschaftlichen Produkte in abgetrennten Bereichen oder in eigens hierfür vorgesehenen Räumen erfolgen. Die Größe und Ausstattungen der Schlachträume müssen dem Umfang der Schlachtung entsprechen. Die Räume müssen folgende Mindestvoraussetzungen erfüllen und folgendermaßen ausgestattet sein:

- a) Fläche und Höhe der Räume müssen den auszuführenden Tätigkeiten angemessen sein,
- b) Mindestabstand von 5 m zur Mistlagerstätte,
- c) keine direkte Verbindung zu den Stallungen der Tiere,
- d) leicht waschbare und desinfizierbare Fußböden mit Wasserabfluss mit Siphon,
- e) bis zu einer Höhe von wenigstens 2 m mit widerstandsfähigem Material versehene, leicht abwaschbare und desinfizierbare Wände,
- f) leicht wasch- und desinfizierbare Decken; sie können auch aus lackiertem Holz sein,
- g) Waschbecken mit für Lebensmittel geeignetem Wasser, einem Spender für Flüssigseife, Einweghandtüchern und einer geeigneten Warmwasseraufbereitungsanlage. Die Armaturen müssen so gebaut sein, dass das Risiko der Verschleppung reduziert wird.
- h) leicht zu reinigende und zu desinfizierende lebensmittelechte Arbeitsflächen,
- i) Vorrichtung zur Warmwassererzeugung von + 82 °C für die Desinfizierung der Messer,
- j) mit Deckeln ausgestattete Behälter für die Schlachtabfälle,
- k) Kühlschrank mit Minimum-Maximum-Thermometeranzeige und einer garantierten Temperatur von + 4 °C, zur ausschließlichen Aufbewahrung von Geflügel und Kaninchen,
- l) die Gerätschaften für die Schlachtstätigkeit, wie Messer, Behälter, Haken, müssen lebensmittelecht sein,
- m) Schrank, der ausschließlich zur Aufbewahrung von Putzmaterial und Desinfektionsmitteln dient,
- n) Schrank für die Arbeitskleider,
- o) angemessene Schutzvorrichtungen gegen Insekten und andere schädliche Tiere,

p) nell'ambito della struttura utilizzata per la macellazione deve essere disponibile un servizio igienico. Il servizio igienico si può trovare in una struttura vicina, che può essere anche l'abitazione. Il servizio igienico non deve essere collegato direttamente con il locale di lavorazione e deve essere dotato di lavandino con rubinetteria concepita in modo da ridurre il rischio di contaminazione e di attrezzatura per la produzione di acqua calda. Non sono comunque ammessi rubinetti azionabili direttamente con la mano o con il gomito, ad eccezione dei rubinetti a pressione.

Allegato C

REQUISITI PER LA COMMERCIALIZZAZIONE DI LATTE CRUDO MEDIANTE MACCHINE EROGATRICI

In generale

1. Le aziende agricole che intendano commercializzare latte crudo attraverso macchine erogatrici, fermo restando gli obblighi e responsabilità del produttore, nonché le procedure previste dal proprio piano di autocontrollo stabilite dalla normativa vigente, devono essere sottoposte a controlli effettuati da parte dei servizi veterinari competenti circa il rispetto dei requisiti sanitari previsti dalle norme vigenti in materia di sanità animale, benessere animale, igiene e sicurezza alimentare, secondo linee programmatiche indicate dal Servizio veterinario provinciale.

2. Il latte crudo, al momento dell'erogazione, deve risultare conforme ai requisiti generali di sicurezza alimentare come previsto dall'articolo 14 del regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 ed ai criteri microbiologici volti a verificare l'assenza di microrganismi patogeni e delle loro tossine. Tali criteri devono essere verificati in autocontrollo.

3. In caso di superamento dei limiti di carica batterica e/o di cellule somatiche e/o di presenza di microrganismi patogeni e loro tossine, la vendita di latte crudo deve essere sospesa fino alla rimozione della non conformità. In tale caso, durante il periodo di sospensione, l'azienda non può ricorrere alla sostituzione con latte proveniente da altre aziende di produzione.

4. Il trasporto del latte crudo negli appositi contenitori dall'azienda agricola al luogo ove è posizionato l'erogatore, qualora non sia in azienda, deve avvenire con un mezzo di trasporto conforme al regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004.

p) im Bereich der für die Schlachtung bestimmten Struktur muss eine sanitäre Anlage vorhanden sein. Die sanitäre Anlage darf sich in einer nahe gelegenen Struktur befinden, die auch die Wohnung sein kann. Die sanitäre Anlage darf keine direkte Verbindung zum Verarbeitungsraum haben und muss über ein Waschbecken und über eine Warmwasseraufbereitungsanlage verfügen. Die Armaturen müssen so gebaut sein, dass das Risiko der Verschleppung reduziert wird; keinesfalls zulässig sind mit Hand oder Ellbogen bedienbare Armaturen mit Ausnahme von Armaturen mit Druckbetätigung.

Anlage C

ERFORDERNISSE FÜR DIE VERMARKTUNG VON ROHMILCH MITTELS ABGABEAUTOMATEN

Allgemeines

1. Landwirtschaftliche Betriebe, die Rohmilch über Abgabeautomaten vertreiben wollen, müssen die von den geltenden Bestimmungen vorgesehenen Pflichten und Verantwortungen des Produzenten und die in Ihrem Eigenkontrollplan definierten Maßnahmen einhalten. Außerdem müssen sie seitens der zuständigen Amtstierärzte Kontrollen zur Überwachung der von den geltenden Bestimmungen vorgesehenen Sanitätserfordernisse hinsichtlich der Tiergesundheit, des Tierschutzes, der Lebensmittelhygiene und -sicherheit unterzogen werden. Die Leitlinien zur Programmierung dieser Überwachungstätigkeit werden vom Landestierärztlichen Dienst festgelegt.

2. Bei Abgabe muss die Rohmilch den von Artikel 14 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Jänner 2002 festgelegten allgemeinen Erfordernissen der Lebensmittelsicherheit und den mikrobiologischen Kriterien zur Überprüfung der Abwesenheit von pathogenen Mikroorganismen und ihrer Toxine entsprechen. Diese Kriterien müssen in Eigenkontrolle überprüft werden.

3. Im Fall einer Überschreitung der Grenzwerte der Gesamtkeimzahl und/oder des Zellgehaltes und/oder der Präsenz von pathogenen Mikroorganismen und ihrer Toxine muss der Verkauf von Rohmilch bis zur Beseitigung der Nicht-Konformität eingestellt werden. In diesem Fall kann der Betrieb während der Unterbrechung der Tätigkeit seine Milch nicht durch Milch anderer Produktionsbetriebe ersetzen.

4. Falls sich der Abgabeautomat nicht im Betrieb befindet, muss der Transport der Rohmilch zum Abgabeautomaten in eigenen Behältnissen des landwirtschaftlichen Betriebes mit einem der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 entsprechenden Transportmittel durchgeführt werden.

5. Le macchine erogatrici devono essere rifornite giornalmente di latte crudo.

6. Il latte crudo non erogato dalla macchina, nella stessa giornata di riempimento, qualora non smaltito a norma di legge, deve essere riportato nell'azienda di provenienza, rispettando le condizioni igieniche e di temperatura e collocato in un serbatoio appositamente dedicato.

7. Il latte di cui al comma 6, deve essere sottoposto a pastorizzazione prima di una sua successiva commercializzazione, oppure:

- a) destinato alla caseificazione per la produzione di formaggi a lunga stagionatura, oppure
- b) all'alimentazione animale ai sensi del regolamento (CE) n. 79/2005 della Commissione del 19 gennaio 2005.

8. I contenitori in questione devono rispondere ai requisiti normativi previsti per i materiali a contatto con gli alimenti.

9. Nel caso in cui il latte crudo venga erogato tal quale da macchine erogatrici, sulle stesse devono essere riportate le indicazioni specifiche, di cui all' allegato C.

10. Le stesse indicazioni devono essere riportate sull'etichetta delle bottiglie, qualora la macchina erogatrice disponga di un sistema automatico d'imbotigliamento.

11. In entrambi i casi è fatto obbligo di riportare, tra le informazioni rivolte al consumatore, la dicitura: "Latte crudo non pastorizzato".

Parametri microbiologici specifici

Nell'azienda di produzione devono essere valutati in autocontrollo almeno i seguenti parametri riferiti al latte crudo oltre a quelli previsti dalle norme vigenti in merito alla carica batterica ed al contenuto cellulare:

Staphylococcus aureus/ml

n = 5 m = 500 M = 2000 c = 2;

Listeria monocytogenes

assenza in 25 ml, n = 5; c = 0;

Salmonella spp.

assente in 25 ml, n = 5, c = 0;

Escherichia coli O157

assenza in 25 ml n = 5 c = 0;

Campylobacter termotolleranti

assenza in 25 ml, n = 5 c = 0 (raccomandazione CE 2005/175);

Aflatossine

< = 50 ppt

Nota:

n = unità campionaria;

c = numero di unità campionarie ammesse comprese tra m e M;

m = valore inferiore;

M = valore superiore.

5. Die Abgabeautomaten müssen täglich mit Rohmilch versorgt werden.

6. Rohmilch, die nicht am Tag der Abfüllung vom Abgabeautomaten ausgegeben wurde, muss, falls sie nicht gesetzeskonform entsorgt wird, unter Einhaltung der hygienischen Bedingungen und der entsprechenden Temperaturen, zum Herkunftsbetrieb zurückgebracht und in einem hierfür vorgesehenen Behälter gesammelt werden.

7. Die im Absatz 6 angeführte Milch, muss vor ihrer weiteren Vermarktung pasteurisiert werden, oder:

- a) für die Herstellung von Käse mit langer Reifung, oder
- b) als Tierfuttermittel gemäß Verordnung (EG) Nr. 79/2005 der Kommission vom 19. Januar 2005 verwendet werden.

8. Die betreffenden Behälter müssen den gesetzlichen Erfordernissen für Materialien, die in Kontakt mit Lebensmitteln kommen, entsprechen.

9. Falls die Rohmilch als solche von den Abgabeautomaten ausgegeben wird, müssen auf diesen die spezifischen, vom Anhang C vorgesehenen Angaben angebracht werden.

10. Falls die Abgabeautomaten über ein automatisches System zur Flaschenabfüllung verfügen, müssen dieselben Angaben auch auf den Etiketten der Flaschen angebracht werden.

11. In beiden Fällen muss unter den Hinweisen für den Verbraucher die Bezeichnung „Nicht pasteurisierte Rohmilch“ aufscheinen.

Spezifische mikrobiologische Parameter

Bei Rohmilch müssen im Herstellungsbetrieb, außer den von den geltenden Bestimmungen vorgesehenen Parametern bezüglich Keim und Zellgehalt, zumindest folgende Parameter bewertet werden:

Staphylokokkus aureus/ml

n = 5; c = 2; m = 500 KBE/ml; M = 2000 KBE/ml,

Listeria monocytogenes

n = 5; c = 0; nicht nachweisbar in 25 ml,

Salmonella spp.

n = 5, c = 0; nicht nachweisbar in 25 ml,

E. Coli O157

n = 5; c = 0; nicht nachweisbar in 25 ml,

Thermoresistente *Campylobacter*

n = 5; c = 0; nicht nachweisbar in 25 ml; (Empfehlung EG 2005/175),

Aflatoxine

< = 50ppt

Bemerkung:

n = Anzahl der Probeneinheiten der Stichprobe;

c = Anzahl der Probeneinheiten, deren Werte zwischen m und M liegen dürfen;

m = unterer Wert;

M = oberer Wert.

Il superamento dei limiti sopra indicati riferiti a germi patogeni comporta l'esclusione dalla commercializzazione sino a quando i parametri non sono rientrati nella norma.

Il primo controllo deve avvenire prima dell'inizio della commercializzazione; i controlli successivi devono essere eseguiti con frequenza scelta dal produttore e comunque deve essere previsto almeno un controllo al trimestre.

Requisiti tecnici degli erogatori automatici ed indicazioni specifiche per il consumatore

Gli erogatori devono essere posizionati in locali chiusi o in aree delimitate protette dalle intemperie e dotati di corrente elettrica ed acqua potabile.

Le macchine erogatrici devono garantire il rispetto delle temperature di conservazione anche nel tratto delle tubazioni compreso tra il serbatoio e il rubinetto di erogazione.

Devono essere di facile pulizia e disinfezione. Le superfici destinate a venire a contatto con il latte devono essere di materiale idoneo a venire a contatto con gli alimenti.

Le macchine erogatrici devono garantire una temperatura del latte non superiore a +4 °C e non inferiore a 0 °C.

Devono avere il rubinetto di erogazione costruito in modo tale da non essere esposto a insudiciamenti e contaminazione; inoltre esso deve essere facilmente smontabile per consentirne la pulizia.

Le macchine erogatrici devono avere un termometro registratore a lettura esterna da sottoporre a taratura periodica. Le registrazioni devono essere conservate per almeno un anno.

Le macchine erogatrici devono avere un dispositivo che impedisce l'erogazione del latte se la temperatura di questo ultimo supera i +4 °C.

Le macchine erogatrici devono riportare le seguenti indicazioni, chiaramente visibili in lingua tedesca ed italiana:

- denominazione di vendita (latte crudo di...);
- ragione sociale dell'allevamento di provenienza ed indirizzo;
- data di mungitura;
- data di fornitura all'erogatore;
- data di scadenza (definita dal produttore, ma non superiore a 48 h);
- istruzioni per la conservazione domestica: in frigorifero a temperatura non superiore a +4 °C;
- informazione al consumatore: "Latte crudo non pastorizzato".

Werden die Grenzwerte für pathogene Keime überschritten, wird die Vermarktung eingestellt, bis die Werte wieder der Norm entsprechen.

Die erste Kontrolle muss vor Beginn der Vermarktung durchgeführt werden. Die weiteren Kontrollen müssen mit der vom Produzenten festgelegten Häufigkeit durchgeführt werden. Auf jeden Fall muss mindestens eine Kontrolle pro Trimester vorgesehen werden.

Technische Erfordernisse der Abgabeautomaten und spezifische Angaben für den Verbraucher

Die Abgabeautomaten müssen in geschlossenen Räumen oder abgegrenzten und vor Wettereinflüssen geschützten Bereichen aufgestellt werden. Strom und Trinkwasser müssen vorhanden sein.

Die Abgabeautomaten müssen die Einhaltung der Lagertemperaturen auch in den Leitungen zwischen Tank und Ablasshahn garantieren.

Sie müssen eine leichte Reinigung und Desinfektion ermöglichen. Die Oberflächen, die mit der Milch in Berührung kommen, müssen aus lebensmitteltauglichem Material bestehen.

Sie müssen eine Temperatur der Milch von höchstens +4 °C und nicht unter 0 °C gewährleisten.

Der Abgabehahn muss so beschaffen sein, dass er keiner Verunreinigung und Kontamination ausgesetzt ist. Außerdem muss er, um seine Reinigung zu ermöglichen, leicht abmontiert werden können.

Die Abgabeautomaten müssen ein Registrierthermometer mit externer Anzeige haben. Diese Thermometer müssen regelmäßig geeicht werden. Die Aufzeichnungen der Temperaturen müssen für mindestens ein Jahr aufbewahrt werden.

Sie müssen mit einer Vorrichtung ausgestattet sein, die die Abgabe der Milch verhindert, falls die Temperatur der Milch +4 °C übersteigt.

Auf den Abgabeautomaten müssen folgende Hinweise klar ersichtlich und in deutscher und italienischer Sprache angebracht werden:

- Handelsbezeichnung (Rohmilch von ...)
- Firmennamen und Adresse des landwirtschaftlichen Herkunftsbetriebes;
- Melkdatum;
- Abfülldatum des Abgabeautomaten;
- Verfallsdatum (vom Produzenten festgelegt, aber nicht über 48 h);
- Angaben zur häuslichen Aufbewahrung: im Kühlschrank - nicht über +4 °C.;
- Information für den Verbraucher: "Nicht pasteurisierte Rohmilch".

Nel caso in cui vi sia un sistema automatico d'imbottigliamento, deve essere rilasciata un'etichetta con le seguenti diciture:

- denominazione di vendita
- quantità netta in litri
- data di confezionamento (giorno/mese/anno)
- data di scadenza (da consumarsi entro (giorno/mese/anno))
- ragione sociale e sede dell'allevamento di provenienza
- istruzioni per la conservazione domestica: in frigorifero a temperatura non superiore a +4 °C
- informazione al consumatore: "Latte crudo non pastorizzato"

Note

Avvertenza

Il testo delle note qui pubblicato è stato redatto ai sensi dell'articolo 29, commi 1 e 2, della legge provinciale 22 ottobre 1993, n. 17, e successive modifiche, al solo fine di facilitare la lettura delle disposizioni di legge modificata o alle quali è operato il rinvio. Restano invariati il valore e l'efficacia degli atti legislativi qui trascritti.

Note all'articolo 1:

Il testo dell'articolo 1, comma 1 della legge provinciale 14 dicembre 1999, n. 10 e successive modifiche è il seguente:

"1. (Disciplina della coltivazione, della raccolta e del commercio dei prodotti agricoli)

(1) La Provincia Autonoma di Bolzano con apposito regolamento disciplina, nel rispetto della normativa comunitaria vigente, la produzione, la trasformazione e la vendita al pubblico dei prodotti agricoli da parte degli agricoltori produttori diretti singoli od associati nonché la coltivazione, la raccolta, la lavorazione, la preparazione, la trasformazione, il confezionamento ed il commercio delle piante officinali. Queste prescrizioni devono comprendere anche le norme necessarie a tutela della sanità e dell'igiene pubblica."

Il testo dell'articolo 2-bis, della legge provinciale 14 dicembre 1999, n. 10 e successive modifiche è il seguente:

"Art. 2-bis (Produzione e vendita di pane) 1. Gli imprenditori agricoli singoli che nella loro azienda producono pane e lo pongono in vendita non necessitano per tale attività di autorizzazione o di altro atto di consenso comunque denominato e non devono essere iscritti in registri o elenchi di qualsiasi genere, a condizione che vengano utilizzati cereali prodotti nei propri fondi, che vengano garantiti gli standard igienico-sanitari minimi a tutela della salute pubblica e che l'attività costituisca attività ausiliaria a quella propria dell'agricoltura. L'inizio dell'attività va denunciata al sindaco competente per territorio.

2. Il pane può essere venduto presso l'azienda agricola nonché sul mercato contadino."

Falls die Abgabeautomaten über ein automatisches System zur Flaschenabfüllung verfügen, muss eine Etikette mit folgenden Angaben ausgegeben werden:

- Handelsbezeichnung
- Nettofüllmenge in Liter
- Abpackdatum (Tag/Monat/Jahr)
- Verfallsdatum (Tag/Monat/Jahr)
- Firmenbezeichnung und Sitz des landwirtschaftlichen Herkunftsbetriebes
- Angaben zur häuslichen Aufbewahrung: im Kühlschrank - nicht über +4 °C
- Information für den Verbraucher: "Nicht pasteurisierte Rohmilch"

Anmerkungen

Hinweis

Die hiermit veröffentlichten Anmerkungen sind im Sinne von Artikel 29 Absätze 1 und 2 des Landesgesetzes vom 22. Oktober 1993, Nr. 17, in geltender Fassung, zu dem einzigen Zweck abgefasst worden, das Verständnis der Rechtsvorschriften, welche abgeändert wurden oder auf welche sich der Verweis bezieht, zu erleichtern. Gültigkeit und Wirksamkeit der hier angeführten Rechtsvorschriften bleiben unverändert.

Anmerkungen zum Artikel 1:

Der Text des Artikels 1 Absatz 1 des Landesgesetzes vom 14. Dezember 1999, Nr. 10, in geltender Fassung, lautet wie folgt:

„1. (Regelung über den Anbau, das Sammeln und die Vermarktung der Landwirtschaftsprodukte)

(1) Das Land Südtirol regelt unter Beachtung der geltenden EU-Bestimmungen mit eigener Verordnung die Herstellung, die Verarbeitung und den öffentlichen Verkauf von Landwirtschaftsprodukten von Seiten der Bauern, die einzelne oder zusammengesetzte Direktproduzenten sind, sowie den Anbau, das Sammeln, die Verarbeitung, die Vorbereitung, die Umwandlung, die Abfüllung und die Vermarktung von Heil-, Gewürz- und Arzneipflanzen. Zu diesen Vorschriften zählen auch die für die öffentliche Gesundheit notwendigen Schutzmaßnahmen.“

Der Text des Artikels 2-bis des Landesgesetzes vom 14. Dezember 1999, Nr. 10, in geltender Fassung, lautet wie folgt:

„Art. 2-bis (Herstellung und Verkauf von Brot) 1. Die einzelnen landwirtschaftlichen Unternehmer, die in ihrem Betrieb Brot herstellen und zum Verkauf anbieten, bedürfen dazu keiner Bewilligung oder anderer wie auch immer genannter amtlicher Zustimmung und müssen auch in kein Register oder sonstiges Verzeichnis eingetragen sein. Voraussetzung dafür ist, dass selbstangebautes Getreide verwendet wird, dass die hygienisch-sanitären Mindestanforderungen zum Schutz der öffentlichen Gesundheit garantiert werden und dass es sich um eine zusätzliche Tätigkeit zur Landwirtschaft handelt. Der Tätigkeitsbeginn muss dem gebietsmäßig zuständigen Bürgermeister gemeldet werden.

2. Das Brot kann im landwirtschaftlichen Betrieb sowie auf dem Bauernmarkt verkauft werden.“

Note all'articolo 5, comma 1 ed all'allegato C, comma 4:

Il Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 reca norme sull'igiene dei prodotti alimentari.

Note all'articolo 5, comma 5:

Il decreto legislativo 18 maggio 2001, n. 228, reca "Orientamento e modernizzazione del settore agricolo a norma dell'articolo 7 della legge 5 marzo 2001 n. 57".

Note all'articolo 8, comma 7:

Il Regolamento (CE) n. 1028/2006 del Consiglio del 19.6.2006 è stato abrogato dal Regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio del 22.10.2007 per quanto riguarda norme di commercializzazione applicabili alle uova. Il testo dell'articolo 116 del Regolamento (CE) n. 1234/2007, parte C, punto III, paragrafo 3 è il seguente:

"Le uova vendute dal produttore al consumatore finale su un mercato pubblico locale nella regione di produzione dello Stato membro di cui trattasi sono stampigliate in modo conforme al disposto del punto 1. Tuttavia, gli Stati membri possono esonerare da questo obbligo i produttori aventi fino a 50 galline ovaiole, a condizione che il nome e l'indirizzo del produttore siano indicati nel punto di vendita."

Note all'articolo 9, comma 1 ed all'articolo 9, comma 5, lettera c):

Il testo del Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 "che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale", modificato dal Regolamento (CE) n. 1662/2006 della Commissione del 6 novembre 2006 "recante modifica del Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale", all'Allegato III, Sezione IX reca: Latte crudo, colostro, prodotti lattiero-caseari e prodotti ottenuti dal colostro.

Note all'articolo 10, comma 4:

Il Regolamento (CE) n. 1774/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 3 ottobre 2002 reca norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano.

Note all'articolo 18:

La legge 11 ottobre 1986, n. 713 e successive modifiche, reca: "Norme per l'attuazione delle direttive della Comunità economica europea sulla produzione e la vendita dei cosmetici."

Note all'articolo 24:

Il DPP 7.4.2003 n. 10/2003 viene abrogato, salvo la disposizione di cui all'art. 27 (Soppressione del Comitato provinciale per la vitivinicoltura).

Note all'allegato C, comma 2:

Il Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 reca 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.

Anmerkungen zum Artikel 5, Absatz 1 und zur Anlage C, Absatz 4:

Die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004. beinhaltet Normen über Lebensmittelhygiene.

Anmerkungen zum Artikel 5, Absatz 5:

Das gesetzvertretende Dekret vom 18. Mai 2001 Nr. 228 beinhaltet „Ausrichtung und Modernisierung des Sektors Landwirtschaft im Sinne des Artikel 7 des Gesetzes vom 5. März 2001 Nr. 57“.

Anmerkungen zum Artikel 8, Absatz 7:

Die Verordnung (EG) Nr. 1028/2006 des Rates vom 19.6.2006 wurde ersetzt durch die Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 des Rates vom 22.10.2007 hinsichtlich der Vermarktungsnormen für Eier. Der Text des Artikel 116 der Verordnung (EG) 1234/2007 in Anhang XIV, Teil A, Abschnitt III, Nummer 3 lautet wie folgt:

„Eier, die der Erzeuger dem Endverbraucher auf einem örtlichen öffentlichen Markt in dem Erzeugungsgebiet des betreffenden Mitgliedstaats verkauft, werden gemäß Nummer 1 gekennzeichnet. Die Mitgliedstaaten können jedoch Erzeugungsbetriebe mit bis zu 50 Legehennen von dieser Bestimmung befreien, vorausgesetzt, Name und Anschrift des Erzeugers sind an der Verkaufsstelle angegeben.“

Anmerkungen zum Artikel 9, Absatz 1 und zum Artikel 9, Absatz 5, Buchstabe c):

Der Text der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004, „mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs“, abgeändert durch Verordnung (EG) Nr. 1662/2006, vom 6. November 2006 „zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs“, beinhaltet in Anhang III, Abschnitt IX: Rohmilch, Kollostrum, verarbeitete Milcherzeugnisse und Erzeugnisse auf Kolostrumbasis.

Anmerkungen zum Artikel 10, Absatz 4:

Die Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 3. Oktober 2002 beinhaltet Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte.

Anmerkungen zum Artikel 18:

Das Gesetz vom 11. Oktober 1986, Nr. 713, in geltender Fassung, beinhaltet: „Bestimmungen zur Anwendung der EWG Richtlinien bei der Herstellung und den Verkauf von Kosmetikprodukten.“

Anmerkungen zum Artikel 24:

Das DLH Nr. 10/2003 vom 7.4.2003 wird - bis auf Art. 27 (Abschaffung des Landeweinbaukomitees) - aufgehoben.

Anmerkungen zur Anlage C, Absatz 2:

Die Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 beinhaltet allgemeine Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit.