



Norme per la valorizzazione delle piccole produzioni agroalimentari di origine locale

A.C. 2115

Dossier n° 262 - Schede di lettura
28 gennaio 2020

Informazioni sugli atti di riferimento

A.C.	2115
Titolo:	Norme per la valorizzazione delle piccole produzioni agroalimentari di origine locale
Iniziativa:	Parlamentare
Primo firmatario:	sen. Vallardi
Iter al Senato:	Sì
Date:	
trasmissione alla Camera:	25 settembre 2019
assegnazione:	4 ottobre 2019
Commissione competente :	XIII Agricoltura
Sede:	referente
Pareri previsti:	I Affari Costituzionali, II Giustizia (ex articolo 73, comma 1-bis, del regolamento, per le disposizioni in materia di sanzioni), V Bilancio e Tesoro, VI Finanze, VIII Ambiente, X Attività produttive (ex articolo 73, comma 1-bis, del regolamento), XI Lavoro, XII Affari sociali, XIV Politiche UE e della Commissione parlamentare per le questioni regionali

Contenuto

Il provvedimento in esame, approvato dal Senato il 24 settembre 2019, contiene 14 articoli ed è volto a valorizzare **le piccole produzioni agroalimentari di origine locale**.

L'**art. 1** definisce le **finalità** e i **principi**.

Il **comma 1** indica come finalità dell'intervento legislativo quella di valorizzare:

- la **produzione, trasformazione e vendita**;
- da parte degli **imprenditori agricoli e ittici**;
- di **limitati quantitativi**;
- di **prodotti alimentari primari e trasformati**;
- di origine animale o vegetale;
- ottenuti a partire da **produzioni aziendali**;
- riconoscibili da una specifica indicazione in **etichetta**;
- nel rispetto dei seguenti **principi**:
 - *salubrità* dell'alimento prodotto;
 - *marginalità* o *limitatezza* della produzione, intesa nel senso che deve rappresentare la quota parte, anche in termini di reddito, della produzione;
 - *localizzazione*, intesa come possibilità di commercializzare prodotti che derivano esclusivamente dalla produzione primaria realizzate esclusivamente in ambito locale;
 - *limitatezza* intesa come possibilità di produrre e commercializzare solo ridotte quantità in termini assoluti;
 - *specificità* intesa come possibilità di produrre e commercializzare solo i prodotti indicati nel decreto a cui l'art. 11, comma 1, fa rinvio.

Il comma 1 fa, comunque, salva la facoltà degli imprenditori agricoli di svolgere la **vendita diretta** ai sensi dell'articolo 4 del decreto legislativo 18 maggio 2001, n.228.

Si tratta di un'aggiunta che è stata introdotta nel corso dell'esame presso il Senato per fugare dubbi in ordine alla possibile sovrapposizione con la normativa vigente sulla vendita diretta da parte degli imprenditori agricoli contenuta, appunto, nell'art. 4 del Dlgs 228/2001, che permette tale attività su tutto il territorio nazionale e senza limiti quantitativi o temporali.

Si ricorda, infatti, che l'art. 4 del D.Lgs. 18 maggio 2001, n. 228, che disciplina l'esercizio della vendita diretta, come da ultimo modificato dall'[1. comma 700](#), della [L. 30 dicembre 2018, n. 145](#), prevede che gli imprenditori agricoli, singoli o associati, iscritti nel registro delle imprese, possono vendere direttamente al dettaglio, in tutto il territorio della Repubblica, i prodotti provenienti in misura prevalente dalle rispettive aziende, osservate le disposizioni vigenti

in materia di igiene e sanità. I medesimi soggetti possono altresì vendere direttamente al dettaglio in tutto il territorio della Repubblica i prodotti agricoli e alimentari, appartenenti ad uno o più comparti agronomici diversi da quelli dei prodotti della propria azienda, purché direttamente acquistati da altri imprenditori agricoli. Il fatturato derivante dalla vendita dei prodotti provenienti dalle rispettive aziende deve essere prevalente rispetto al fatturato proveniente dal totale dei prodotti acquistati da altri imprenditori agricoli.

Si ricorda, inoltre, in proposito che è stata approvata dalla Camera ed è, al momento, all'esame del Senato il disegno di legge S. 878, recante norme per la valorizzazione e la promozione dei prodotti agricoli e alimentari provenienti da filiera corta, a chilometro zero o utile.

Il **comma 2** chiarisce che per "**PPL- Piccole produzioni locali**" si intendono i **prodotti agricoli** di origine animale o vegetale primari o ottenuti dalla trasformazione di materie prime derivanti da coltivazione o allevamento svolti **esclusivamente** sui terreni di pertinenza dell'azienda, destinati, in **limitate quantità** in termini assoluti, al **consumo immediato** (nel testo iniziale si parlava di somministrazione, termine che rischiava di confondersi con l'attività di somministrazione svolta dagli esercizi pubblici commerciali) e alla **vendita diretta** nell'ambito della provincia dove si trova la sede di produzione o delle province contermini.

Il **comma 3** prevede che i prodotti ottenuti da carni di animali (piccoli quantitativi di pollame e lagomorfi o di selvaggina selvatica) provenienti dall'azienda agricola devono essere regolarmente lavorati in un macello riconosciuto, che abbia la sede nell'ambito della provincia in cui vi è la sede di produzione dell'azienda. La norma fa salve le deroghe previste dall'art. 1, par. 3, lett. d) ed e) del Reg. (CE) n.853/2004.

Il Reg. n. 853/2004/CE stabilisce **norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale**. In particolare, l'art. 1, par. 3, lett. d) ed e) prevede che la suddetta normativa non si applichi:

- alla fornitura diretta di piccoli quantitativi di carni provenienti da pollame e lagomorfi macellati nell'azienda agricola dal produttore al consumatore finale o ai laboratori annessi agli esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione a livello locale che forniscono direttamente al consumatore finale siffatte carni come carni fresche (lettera d);

- ai cacciatori che forniscono piccoli quantitativi di selvaggina selvatica o di carne di selvaggina selvatica direttamente al consumatore finale o ai laboratori annessi agli esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione a livello locale che riforniscono il consumatore finale (lettera e).

L'art. 2 definisce l'ambito di applicazione.

A tal fine prevede al **comma 1** che il provvedimento in esame si applichi a:

- gli **imprenditori agricoli** di cui all'art. 2135 del codice civile;
- gli **imprenditori apistici** di cui alla legge n.313 del 2004;
- gli **imprenditori ittici** di cui all'art. 4 del DLgs n.4/2012;
- le imprese agricole o ittiche che si **associano** per le finalità della legge
- gli **istituti tecnici e professionali** a indirizzo agrario e alberghiero-ristorativo che nello svolgimento della propria attività didattica, producono e trasformano piccoli quantitativi di prodotti agroalimentari.

Viene poi ribadito che deve trattarsi di prodotti primari o trasformati dalle sole materie prime prodotte o allevate sui terreni dell'azienda in esame (*per il settore ittico la disposizione richiederebbe una definizione specifica per la quale si potrebbe rinviare all'emanazione di un apposito decreto ministeriale*).

Il **comma 2** prevede che le aziende agricole che svolgono **attività agrituristica** possono in tale ambito avvalersi di prodotti PPD (piccole produzioni locali) purché, limitatamente ad essi, seguano le disposizioni contenute nel provvedimento in esame.

Si ricorda che ai sensi della legge 20 febbraio 2006, n.96 in materia di **attività agrituristica**, rientrano fra le attività agrituristiche (articolo 2, comma 3):

a) dare ospitalità in alloggi o in spazi aperti destinati alla sosta di campeggiatori;

b) somministrare pasti e bevande costituiti prevalentemente da prodotti propri e da prodotti di aziende agricole della zona, ivi compresi i prodotti a carattere alcolico e superalcolico, con preferenza per i prodotti tipici e caratterizzati dai marchi DOP, IGP, IGT, DOC e DOCG o compresi nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali, secondo le modalità indicate nell'[articolo 4](#), comma 4;

c) organizzare degustazioni di prodotti aziendali, ivi inclusa la mescita di vini, alla quale si applica la [legge 27 luglio 1999, n. 268](#);

d) organizzare, anche all'esterno dei beni fondiari nella disponibilità dell'impresa, attività ricreative, culturali, didattiche, di pratica sportiva, nonché escursionistiche e di ippoturismo, anche per mezzo di convenzioni con gli enti locali, finalizzate alla valorizzazione del territorio e del patrimonio rurale.4. Sono considerati di propria produzione i cibi e le bevande prodotti, lavorati e trasformati nell'azienda agricola nonché quelli ricavati da materie prime dell'azienda agricola e ottenuti attraverso lavorazioni esterne.

Ai sensi dell'art. 4, comma 4, le regioni sono chiamate a disciplinare la somministrazione di pasti e di bevande di cui all'[articolo 2](#), comma 3, lettera b), tenendo conto dei seguenti criteri:

a) l'azienda che somministra pasti e bevande deve apportare comunque una quota significativa di prodotto proprio. Particolari deroghe possono essere previste nel caso di somministrazione di pasti e bevande solo alle persone

alloggiate;

- b) per aziende agricole della zona si intendono quelle collocate in ambito regionale o in zone omogenee contigue di regioni limitrofe, e per esse deve essere stabilita una ulteriore quota di apporto di prodotti;
- c) le quote di cui alle lettere a) e b) devono rappresentare la prevalenza dei prodotti impiegati nella somministrazione dei pasti e delle bevande;
- d) la parte rimanente dei prodotti impiegati nella somministrazione deve preferibilmente provenire da artigiani alimentari della zona e comunque riferirsi a produzioni agricole regionali o di zone omogenee contigue di regioni limitrofe;
- e) in caso di obiettiva indisponibilità di alcuni prodotti in ambito regionale o in zona limitrofa omogenea e di loro effettiva necessità ai fini del completamento dell'offerta enogastronomica, è definita una quota limitata di prodotti di altra provenienza, in grado di soddisfare le caratteristiche di qualità e tipicità;
- f) qualora per cause di forza maggiore, dovute in particolare a calamità atmosferiche, fitopatie o epizootie, accertate dalla regione, non sia possibile rispettare i limiti di cui alla lettera c), deve essere data comunicazione al comune in cui ha sede l'impresa il quale, verificato il fatto, autorizza temporaneamente l'esercizio dell'attività.

Il **comma 3** specifica che la produzione primaria deve essere svolta su terreni di pertinenza aziendale; tale requisito non si applica nel caso di attività apistica, che, ai sensi della legge n.313 del 2004, non è necessariamente correlata alla gestione del terreno.

Si ricorda, in proposito, che la legge 24 dicembre 2004, n. 313, recante disciplina dell'apicoltura, prevede, all'art. 2 che la conduzione zootecnica delle api, denominata «apicoltura», è considerata a tutti gli effetti attività agricola ai sensi dell' [articolo 2135 del codice civile](#), anche se non correlata necessariamente alla gestione del terreno.

Il **comma 4** specifica che è fatta salva la possibilità di effettuare la vendita diretta delle piccole produzioni locali, applicando l'art. 4 del DLs n.228/2001.

L'**art. 3** detta norme in materia di **etichettatura** dei prodotti derivanti da piccole produzioni locali.

Il **comma 1** rinvia alle disposizioni contenute in ambito europeo e nazionale, rispettivamente, dal **Reg. n.1169/2011** e dal **decreto legislativo n.231/2017**. Prevede, poi, che i PPL devono indicare in etichetta in maniera leggibile la dicitura "PPL- piccole produzioni locali" seguita dal Comune o dalla provincia di produzione e dal numero di registrazione dell'attività, rilasciato dall'autorità sanitaria locale a seguito di un sopralluogo, secondo le modalità indicate nel decreto previsto dall'articolo 11.

Si fa presente al riguardo che l'introduzione di un obbligo nel senso indicato potrebbe non risultare conforme a quanto previsto dal Reg. n.1169/2011 che disciplina in maniera armonizzata quali devono essere le indicazioni obbligatorie da far figurare nell'etichetta degli alimenti.

L'articolo 9 del Reg. n.1169/2011 prevede, infatti, l'elenco delle indicazioni obbligatorie.

Sono tali:

- a) la denominazione dell'alimento;
- b) l'elenco degli ingredienti;
- c) qualsiasi ingrediente o coadiuvante tecnologico elencato nell'allegato II o derivato da una sostanza o un prodotto elencato in detto allegato che provochi allergie o intolleranze usato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento e ancora presente nel prodotto finito, anche se in forma alterata;
- d) la quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti;
- e) la quantità netta dell'alimento;
- f) il termine minimo di conservazione o la data di scadenza;
- g) le condizioni particolari di conservazione e/o le condizioni d'impiego;
- h) il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare di cui all'articolo 8, paragrafo 1;
- i) il paese d'origine o il luogo di provenienza ove previsto all'articolo 26;
- j) le istruzioni per l'uso, per i casi in cui la loro omissione renderebbe difficile un uso adeguato dell'alimento;
- k) per le bevande che contengono più di 1,2% di alcol in volume, il titolo alcolometrico volumico effettivo;
- l) una dichiarazione nutrizionale.

L'articolo 26, a sua volta, precisa che l'indicazione del paese d'origine o del luogo di provenienza è obbligatoria:

- a) nel caso in cui l'omissione di tale indicazione possa indurre in errore il consumatore in merito al paese d'origine o al luogo di provenienza reali dell'alimento, in particolare se le informazioni che accompagnano l'alimento o contenute nell'etichetta nel loro insieme potrebbero altrimenti far pensare che l'alimento abbia un differente paese d'origine o luogo di provenienza;
- b) per le carni dei codici della nomenclatura combinata (NC) elencati all'[allegato XI](#).

Quando il paese d'origine o il luogo di provenienza di un alimento è indicato e non è lo stesso di quello del suo ingrediente primario:

- a) è indicato anche il paese d'origine o il luogo di provenienza di tale ingrediente primario; oppure
- b) il paese d'origine o il luogo di provenienza dell'ingrediente primario è indicato come diverso da quello dell'alimento.

Il **comma 2** fa salve alcune norme specifiche in materia di indicazione obbligatoria, e, più precisamente, quelle contenute nel:

- decreto legislativo 15 settembre 2017, n.145, relativo all'indicazione obbligatoria della sede e dell'indirizzo dello **stabilimento di produzione** o di confezionamento;
- regolamento (UE) n.1151/2012 relativo all'etichettatura dei prodotti agricoli e alimentari a denominazione di **origine protetta**, indicazione geografica protetta e specialità tradizionale garantita;
- regolamento n.1308/2013, per la parte riguardante i **prodotti vitivinicoli**;
- regolamento n.251 del 2014 relativo ai prodotti **vitivinicoli aromatizzati**;
- regolamento n.848 del 2018 relativo ai prodotti **biologici**;
- regolamento n.110/2008 relativo alle **bevande spiritose**.

Il **comma 3** prevede che ai fini della tracciabilità delle produzioni, gli operatori provvedono a conservare tutta la documentazione relativa alle diverse fasi di produzione e commercializzazione.

Viene, a tal fine, richiamato il **regolamento (CE) n.178/2002** che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare, prevedendo, all'articolo 18, dedicato alla "rintracciabilità" che:.

- è disposta in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione la rintracciabilità degli alimenti, dei mangimi, degli animali destinati alla produzione alimentare e di qualsiasi altra sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime;
- gli operatori del settore alimentare e dei mangimi devono essere in grado di individuare chi abbia fornito loro un alimento, un mangime, un animale destinato alla produzione alimentare o qualsiasi sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime. A tal fine detti operatori devono disporre di sistemi e di procedure che consentano di mettere a disposizione delle autorità competenti, che le richiedano, le informazioni al riguardo;
- gli operatori del settore alimentare e dei mangimi devono disporre di sistemi e procedure per individuare le imprese alle quali hanno fornito i propri prodotti. Le informazioni al riguardo sono messe a disposizione delle autorità competenti che le richiedano;
- gli alimenti o i mangimi che sono immessi sul mercato della Comunità o che probabilmente lo saranno devono essere adeguatamente etichettati o identificati per agevolarne la rintracciabilità, mediante documentazione o informazioni pertinenti secondo i requisiti previsti in materia da disposizioni più specifiche.

L'**art. 4, comma 1**, prevede l'istituzione del **marchio PPL- piccole produzioni locali** a cura di un decreto del Ministero (*rectius* Ministro) delle politiche agricole alimentari e forestali, da emanarsi entro 3 mesi dall'entrata in vigore del provvedimento in esame. Si specifica che il marchio può essere utilizzato nei mercati, nei siti e nelle strutture commerciali in cui si vendono i prodotti in esame (*si rileva, al riguardo, che viene omesso in tale occasione il richiamo alla vendita diretta*).

Per quanto riguarda le **modalità di utilizzo del marchio**, il disposto in esame in parte rinvia al decreto ivi previsto, in parte fa riferimento al decreto previsto dall'articolo 11, al quale demanda la definizione degli strumenti per i controlli e l'individuazione delle modalità di conservazione dei documenti relativi alla tracciabilità di cui all'art. 3 (*si rileva, al riguardo, come tale richiamo andrebbe meglio inserito nell'ambito dell'articolo 3 cui si riferisce*).

Il **comma 2** contiene la stessa disposizione di salvaguardia già contenuta al comma 2 dell'articolo 2 (vedi *supra*).

Il **comma 3** prevede che la licenza d'uso del marchio "PPL-piccole produzioni locali" è concessa, a titolo gratuito, dietro domanda degli interessati dalle regioni e dalle province di Trento e Bolzano nel rispetto dei requisiti stabiliti dal decreto previsto dall'art. 11 della proposta di legge in esame.

I **commi 4, 5 e 6** prevedono che il marchio può essere utilizzato solo per i prodotti PPL, da solo o affiancato ad altri marchi già autorizzati. Viene data facoltà alle regioni e alle province autonome di Trento e Bolzano di includere tra i prodotti a marchio PPL altri prodotti agroalimentari identificati con marchi già autorizzati, qualora sussistano i necessari requisiti.

Il **comma 7** autorizza la spesa di 32.000 euro per il 2019 (*annualità che richiede un aggiornamento*) per far fronte all'istituzione del suddetto marchio.

L'**art. 5** detta norme in materia di **consumo immediato** (*che ha sostituito il riferimento iniziale alla somministrazione*) e **vendita diretta**.

Viene previsto, al riguardo, che tali attività, riferite alle piccole produzioni locali, possono essere gestite dall'imprenditore agricolo o ittico (*anche in tal caso sarebbe preferibile il riferimento ai soggetti indicati 2, comma 1*) purché svolte nell'ambito della **provincia** in cui ha sede l'azienda o delle province contermini ed avvengano (**comma 1**):

- a) presso la propria azienda o presso gli esercizi di vendita connessi, inclusa la malga;
- b) nell'ambito di mercati, fiere o altre manifestazioni;

c) negli esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione, purché la fornitura non superi il 50% della produzione annuale dell'azienda produttrice.

Il **comma 2** stabilisce che i comuni possano riservare agli imprenditori ittici o agricoli appositi spazi per la vendita diretta dei prodotti PPL.

Gli esercizi commerciali, a loro volta, possono dedicare appositi spazi di vendita in modo da renderli visibili.

L'**art. 6** prevede che gli imprenditori agricoli o ittici che producono e commercializzano PPL devono rispettare i requisiti igienici previsti dal reg. (CE) n.852/2004.

L'art. 1 del Reg. 852/2004 prevede che norme generali in materia di igiene dei prodotti alimentari destinate agli operatori del settore alimentare, definite sulla base dei seguenti principi:

a) la responsabilità principale per la sicurezza degli alimenti incombe all'operatore del settore alimentare;
b) è necessario garantire la sicurezza degli alimenti lungo tutta la catena alimentare, a cominciare dalla produzione primaria;

c) è importante il mantenimento della catena del freddo per gli alimenti che non possono essere immagazzinati a temperatura ambiente in condizioni di sicurezza, in particolare per quelli congelati;

d) l'applicazione generalizzata di procedure basate sui principi del sistema HACCP, unitamente all'applicazione di una corretta prassi igienica, dovrebbe accrescere la responsabilità degli operatori del settore alimentare;

e) i manuali di corretta prassi costituiscono uno strumento prezioso per aiutare gli operatori del settore alimentare nell'osservanza delle norme d'igiene a tutti i livelli della catena alimentare e nell'applicazione dei principi del sistema HACCP;

f) è necessario determinare criteri microbiologici e requisiti in materia di controllo delle temperature sulla base di una valutazione scientifica dei rischi;

g) è necessario garantire che gli alimenti importati rispondano almeno agli stessi standard igienici stabiliti per quelli prodotti nella Comunità, o a norme equivalenti.

Il regolamento si applica a tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti nonché alle esportazioni.

Ne risultano esonerati dall'applicazione:

a) la produzione primaria per uso domestico privato;
b) la preparazione, la manipolazione e la conservazione domestica di alimenti destinati al consumo domestico privato;

c) la fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari dal produttore al consumatore finale o a dettaglianti locali che forniscono direttamente il consumatore finale.

d) i centri di raccolta e le concerie che rientrano nella definizione di impresa del settore alimentare solo perché trattano materie prime per la produzione di gelatina o di collagene.

L'**art. 7** detta disposizioni dettagliate in merito ai **requisiti strutturali dei locali** destinati alle attività di lavorazione, produzione e vendita dei prodotti in esame (si ricorda, in proposito, che disposizioni di carattere analogo sono contenute nelle proposte di legge all'esame della Commissione Agricoltura in materia di agricoltura contadina A.C. 1269,1825 e 1968).

L'**art. 8** istituisce una **sezione internet** del sito del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali per la raccolta delle informazioni utili alla valorizzazione dei prodotti PPL.

L'**art. 9** prevede che le regioni e le province autonome di Trento e Bolzano possano istituire **corsi di formazione** per il personale addetto alla lavorazione, trasformazione e confezionamento, trasporto e vendita dei prodotti PPL. Il corso deve essere frequentato entro 15 mesi dalla registrazione dell'attività a meno che gli operatori non abbiano già una formazione giudicata adeguata dall'autorità competente.

L'**art. 10** prevede che le regioni svolgano i **controlli** per l'accertamento delle infrazioni, ferme restando le competenze dell'Ispektorato centrale della tutela della qualità e delle repressione frodi (ICQRF).

L'**art. 11** reca talune **disposizioni applicative**.

In particolare, il **comma 1** prevede che venga approvato un regolamento che contenga i **criteri e le linee guida** in base alle quali le regioni dovranno individuare per i territori di rispettiva competenza:

a) il "paniere PPL", inteso come l'elenco delle tipologie di prodotti che può essere incluso in tale categoria, con l'indicazione dei relativi limiti quantitativi in termini assoluti ed entro i limiti massimi previsti per ciascuna tipologia;

b) le modalità per l'ammissione alle procedure semplificate per i prodotti PPL;

d) le misure e i controlli igienico-sanitari da effettuare sui prodotti PPL;

e) le modalità di utilizzo dell'etichettatura PPL e del marchio PPL.

Il **comma 2** fa salve, purché compatibili con il regolamento previsto al comma 1, le disposizioni già emanate dalle regioni e province autonome di Trento e Bolzano in materia.

I commi successivi contengono alcune clausole di salvaguardia.

L'**art. 12** stabilisce le **sanzioni** applicabili.

Ai sensi del comma 1 è soggetto alla **sanzione amministrativa pecuniaria** da 1.600 euro a 9.500 euro colui che

:

- violi le disposizioni di cui all'articolo 1
- utilizzi un'etichettatura o il marchio in assenza dei requisiti di cui all'art.1.

Nel caso del marchio è prevista, altresì, la sanzione accessoria della sospensione della licenza d'uso del marchio per un periodo da uno a tre mesi; in caso di reiterazione è disposta la revoca della licenza d'uso del marchio.

L'Autorità competente all'irrogazione delle sanzioni è individuata nell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione delle frodi (ICQRF).

Si valuti, al riguardo, che la competenza primaria in materia di controlli è attribuita dall'articolo 10 alle regioni mentre all'Ispettorato è riservato il compito di svolgere quei controlli già attribuiti dalla legislazione vigente, legati prevalentemente ai prodotti agroalimentari di qualità certificata.

L'**art. 13** reca **disposizioni di carattere finanziario**, disponendo che dal provvedimento in esame non devono derivare nuovi o maggiori oneri, eccetto quanto previsto dall'art. 4, per il quale è autorizzata una spesa di 32.000 euro per l'anno 2019 (*annualità che necessita di un aggiornamento*), la cui copertura viene rinvenuta attraverso la riduzione, per pari importo, dell'autorizzazione di spesa di cui all'art. 4 della legge 23 dicembre 1999, n.499.

La **legge n. 499/1999** prevede un finanziamento per le **attività di competenza** del Ministero delle politiche agricole e forestali, con riguardo, in particolare, alla ricerca e sperimentazione in campo agricolo, alla raccolta, elaborazione e diffusione di informazioni e di dati, compreso il sistema informativo agricolo nazionale, al sostegno delle associazioni ed unioni nazionali di produttori agricoli, al miglioramento genetico vegetale e del bestiame, svolto dalle associazioni nazionali, alla tutela e valorizzazione della qualità dei prodotti agricoli e alla prevenzione e repressione delle frodi, nonché al sostegno delle politiche forestali nazionali. Una quota di tali disponibilità può essere destinata, altresì, a progetti speciali in materia agricola predisposti da università degli studi e da altri enti pubblici di ricerca nonché alle attività di supporto a quelle di competenza del Ministero delle politiche agricole e forestali ed al funzionamento delle connesse strutture ministeriali. Una quota delle predette disponibilità in conto capitale può essere destinata, infine, a favorire l'integrazione di filiera nel sistema agricolo e agroalimentare e il rafforzamento dei distretti agroalimentari.

L'**art.14** dispone che l'**entrata in vigore** del provvedimento in esame avvenga il giorno successivo a quello della sua pubblicazione in Gazzetta Ufficiale.

Rispetto delle competenze legislative costituzionalmente definite

Il provvedimento interviene prevalentemente, ai sensi dell'articolo 117, terzo comma, della Costituzione nel settore dell' alimentazione, considerata materia di legislazione concorrente.

Di carattere problematico potrebbe rivelarsi l'art. 9, che prevede disposizioni in materia di corsi di formazione, in quanto incidente sulla formazione professionale, di competenza residuale regionale.