



COMUNICAZIONI DEL PRESIDENTE

15 NOVEMBRE 2006

OGGETTO: Igiene alimenti: linee guida Reg. 852/2004.

Nel supplemento ordinario n. 211 alla Gazzetta ufficiale n. 259 del 7 novembre è stato pubblicato, con molto ritardo, il Provvedimento 9 febbraio 2006 della Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano. Con il provvedimento, riportato in allegato, viene sancito l'accordo con il Ministero della salute per una omogenea applicazione del Regolamento CE n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.

Le linee guida concordate con il Ministero precisano gli adempimenti connessi alle nuove disposizioni in materia di igiene - in vigore dal 1° gennaio 2006 - suddividendoli in diversi capitoli che di seguito si riassumono.

1. AMBITO DI APPLICAZIONE ED ESCLUSIONI.

Il Reg. n. 852 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. Tali attività necessitano di registrazione.

Il Regolamento invece 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". Le linee guida hanno dovuto quindi definire cosa si intenda per "fornitura diretta", "livello locale" e "piccolo quantitativo".

Per fornitura diretta s'intende la "... fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari dal produttore al consumatore finale o a dettaglianti locali che forniscono direttamente il consumatore finale". Il regolamento n. 853 invece riporta, con riferimento ai soli prodotti di origine animale, la seguente definizione: "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". Visto che nel testo inglese viene utilizzata la dizione omnicomprensiva "esercizi commerciali al dettaglio", si può concludere che, in entrambi i casi, è possibile destinare direttamente i prodotti alla vendita presso un esercizio commerciale, compresi gli esercizi di somministrazione, anche se l'esercizio non rielabora i prodotti. Si evidenzia che 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.



Le linee guida definiscono poi il concetto di "livello locale" che viene 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.

L'esclusione dal campo di applicazione del regolamento non esimono gli operatori agricoli, industriali, artigianali, del trasporto e della distribuzione dall'applicazione delle regole base dell'igiene e dalle buone pratiche agricole al fine di ottenere un prodotto sicuro. In ogni caso il dettagliante, in ambito locale, ha l'obbligo di documentare la provenienza dei prodotti in base alle disposizioni del Regolamento n. 178/2002 relative alla rintracciabilità dei prodotti.

2. REGISTRAZIONE.

Come noto, le attività di produzione, trasformazione, trasporto, magazzinaggio, somministrazione e vendita sono soggette ad una procedura di registrazione che non necessita dell'obbligo di un'ispezione preventiva da parte dell'organo tecnico dell'Azienda USL competente. La procedura di registrazione si distingue da quella di riconoscimento, applicabile solo all'igiene dei prodotti di origine animale.

Gli operatori devono quindi notificare all'autorità competente, al fine della sua registrazione, ogni stabilimento posto sotto il proprio controllo.

Le linee guida individuano 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.

Salvo diversa specifica determinazione della Regione o Provincia Autonoma l'anagrafe delle registrazioni è di competenza delle Aziende USL.

Il titolare dell'impresa alimentare o del mezzo di trasporto invia al Comune, in cui ha sede tale attività o in cui è residente (nel 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. Il Comune la trasmette alla ASL (Dipartimento di Prevenzione) che effettua la registrazione secondo un tracciato record, descritto nel provvedimento.

Ogni Regione provvederà ad approvare una specifica modulistica al fine di disporre di una dichiarazione circostanziata ed omogenea sul proprio territorio.

Per quanto riguarda le modalità applicative della notifica per l'inizio di nuove attività o per le modifiche sostanziali (strutturali o di tipologia) di attività esistenti, le linee in esame dispongono che 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).

In particolare:



1. Applicazione della D.I.A. semplice per le attività che, con la precedente normativa nazionale, non erano soggette ad autorizzazione sanitaria ai sensi dell'art. 2 della Legge 283/1962 o ai sensi di altre normative.
2. Applicazione della D.I.A. differita per le attività che, con la precedente normativa nazionale, erano soggette ad autorizzazione sanitaria ai sensi dell'art. 2, della Legge 283/1962 o ai sensi di altre normative, 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.

L'impresa alimentare deve presentare la denuncia, accompagnata dalla relazione tecnica e da una planimetria dei locali ove si svolge l'attività.

Nell'ambito delle attività di controllo ufficiale gli operatori dei Dipartimenti di Prevenzione delle Aziende USL 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.

Entro il 31 dicembre 2009 dovranno essere effettuate le registrazioni di tutte le attività esistenti.

3. DEROGHE.

Con l'entrata in applicazione del "pacchetto igiene" (cioè dal 1° gennaio 2006) ed a seguito dell'ormai prossima applicazione della Direttiva 2004/41/CE, decadranno le deroghe concesse in base alla normativa comunitaria preesistente.

Gli operatori del settore alimentare che intendono ancora chiedere deroghe devono inviare al Ministero della salute, per il tramite delle Regioni e Province Autonome che esprimeranno il loro parere, una domanda corredata da:

- una breve descrizione dei requisiti per i quali vogliono richiedere la deroga;
- una descrizione dei prodotti e degli stabilimenti interessati;
- qualsiasi altra informazione utile.

4. MANUALI DI CORRETTA PRASSI OPERATIVA.

I manuali di corretta prassi, conformi alla normativa precedente, devono essere nuovamente validati. In tal senso, si ricorda di aggiungere alcune istruzioni per la rintracciabilità dei prodotti e, se d'interesse, per la rintracciabilità degli imballaggi, non ancora in vigore in occasione della prima validazione.

5. FORMAZIONE.

Non ci sono novità in tema di formazione del personale che opera all'interno dell'impresa alimentare. Si sottolinea solo che l'Autorità competente procederà a verificare la documentazione relativa alle iniziative intraprese dall'azienda per la formazione del personale, considerato che quest'ultima non può e non deve essere un fatto episodico, ma richiede un continuo aggiornamento mediante corsi e seminari specifici per il personale che opera nei diversi impianti e settori.

Il documento completo relativo alle linee guida è consultabile sul sito www.feierboristi.org

