

## Procedure applicative Reg.CE 852/2004 nell'ASL AV1

### Premessa

Dal 1° gennaio 2006 sono entrate in vigore su tutto il territorio comunitario le norme che regolamentano la materia della sicurezza degli alimenti.

Tale insieme di disposizioni detto anche "pacchetto igiene", è costituito da quattro Regolamenti:

- il Regolamento n. 852 in materia di igiene dei prodotti alimentari ed il Regolamento n. 853 del 29 aprile 2004 per alimenti di origine animale;
- il Regolamento n. 854 ed il Regolamento n. 882 del 29 aprile 2004, relativi alle modalità di controllo da parte delle Autorità Competenti per la garanzia della sicurezza dei prodotti alimentari.

Al fine di assicurare un elevato livello di protezione dei consumatori lungo tutta filiera alimentare, come già previsto dal Libro bianco del 12 gennaio 2000 e dal Reg. 178 del 28 gennaio 2002, il Parlamento Europeo e il Consiglio hanno adottato il Reg. n. 183 del 12 gennaio 2005 che stabilisce i requisiti per l'igiene dei mangimi (Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea L 35 del 2 febbraio 2005).

Il nuovo quadro normativo è stato quindi completato da altri quattro Regolamenti CE, n. 2073, n. 2074, n. 2075 e n. 2076, del 5 dicembre 2005, correlati ai precedenti, in materia di criteri microbiologici, di modalità attuative, di organizzazione dei controlli, di deroghe e di modifiche, di controlli per la presenza di Trichine nelle carni e di disposizioni transitorie (Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea L 338 del 22 dicembre 2005).

I Regolamenti di cui sopra individuano negli Operatori del settore alimentare (**OSA**) gli attori principali nella responsabilità di dare piena attuazione alle prescrizioni in essi contenute, mentre spetta ai Servizi medici e veterinari delle AA.SS.LL., delle Regioni e Province Autonome e del Ministero della Salute, ciascuno per la parte di propria competenza, verificare il rispetto di tali norme.

### Scopo

Scopo della seguente procedura è quello di precisare le modalità con le quali saranno effettuate nella ASL AV 1 la notifica e la registrazione delle imprese alimentari ai sensi dei Regolamenti comunitari indicati nella premessa.

La presente procedura sarà operativa nel territorio di competenza, nell'attesa di integrazioni della Regione Campania alle linee-guida di cui alla Deliberazione della Giunta Regionale della Campania n.°797 pubblicata sul BURC n.°30 del 10 luglio 2006.

### REGISTRAZIONE

Tutte le attività di produzione, trasformazione, trasporto, magazzinaggio, somministrazione e vendita sono soggette a procedura di registrazione, qualora non sia previsto il riconoscimento ai sensi del Regolamento 853/2004.

Ogni operatore del settore alimentare deve quindi notificare all'autorità competente, al fine della sua registrazione, ogni stabilimento posto sotto il suo controllo, laddove per stabilimento si intende ogni unità di un'«impresa alimentare» a sua volta definita come **«ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti»** (art. 3 del Reg. 178/2002).

Sono registrati e quindi sottoposti a controllo ufficiale ai sensi del Regolamento 882/2004 anche tutti gli stabilimenti di produzione primaria che non sono soggetti a riconoscimento ai sensi del Regolamento 853/2002, con l'esclusione di quelli finalizzati alla produzione di alimenti per il solo consumo domestico privato.

Il Regolamento 852/2004 stabilisce inoltre che la registrazione non necessita dell'obbligo di un'ispezione preventiva da parte dell'organo tecnico dell'ASL competente.

In considerazione delle procedure attualmente vigenti in materia di procedimenti amministrativi stabiliti dalla legge 241/90 e seguenti, è stata individuata la procedura di Denuncia di Inizio Attività (di seguito denominata D.I.A.) come quella da applicarsi ai fini della registrazione delle attività alimentari.

Le attività già in possesso di Autorizzazione o Nulla Osta sanitario o di una Registrazione ai sensi di specifica normativa di settore, non hanno necessità di effettuare un'ulteriore notifica ai fini della registrazione prevista dal Reg. 852/2004. Il Servizio Igiene degli alimenti e della Nutrizione e/o i Servizi Veterinari procederanno, in questi casi, alla Registrazione d'ufficio sulla base dei dati già in possesso od ottenuti direttamente dai Comuni, entro il 31 dicembre 2009, con priorità di registrazione per quelle attività autorizzate nel 2006.

### Modalità applicative della notifica per l'inizio di nuove attività o per le modifiche sostanziali (strutturali o di tipologia) di attività esistenti

La Registrazione può essere effettuata a seguito della notifica di una **D.I.A. semplice (Dichiarazione d'Inizio Attività)** ovvero di una **D.I.A. differita (l'attività può iniziare dopo 45 giorni dalla comunicazione)**

Presupposto della D.I.A. è che al momento della presentazione della comunicazione, il titolare dichiari che l'esercizio possiede i requisiti minimi prestabiliti dalla norma in funzione dell'attività svolta. In particolare:

1. **Applicazione della D.I.A. semplice:** a tutte quelle attività che, con la precedente normativa nazionale, **non erano soggette ad autorizzazione sanitaria** ai sensi dell'art. 2 della L. 283 o ai sensi di altre normative :produzione primaria, distribuzione e/o deposito non all'ingrosso (a servizio dell'attività) e/o commercio al minuto di prodotti alimentari in sede fissa o con strutture

mobili in aree pubbliche, trasporto alimenti nei casi riconducibili all'art.43 DPR 327/80, etc. (esempi: salumerie, frutterie, panetterie, negozi mobili con sola vendita etc.)

2. **Applicazione della D.I.A. differita:** a tutte quelle attività che, con la precedente normativa nazionale, **erano soggette ad autorizzazione sanitaria** ai sensi dell'art. 2 della L. 283 o ai sensi di altre normative (art.29 R.D.3298/28, etc.), compresa la vendita di prodotti ittici

Se in un esercizio vengono svolte più attività ed anche una soltanto di queste necessita di D.I.A. differita, tutto l'esercizio ne risulta soggetto.

In caso di D.I.A. differita, nei 45 giorni intercorrenti tra la notifica e la data di inizio attività, l'ASL, se lo ritiene necessario, effettua un sopralluogo di verifica, a seguito del quale possono verificarsi le seguenti circostanze:

- l'attività inizia alla data prevista comunicata
- l'attività inizia solo dopo che l'esercizio ha risolto le non conformità evidenziate
- l'attività inizia alla data prevista comunicata, ma l'esercizio deve risolvere, entro dei termini stabiliti dall'organo di controllo, lievi non conformità evidenziate all'atto della verifica.

L'impresa alimentare deve presentare la denuncia (modello A) accompagnata da una breve descrizione del ciclo produttivo, da una planimetria in scala 1:100, firmata dal titolare o Legale rappresentante, dei locali ove si svolge l'attività e da un'autocertificazione redatta secondo il modello di cui all'allegato B

Nell'ambito delle attività di controllo ufficiale gli operatori dei Dipartimenti di Prevenzione verificano la rispondenza di quanto autocertificato nella D.I.A., nel caso di false dichiarazioni si procede alla denuncia ai sensi del D.P.R. 445 del 28.12.2000.

- **L'anagrafe delle registrazioni** è di competenza dell'ASL ed in particolare del Dipartimento di Prevenzione.

La registrazione si deve basare su di un sistema informativo efficiente, consultabile ed aggiornato in tempo reale. Poiché i dati riferiti alle singole industrie devono essere raccolti in modo omogeneo sul territorio nazionale, nell'allegato B delle linee guida R.C. vengono elencati i dati minimi da registrare. Sulla scorta dei dati presenti in tale allegato è stata richiesta all'U.O. CED l'elaborazione di un data base da porre nella rete aziendale, al fine di rendere i dati inseriti disponibili in consultazione alle UOPC e UOV.

**La registrazione degli stabilimenti consisterà nella attribuzione di un codice univoco alfanumerico che nelle more di ulteriori disposizioni regionali sarà costituito da:**

- codice ISTAT regionale dell'usl (U1501010)
- codice ISTAT Provincia- Comune
- codice ISTAT dell'attività prevalente, che dovrà essere indicato nel modello B (Autocertificazione) a cura del richiedente
- numero progressivo di registrazione
- S (nuove attività SIAN), s (pregresse attività SIAN), V (nuove attività veterinarie)v (pregresse attività veterinarie), M (attività miste: sagre e somministrazione alimenti nel corso di manifestazioni temporanee, agriturismi, grande distribuzione)

### **Procedure per gli Operatori settore alimentare (OSA), i Comuni e le UOPC/UOV**

MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE NOTIFICHE - DICHIARAZIONE INIZIO ATTIVITA' (DIA)E LORO INOLTRO AI SERVIZI DIPARTIMENTALI COMPETENTI

Il titolare dell'industria alimentare o del mezzo di trasporto invia per il tramite del Comune ove insiste l'attività o di quello di residenza in caso di mezzo di trasporto, la notifica dell'esistenza, dell'apertura, della variazione di titolarità o di attività, della cessazione, della chiusura di ogni attività soggetta a registrazione all'ASL, Dipartimento di Salute Pubblica (Modello A ).

Ad esso dovranno essere allegati in duplice copia:

- breve descrizione del processo produttivo
- per le sole attività di produzione, preparazione e trasformazione:copia della pianta planimetrica in scala 1:100, firmata dal titolare o dal legale rappresentante (indicando, per ogni locale la destinazione d'uso,la superficie, l'altezza, la disposizione spaziale degli stabilimenti e delle attrezzature principali)
- fotocopia di un documento di riconoscimento in corso di validità del notificante
- autocertificazione (Modello B) attestante che:

- vengono rispettati i pertinenti requisiti generali e specifici in materia d'igiene di cui all'articolo 4 del Regolamento 852/2004 l'attività opera nel rispetto delle vigenti normative per quanto riguarda le emissioni in atmosfera, lo smaltimento dei residui solidi e liquidi, l'approvvigionamento di acqua potabile.

In caso di trasporto alimenti:

- copia carta di circolazione;
- copia certificato ATP se non già riportato sulla carta di circolazione;

**Si raccomanda ai Sindaci dei Comuni di inoltrare in tempi brevissimi le notifiche loro pervenute in modo da poter consentire all'ASL la disponibilità dei 45 giorni previsti per la DIA Differita per le eventuali verifiche.**

Il Direttore del Dipartimento, ricevuta la notifica dai Comuni, la trasmette al Direttore del Servizio centrale competente in base alla tipologia di attività notificata (SIAN, Servizi Veterinari).

**Il Direttore del Servizio centrale competente**, in caso di:

### **DIA SEMPLICE**

- procede alla registrazione dell'impresa alimentare su apposito registro e nel data base degli stabilimenti registrati, in corso di allestimento dal CED aziendale
- predispone il documento di registrazione che viene notificato all'impresa alimentare tramite il Sindaco
- invia al Direttore o Responsabile Unità Operativa di Prevenzione Collettiva distrettuale o U.O.VET. l'intero fascicolo ed il documento di registrazione medesimo, per l'inserimento dell'impresa nel programma di vigilanza routinaria.
- A cura dell'UOPC o UOV notiziare in ordine ai controlli successivi espletati, per l'aggiornamento del data base di cui sopra.

### **DIA DIFFERITA**

- Procede alla trasmissione della notifica e dell'intero fascicolo al responsabile del procedimento a livello distrettuale (UOPC e/o UOV)
- Il Responsabile UOPC e/o UOV, verifica la conformità e la completezza della notifica comunicando all'utente, in caso contrario, la necessità di integrazione e la sospensione del termine di 45 giorni prevista per la registrazione dello stabilimento. Procede quindi, nelle more della definizione di criteri omogenei ed uniformi di valutazione del rischio in base alla tipologia di attività a cura del competente settore della Regione Campania, al sopralluogo facendo pervenire al Servizio centrale competente il proprio parere, espresso secondo le seguenti possibilità:
  1. attività idonea: l'attività inizia alla data prevista
  2. attività non idonea. L'attività può iniziare solo dopo aver risolto le non conformità accertate
  3. attività idonea con lievi non conformità : l'attività inizia alla data prevista ma con la necessità di risolvere le non conformità lievi riscontrate entro un termine prefissato, che va indicato nel parere

Il Direttore del servizio centrale acquisito il parere dal responsabile del procedimento,

- procede alla registrazione dell'impresa alimentare nel data base degli stabilimenti registrati
- predispone il documento di registrazione che viene notificato all'impresa alimentare tramite il Sindaco
- invia al Direttore o Responsabile Unità Operativa di Prevenzione Collettiva distrettuale o U.O.VET. copia del documento di registrazione medesimo, per l'inserimento dell'impresa nel programma di controllo ufficiale.
- A cura dell'UOPC o UOV in ordine agli interventi successivi espletati in fase di controllo ufficiale, procedere all'aggiornamento del data base di cui sopra

### **Cessazione, voltura, subingresso, variazioni e/o estensioni tipologia produttiva e/o elementi strutturali.**

L'operatore del settore alimentare è tenuto a notificare qualsivoglia cambiamento significativo di attività (cambio del nome della ditta, della ragione sociale, della denominazione, della sede legale, del legale rappresentante, dei marchi dell'impresa, trasformazioni, fusioni, scissioni societarie; ampliamento dei locali, modifiche interne ai locali o a alle attrezzature; cambio delle sostanze alimentari prodotte, trasformate, distribuite nell'unità di impresa.)

- L'operatore del settore alimentare che intende cessare l'attività già registrata invia, per il tramite del Sindaco del Comune, una comunicazione al Dipartimento di Prevenzione dell'ASL. In caso di cessione dell'attività o di rami di essa il cedente dovrà comunicare la sola cessazione dell'impresa del settore alimentare o dell'unità dell'impresa ceduta ed il numero di registrazione relativo sarà revocato. Il cessionario in qualità di nuovo gerente dovrà effettuare la notificazione di inizio attività (semplice o differita) cui seguirà un nuovo numero di registrazione. In nessun caso è

possibile la cessione del numero di registrazione tra imprese del settore alimentare ed è vietato l'impiego o altra forma di utilizzo del numero di registrazione da parte di chi non è titolare di utilizzo.

- L'operatore del settore alimentare che intende subentrare in un'attività di produzione, trasformazione, confezionamento, deposito, trasporto, somministrazione, distribuzione o vendita di prodotti alimentari già registrata, presenta ex novo una notifica di inizio attività con procedura di DIA semplice o differita cui seguirà un nuovo numero di registrazione;
- l'operatore del settore alimentare che intende modificare:
  1. il nome o la ragione sociale;
  2. l'eventuale marchio depositato;
  3. gli elementi strutturali di uno stabilimento, gli impianti e/o la tipologia produttiva;
  4. il carattere temporale
  5. altre modifiche

notifica le modifiche al Dipartimento di Prevenzione per il tramite del Sindaco, allegando, per il terzo dei punti sopraelencati, l'invio di nuova pianta planimetrica e nuova relazione tecnica;

## MOD.A

Protocollo Arrivo ASL \_\_\_\_\_

Al Dipartimento Prevenzione  
A.S.L. AV1  
Via Condotto,83  
83035 Grottaminarda(AV)  
per il tramite del Comune di \_\_\_\_\_

**Modello A** per notifica all'Autorità competente delle attività in campo alimentare soggette a registrazione ai sensi dell'articolo 6 del Regolamento CE n. 852/2004.

Il Sottoscritto _____ nato a _____ (prov. _____) il (gg/mm/aa) _____ residente in _____ (prov. _____) Via/piazza _____ N° _____ codice fiscale _____ nella sua qualità di Titolare/Legale rappresentante/Presidente pro tempore della Ditta/Ente _____ con sede legale in _____ (prov. _____) Via/piazza _____ N° _____ Partita IVA _____ Tel. _____
---

Invia comunicazione, ai fini della registrazione prevista dalle vigenti norme in materia di igiene dei prodotti alimentari, dell'attività come sotto descritta:

TIPO DI ATTIVITA'	
<input type="checkbox"/>	<b>Stabilimento industriale</b> <i>per stabilimento industriale si intende ogni stabilimento o laboratorio avente un'attività di produzione, di trasformazione e/o un'attività di confezionamento e che non vende al dettaglio</i>
<input type="checkbox"/>	<b>Laboratorio artigianale con annessa vendita (anche su aree pubbliche)</b> <i>in questa voce sono compresi si intende ogni stabilimento o laboratorio avente un'attività di produzione, di trasformazione e/o un'attività di confezionamento e che vende al dettaglio</i>
<input type="checkbox"/>	<b>Ristorazione pubblica (specificare _____)</b> <i>in questa voce sono comprese tutte le forme di ristorazione che si svolgono in pubblici esercizi e che sono rivolte ad un consumatore indifferenziato quali bar, ristorante, trattoria, agriturismo, pizzeria, fornitura di pasti preparati, tavola calda fredda, circoli, ecc.</i>
<input type="checkbox"/>	<b>Ristorazione collettiva-assistenziale (specificare _____)</b> <i>in questa voce sono comprese le forme di ristorazione che sono rivolte ad un consumatore finale identificabile, quali mense aziendali, scolastiche, di comunità, ospedali, case di cura/riposo, collegi ecc.</i>
<input type="checkbox"/>	<b>Distribuzione all'ingrosso (specificare _____)</b> <i>in questa voce sono comprese le attività di distribuzione prima dello stadio della vendita al dettaglio, quali ad esempio, la vendita all'ingrosso, i depositi all'ingrosso, ivi compreso lo stoccaggio anche temporaneo, di alimenti presso magazzini, corrieri ecc.</i>
<input type="checkbox"/>	<b>Commercio in sede fissa</b> <i>in questa voce sono comprese tutte le attività che riguardano il commercio di prodotti alimentari</i>
<input type="checkbox"/>	<b>Commercio con strutture mobili su aree pubbliche</b>
<input type="checkbox"/>	<b>Trasporto</b> <i>in questa voce vanno comprese tutte le attività che riguardano il trasporto di prodotti alimentari</i>

**Altro** (specificare \_\_\_\_\_  
in questa voce sono comprese le attività sopra non considerate delle seguenti sostanze alimentari:

indicare, per generi merceologici, le sostanze che si intendono produrre, preparare, confezionare, tenere in deposito, distribuire, trasportare. Se si tratta di prodotti di gastronomia/rosticceria, indicare solo le principali tipologie.

L'attività è già iniziata il \_\_\_\_\_ inizierà presumibilmente il \_\_\_\_\_  
Le lavorazioni avranno carattere:  stagionale  permanente  
Per le attività in sede fissa:  
nei locali ubicati nel Comune di \_\_\_\_\_ (Prov. \_\_\_\_\_)  
Via/Piazza \_\_\_\_\_ N° \_\_\_\_\_  
Tel. \_\_\_\_\_  
Per le attività mobili:  
i mezzi utilizzati (banchi mobili, autonegozi, depositi, mezzi di trasporto) sono nei locali ubicati  
nel Comune di \_\_\_\_\_ (Prov. \_\_\_\_\_)  
Via/Piazza \_\_\_\_\_ N° \_\_\_\_\_  
Tel. \_\_\_\_\_

Allega la seguente documentazione:

- breve descrizione del processo
- per le sole attività di produzione, preparazione e trasformazione: copia della pianta planimetrica in scala 1:100, firmata dal titolare o dal legale rappresentante (indicando, per ogni locale la destinazione d'uso, la superficie, l'altezza, la disposizione spaziale degli stabilimenti e delle attrezzature principali)
- autocertificazione (Modello B) attestante che:  
vengono rispettati i pertinenti requisiti generali e specifici in materia d'igiene di cui all'articolo 4 del Regolamento 852/2004  
l'attività opera nel rispetto delle vigenti normative per quanto riguarda le emissioni in atmosfera, lo smaltimento dei residui solidi e liquidi, l'approvvigionamento di acqua potabile.

In caso di trasporto alimenti:

- copia carta di circolazione;
- copia certificato ATP se non già riportato sulla carta di circolazione;

**DICHIARA**, inoltre, di essere informato che la presente comunicazione non sostituisce altri eventuali atti di rilevanza fondamentale ai fini dell'avvio della attività.

A tal fine il sottoscritto \_\_\_\_\_ ai sensi ed effetti degli art. 46, 47 e 48 del DPR 445/2000, **DICHIARA** di essere consapevole in caso di dichiarazione mendace, delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del DPR 445/2000 anche per i reati di falsità in atti e uso di atto falso.

**DICHIARA**, inoltre, di essere informato che la presente comunicazione non sostituisce altri eventuali atti di rilevanza fondamentale ai fini dell'avvio della attività.

**Autorizza** per gli effetti del D.Lgs. 30 giugno 2003, n.196 codesta P.A. al trattamento dei propri dati personali, a cura del personale assegnato all'ufficio dell'ASL preposto alla conservazione delle notifiche ed all'utilizzo delle stesse per il procedimento di registrazione.

**SI IMPEGNA** a comunicare ogni successiva modifica a quanto sopra descritto, adeguatamente documentata, ivi compresa la cessazione di attività.

\_\_\_\_\_ lì \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

In Fede  
(firma per esteso e leggibile del legale rappresentante)

(allegare fotocopia documento di riconoscimento)

## **AUTOCERTIFICAZIONE**

**Allegato B** alla Denuncia di Inizio Attività settore alimentare per registrazione ai sensi dell'art. 6 del Regolamento (CE) n. 852/2004 e della D.G.R. n. 339 del 27-03-2006.

Il sottoscritto \_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_ Titolare dell' impresa denominata: \_\_\_\_\_  
Legale rappresentante della Ditta/Società \_\_\_\_\_  
in qualità di operatore del settore alimentare ai sensi del Reg. CE 178/02 e succ. integrazioni

### **DICHIARA**

**che al fine di garantire la sicurezza alimentare vengono rispettati i pertinenti requisiti generali e specifici in materia di igiene di cui all'art. 4 del Reg. 852/04 ;**

**che l'attività opera nel rispetto delle vigenti normative per quanto riguarda le emissioni in atmosfera, lo smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi, l'approvvigionamento di acqua potabile.**

#### **IN PARTICOLARE DICHIARA:**

- la descrizione della tipologia di attività è:

---

---

---

- indicare codice ISTAT dell'attività prevalente:

---

- le caratteristiche dei locali sono: \_\_\_\_\_ :

---

---

---

---

- le dotazioni di impianti ed attrezzature dei locali:

---

---

---

- l'acqua destinata al consumo umano e le modalità di distribuzione:

---

---

---

- i sistemi per la raccolta e smaltimento dei rifiuti:

---

- 
- 
- i servizi igienici di cui dispone l'attività:

- 
- 
- il numero di addetti è:

- 
- 
- per trasporto alimenti l'attività avviene con (specificare marca e modello del mezzo)

numero targa o telaio \_\_\_\_\_

utilizza contenitori ( ) cisterne ( )

n.ro identificativo \_\_\_\_\_

certificato ATP n. \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_

indirizzo del luogo di ricovero del mezzo \_\_\_\_\_

A tal fine il sottoscritto \_\_\_\_\_ ai sensi ed effetti degli art. 46, 47 e 48 del DPR 445/2000, consapevole in caso di dichiarazione mendace, delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del DPR 445/2000 anche per i reati di falsità in atti e uso di atto falso, **dichiara** che l'attività oggetto della presente notifica è conforme a quanto previsto dalla normativa vigente in materia di sicurezza alimentare, approvvigionamento idrico, smaltimento rifiuti solidi e liquidi e emissioni in atmosfera.

**DICHIARA**, inoltre, di essere informato che la presente comunicazione non sostituisce altri eventuali atti di rilevanza fondamentale ai fini dell'avvio della attività.

**DICHIARA** di essere consapevole dell'obbligo di redigere apposito piano di autocontrollo ai sensi del Reg (CE)852/2004 e di essere informato che la presente comunicazione è valida esclusivamente per la registrazione ai sensi del regolamento (CE)852/2004 e non sostituisce altri eventuali atti ai fini dell'avvio dell'attività

**Autorizza** per gli effetti del D.Lgs. 30 giugno 2003, n.196 codesta P.A. al trattamento dei propri dati personali, a cura del personale assegnato all'ufficio dell'ASL preposto alla conservazione delle notifiche ed all'utilizzo delle stesse per il procedimento di registrazione.

**DICHIARA** che comunicherà ogni successiva modifica a quanto sopra descritto.

Data \_\_\_\_\_

**Firma del titolare  
o legale rappresentante**

\_\_\_\_\_

## DEFINIZIONI

**ALIMENTO** (Reg. 178/02): qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato destinato ad essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito da esseri umani. Sono comprese le bevande, le gomme da masticare e qualsiasi sostanza, compresa l'acqua intenzionalmente incorporata negli alimenti nel corso della loro produzione, preparazione o trattamento. Sono compresi gli animali vivi preparati per l'immissione sul mercato ai fini del consumo umano ed i vegetali subito dopo la raccolta. Non sono compresi i mangimi, gli animali vivi diversi da quelli sopra enunciati, i vegetali prima della raccolta, i medicinali, i cosmetici, il tabacco, le sostanze stupefacenti o psicotrope, i residui ed i contaminanti.

**ALIMENTI PRONTI** (Reg. 2073/05): i prodotti alimentari destinati dal produttore o dal fabbricante al consumo umano diretto senza che sia necessaria la cottura o altro trattamento per eliminare o ridurre ad un livello accettabile i microrganismi presenti

**AUTORITA' COMPETENTI** (Reg. 852/04): l'autorità centrale di uno Stato membro incaricata di garantire il rispetto delle prescrizioni di cui al Reg. 853/04 o qualsiasi altra autorità cui detta autorità centrale abbia delegato tale competenza;

**AUTORITA' COMPETENTI** (Reg. 854/04): l'autorità centrale di uno Stato membro responsabile per effettuare i controlli veterinari o qualsiasi altra autorità cui detta autorità centrale abbia delegato tale competenza;

**CONSUMATORE FINALE** (Reg. 178/02): il consumatore finale di un prodotto alimentare che non utilizzi tale prodotto nell'ambito di un'operazione o attività di un'impresa alimentare

**FASE DELLA PRODUZIONE, TRASFORMAZIONE E DISTRIBUZIONE** (Reg.178/02): qualsiasi fase, importazione compresa, a partire dalla produzione primaria di un alimento inclusa fino al magazzinaggio, al trasporto, alla vendita o erogazione al consumatore finale inclusi.

**IMMISSIONE SUL MERCATO** (Reg. 178/02): la detenzione di alimenti o mangimi a scopo di vendita comprese l'offerta di vendita o ogni altra forma di cessione, gratuita o a pagamento, nonché la vendita stessa, la distribuzione ed ogni altra forma di cessione.

**IGIENE DEGLI ALIMENTI** o, sola, **IGIENE** (852/04): le misure e le condizioni necessarie per controllare i pericoli e garantire l'idoneità al consumo umano di un alimento tenendo conto dell'uso previsto.

**IMPRESA ALIMENTARE** (Reg. 178/02): ogni soggetto pubblico o privato con o senza scopo di lucro che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione di alimenti.

**LEGISLAZIONE ALIMENTARE** (Reg. 178/02): le leggi, i regolamenti e le disposizioni amministrative riguardanti gli alimenti in generale e la sicurezza degli alimenti in particolare, sia nella Comunità che a livello nazionale; sono incluse tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti e dei mangimi.

**OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE** (Reg. 178/02): la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo.

**NON CONFORMITA'** (Reg. 882/04): la mancata conformità alla legislazione alimentare ed alle norme di salute e benessere degli animali.

**PRODUZIONE PRIMARIA** (Reg. 178/02): tutte le fasi della produzione, dell'allevamento o della coltivazione dei prodotti primari compresi il raccolto, la mungitura e la produzione zootecnica precedente la macellazione e comprese la caccia e la pesca e la raccolta di prodotti selvatici

**PRODOTTI PRIMARI** (Reg. 852/04): i prodotti della produzione primaria compresi i

**PRODOTTI NON TRASFORMATI** (Reg. 852/04): prodotti alimentari non sottoposti a trattamento, compresi i prodotti che sono stati divisi, separati, sezionati, affettati, disossati, tritati, scuoiati, frantumati, tagliati, puliti, rifilati, decorticati, macinati, refrigerati, congelati, surgelati, scongelati.

**PRODOTTI TRASFORMATI** (Reg. 852/04): prodotti alimentari ottenuti dalla trasformazione di prodotti non trasformati. Tali prodotti possono contenere ingredienti necessari alla loro lavorazione o per conferire loro caratteristiche specifiche

**TRATTAMENTO** (852/04): qualsiasi azione che provoca una modificazione sostanziale del prodotto iniziale, compreso il trattamento termico, l'affumicatura, la salagione, la stagionatura, l'essiccazione, la marinatura, l'estrazione, l'estrusione, o una combinazione di tali procedure

**STABILIMENTO** (852/04): ogni unità di un'impresa del settore alimentare.

## AMBITO DI APPLICAZIONE ED ESCLUSIONI

### **Produzione primaria**

Il Regolamento n. 852/2004 si applica alla produzione primaria comprese le attività di trasporto, di magazzinaggio e di manipolazione, intese come operazioni associate ai prodotti primari sul luogo di produzione, a condizione che questi non subiscano alterazioni sostanziali della loro natura originaria. Esso si applica, inoltre, al trasporto degli animali vivi e, nel caso di prodotti di origine vegetale, di prodotti della pesca e della caccia, al trasporto dal posto di produzione ad uno stabilimento

A tale proposito si riportano le seguenti definizioni:

▪ **Produzione primaria**: “ tutte le fasi della produzione, dell'allevamento o della coltivazione dei prodotti primari, compresi il raccolto, la mungitura e la produzione zootecnica precedente la macellazione e comprese la caccia, la pesca e la raccolta di prodotti selvatici” (Reg. 178/2002 art. 3 punto 17).

▪ **Prodotto primario**: “ i prodotti della produzione primaria compresi i prodotti della terra, dell'allevamento, della caccia e della pesca” (Reg. 178/2002 art. 2, comma 2, lettera b).

E' necessario definire, anche sulla base delle indicazioni fornite dalla Commissione U.E. nel documento guida relativo al Regolamento n. 852, l'ambito di applicazione del Regolamento nel contesto della produzione primaria tanto per i prodotti vegetali che per quelli di origine animale.

Pertanto il Regolamento n. 852/2004, si applica alla:

- Produzione, coltivazione di prodotti vegetali come semi, frutti, vegetali ed erbe comprese le operazioni di trasporto, stoccaggio e manipolazione che, tuttavia, non alteri sostanzialmente la loro natura, dal punto di raccolta all'Azienda agricola e da qui allo stabilimento per le successive operazioni.
- Produzione e allevamento degli animali produttori di alimenti in azienda e qualsiasi attività connessa a questa, compreso il trasporto degli animali produttori di carne ai mercati, agli stabilimenti di macellazione ed in ogni caso di trasporto degli animali;
- Produzione ed allevamento di lumache in azienda ed il loro eventuale trasporto allo stabilimento di trasformazione o al mercato.
- Produzione di latte crudo ed il suo stoccaggio nell'allevamento di produzione; lo stoccaggio del latte crudo nei centri di raccolta diversi dall'allevamento dove il latte viene immagazzinato prima di essere inviato allo stabilimento di trattamento, non è da considerarsi una produzione primaria.
- La produzione e la raccolta delle uova nello stabilimento di produzione escluso il confezionamento.
- Pesca, manipolazione dei prodotti della pesca, senza che sia alterata la loro natura, sulle navi, escluse le navi frigorifero e le navi officina ed il trasferimento dal luogo di produzione al primo stabilimento di destinazione.
- Produzione, allevamento e raccolta dei prodotti di acquacoltura ed il loro trasporto agli stabilimenti di trasformazione.
- La produzione, l'allevamento e la raccolta di molluschi bivalvi vivi ed il loro trasporto ad un centro di spedizione o di depurazione
- Tutte le attività relative alla produzione dei prodotti derivanti dall'apicoltura deve essere considerata produzione primaria, compreso l'allevamento delle api, la raccolta del miele ed il confezionamento e/o imballaggio nel contesto dell'Azienda di apicoltura. Tutte le operazioni che avvengono al di fuori dell'Azienda, compreso il confezionamento e/o imballaggio del miele, non rientrano nella produzione primaria.
- La raccolta di funghi, bacche, lumache ecc. selvatici ed il loro trasporto allo stabilimento di trasformazione.

Le tipologie sopramenzionate, necessitano pertanto di registrazione ai sensi del Regolamento n. 852/2004.

### **Ambito locale**

Al fine di definire l'ambito di applicazione del Regolamento 852/2004, fermo restando che l'articolo 1 paragrafo 2, lettera c) **esclude dal campo di applicazione la “ fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari dal produttore al consumatore finale o a dettaglianti locali che forniscono direttamente il consumatore finale”**, si ritiene utile definire cosa si intenda per:

- “fornitura diretta”
- “commercio al dettaglio”
- “livello locale”
- “piccolo quantitativo”.

Per quanto riguarda la **fornitura diretta**, nel testo italiano dei Regolamenti n. 852 ed 853/2004 è presente una differenza che necessita una precisazione. Infatti, nel Regolamento n. 852 si parla di "... fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari dal produttore al consumatore finale o a dettaglianti locali che forniscono direttamente il consumatore finale" ( Art. 1, comma 2, lettera c)). Il regolamento n. 853 invece, riporta: " fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari dal produttore al consumatore finale o ai laboratori annessi agli esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione a livello locale" (Art. 1, comma 2, lettera c).

Nel testo inglese viene utilizzata esclusivamente la dizione "esercizi commerciali al dettaglio".

Per quanto sopra, **in entrambi i casi, è possibile destinare direttamente i prodotti alla vendita presso un esercizio commerciale, compresi gli esercizi di somministrazione, anche se questo non rielabora i prodotti stessi.**

Per quanto riguarda la definizione di "**commercio al dettaglio**" si rimanda a quanto previsto dal Reg. 178/2002CE, art.3,punto 7.: "la movimentazione e/o trasformazione degli alimenti e il loro stoccaggio nel punto di vendita o di consegna al consumatore finale, compresi i terminali di distribuzione, gli esercizi di ristorazione, le mense di aziende e istituzioni, i ristoranti e altre strutture di ristorazione analoghe, i negozi, i centri di distribuzione per supermercati e i punti vendita all'ingrosso.

In conformità ai Regolamenti (CE) n. 852/2004 e 853/2004, per fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari si deve intendere la cessione occasionale e su richiesta del consumatore finale o dell'esercente un esercizio al commercio al dettaglio, di prodotti primari ottenuti nell'azienda stessa, a condizione che tale attività sia marginale rispetto all'attività principale.

Il concetto di "**livello locale**" deve essere definito, come specificato a livello comunitario, in modo tale da garantire la presenza di un legame diretto tra l'Azienda di origine e il consumatore (11° considerando del Regolamento).

E' opportuno precisare che quanto sopra esclude il trasporto sulle lunghe distanze e quindi non può in alcun modo essere inteso come "ambito nazionale".

Pertanto, l' "livello locale" viene ad essere identificato nel territorio della Provincia in cui insiste l'azienda e nel territorio delle Province contermini, ciò al fine di non penalizzare le aziende che si dovessero trovare al confine di una unità territoriale e che sarebbero quindi naturalmente portate a vendere i propri prodotti anche nel territorio amministrativo confinante.

Si sottolinea come l'esclusione dal campo di applicazione del regolamento e, quindi, degli obblighi che esso comporta, anche per il produttore primario che commercializza piccole quantità direttamente, non esime l'operatore dall'applicazione, durante la sua attività, delle regole base dell'igiene e delle buone pratiche agricole al fine di ottenere un prodotto sicuro. Sono fatte salve, inoltre, le norme specifiche di settore.

In ogni caso il dettagliante, in ambito locale, ha l'obbligo di documentare la provenienza dei prodotti in base alle disposizioni del **Regolamento 178/2002** CE relative alla rintracciabilità, che è oggetto di verifica da parte delle Autorità Sanitarie insieme agli altri aspetti pertinenti, ai sensi e con le procedure previste dal Regolamento 882/2004 e dell'Accordo di Conferenza Stato Regioni "linee guida ai fini della rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi per fini di sanità pubblica, volto a favorire l'attuazione del Regolamento 178/2002 CE del Parlamento europeo e del Consiglio".

*Il dettagliante che acquista prodotti da un produttore escluso dal campo di applicazione del Regolamento 852 ha l'obbligo della rintracciabilità e si assume la responsabilità diretta sui prodotti che acquista e ha quindi l'obbligo di mettere in atto le procedure di rintracciabilità in caso di allerta.*