



## DISEGNO DI LEGGE

d'iniziativa dei senatori **TARICCO, RAMPI, FEDELI, ROSSOMANDO, D'ALFONSO, MANCA, VERDUCCI, BOLDRINI, ROJC, GIACOBBE, VATTUONE, FERRAZZI, BITI, PITTELLA e STEFANO**

COMUNICATO ALLA PRESIDENZA IL 18 GIUGNO 2020

Disposizioni in materia di elicicoltura

Osservazioni a cura del Presidente dell'Istituto  
Internazionale di Elicicoltura Chiocciola Metodo Cherasco

**Simone Sampò**

ONOREVOLI SENATORI. - Il presente disegno di legge nasce dalla necessità di disciplinare un campo fino ad ora lasciato alla libera iniziativa, quanto mai lodevole, di chi ha saputo coniugare passione per un'area poco conosciuta della zootecnia ed eccellenza nell'allevamento delle lumache, dando al mercato un prodotto di buona qualità in un ambito legislativo assolutamente carente per molti aspetti.

L'intento del disegno di legge è quello di fornire agli operatori del settore uno strumento il più completo possibile che permetta di regolamentare e migliorare le condizioni di produzione, trasformazione e commercializzazione dei prodotti dell'elicicoltura nell'ambito dell'intera filiera alimentare, con riguardo anche alle condizioni di benessere animale.

Questa proposta ha quindi l'ambizione di formulare regole più certe per l'organizzazione della produzione ed il controllo complessivo della qualità della filiera relativa alle lumache d'allevamento in grado di garantire i consumatori consentendo in egual misura una crescita dei consumi di queste carni alternative ad alto valore biologico.

A tal fine, l'articolo 1 del disegno di legge definisce il quadro normativo nazionale del comparto elicicolo, finalizzato a disciplinare in particolare: la raccolta e l'allevamento; gli utilizzi, la macellazione e il confezionamento; il trasporto, la distribuzione e la commercializzazione; le specie allevabili e commercializzabili; l'anagrafe nazionale e la tracciabilità; la sicurezza, le sanzioni e i controlli; l'informazione e l'educazione alimentare.

L'articolo 2, ai fini della corretta applicazione della legge, reca le definizioni di eli-

cicoltura e di chiocciolate mentre l'articolo 3 disciplina le modalità della raccolta delle chiocciolate che è consentita, esclusivamente nelle ore diurne, per scopi alimentari e terapeutici, per il solo uso e il consumo diretti e per quantitativi non superiori a 24 capi giornalieri per persona, nella sola stagione autunnale, vietando la raccolta di quelle con diametro conchigliare inferiore ai 3 centimetri.

Le disposizioni sulla raccolta non si applicano nei confronti di coloro che svolgono attività di allevamento elicicolo regolarmente autorizzati. L'articolo 4, infatti, stabilisce che l'attività di allevamento elicicolo è in tutte le sue articolazioni attività agricola di allevamento a tutti gli effetti di legge ed è tenuta ai medesimi obblighi e fruisce del medesimo trattamento fiscale e previdenziale. Gli impianti di allevamento elicicolo devono, in ogni caso, in relazione alle aree della raccolta, dell'allevamento all'aperto e della riproduzione delle chiocciolate, rispettare alcune prescrizioni: il divieto di alterare o danneggiare l'assetto idrogeologico, faunistico e floreale, nonché l'afflusso idrico e la composizione chimica dei corsi d'acqua; il divieto di effettuare ogni forma di discarica o movimentazione del terreno, con la sola eccezione degli interventi necessari per assicurare la sicurezza urbana o l'incolumità pubblica; l'obbligo di bonificare i terreni sottoposti a trattamenti chimici prima del riposizionamento delle chiocciolate.

L'articolo 5 disciplina le modalità di utilizzo delle chiocciolate provenienti dall'allevamento. In particolare, l'allevamento e il commercio delle chiocciolate per scopi alimentari, cosmetici, farmaceutici, industriali e terapeutici è consentito esclusivamente qua-

lora provenienti da impianti all'aperto o, se di importazione, qualora corredate da certificazione sanitaria che ne attesti la salubrità ovvero da documentazione idonea a definire la tracciabilità del prodotto nel rispetto della vigente normativa dell'Unione europea.

L'articolo 6 disciplina le modalità di commercializzazione della « bava di lumaca ». In particolare, si prevede che è possibile mettere in commercio esclusivamente la bava di lumaca estratta da chioccioline provenienti da allevamenti, prodotta attraverso un procedimento corredato da una certificazione dei servizi veterinari dell'Azienda sanitaria locale (ASL) territorialmente competente, che attesti l'assenza di morte per gli animali sottoposti al procedimento e l'assenza di sofferenza degli animali causata da attività di stimolazione di natura meccanica o di esposizione diretta a percentuali superiori al 6 per cento di acido citrico o di cloruro di sodio.

L'articolo 7 reca disposizioni sulla macellazione, il trasporto e la distribuzione delle chioccioline provenienti da allevamento. In particolare, gli operatori del settore alimentare che preparano chioccioline utilizzate per il consumo umano devono conformarsi ai seguenti requisiti: le chioccioline devono essere macellate in uno stabilimento costruito, sistemato ed attrezzato a tal fine; lo stabilimento in cui sono preparate le chioccioline deve avere un locale riservato al deposito e alla macellazione e tale locale deve essere fisicamente separato da quello adibito alla preparazione; le chioccioline che muoiono al di fuori della macellazione nello stabilimento non devono essere preparate per il consumo umano; le chioccioline devono essere oggetto di un esame organolettico effettuato per campionamento. Se tale esame indica

che possono rappresentare un pericolo, non devono essere utilizzate per il consumo umano.

L'articolo 8 definisce le specie di chioccioline provenienti da impianti di allevamento eliciclo che possono essere commercializzate. Le chioccioline in commercio provenienti da allevamento all'aperto devono essere accompagnate da idonea autocertificazione rilasciata dall'allevatore, dalla quale risultino l'indicazione della quantità, della tipologia di animale, dell'allevamento all'aperto di provenienza, della salubrità ambientale del luogo ove sono raccolte, allevate e riprodotte e del nutrimento unicamente vegetale o di derivazione esclusivamente vegetale ad esse somministrato. Le chioccioline provenienti da importazione devono essere confezionate e corredate, per ogni singolo lotto uniforme, da certificazione sanitaria che ne attesti la salubrità, ovvero da documentazione idonea a definire la tracciabilità del prodotto nel rispetto della vigente normativa dell'Unione europea.

L'articolo 9 individua, salvo che il fatto costituisca reato, le sanzioni amministrative pecuniarie per gli illeciti e le violazioni delle norme contenute nell'articolo del disegno di legge.

L'articolo 10, infine, prevede che, con decreto del Ministro delle politiche agricole, alimentari e forestali, siano definite le tipologie di prodotto del settore eliciclo per le quali è obbligatoria l'indicazione del luogo di provenienza. Inoltre, si stabilisce che con apposito provvedimento del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali siano definiti i contenuti minimi dei disciplinari produttivi necessari per autorizzare l'utilizzo del marchio « *Made in Italy* »

**DA QUESTO PUNTO,  
LE NOSTRE OSSERVAZIONI****DISEGNO DI LEGGE**

## Art. 1.

*(Finalità)*

1. La presente legge è finalizzata a disciplinare l'attività di elicicoltura nei seguenti ambiti:

- a) raccolta e allevamento;
- b) utilizzo, macellazione e confezionamento;
- c) trasporto, distribuzione e commercializzazione;
- d) specie allevabili e commercializzabili;
- e) anagrafe nazionale e tracciabilità;
- f) sicurezza, sanzioni e controlli;
- g) informazione ed educazione alimentare.

2. Le linee guida per l'applicazione delle disposizioni di cui alla presente legge sono definite con accordo tra il Governo, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano, ai sensi dell'articolo 4 del decreto legislativo 28 agosto 1997, n. 281.

## Art. 2.

*(Definizioni)*

1. Ai fini dell'applicazione della presente legge si intende per:

- a) « elicicoltura »: il segmento di zootecnia dedito all'allevamento della chiocciola a scopo alimentare o a qualsiasi altro scopo, ivi compreso quello cosmetico o sanitario;

Confermando le Finalità espresse dall'Articolo 1, vado ad elencarvi le osservazioni punto per punto qualora necessarie

b) « chioccioline »: tutte le specie di molluschi con guscio eduli della superfamiglia *Helicoidea*;

c) « bava »: la sostanza prodotta dalla secrezione di particolari ghiandole della chiocciola, contenente mucopolisaccaridi, utilizzata in medicina e nella cosmetica per le sue proprietà idratanti e lenitive;

d) « manuale di corretta prassi »: il manuale di corretta prassi operativa in materia di elicicoltura, elaborato ai sensi degli articoli 7 e 8 del regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, e della circolare n. 30 del 3 luglio 1987 della Divisione III della Direzione generale dei servizi veterinari del Ministero della sanità sulle chioccioline eduli;

e) « associazioni riconosciute »: le associazioni di elicicoltori riconosciute dalle regioni o dalle provincie autonome di Trento e di Bolzano.

2. Entro un anno dalla data di entrata in vigore della presente legge, le regioni e le provincie autonome di Trento e di Bolzano approvano un regolamento, o lo adeguano qualora già approvato, nel rispetto delle linee guida di cui all'articolo 4, comma 4, al fine di fissare i criteri di riconoscimento delle associazioni di cui al comma 1, lettera e), secondo linee di indirizzo adottate in sede di Conferenza per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le provincie autonome di Trento e di Bolzano.

3. Sono fatte salve tutte le altre definizioni di cui alle pertinenti normative vigenti di carattere nazionale ed europeo.

### Art. 3.

#### (Raccolta)

1. La raccolta delle chioccioline è consentita, per scopi alimentari e terapeutici, per il solo uso e il consumo diretti e per quantita-

### C) BAVA

L'utilizzo della bava non si limita alla medicina e alla cosmetica, trovando impiego nel settore industriale agro-alimentare come conservante e antiossidante naturale, oltre che negli integratori alimentari

### D) MANUALE DI CORRETTA PRASSI

#### Il manuale di Corretta Prassi Operativa in materia di

**Elicicoltura richiede un aggiornamento** al fine di renderlo aderente alle mutate tecniche di allevamento, conservazione, stoccaggio e trasporto.

Le specie allevabili non sono le sole *Helix Aspersa Muller*, *Helix Pomatia* e *Helix Vermiculata*, **ma vanno aggiunte le più produttive *Helix Aspersa Maxima* e *Typica*, l'apprezzatissima *Helix Aperta* e la *Theba Pisana*.**

L'indicazione di soli due tipi di allevamento è fuorviante e riduttiva: **all'allevamento naturale outdoor a ciclo chiuso e all'allevamento intensivo indoor si rende necessario affiancare il tipo di ALLEVAMENTO MISTO**, che prevede la riproduzione della chiocciola indoor e la fase di ingrasso outdoor ed il **SISTEMA "A CICLO APERTO"** che prevede l'acquisto di chioccioline neonate per il successivo ingrasso, a sua volta in modo intensivo o naturale.

L'elenco delle essenze vegetali di cui si nutrono le chioccioline in allevamento si arricchisce di numerose piante da foraggio, da coltivare in seno all'azienda agricola o da reperire esternamente, quali Spinacio, Soia, Colza e Pisello Proteico: questa varietà permette la rotazione colturale dalla quale traggono beneficio i terreni ed in modo naturalmente simbiotico le chioccioline stesse. **Non è inoltre riportata la possibilità di nutrire totalmente o parzialmente il mollusco mediante l'uso di integratori specifici esclusivamente ottenuti con vegetali disidratati e complessi minerali.**

E' necessario specificare le condizioni minime dei locali necessari alla spurgatura e lo stoccaggio delle chioccioline al fine di definire in maniera esaustiva l'inapplicabilità di alcune norme igienico sanitarie derivanti da altri tipi di allevamento zootecnico quando erroneamente applicate all'elicicoltura.

**Nel testo non è mai definito il settore commerciale nel quale inserire le chioccioline: trattandosi di un mollusco vivo, e quindi soggetto al controllo sanitario, è opportuno normarne la vendita al dettaglio e le modalità di trasporto.**

### Art.3 RACCOLTA

**Contrariamente a quanto indicato, la raccolta in natura delle specie edibili di chioccioline dovrebbe essere limitata, se non addirittura vietata, nei mesi autunnali**, quando più importante è la deposizione di uova, al fine di evitarne l'estinzione in areali già fortemente colpiti dalle raccolte massive primaverili ed estive. Le regioni maggiormente interessate dal fenomeno della raccolta massiva sono la Puglia, la Campania e la Sicilia, spesso ad opera di aziende **che sfruttano lavoratori agricoli disagiati, per lo più**

tivi non superiori a 24 capi giornalieri per persona, nella sola stagione autunnale. Le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano ne disciplinano il relativo calendario.

2. È vietata la raccolta delle chioccioline:

a) dal tramonto al sorgere del sole;

b) di diametro conchigliare inferiore a 3 centimetri.

3. Le disposizioni di cui al presente articolo non si applicano ai soggetti che svolgono l'attività di allevamento di cui all'articolo 4.

\* Ad esclusione del consumo personale, la raccolta a scopi commerciali delle chioccioline può essere effettuata esclusivamente da allevatori iscritti all'elenco degli impianti di elicicoltura di cui all'art. 4 comma 2 lettera b)

Art. 4.

(Allevamento)

1. L'attività di elicicoltura, in tutte le sue articolazioni, è sottoposta agli obblighi e al trattamento fiscale e previdenziale previsti per le attività agricole di allevamento.

2. Le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano:

a) definiscono le regole, le condizioni e le autorizzazioni necessarie per l'allevamento delle chioccioline, tenuto conto del manuale di corretta prassi;

b) provvedono alla formazione e alla cura dell'elenco degli impianti di elicicoltura ubicati nel proprio territorio, sino all'istituzione dell'anagrafe informatizzata nazionale degli animali, di cui al decreto del Ministero della salute 2 marzo 2018, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 89 del 17 aprile 2018. L'elenco è aggiornato ogni anno;

c) per gli allevamenti autorizzati alla commercializzazione o vendita al pubblico, definiscono criteri e modalità di autorizzazione, anche igienico-sanitari, ed eventuali specifiche applicazioni per il conseguimento dell'attestato HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Points*).

extracomunitari (caporalato). Le specie tradizionalmente consumate, quindi maggiormente a rischio sono: Eobania vermiculata, Helix aperta (*Cantareus apertus*) localmente dette "monachella", "municheddha" o "monzetta", Theba pisana, Cernuella virgata; **per queste 4 specie la raccolta deve essere efficacemente normata, evitandone la pratica nei mesi da ottobre a marzo.** L'esempio può essere ricercato in nazioni maggiormente attente a questo aspetto (Romania, Bulgaria, Repubblica Ceca, Albania, Lituania, Grecia - tra cui l'isola di Creta, maggiore esportatrice di chioccioline del tipo Helix Aspersa Muller, Turchia) decisivo per il settore elicicolo particolarmente sviluppato in questi paesi: le raccolte sono effettuate esclusivamente da fine marzo a fine giugno, nel **rispetto del ciclo biologico del mollusco.**

La raccolta, quando correttamente normata, può continuare ad essere una voce importante dell'economia locale: mercati agricoli di primo piano quali Milano, Venezia, Roma e Torino commercializzano da soli 2.400 tonnellate di chioccioline da raccolta ogni anno! Contestualmente la raccolta controllata permetterebbe di limitare fortemente l'importazione di merce qualitativamente discutibile nel nostro paese.

**Comma 2. lettera a) - E' vietata la raccolta delle chioccioline**

Dal nostro punto di vista è **un'informazione SCORRETTA** determinata dal fatto che le chioccioline si trovano soprattutto di notte. Riteniamo pertanto che la raccolta vada regolamentata su base reale.

**Comma 2. lettera b) - di diametro conchigliare inferiore ai 3 cm**

Le chioccioline prelevabili in natura debbono essere soggetti adulti, riconoscibili dall'evidente bordatura del guscio: non è corretto discriminare la raccolta in base ad un'unica indicazione dimensionale della conchiglia, poiché estremamente variabile da specie a specie.

#### **Art. 4 ALLEVAMENTO** **Osservazioni al comma 2** **lettera a**

L'allevamento è una attività zootecnica a tutti gli effetti. In quanto tale **deve essere autorizzata dal Servizio Sanitario Nazionale**, tramite il servizio veterinario dell'ASL territorialmente competente. L'allevatore deve presentare domanda per la richiesta del rilascio di un codice di allevamento, che verrà inserito nella banca dati nazionali (BDN).

**lettera b**

I processi di raccolta e spurgatura devono essere eseguiti con i criteri igienici al fine di prevenire una contaminazione microbiologica e chimica.

**lettera c**

L'applicazione di HACCP entra solo nel processo di macellazione, trasformazione delle chioccioline (prodotti surgelati, freschi, e conservati) e nell'estrazione della bava



3. Gli impianti di elicicoltura, in relazione alle aree della raccolta, dell'allevamento all'aperto e della riproduzione delle chioccioline, sono tenute al rispetto delle seguenti prescrizioni:

a) divieto di alterare o danneggiare l'assetto idrogeologico, faunistico e floreale, nonché l'afflusso idrico e la composizione chimica dei corsi d'acqua;

b) divieto di effettuare ogni forma di discarica o movimentazione del terreno, con la sola eccezione degli interventi necessari per assicurare la sicurezza urbana o l'incolumità pubblica;

c) obbligo di bonificare i terreni sottoposti a trattamenti chimici prima del riposizionamento delle chioccioline.

#### Art. 5.

##### (Utilizzo)

1. L'utilizzo di chioccioline per scopi alimentari, cosmetici, farmaceutici, industriali e terapeutici, è consentito solo se:

a) provenienti da impianti di elicicoltura autorizzati e ubicati all'aperto;

b) in caso di importazione, siano corredate da certificazione sanitaria che ne attesti la salubrità o documentazione idonea a definire la tracciabilità del prodotto nel rispetto della vigente normativa dell'Unione europea.

#### Art. 6.

##### (Bava di lumaca)

1. È possibile mettere in commercio esclusivamente la bava di lumaca estratta da chioccioline provenienti da allevamenti inseriti nell'elenco di cui all'articolo 4, comma 2, prodotta attraverso un procedimento corredato da una certificazione dei servizi veterinari dell'azienda sanitaria locale (ASL) ter-

#### Art.4 ALLEVAMENTO

##### Osservazioni al comma 3

##### lettera a

L'elicicoltura è una pratica agricola e zootecnica che si espleta sullo **strato superficiale del terreno**; la conduzione di un allevamento di chioccioline non è diversa dalla conduzione di un terreno ad uso seminativo o foraggio, **non sono dunque previste azioni di modifica del paesaggio che possano intaccare gli equilibri esistenti sotto l'aspetto idrogeologico**. Deve però essere permesso modificare gli stessi quando tali modifiche non siano in contrasto con le locali norme vigenti e siano concertate mediante il confronto con gli enti competenti. Non deve essere alterato o danneggiato l'afflusso idrico e la composizione chimica dell'acqua.

##### lettera b

Divieto di effettuare ogni forma di discarica, con la sola eccezione degli interventi necessari per assicurare la sicurezza urbana o l'incolumità pubblica.

##### lettera c

Obbligo di bonificare i terreni sottoposti a trattamenti chimici **o preventivamente utilizzati come discariche di materiali inerti** prima dell'inserimento o riposizionamento delle chioccioline.

#### Art. 5 UTILIZZO

##### Osservazioni all'articolo

L'utilizzo di chioccioline per scopi alimentari, cosmetici, farmaceutici, industriali e terapeutici, **è consentito solo se PROVENIENTE DA UN ALLEVAMENTO CONTROLLATO**:

- Certificazione sanitaria per l'extra UE:  
Per l'importazione da paesi terzi (extra UE) con i quali non sono stati stipulati specifici accordi commerciali è necessario che la merce sia scortata dal Documento Veterinario Comune di Entrata (DVCE), senza il quale non potrà essere avviata la procedura doganale per l'importazione.  
Per i Paesi terzi con accordi commerciali con l'Italia, la merce deve essere scortata dall'idonea certificato sanitario, come indicato sul sito del Ministero della Salute.
- Certificazione sanitaria per l'UE: la merce può essere commercializzata solo con il Certificato per gli scambi intracomunitario (TRACES).
- Certificazione sanitaria per il commercio interno: Modello 4 RPV, rinvenibile sulla BDN.

#### Art. 5 BAVA

##### L'articolo va INTEGRATO con:

Il locale ed il processo di estrazione della bava di lumaca devono seguire le procedure prescritte HACCP (GMP e GHP). Risulta necessario un manuale di autocontrollo verificato dell'autorità sanitaria competente.

ritorialmente competente, che attesti l'assenza di morte per gli animali sottoposti al procedimento e l'assenza di sofferenza degli animali causata da attività di stimolazione di natura meccanica o di esposizione diretta a percentuali superiori al 6 per cento di acido citrico o di cloruro di sodio.

#### Art. 7.

##### *(Macellazione, trasporto e distribuzione)*

1. Gli operatori del settore alimentare che utilizzano le chioccioline preparandole per scopi di consumo alimentare sono tenuti al rispetto dei seguenti requisiti:

a) le chioccioline devono essere macellate in uno stabilimento costruito, sistemato ed attrezzato a tal fine;

b) lo stabilimento in cui sono preparate le chioccioline deve avere un locale riservato al deposito e alla macellazione. Tale locale deve essere fisicamente separato da quello adibito alla preparazione;

c) le chioccioline che muoiono per cause non riconducibili alla macellazione non possono essere preparate per il consumo umano;

d) le chioccioline devono essere oggetto di un esame organolettico effettuato per campionamento. Se tale esame indica che possono rappresentare un pericolo, non possono essere preparate per il consumo umano.

2. Il Ministero della salute e il Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, previo confronto con le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano, definiscono con apposito provvedimento documenti e modalità di rintracciabilità e tracciabilità del prodotto.

#### **Art. 7 (MACELLAZIONE, TRASPORTO E DISTRIBUZIONE)**

##### **Osservazioni all'articolo**

#### **1. Macellazione e trasformazione**

a. Con riferimento ai Reg. CE 178/2002, 852/04, 853/04, 854/04, 2073/05, 1441/07, 1069/2009, 1169/2011 Legge 283/62 D.Lgs n 114, direttiva 2006/142/CE, D.Lgs 31/2001, D.Lgs 6/11/2007 n 193 e successive modifiche, Le chioccioline devono essere macellate in uno stabilimento iscritto nel Sistema Integrato per gli scambi e le importazioni - Strutture (S.INTE.S.I.S) del Ministero della Salute con il numero di riconoscimento Bollo CE. Nello stabilimento viene assicurata l'igiene e la sicurezza di tutti i prodotti attraverso l'applicazione del metodo HACCP e della tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti.

E necessario che la merce segua un flusso tale da impedire contaminazione ed in grado di mantenere un controllo della temperatura ambientale.

b. Lo stabilimento in cui sono preparate le chioccioline deve avere un locale riservato al deposito e alla macellazione. Totale locale deve essere fisicamente separato da quello adibito alla preparazione.

Tutta la procedura di macellazione deve seguire metodiche in grado di impedire maltrattamenti ai animali, seguendo le procedure HACCP (GMP e GHP) tramite un adeguata manuale di autocontrollo validato dell'autorità sanitaria.

c. Le chioccioline che muoiono al di fuori della macellazione nello stabilimento non devono essere preparate per il consumo umano. (Ref. REGOLAMENTO (CE) N. 853/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 29 aprile 2004).

d. **Le chioccioline devono essere oggetto di analisi chimiche, microbiologiche e organolettiche per la sicurezza alimentare e per un controllo di qualità** (Ref. REGOLAMENTO (CE) N. 853/2004 Sezione XI, DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 29 aprile 2004).

#### **2. Trasporto e distribuzione**

(dichiarazione dell'Istituto e dell'ASL) (Ref. REGOLAMENTO (CE) N. 854/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 29 aprile 2004). Le chioccioline che sono classificati come molluschi devono essere confezionati ed etichettati fino ai punti vendita e devono essere vivi al momento dell'acquisto. **Il loro trasporto richiede una temperatura controllata (tra +2 e +6 °C) in camion refrigerati. In caso di brevi trasporti direttamente al consumatore finale (durata massima di 2 ore) è possibile effettuare il trasporto delle chioccioline a temperatura ambiente.**



## Art. 8.

*(Commercio)*

1. Il commercio di chioccioline è autorizzato nel rispetto della presente legge e delle leggi e regolamenti regionali, ove adottati.

2. Le chioccioline commerciabili sono esclusivamente quelle appartenenti alle seguenti specie: *Otala Lactea*, *Eobania Vermiculata*, *Helix Aperta*, *Helix Aspersa Maxima*, *Helix Aspersa Muller*, *Helix Aspersa Typica*, *Helix Pomatia*, *Helix Lucorum*, *Theba Pisana*, *Ceriuella Virgata*.

3. Possono esercitare il commercio di chioccioline solo gli impianti di elicicoltura iscritti nell'elenco di cui all'articolo 4, comma 2.

4. Le chioccioline in commercio provenienti da allevamento all'aperto devono essere accompagnate da idonea autocertificazione rilasciata dall'allevatore, dalla quale risultino l'indicazione della quantità, della tipologia di animale, dell'allevamento all'aperto di provenienza, della salubrità ambientale del luogo ove sono raccolte, allevate e riprodotte e del nutrimento unicamente vegetale o di derivazione esclusivamente vegetale ad esse somministrato.

5. Le chioccioline provenienti da importazione devono essere confezionate e corredate, per ogni singolo lotto uniforme, da certificazione sanitaria che ne attesti la salubrità, ovvero da documentazione idonea a definire la tracciabilità del prodotto nel rispetto della vigente normativa dell'Unione europea.

6. Le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano procedono, tramite il servizio veterinario delle ASL territorialmente competenti, ai controlli degli impianti di elicicoltura per verificare la veridicità di quanto dichiarato con l'autocertificazione di cui al comma 5 e la conformità alle prescrizioni di cui all'articolo 4.

**Art.8 COMMERCIO****Osservazioni al comma 3**

Il commercio delle chioccioline, **quando raccolte o allevate negli impianti di elicicoltura regolarmente registrati** (art. 4 comma 2) può essere esercitato nelle forme normalmente consentite, su tutto il territorio nazionale.

**Osservazioni al comma 5**

Le chioccioline provenienti da importazione devono essere confezionate e corredate, per ogni singolo lotto uniforme, da certificazione sanitaria che ne attesti la salubrità, ovvero da documentazione idonea a definire la tracciabilità del prodotto nel rispetto della vigente normativa dell'Unione europea.

**SI AGGIUNGA**

***Tali dati devono essere chiaramente riportati in etichetta.***

7. Gli uffici veterinari per gli adempimenti degli obblighi comunitari (UVAC) e i posti di ispezione frontiera (PIF) provvedono ai controlli delle chiocciole di importazione, provenienti rispettivamente dagli Stati dell'Unione europea e dagli Stati terzi, per verificare il rispetto degli adempimenti connessi a normative nazionali ed europee, nonché degli adempimenti di cui al comma 5 del presente articolo.

#### Art. 9.

##### *(Sanzioni)*

1. Salvo che il fatto costituisca reato, sono considerate condotte punibili con sanzione amministrativa pecuniaria da euro 80 a euro 400, la violazione dei limiti di cui all'articolo 3, con 10 euro aggiuntivi per ogni capo in più rispetto a quelli ivi previsti.

2. Salvo che il fatto costituisca reato, la violazione, anche non reiterata, degli adempimenti di cui all'articolo 8, comma 5, comporta l'immediato divieto di importare chiocciole e animali di ogni specie per la durata di cinque anni e, in caso di recidiva, per la durata di dieci anni.

3. Salvo che il fatto costituisca reato, la violazione delle norme di cui all'articolo 4, comma 3, comporta una sanzione amministrativa pecuniaria da euro 500 a euro 5.000 e, nel caso di recidiva, l'immediata esclusione dall'elenco di cui all'articolo 4, comma 2, per la durata di cinque anni.

4. La competenza a irrogare le sanzioni di cui ai commi da 1 a 3 spetta alle regioni.

5. Le regioni e le provincie autonome di Trento e di Bolzano, nel rispetto delle linee guida di cui all'articolo 1, comma 2, possono introdurre sanzioni amministrative ulteriori a quelle elencate nel presente articolo.

## Art. 10.

*(Luogo di provenienza e disciplinari produttivi)*

1. Con decreto del Ministro delle politiche agricole, alimentari e forestali, di concerto con il Ministro dello sviluppo economico e il Ministro della salute, previa intesa in sede di Conferenza unificata di cui all'articolo 8 del decreto legislativo 28 agosto 1997, n. 281, sentite le organizzazioni maggiormente rappresentative del settore elicicolo, previo assoggettamento alla procedura di notifica di cui all'articolo 45 del regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, sono definite le tipologie di prodotto del settore elicicolo per le quali è obbligatoria l'indicazione del luogo di provenienza, anche della materia prima, nonché le modalità attuative della stessa. Con il provvedimento di cui all'articolo 7, comma 2, e con la medesima procedura, il Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, definisce, altresì, i contenuti minimi dei disciplinari produttivi necessari per autorizzare l'utilizzo del marchio «*Made in Italy*», di cui all'articolo 16 del decreto-legge 25 settembre 2009, n. 135, convertito, con modificazioni, dalla legge 20 novembre 2008, n. 166.

## Art. 11.

*(Disposizioni finali)*

1. Per quanto non contemplato nella presente legge si applicano le disposizioni di cui al decreto legislativo 13 dicembre 1996, n. 674, e la normativa dell'Unione europea di settore.

€ 1,00