



CONSIGLIO REGIONALE DELLA SARDEGNA

XVI LEGISLATURA

P/138

AL SERVIZIO COMMISSIONI

SEDE

Il *Documento*

della *Giunta Regionale*

concernente:

*“Legge regionale 24 luglio 2018, n. 26 (Norme per la lavorazione, la trasformazione, il confezionamento e la vendita di prodotti agricoli aziendali).
Direttive di attuazione.”*

è assegnato, per l'espressione del parere, alla Quinta Commissione permanente.



IL PRESIDENTE
Michele Pais



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

PRESIDÈNZIA

PRESIDENZA

Il Presidente

- > Al Presidente del Consiglio Regionale
- > e p.c. All'Assessore dell'Agricoltura e Riforma Agro-Pastorale
All'Assessore dell'Igiene e Sanità e dell'Assistenza Sociale

Oggetto: Legge regionale 24 luglio 2018, n. 26 (Norme per la lavorazione, la trasformazione, il confezionamento e la vendita di prodotti agricoli aziendali).
Direttive di attuazione.

Si trasmette in allegato, per l'esame della Commissione consiliare competente, ai sensi dell'articolo 6, comma 2, della legge regionale 24 luglio 2018, n. 26, la deliberazione n. 27/21, relativa all'argomento in oggetto, adottata dalla Giunta regionale nella seduta del 9 luglio 2021.

Il Presidente
Christian Solinas

Dir. Gen. Presidenza S. Curto
Resp. Segreteria di Giunta L. Veramessa



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Presenze seduta Giunta Regionale del 09 luglio 2021

Presidente:

Christian Solinas

Sono presenti gli assessori:

Affari generali, personale e riforma della regione

Valeria Satta

~~Programmazione, bilancio, credito e assetto del territorio~~

~~Giuseppe Fasolino~~

~~Enti locali, finanze ed urbanistica~~

~~Quirico Sanna~~

~~Difesa dell'ambiente~~

~~Gianni Lampis~~

Agricoltura e riforma agro-pastorale

Gabriella Murgia

Turismo, artigianato e commercio

Giovanni Chessa

Lavori pubblici

Aldo Salaris

Industria

Anita Pili

Lavoro, formazione Professionale, cooperazione e sicurezza sociale Alessandra Zedda

Pubblica istruzione, beni culturali, informazione, spettacolo e sport Andrea Mario Biancareddu

Igiene e sanità e assistenza sociale

Mario Nieddu

Trasporti

Giorgio Todde

Assiste il Direttore Generale

Silvia Curto

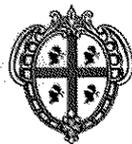
Segreteria della Giunta

Loredana Veramessa



REGIONE AUTÓNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Partecipano in videoconferenza:
L'Assessore Alessandra Zedda



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTÒNOMA DELLA SARDEGNA

DELIBERAZIONE N. 27/21 DEL 9.07.2021

Oggetto: Legge regionale 24 luglio 2018, n. 26 (Norme per la lavorazione, la trasformazione, il confezionamento e la vendita di prodotti agricoli aziendali).
Direttive di attuazione.

L'Assessore dell'Agricoltura e Riforma Agro-Pastorale, di concerto con l'Assessore dell'Igiene e Sanità e dell'Assistenza Sociale, ricorda alla Giunta regionale che la legge regionale 24 luglio 2018, n. 26, rubricata "Norme per la lavorazione, la trasformazione, il confezionamento e la vendita di prodotti agricoli aziendali", promuove e agevola la lavorazione, la trasformazione ed il confezionamento in azienda di prodotti di produzione aziendale, ai sensi dell'articolo 2135 del codice civile, destinati al consumo presso l'azienda stessa e alla sola vendita diretta nel mercato locale. Le attività devono essere svolte in osservanza della normativa in materia di igiene e sicurezza degli alimenti e, in particolare, nel rispetto del regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 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, del regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari e del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia d'igiene per gli alimenti di origine animale.

L'Assessore precisa che le disposizioni della legge regionale n. 26 del 2018 hanno come destinatari gli imprenditori agricoli ed i coltivatori diretti, singoli e associati, e che gli stessi possono avviare le attività in questione con la notifica, ai fini della registrazione ai sensi del regolamento (CE) n. 852/2004, presso lo Sportello unico per le attività produttive e per l'attività edilizia (SUAPE).

L'articolo 6, comma 2, della legge regionale n. 26 del 2018 attribuisce alla competenza della Giunta regionale l'approvazione delle Direttive di attuazione, soggette al parere della Commissione del Consiglio regionale competente per materia, la quale si esprime entro il termine di trenta giorni dal ricevimento della richiesta, decorso il quale il parere si intende acquisito.

Nelle Direttive, in particolare, devono essere definiti:

- a) l'elenco delle spezie e ingredienti non prodotti in azienda;
- b) i requisiti dei locali destinati alle lavorazioni, trasformazioni e confezionamento dei prodotti



CRS/SM/2021/5385 10/17/2021

agricoli;

- c) le linee guida per la redazione del piano di autocontrollo;
- d) i quantitativi massimi, per tipologia di prodotto, assoggettabili a lavorazioni e trasformazioni ai sensi della presente legge.

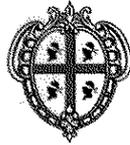
L'Assessore prosegue illustrando il testo delle Direttive di attuazione, predisposto dai competenti uffici degli Assessorati dell'Agricoltura e Riforma Agro-Pastorale e dell'Igiene e Sanità e dell'Assistenza Sociale, in collaborazione con l'Agenzia LAORE Sardegna, e che si allega alla presente deliberazione per costituirne parte integrante e sostanziale.

L'Assessore evidenzia, altresì, la necessità dell'approvazione urgente delle Direttive di attuazione. L'emergenza dichiarata dall'O.M.S. per la pandemia da Covid-19, e lo stato di emergenza assunto con la deliberazione del Consiglio dei Ministri del 31.1.2020, ed i successivi provvedimenti, in conseguenza del rischio sanitario connesso all'insorgenza di patologie derivanti da agenti virali trasmissibili, pone la necessità di elaborare misure di sostegno a favore dei diversi settori produttivi, in modo particolare nel settore primario che rappresenta il primo baluardo verso la tenuta e la ripresa economica e sociale.

Su questo presupposto, e con riferimento in modo particolare ad una delle principali produzioni del sistema agri-pastorale della Sardegna, appare fondamentale favorire le condizioni per garantire la possibilità di trasformare in azienda il latte prodotto, ancora di più in questo specifico periodo emergenziale nell'ipotesi più estrema che diventi complicato se non impossibile conferire il prodotto verso i grandi caseifici sia privati che cooperativi. Pertanto occorre favorire le condizioni affinché i produttori interessati possano effettuare la lavorazione, la trasformazione ed il confezionamento di prodotti di produzione aziendale, come previsto dalla legge regionale 24 luglio 2018, n. 26.

L'approvazione delle relative direttive, oltre alla utilità emergenziale, presenta anche una prospettiva di medio-lungo periodo nella strategia distrettuale promossa dalla Regione Autonoma della Sardegna, dando risposta alla necessità di legare i diversi prodotti al territorio di provenienza anche nell'ottica di favorire un incremento del valore aggiunto a favore delle imprese agricole.

L'Assessore, infine, comunica che sul testo delle Direttive di attuazione sono state sentite le associazioni di categoria del comparto dell'agricoltura maggiormente rappresentative sia attraverso la richiesta di osservazioni alle proposte predisposte dalla competente struttura dell'Assessorato, sia in occasione degli incontri tenuti in videoconferenza il 6 maggio 2020 ed il 15 aprile 2021.



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

DELIBERAZIONE N. 27/21
DEL 9.07.2021

CRS/PA/2021/52985 - 1637/2021

La Giunta regionale, udita la proposta dell'Assessore dell'Agricoltura e Riforma Agro-Pastorale, di concerto con l'Assessore dell'Igiene e Sanità e dell'Assistenza Sociale, visto il parere favorevole di legittimità dei Direttori generali dell'Agricoltura e Riforma Agro-Pastorale e della Sanità sulla proposta in esame

DELIBERA

- di approvare le Direttive di attuazione della legge regionale 24 luglio 2018, n. 26 (Norme per la lavorazione, la trasformazione, il confezionamento e la vendita di prodotti agricoli aziendali), allegata alla presente deliberazione per farne parte integrante e sostanziale;
- di trasmettere la presente deliberazione e le allegate Direttive di attuazione alla competente Commissione del Consiglio regionale per l'acquisizione del parere ai sensi dell'articolo 6, comma 2, della legge regionale 24 luglio 2018, n. 26.

Letto, confermato e sottoscritto.

Il Direttore Generale

Silvia Curto

Il Presidente

Christian Solinas



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Allegato alla Delib.G.R. n. 27/21 del 9.7.2021

Legge regionale 24 luglio 2018, n. 26

Norme per la lavorazione, la trasformazione, il confezionamento e la vendita di prodotti agricoli aziendali.

Direttive di Attuazione

Sommario

Sommario.....	1
Articolo 1. Premessa	2
Articolo 2. Definizioni.....	2
Articolo 3. Destinatari degli interventi.....	2
Articolo 4. Prodotti.....	2
Articolo 5. Requisiti dei locali.....	3
Articolo 6. Tipologia dei locali e Piano di autocontrollo	5
Articolo 7. Quantitativi massimi.....	5
Articolo 8. Destinazione dei prodotti aziendali	5

Articolo 1. Premessa

(Articolo 1 – Legge regionale n. 26/2018)

La Regione Sardegna, allo scopo di favorire l'attività delle piccole aziende agricole e sostenere lo sviluppo delle aree rurali, specie nelle zone interne, promuove e agevola la lavorazione, la trasformazione ed il confezionamento in azienda di prodotti di produzione aziendale, ai sensi dell'articolo 2135 del codice civile, destinati al consumo presso l'azienda stessa e alla sola vendita diretta nel mercato locale.

La presenti Direttive dettano le disposizioni attuazione alla legge regionale 24 luglio 2018, n. 26 (Norme per la lavorazione, la trasformazione, il confezionamento e la vendita di prodotti agricoli aziendali), ai sensi dell'articolo 6 della medesima legge.

Le attività di lavorazione, trasformazione, confezionamento e vendita sono svolte in osservanza della normativa in materia di igiene e sicurezza degli alimenti e, in particolare, nel rispetto del regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 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, del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari e del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia d'igiene per gli alimenti di origine animale.

Le attività di controllo sono svolte secondo quanto previsto dal Regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 15 marzo 2017 relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari.

Nelle lavorazioni e trasformazioni possono essere utilizzati spezie e ingredienti non prodotti in azienda, nel rispetto di quanto disposto dall'articolo 4 delle presenti Direttive.

Articolo 2. Definizioni

(Articolo 2 – Legge regionale 26/2018)

Ai fini della presente legge si intende per:

- a) vendita diretta: vendita al dettaglio, ai sensi della disciplina di cui all'articolo 4 del decreto legislativo 18 maggio 2001, n. 228 (Orientamento e modernizzazione del settore agricolo, a norma dell'articolo 7 della L. 5 marzo 2001, n. 57);
- b) mercato locale: l'intero territorio della Sardegna.

Articolo 3. Destinatari degli interventi

(Articolo 3 – Legge regionale n. 26/2018))

Gli interventi previsti dalla presente legge sono destinati a:

- a) imprenditori agricoli singoli e associati di cui all'articolo 2135 del Codice civile;
- b) coltivatori diretti singoli e associati di cui all'articolo 2083 del Codice civile.

L'imprenditore che intende avviare le attività di cui all'articolo 1, comma 1, presenta la notifica ai fini della registrazione ai sensi del regolamento (CE) n. 852/2004, presso lo Sportello unico per le attività produttive e per l'attività edilizia (SUAPE).

Articolo 4. Prodotti

(Articolo 1, comma 3 – Legge regionale n. 26/2018)

È consentita la lavorazione, la trasformazione ed il confezionamento dei prodotti agricoli di esclusiva produzione aziendale.

Sono ammessi prodotti extra aziendali tradizionalmente usati a fini conservativi: sale, zucchero, olio, aceto e similari.

Si fornisce di seguito l'elenco dei prodotti che possono essere utilizzati nelle lavorazioni e nelle trasformazioni anche se non prodotti in azienda, purché utilizzati in quantità minima rispetto ai prodotti aziendali:

- acido citrico;



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

CRS/14/2021/55385-1637/2021

- addensanti;
- alcool per alimenti;
- cacao;
- caffè;
- caglio e similari;
- caseina e caseinati;
- lieviti;
- luppolo;
- malto;
- oli vegetali, anche miscelati tra loro;
- spezie;
- piante aromatiche;
- aromi ed ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti di cui al Regolamento (CE) n. 1334/2008 e successive modifiche e integrazioni, tradizionalmente usati ai fini conservativi.

Articolo 5. Requisiti dei locali

(Articolo 4 – Legge regionale n. 26/2018)

I requisiti edilizi dei locali aziendali o dell'abitazione destinati alle lavorazioni, trasformazioni e confezionamento dei prodotti agricoli, sono quelli previsti per gli edifici ad uso residenziale del comune in cui ha sede l'impresa, tenuto conto delle particolari caratteristiche di ruralità degli edifici.

I locali di lavorazione, maturazione e deposito devono avere le seguenti caratteristiche minime:

- a) superficie adeguata alla tipologia e quantità del prodotto;
- b) i pavimenti, le pareti e le porte devono avere caratteristiche idonee al lavaggio e i soffitti devono essere tinteggiati o opportunamente verniciati se in legno;
- c) le acque di lavaggio devono confluire in scarichi a sifone;
- d) deve essere presente un lavabo, con acqua calda e fredda, con comando non manuale, fornito di sapone e asciugamani usa e getta;
- e) le superfici di lavoro e le attrezzature devono essere facilmente lavabili e disinfettabili;
- f) devono essere previste adeguate protezioni alle finestre contro insetti ed animali nocivi;
- g) devono essere previsti armadi per deposito materiali di pulizia e disinfestazione, per deposito degli ingredienti ed additivi e per il deposito dei vestiti di lavoro;
- h) devono prevedersi contenitori per i rifiuti alimentari e gli scarti di lavorazione da smaltire secondo la normativa vigente;
- i) i servizi igienici non devono comunicare con il locale di lavorazione e può essere utilizzato quello interno all'abitazione;



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

- j) il locale può essere adibito a lavorazioni di prodotti diversi ma in momenti differenti ed a seguito di adeguata pulizia e disinfestazione;
- k) devono prevedersi adeguati sistemi di refrigerazione per ingredienti, semilavorati e prodotti finiti deperibili;
- l) la maturazione, l'affinatura, la stagionatura e l'essiccazione può avvenire sia in locali geologicamente naturali che accessori all'abitazione purché lavabili e disinfettabili;
- m) per il deposito i locali devono essere lavabili, disinfettabili;
- n) i locali di vendita devono avere i pavimenti, le pareti e le porte con caratteristiche idonee al lavaggio, i soffitti tinteggiati o opportunamente verniciati se in legno, un lavabo, con acqua calda e fredda, con comando non manuale, fornito di sapone e asciugamani usa e getta, e le superfici di lavoro e le attrezzature devono essere facilmente lavabili e disinfettabili, con adeguate protezioni alle finestre contro insetti ed animali nocivi, nonché, se necessari adeguati sistemi refrigeranti.

Nei locali di macellazione, lavorazione e vendita dei prodotti lavorati ai sensi della legge 26 deve essere utilizzata acqua potabile, intesa quella distribuita dal gestore pubblico o da fonte autonoma privata. Secondo il Piano regionale di controllo ufficiale degli alimenti, le attività che, in caso di impossibilità di allacciamento ad acquedotto pubblico, ricorrano ad **approvvigionamento autonomo** tramite fonte autonoma privata (pozzo, sorgente o derivazione da acqua superficiale), devono acquisire il giudizio di qualità e idoneità dell'acqua captata destinata al consumo umano, espresso dai SIAN delle AA.SS.LL. ai sensi del D.M. 26 marzo 1991.

Per il rilascio del giudizio di idoneità e qualità, l'Operatore inoltra apposita istanza al Comune del territorio in cui insiste la sua attività, corredata dalla documentazione indicata nella pertinente modulistica, tra cui i referti di analisi delle acque, prelevate direttamente dal pozzo con frequenza di un campione per ciascuna stagione e nell'arco di un anno di monitoraggio, per la ricerca dei parametri indicati nelle parti A – B – C dell'allegato I del D.Lgs. n. 31/2001 e s.m.i., tenendo conto di una valutazione del rischio, in base alle criticità ed alla conoscenza del territorio.

Il SIAN competente per territorio, su notifica del SUAPE, verificata la congruità e la completezza della documentazione allegata a corredo dell'istanza, procede alla relativa istruttoria. Il SIAN nel caso in cui non siano presentati contestualmente dall'Operatore i referti analitici riferiti ai quattro campionamenti stagionali e tenuto conto dell'esito favorevole del primo campionamento a cura dell'Operatore (su acqua grezza e su acqua eventualmente trattata), procede all'emissione del giudizio di qualità e idoneità dell'acqua che avrà il carattere della provvisorietà, supportato da un campione di controllo effettuato dall'AC, unitamente ad un controllo ispettivo favorevole al punto di captazione ed ad altre eventuali opere di adduzione e trattamento.

Il SIAN provvede a corredare il giudizio di qualità e idoneità dell'acqua dalla valutazione sull'idoneità dell'area di salvaguardia, secondo quanto previsto dal Decreto Legislativo n. 152/2006 (art. 94).

Il giudizio di qualità e idoneità dell'acqua, avrà il carattere della provvisorietà fino al completamento nell'arco massimo di un anno, a cura dell'Operatore, dei tre campionamenti stagionali successivi.

Il SIAN valuterà l'opportunità di eseguire campionamenti per l'analisi dell'acqua, nel punto di utilizzo, nell'ambito del programma di controllo delle acque potabili in imprese alimentari.

In caso di esiti analitici sfavorevoli, il SIAN dichiarerà la non idoneità temporanea al consumo umano e valuterà le misure correttive adottate dall'interessato al fine di esprimere un nuovo giudizio di idoneità dell'acqua supportato da un campione di controllo.

Nel caso in cui l'Operatore ricorra all'approvvigionamento con **acqua potabile trasportata**, proveniente da acquedotto pubblico o da pozzi/sorgenti per i quali i SIAN abbiano espresso il giudizio di qualità e idoneità



REGIONE AUTÓNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

CRS/SM/2021/55885-163/72821

all'uso, l'Operatore dovrà approvvigionarsi con mezzo regolarmente registrato."

La destinazione di un locale alle attività di lavorazione, trasformazione e confezionamento dei prodotti agricoli non determina la necessità di un cambiamento di destinazione d'uso dello stesso.

Articolo 6. Tipologia dei locali e Piano di autocontrollo

(Articolo 5 – Legge regionale n. 26/2018)

Per le lavorazioni, le trasformazioni ed il confezionamento dei prodotti aziendali può essere utilizzata la cucina di civile abitazione, purché dotata delle caratteristiche igienico-sanitarie prescritte dall'articolo 5 delle presenti Direttive e purché le lavorazioni e le trasformazioni avvengano in maniera distinta e in tempi diversi dall'uso domestico del locale.

Per lo svolgimento delle diverse fasi di lavorazione dei prodotti aziendali può essere utilizzato un locale polivalente. Il piano di autocontrollo deve avere le seguenti caratteristiche minime:

- a) il produttore primario deve provvedere alla conservazione della documentazione relativa ai prodotti ed alle registrazioni di tutte le fasi di produzione per garantire la rintracciabilità delle produzioni;
- b) Il controllo è demandato al competente personale dei servizi veterinari e dei servizi igiene degli alimenti territorialmente competenti, con esami di laboratori demandati all'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sardegna.

Articolo 7. Quantitativi massimi

(Articolo 6 comma 1 lettera d – Legge regionale n. 26/2018)

La lavorazione e trasformazione può riguardare, esclusivamente prodotti agricoli aziendali, con le eccezioni previste dall'articolo 4 delle presenti Direttive.

I quantitativi massimi di prodotto che possono essere lavorati e/o trasformati sono determinati dalla capacità produttiva aziendale, ricavabile, anche ai fini della tracciabilità, mediante i seguenti documenti presenti in azienda:

- a) Fascicolo aziendale validato e aggiornato;
- b) Registro di carico e scarico aziendale/registro di stalla validato ed aggiornato;
- c) Quaderno di campagna/registro dei trattamenti, debitamente compilato e aggiornato;
- d) Corrispettivi telematici per le aziende agricole che sono in regime ordinario dell'IVA.

In ogni caso la quantità massima lavorata deve essere compatibile, da un punto di vista sanitario, con le caratteristiche strutturali dei locali di lavorazione, maturazione e deposito.

Articolo 8. Destinazione dei prodotti aziendali

(Articolo 1, comma 1 – Legge regionale n. 26/2018)

I prodotti aziendali realizzati possono essere destinati esclusivamente:

- a) al consumo presso l'azienda stessa;



REGIONE AUTÓNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

b) alla vendita diretta, anche in forma itinerante, ai sensi dell'articolo 4 del D.lgs. n. 228/2001, effettuata nell'intero territorio della Sardegna.

Il consumo presso l'azienda non può dare luogo a forme di somministrazione professionale di pasti e bevande o diristorazione tradizionale, tipiche del settore del commercio o dell'agriturismo.

A tal fine, il consumo presso l'azienda deve rispettare le seguenti disposizioni:

1. deve svolgersi negli ambienti e con gli arredi nella disponibilità dell'imprenditore agricolo;
2. non è ammesso il servizio individuale al tavolo (cd "somministrazione assistita");
3. le posate, i bicchieri e gli altri oggetti di tovagliato devono essere solo posti a disposizione della clientela, per un loro uso autonomo e diretto;
4. non è ammessa la preparazione per il consumo di bevande che non siano di produzione aziendale, ad eccezione dell'acqua in bottiglia.

In ogni caso, l'imprenditore agricolo che volesse somministrare pasti senza le limitazioni della L.R. n. 26/2018 e delle presenti direttive potrà attivare l'attività agrituristica, regolata dalla L.R. n. 11/2015 e dalle direttive al riguardo approvate con la Delib.G.R. n. 47/2 del 30.8.2016.

Da "presidenza.dirgen@pec.regione.sardegna.it" <presidenza.dirgen@pec.regione.sardegna.it>

A "consiglioregionale@pec.crsardegna.it" <consiglioregionale@pec.crsardegna.it>

Cc "san.assessore@pec.regione.sardegna.it" <san.assessore@pec.regione.sardegna.it>,
"agr.assessore@pec.regione.sardegna.it" <agr.assessore@pec.regione.sardegna.it>

Data martedì 13 luglio 2021 - 12:38

**27/21 Consiglio regionale per l'esame di competenza - Trasmissione deliberazione del 9.7.2021
concernente Legge regionale 24 luglio 2018, n. 26 (Norme per la lavorazione, la
trasformazione, il confezionamento e la vendita di prodotti agricoli aziendali). Direttive di
attuazione**

Si trasmette in allegato la documentazione relativa al protocollo n. 0012671 del 13/07/2021. Il protocollo ha il seguente oggetto: 27/21 Consiglio regionale per l'esame di competenza - Trasmissione deliberazione del 9.7.2021 concernente Legge regionale 24 luglio 2018, n. 26 (Norme per la lavorazione, la trasformazione, il confezionamento e la vendita di prodotti agricoli aziendali). Direttive di attuazione In allegato al messaggio email è presente il seguente documento principale: 21796768.pdf

Allegato(i)

21796768.pdf (225 KB)

DEL27-21.zip (705 KB)

Segnatura.xml (3 KB)