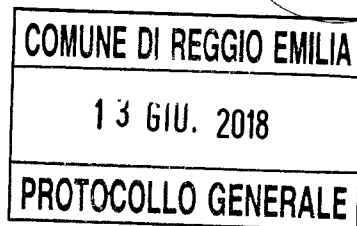


Reggio Emilia
città
delle persone

2 3
CONSIGLIO



COMUNE DI REGGIO NELL'EMILIA

Reggio Emilia, 11/06/2017

All'Attenzione

del Sindaco Luca Vecchi

MOZIONE: REALIZZAZIONE DI UN LABORATORIO DI TRASFORMAZIONE ALIMENTARE A REGGIO EMILIA

PREMESSO CHE

La finalità principale di questo documento è quella di salvaguardare i piccoli sistemi produttivi consolidati da tradizioni locali, mettendo a disposizione dei cittadini e delle microimprese della città un laboratorio di trasformazione animale al fine di poter ottenere una pluralità di prodotti destinati al mercato locale in spazi limitati e con modesti investimenti e così facendo sostenere l'economia.

CONSIDERATO CHE

La prodotti alimentari locali, soprattutto biologici, stanno conoscendo un'espansione e un successo ineguagliabili. Dopo i Gruppi di Acquisto Solidale e la proliferazione degli orti urbani e a Km 0, il settore ortofrutticolo e non solo della filiera corta sta conoscendo una nuova ed esaltante fase di sviluppo. Un laboratorio di trasformazione alimentare può offrire una combinazione infinita di prodotti, proponendo la preparazione di ricette tipiche della tradizione emiliana ma anche dando la possibilità ai cittadini di preparare alimenti di cucina straniera.

Tale locale può essere destinato alla:

- macellazione aziendale di avicoli e cunicoli e piccola selvaggina allevati nell'azienda agricola
- lavorazione delle carni
- produzione di conserve vegetali
- smielatura
- produzione di derivati del latte
- lavorazione di altre piccole produzioni a partire da materie prime aziendali

In linea di massima, non sono richieste conoscenze tecniche particolari. Il vantaggio di questa attività artigianale risiede nel fatto che, oltre alla vendita diretta ai consumatori finali, fra i propri clienti sarà possibile annoverare anche i negozi di prodotti tipici e biologici della zona, i punti vendita di prodotti di alta qualità ma anche agriturismi e ristoranti in cerca di prodotti non paragonabili a quelli delle lavorazioni industriali.

CONSIDERATO INOLTRE CHE

Tale laboratorio ha come finalità quella di garantire la sicurezza degli alimenti lungo tutta la filiera alimentare a partire dalla produzione primaria. Così che i prodotti trasformati seguano il metodo HACCP e un corretto smaltimento dei rifiuti. Il costo delle attrezzature, considerando che è un piccolo

I vantaggi sono:

- Si permette le lavorazioni di più prodotti in un unico locale a fronte di separazione temporale
- Non si richiedono onerosi investimenti per strutture ed attrezzature
- Si consente la vendita di piccoli quantitativi prodotti ottenuti in ambito locale anche al dettaglio.

VISTO CHE

Molte regioni hanno attive leggi e propongono questi laboratori di trasformazioni, la regione Liguria ha ad esempio una legge ad hoc, DGR n.1286 del 26 ottobre 2012

<http://www.agriligurianet.it/it/impresa/politiche-di-sviluppo/supporto-produzioni/agroalimentare-locali-polifunzionali.html>

In particolare la Regione Emilia Romagna, con la Legge 4/2009, ha provveduto a normare le attività agrituristiche; con successiva deliberazione della Giunta regionale 987/2011 ha approvato la norme operative della Legge medesima che prevedono

http://servizissir.regione.emilia-romagna.it/deliberegiunta/servlet/AdapterHTTP?action_name=ACTIONRICERCADELIBERE&operation=downloadTesto&codProtocollo=GPG/2011/704&ENTE=1

- possibilità di macellazioni in locali a requisiti ridotti;
- possibilità di utilizzare la cucina agriturbistica nei giorni di chiusura per lavorazioni e trasformazioni a basso rischio igienico sanitario;
- possibilità di prevedere un laboratorio pluriuso per la lavorazione dei prodotti agricoli.

Il quadro normativo vigente nella nostra realtà consente quindi, da diversi anni a questa parte, di effettuare in un unico locale adeguatamente attrezzato più lavorazioni che, seguendo le singole normative di settore, richiederebbero autorizzazioni e locali specifici.

IN PARTICOLARE CONSIDERATO CHE

Il programma regionale di sviluppo rurale 2014 – 2020 concede finanziamenti a favore delle attività agrituristiche nell'ambito del tipo di operazione 6.4.01 "Creazione e sviluppo di agriturismi e fattorie didattiche"

<http://agricoltura.regione.emilia-romagna.it/psr-2014-2020/temi/tipi-di-operazioni/6-2-01-aiuto-all2019avviamento-di-imprese-extra-agricole-in-zone-rurali>.

Nei primi mesi del 2019 è prevista la pubblicazione di un ulteriore bando – l'ultimo dell'attuale periodo di programmazione – con una disponibilità prevista di circa 4 milioni di euro.

VISTO INOLTRE CHE

La politica di sviluppo rurale dell'Unione Europea è finanziata dal Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale (FEASR) con una dotazione di cento miliardi di euro per il periodo 2014-2020.

E' attiva a Reggio Emilia la Fondazione E35 che per l'amministrazione comunale e per il territorio si occupa di intercettare fondi europei.

Impegna il Sindaco e la Giunta Comunale:


-A inserire nel DUP "Documento Unico di Programmazione" del Comune di Reggio Emilia l'obiettivo di realizzare un laboratorio di trasformazione alimentare a Reggio Emilia.

- A contattare le associazioni di categoria del settore agroalimentare e dello sviluppo economico del territorio che potranno contribuire e collaborare al progetto. A contattare altresì istituti superiori, come l'Istituto d'istruzione superiore Antonio Zanelli e Angelo Motti, e l'Università di Reggio Emilia, facoltà di Agraria, per creare sinergie.

- A convocare entro tre mesi dell'approvazione di questo documento una commissione consigliere per trattare i progressi di tale proposta e aggiornarsi sui lavori da svolgere.

I consiglieri

Dario De Lucia


Ffranceschi (PD)
Lamparelli de bonco (ART.1)
MDP
Giovanni Genenti (SI)
Cristiano Biffari (PD)