

Novità in ambito igienico alimentare

Breve cronistoria

Nel 2000 la Ue presenta il libro bianco per la sicurezza alimentare dove si traccia il percorso per arrivare ad una legislazione armonizzata, in questo campo, a livello Unione nell'interesse dei consumatori (ricordiamoci che siamo tutti, alla fine, consumatori).

All'inizio di detto libro si legge *“Assicurare che l'UE disponga degli standard più elevati possibili di sicurezza alimentare costituisce per la Commissione una priorità strategica fondamentale. Il presente Libro bianco rispecchia tale priorità. Si propone una strategia affatto nuova ispirata all'esigenza di garantire un elevato livello di sicurezza alimentare.”*

Al capitolo 2 prosegue: *“Il principio ispiratore del presente Libro bianco è che la politica della sicurezza alimentare deve basarsi su un approccio completo e integrato. Ciò significa che esso deve considerare l'intera catena alimentare ("dai campi alla tavola");”*.

Da allora la commissione ha emanato una serie di regolamenti che, diversamente dalle direttive, si applicano tali quali in tutta l'unione.

Il settore agroalimentare, nell'UE, ha un valore di circa 750 miliardi di €/anno ed impiega oltre 48 milioni di persone, il che lo rende il **secondo comparto economico dell'UE in ordine di grandezza**.

Nel 2002 esce il primo regolamento, il 178, ove si definiscono i principi generali, tra cui:

- il **principio di precauzione**;
- il **principio** di analisi dei rischi;
- i requisiti di rintracciabilità
- istituisce l'**Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA)**, con sede a Parma.

Il pacchetto “Igiene”, adottato nell'aprile 2004 ed entrato in vigore il 1° gennaio 2006, si compone di tre Regolamenti e una Direttiva.

Il pacchetto ha permesso l'**armonizzazione e semplificazione delle norme** in materia di igiene e controllo degli alimenti, di origine vegetale ed animale, destinati al consumo umano. Le norme introdotte conferiscono la responsabilità per l'igiene dei prodotti alimentari ai vari operatori della catena alimentare (**OSA**), attuata per mezzo dell'autocontrollo con il metodo HACCP.

I tre principali regolamenti sono:

- Regolamento **852/2004**, che delinea norme generali in materia di igiene dei prodotti alimentari che devono essere rispettate dall'OSA (**operatore settore alimentare**);
- Regolamento **853/2004** che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;
- Regolamento **854/2004** che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano.

Per esercitare un'attività nel settore alimentare le imprese devono essere registrate presso l'autorità competente (nel veneto l'AUSLL).

La notifica ai fini della registrazione ha subito, nel tempo, diverse revisioni legislative e normative. Oggi la registrazione delle attività si esegue in regime di SCIA via SUAP.

Sono esclusi dalla semplificazione gli stabilimenti del settore prodotti animali che necessitano/richiedono di riconoscimento (c.d. bollino CEE).

Da ricordare anche la vasta regolamentazione riguardante i MOCA (materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con alimenti).

Novità

Per uniformare e rendere più agevole l'applicazione dei regolamenti del cosiddetto “pacchetto igiene” l'UE è intervenute più volte con Comunicazioni e Consideranda. Le ultime Comunicazioni sono la 2016/C e al 2020C.

La regione veneto ha provveduto ad aggiornare, anche alla luce delle varie comunicazioni comunitarie, la propria legislazione emanando, il 13/04/2020, una nuova DGR, la n°50, **“aggiornamento delle procedure di notifica e registrazione ai sensi del reg 852/2004 ed introduzione della comunicazione ai sensi del D.Lgs 29/2017 modifica della DGR 3710/2007”**.

Con tale DGR vengono aggiornate e semplificate le procedure regionali di applicazione della legislazione sugli alimenti e la modulistica concernente:

- la notifica sanitaria relativa alle attività del settore alimentare;
- la comunicazione relativa agli stabilimenti nel settore dei materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con alimenti (MOCA);
- la comunicazione relativa alle nuove installazioni e disinstallazioni di apparecchi automatici per la vendita di prodotti alimentari.

Non sono oggetto della delibera sia le attività oggetto di **Riconoscimento che le PPL** (vedi DGR 1248/2020 del 10/09/2020).

Di seguito vengono riportate le principali novità introdotte dalla DGR 394, lasciando all'interessato il compito di approfondire la tematica con la puntuale lettura della stessa.

1) La DGR si applica al settore degli alimenti e sicurezza alimentare.

2) Le attività sotto elencate non sono tenute alla notifica per la registrazione:

- a) la produzione primaria per uso domestico privato** (nel caso di allevamento di animali deve essere rispettata la normativa sull'anagrafe zootecnica -numero stalla- e benessere animale);
- b) la preparazione, la manipolazione e la conservazione domestica di alimenti destinati al consumo domestico;**
- c) la macellazione** presso il privato domicilio, secondo l'art. 13 del R.D. 3298/1928, di **due suini al massimo** per nucleo familiare (necessaria, però, l'acquisizione dell'autorizzazione comunale nel rispetto delle condizioni e prescrizioni impartite dal Sindaco.
- d) l'acquisto da parte di gruppi di acquisto solidale (GAS)** formalmente costituiti (equiparati al consumatore finale);
- e) l'attività finalizzate all'istruzione, alla formazione e all'informazione** quali le scuole alberghiere, le scuole di cucina e altre scuole/enti di formazione, comprese le trasmissioni televisive, in cui si producono/preparano alimenti **qualora le preparazioni non siano destinate alla vendita;**
- f) attività di manipolazione, preparazione, conservazione e distribuzione di alimenti da parte di privati nell'ambito di iniziative estemporanee occasionali** (banchetti, feste, riunioni conviviali, attività di beneficenza e/o raccolta fondi, gazebo ecc.) nelle quali gli alimenti (dolci o altre pietanze) sono appositamente preparati sul posto o in “casa” per l'occasione ed in quantitativi ridotti in quanto destinati al consumo da parte di una cerchia di persone limitata all'ambito delle relazioni familiari, scolastiche, parrocchiali e similari con chi li prepara e/o distribuisce;
- g) le feste private in residenza su invito** (es. matrimonio in villa);
- h) la professione di “cuoco a domicilio”;**
- i) gli assaggi gratuiti per dimostrazione di attrezzature** (es. pizza sfornata per

dimostrazione di forno).

3) Gli operatori del settore alimentare (OSA) non sono tenuti alla registrazione né al riconoscimento (fermo restando il rispetto degli obblighi previsti dai regolamenti 178/2002, 852/2004 e 853/2004), quando effettuano le attività di seguito indicate:

a) la **cessione al consumatore finale su richiesta diretta**, occasionale ed estemporanea, di carni provenienti dalla macellazione effettuata nel proprio allevamento/azienda **agricola** per un numero massimo di 10 capi/settimana, con un massimo di 500 capi/anno complessivi tra pollame, lagomorfi (conigli, lepri) e piccola selvaggina. Si **intende per “occasionale”** l'attività effettuata in modo sporadico, non continuativo e non organizzato. E' necessario acquisire il “codice aziendale”¹.

b) la **cessione al consumatore finale di uova** provenienti dal proprio allevamento di **massimo 50 galline ovaiole** effettuata presso il luogo di produzione o presso un mercato pubblico o la vendita porta a porta nel **raggio di 10 chilometri** dalla sede dell'azienda. E' necessario acquisire il “codice aziendale” e mantenere aggiornata la banca dati avicola (BDN).

c) la **smielatura** da parte dell'apicoltore nell'azienda e la vendita del miele e di altri prodotti ottenuti da un **massimo di 10 alveari** produttivi. **L'inserimento** dell'allevamento di api e dell'attività di smielatura **in banca dati apistica** costituisce notifica dell'inizio attività. L'iscrizione in banca dati apistica vale anche per chi svolge attività di apicoltura per esclusivo uso domestico privato (autoconsumo).

d) la **vendita diretta al consumatore finale**, da parte degli imprenditori agricoli, **di prodotti primari e di prodotti derivati**, ottenuti dalla manipolazione o trasformazione dei prodotti agricoli e zootecnici, provenienti dalla propria azienda e/o direttamente acquistati da altri imprenditori agricoli, nel rispetto dei limiti di cui all'art. 4 del D.Lgs228/2001 purché siano ottenuti nel rispetto della normativa di igiene degli alimenti **in stabilimenti registrati o riconosciuti** a condizione che:

- la propria azienda sia già registrata nella banca dati di AVEPA;
- la propria azienda abbia già presentato la comunicazione di inizio attività al Comune del luogo ove ha sede l'azienda di produzione ed effettua la vendita in forma itinerante oppure mediante commercio elettronico o distributori automatici;
- la propria azienda abbia già presentato la comunicazione di inizio attività al Comune del luogo in cui intende esercitare la vendita ed effettua tale vendita al dettaglio su aree pubbliche con posteggio o in locali aperti al pubblico.

Nell'esercizio della vendita diretta è consentito il consumo immediato dei prodotti oggetto di vendita, nei locali ed utilizzando gli arredi nella disponibilità dell'imprenditore agricolo, con l'esclusione del servizio assistito di somministrazione e con l'osservanza delle prescrizioni generali di carattere igienico sanitario.

Nel settore dei MOCA (materiali che vengono a contatto con alimenti), non sono soggetti alla presentazione dell'adempimento di cui all'art. 6 del D.Lgs. 10/02/2017, n. 29 gli operatori che svolgono esclusivamente attività di distribuzione al consumatore finale.

4) Obblighi degli operatori responsabili di stabilimenti/attività/operazioni nei casi che prevedono la notifica sanitaria.

Salvo che non sia previsto il riconoscimento, per dare inizio ad una attività del settore degli alimenti e della sicurezza alimentare l'operatore deve presentare – **con modalità esclusivamente telematica** – una specifica pratica presso il Comune ove ha sede lo

¹ Codice aziendale=numero stalla

stabilimento/attività, secondo una delle seguenti modalità, in base alla tipologia/attività svolta.

4.1. Notifica tramite presentazione di SCIA

Gli operatori che eseguono una qualsiasi delle fasi di produzione, trasformazione, trasporto, magazzinaggio, somministrazione e vendita di prodotti alimentari, se non ricadenti nelle attività escluse (vedi precedente punto 2) sono tenuti a presentare una **specificifica notifica, mediante apposita SCIA**. Tale segnalazione deve essere presentata per ciascuno stabilimento/unità produttiva del settore alimentare.

Gli stessi operatori si impegnano ad aggiornare tempestivamente l'autorità competente in merito a qualsivoglia cambiamento significativo o cessazione di attività.

Nello specifico deve essere presentata notifica per:

- l'avvio dell'attività;
- il subingresso e aggiornamenti per variazioni di legale rappresentante, denominazione o ragione sociale, trasferimento sede legale, etc;
- la cessazione o sospensione temporanea dell'attività o aggiornamento periodo di svolgimento di attività.

L'operatore presenta, esclusivamente con modalità telematica, la “notifica ai fini della registrazione come di seguito specificato:

- per le attività svolte in forma di impresa: all'AULSS territorialmente competente per il tramite del SUAP del comune nel quale è ubicata la sede operativa dello stabilimento o la sede legale della società o della ditta individuale in caso di attività svolta in assenza di stabilimento;
- per le attività svolte in forma “non imprenditoriale” all'indirizzo PEC istituzionale dell'AULSS territorialmente competente rispetto alla sede legale o alla residenza dell'operatore.

Deve essere presentata la notifica sanitaria per lo stabilimento/locale/area in cui vengono svolte le seguenti attività:

- produzione primaria in generale, salvo che l'attività o i luoghi di produzione siano già registrati in altri elenchi (es. AVEPA);
- lavorazione, trasformazione e confezionamento di prodotti vegetali (successiva alla produzione primaria);
- la produzione, trasformazione e congelamento di prodotti da forno e di pasticceria, gelati e piatti pronti;
- la produzione e trasformazione di altri alimenti e bevande (es. cantine);
- commercio al dettaglio di alimenti e bevande compresa la vendita per corrispondenza, internet, forme speciali di vendita al dettaglio;
- commercio ambulante, sia con posteggio che in forma itinerante. Nella notifica deve essere indicato il luogo di ricovero in cui è possibile effettuare il controllo ufficiale di strutture e attrezzature;

5) La produzione, trasformazione e confezionamento di prodotti di origine animale comprese le seguenti attività che non sono soggette a riconoscimento di cui al regolamento (CE) n. 853/2004:

- fornitura diretta di carni di pollame o lagomorfi macellati nell'azienda agricola fino a un massimo di 50 UBE di pollame e lagomorfi all'anno, da parte dell'allevatore/produttore direttamente al consumatore finale, su sua richiesta, oppure a dettaglianti (laboratori annessi agli esercizi di commercio al dettaglio), posti nell'ambito del territorio della provincia in cui insiste l'azienda agricola o nel territorio delle province contermini purché forniscano direttamente al consumatore

- finale tali carni;
- fornitura di alimenti di origine animale effettuata da un dettagliante (esercizio di commercio al dettaglio) ad altro dettaglianti (esercizio di commercio al dettaglio) ubicato nella stessa provincia o nelle province contermini, a condizione che tale fornitura, valutata sul quantitativo trattato annualmente, non sia prevalente rispetto alla vendita effettuata direttamente al consumatore finale (49 vs 51%).
- La vendita attraverso distributori automatici di latte crudo. La produzione per la vendita diretta di latte crudo dal produttore al consumatore finale deve rispettare inoltre la normativa specifica;

6) Non si deve presentare la notifica per:

- modifiche strutturali o impiantistiche di uno stabilimento già registrato, purché dalle stesse non derivi cambio di tipologia dell'attività svolta;
- il/i mezzo/i di trasporto di alimenti gestito/i nell'ambito dell'autocontrollo aziendale, compresa l'azienda agricola, il cui ricovero è ubicato nei pressi dello stabilimento/azienda già registrato/riconosciuto;
- attività non di impresa, non aperte al pubblico, di preparazione di pasti e somministrazione all'interno di strutture quali comunità religiose, case famiglia e strutture di accoglienza il cui accesso è controllato, interdetto agli esterni e chi usufruisce dei pasti è chiaramente identificato.

7) Attività non soggette a notifica in quanto presenti in elenchi di amministrazioni pubbliche:

- Farmacie e parafarmacie;
- Nidi in famiglia;
- Fattorie Didattiche;
- Attività di macellazione di pollame e lagomorfi fino a 500 capi/anno con un massimo di 10 capi/settimana per la successiva lavorazione e somministrazione nella propria azienda agrituristica;

8) Precisazioni:

Nei casi di affitto dello stabilimento, dell'esercizio o dell'attività, la notifica deve essere presentata dal soggetto/impresa che svolge effettivamente l'attività;

- qualora un operatore usufruisca di un servizio fornito da altro soggetto (affitto del freddo, logistica, macellazione, etc.) il titolare dello stabilimento fornitore il servizio risponde dei **requisiti strutturali e igienico sanitari** dello stesso e delle loro ricadute sul prodotto mentre l'utilizzatore risponde dei **requisiti del prodotto** (etichettatura, composizione, tracciabilità). La notifica deve essere presentata dal responsabile legale dell'impresa responsabile dello stabilimento, che fornisce il servizio;
- qualora uno stesso operatore svolga la stessa attività o attività collegate (ad esempio, produzione di alimenti e vendita degli stessi) in sedi diverse, deve effettuare la notifica per ogni singola sede.

9) Semplificazioni

- I titolari di Bed & Breakfast e altre strutture recettive similari, non devono presentare la notifica qualora servano solo alimenti che presentano un rischio sanitario basso (come alimenti confezionati, alimenti preparati nella cucina domestica nel rispetto di tempi e temperature di cottura e conservazione di seguito specificati: latte, caffè, tè, tisane, frutta e verdura fresche, sia cotte che crude, e relativi succhi, spremute, centrifughe fatti al momento, bacon e uova cotti al momento, affettati, formaggi,

yogurt e burro -necessario il rigoroso rispetto delle temperature di refrigerazione-, cereali e prodotti da forno **senza farciture a base di uova crude**: pane, toast, torte salate, torte “della nonna”, ciambelle, crostate, biscotti secchi, fette biscottate. Se, invece, in locali utilizzati principalmente come abitazione privata, si intenda preparare e servire regolarmente alimenti diversi da quelli sopra descritti il titolare effettuerà preventiva notifica all'AULSS ai sensi dell'art. 6 del reg. 852/2004.

- I responsabili di eventi a carattere temporaneo (es: fiere, sagre, mercatini, ecc.), in cui vengono svolte attività da più operatori già registrati non devono presentare la notifica ai sensi dell'art. 6 del reg. UE 852/2004 se hanno già informato il comune ai sensi di specifiche normative, con SCIA o comunicazione.
- Un operatore già registrato per attività di commercio ambulante, che partecipa ad una manifestazione temporanea, non deve presentare ulteriore notifica presso il comune in cui si svolge l'evento.

Allegati:

- DGRV 394 del 31 marzo 2020
- Comunicazione UE “C199” del 12 giugno 2020