



**DISPOSIZIONI IN MERITO A NOTIFICHE E COMUNICAZIONI NEI SETTORI**

**DEGLI ALIMENTI E DEI MATERIALI ED OGGETTI DESTINATI A VENIRE A CONTATTO CON ALIMENTI (MOCA)**

1 . FINALITÀ E OGGETTO ..... pag. 2

2 . AMBITO DI APPLICAZIONE ED ESCLUSIONI ..... pag. 2

    2.1 Attività che non rientrano nel campo di applicazione dei regolamenti 178/2002 e 852/2004 ..... pag. 2

    2.2 Attività per cui gli operatori del settore alimentare (OSA) non sono tenuti all’adempimento della notifica per la registrazione ai sensi del Regolamento (CE) n. 852/2004, né al riconoscimento degli stabilimenti/attività ai sensi dei regolamenti (CE) n. 852/2004 e (CE) n. 853/2004, fermo restando comunque il rispetto degli obblighi pertinenti previsti dal regolamento (CE) n. 178/2002, dal regolamento (CE) n. 852/2004 (art. 3 e art. 4 paragrafo 1, nonché quanto indicato nell’allegato I) e dal regolamento (CE) n. 853/2004, allegato III, ove applicabile ..... pag. 3

3 . OBBLIGHI DEGLI OPERATORI RESPONSABILI DI STABILIMENTI E/O ATTIVITÀ E/O OPERAZIONI NEI CASI CHE PREVEDONO LA NOTIFICA SANITARIA AI SENSI DELL’ART. 6 DEL REG. 852/2004 E DELL’ART. 10 DEL REGOLAMENTO (UE) 2017/625 ..... pag. 5

    3.1.a Operatore del settore alimenti: notifica tramite presentazione di SCIA ..... pag. 5

        3.1.a.1 attività/stabilimenti/operazioni per cui deve essere presentata la notifica ..... pag. 7

        3.1.a.2 attività/operazioni per cui non deve essere presentata la notifica ..... pag. 8

        3.1.a.3 casi particolari: attività presenti in elenchi di amministrazioni pubbliche..... pag. 9

    3.1.b Operatore del settore alimentare: modalità di notifica ..... pag. 9

    3.1.c Operatore del settore alimentare: semplificazioni ..... pag. 10

    3.2.a Operatori del settore dei MOCA - comunicazione semplice o allegata alla SCIA o all’istanza di riconoscimento/autorizzazione ..... pag. 11

    3.2.b Operatori del settore dei MOCA - modalità di comunicazione semplice o allegata alla SCIA o all’istanza di riconoscimento/autorizzazione ..... pag. 11

4 . COMPITI DEI SUAP COMUNALI ..... pag. 12

5 . COMPITI DELLE AUTORITÀ COMPETENTI LOCALI – AULSS ..... pag. 12

    5.1 Controllo amministrativo della pratica trasmessa tramite SCIA ..... pag. 12

    5.2 Registrazione e aggiornamento del DB ..... pag. 13

    5.3 Casi particolari ..... pag. 13

6 . GLOSSARIO ..... pag. 14



## 1 . FINALITÀ E OGGETTO

Il presente documento definisce le procedure che devono seguire gli operatori e le amministrazioni interessate per effettuare, ai sensi dell'art. 10, paragrafo 2 e dell'articolo 15, paragrafo 5, del regolamento (UE) 2017/625 la prima notifica e l'aggiornamento dei dati ai fini della registrazione di uno stabilimento o attività o operazione nei settori di cui al punto 2.

Non sono oggetto di trattazione nel presente documento le procedure inerenti ai riconoscimenti e alle autorizzazioni nel settore degli alimenti e della sicurezza alimentare, per i quali si rimanda alla disciplina specifica.

## 2 . AMBITO DI APPLICAZIONE ED ESCLUSIONI

Le procedure di cui al presente documento si applicano ai settori relativi:

- ✓ agli alimenti e alla sicurezza alimentare ai sensi dell'art. 6, paragrafo 2, del Regolamento (CE) n. 852/2004;
- ✓ ai materiali e oggetti a contatto con gli alimenti (MOCA) ai sensi dell' art. art. 6 del D.Lgs. 10/02/2017, n. 29;

**2.1 Nel settore degli alimenti, le attività sotto elencate non rientrano nel campo di applicazione del regolamento (CE) n. 178/2002 e non è tenuto all'adempimento della notifica per la registrazione ai sensi del Regolamento (CE) n. 852/2004 (CE) chi effettua:**

- a) la produzione primaria per uso domestico privato; tuttavia nel caso di allevamento di animali deve essere rispettata la normativa sull'anagrafe zootecnica;
- b) la preparazione, la manipolazione e la conservazione domestica di alimenti destinati al consumo domestico;
- c) la macellazione presso il privato domicilio di animali da cortile per il consumo domestico. Per l'allevamento/detenzione di pollame e lagomorfi è necessaria l'acquisizione del "codice aziendale" secondo la specifica procedura ai sensi della normativa sull'anagrafe zootecnica, in caso di allevamento di un numero superiore a 50 capi;
- d) la macellazione presso il privato domicilio, secondo quanto disciplinato dall'art. 13 del RD 3298/1928, di due suini al massimo per nucleo familiare. In tal caso è necessaria l'acquisizione dell'autorizzazione comunale nel rispetto delle condizioni e prescrizioni impartite dal Sindaco con apposita ordinanza e avvisare, secondo le modalità stabilite da ogni AULSS, il servizio veterinario dell'AULSS competente per territorio per consentire l'organizzazione dell'ispezione delle carni. Per l'allevamento o la detenzione di suini, anche a fini di autoconsumo, è altresì necessario acquisire il



“codice aziendale” secondo la specifica procedura e mantenere aggiornata la relativa banca dati suina (BDN), come da procedura ai sensi della normativa sull’anagrafe zootecnica;

- e) acquisto da parte di gruppi di acquisto solidale formalmente costituiti che sono equiparati al “consumatore finale” in quanto non utilizzano i prodotti alimentari nell’ambito di un’operazione o di un’attività d’impresa;
- f) 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 all’immissione sul mercato;
- g) attività di manipolazione, preparazione, conservazione e distribuzione di alimenti da parte di privati (es. “volontari”, genitori, nonni, zii, vicini di casa, maestre, suore, alpini ecc.) 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 e 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. Si intende per occasionale l’attività effettuata in modo saltuario, sporadico, non continuativo né ripetitivo e non organizzato secondo le tipiche forme d’impresa;
- h) le feste private in residenza su invito (es. matrimonio in villa);
- i) la professione di “cuoco a domicilio”;
- j) gli assaggi gratuiti per dimostrazione di attrezzature (es. pizza sfornata per dimostrazione di funzionamento del forno).

**2.2** **Gli operatori del settore alimentare (OSA) non sono tenuti all’adempimento della notifica per la registrazione ai sensi del Regolamento (CE) n. 852/2004, né al riconoscimento degli stabilimenti/attività ai sensi dei regolamenti (CE) n. 852/2004 e (CE) n. 853/2004, fermo restando comunque il rispetto degli obblighi pertinenti previsti dal regolamento (CE) n. 178/2002, dal regolamento (CE) n. 852/2004 (art. 3 e art. 4 paragrafo 1, nonché quanto indicato nell’allegato I) e dal regolamento (CE) n. 853/2004, allegato III, ove applicabile, quando effettuano le attività di seguito elencate:**

- 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 e piccola selvaggina. Si intende per “occasionale” l’attività effettuata in modo, sporadico, non continuativo e non organizzato. E’ necessario acquisire il “codice aziendale” secondo la specifica procedura e mantenere aggiornata la banca dati avicola e/o dei lagomorfi (BDN), come da procedura ai sensi della normativa sull’anagrafe zootecnica;
- b) la cessione al consumatore finale di uova provenienti dal proprio allevamento di massimo 50 galline ovaiole effettuata presso un punto vendita direttamente connesso al luogo di produzione o anche 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" secondo la specifica procedura e mantenere aggiornata la banca dati avicola (BDN), come da procedura ai sensi della normativa sull'anagrafe zootecnica;

- c) la smielatura da parte dell'apicoltore nell'azienda e la vendita del miele e di altri prodotti dell'apiario 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 di attività come allevamento e produzione di miele nell'ambito della produzione primaria. Tale inserimento dovrà essere effettuato seguendo le indicazioni contenute nel manuale operativo presente nel sistema. E' tenuto a tale adempimento anche chi svolge attività di apicoltura per esclusivo uso domestico privato (autoconsumo). Si considera nell'ambito della produzione primaria l'attività di smielatura svolta dal singolo apicoltore proprietario di massimo 10 alveari produttivi, presso l'azienda apistica di un altro apicoltore previo accordo diretto con lo stesso purché il primo apicoltore abbia la disponibilità temporanea di locale e attrezzature e operi con gestione diretta sui propri prodotti;
- 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'articolo 4 del Dlgs n. 228/01, purché siano ottenuti nel rispetto della normativa di igiene degli alimenti in stabilimenti registrati o riconosciuti e purché sussista una delle seguenti condizioni:
- la propria azienda è già registrata nella banca dati di AVEPA e l'imprenditore effettua la vendita nei locali aziendali e in aree private di cui ha disponibilità, e/o su superfici all'aperto nell'ambito dell'azienda agricola, nonché in occasione di sagre, fiere, manifestazioni a carattere religioso, benefico o politico o di promozione dei prodotti tipici o locali e/o
  - la propria azienda ha 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 (art. 4, co. 2, Dlgs 228/01) e/o
  - la propria azienda ha 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 (negozi) e compresi i mercati contadini (farmer's market) (art. 4, co. 3, Dlgs 228/01).

Nell'ambito dell'esercizio della vendita diretta è consentito il consumo immediato dei prodotti oggetto di vendita, nei locali e 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 (art. 4, co. 8 bis, Dlgs 228/01);

- e) la vendita di prodotti della pesca effettuata dai pescatori professionisti iscritti negli appositi elenchi o dagli itticultori al consumatore finale o a dettaglianti locali che riforniscono direttamente il consumatore finale, per un quantitativo massimo di 100 kg al giorno di prodotto primario fresco.



L'autorità territoriale (Comune, Demanio Marittimo regionale, Autorità Portuale), in accordo con il Servizio Veterinario dell'AULSS competente sul punto di sbarco e con l'Autorità Marittima, può disciplinare a livello locale le modalità di fornitura diretta del prodotto primario in questione;

- f) la fornitura di un massimo di 500 capi all'anno di selvaggina selvatica piccola o di un capo all'anno di selvaggina selvatica grossa da parte dei cacciatori iscritti nelle liste presso i competenti uffici (Provincia/Regione). Tali capi devono essere forniti o direttamente al consumatore finale o a laboratori annessi agli esercizi di commercio al dettaglio, che riforniscono il consumatore finale, posti nell'ambito del territorio della provincia in cui insiste la zona di caccia o nel territorio delle province contermini. Il cacciatore deve comunicare in forma scritta la zona di provenienza degli animali cacciati e garantirne la rintracciabilità con modalità idonea. Sono fatte salve le specifiche disposizioni in materia di caccia e di accertamenti sanitari per le carni di suidi ed altri animali selvatici sensibili alla trichinellosi;
- g) il deposito temporaneo di materie prime per la produzione di gelatina o di collagene per uso alimentare umano presso i centri di raccolta (magazzinaggi) dei sottoprodotti di origine animale e le concherie, a cui si applicano il regolamento (CE) n. 1069/2009 ed il regolamento (UE) n. 142/2011, salvo che il riconoscimento o l'autorizzazione siano richiesti per determinate attività.

I dettaglianti che acquistano i prodotti che rientrano nelle fattispecie sopra elencate hanno l'obbligo di documentare la provenienza dei prodotti in base alle disposizioni del regolamento (CE) n. 178/2002, al fine di garantire la rintracciabilità.

La fornitura diretta di molluschi bivalvi vivi (MBV), di echinodermi vivi, tunicati vivi e gasteropodi marini vivi dal produttore/raccoltore al consumatore finale o al dettagliante locale non è consentita poiché tali prodotti primari di origine animale devono essere immessi sul mercato solo tramite uno stabilimento riconosciuto ai sensi del regolamento (CE) n. 853/2004.

Nel settore dei MOCA, non sono soggetti alla presentazione dell'adempimento di cui all'articolo 6 del D.Lgs. 10/02/2017, n. 29 gli operatori che svolgono esclusivamente attività di distribuzione al consumatore finale.

### **3 . OBBLIGHI DEGLI OPERATORI RESPONSABILI DI STABILIMENTI E/O ATTIVITÀ E/O OPERAZIONI NEI CASI CHE PREVEDONO LA NOTIFICA SANITARIA AI SENSI DELL'ART. 6 DEL REG. 852/2004 E DELL'ART. 10 DEL REGOLAMENTO (UE) 2017/625**

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 territorialmente competente in ordine alla sede del relativo stabilimento/attività, secondo una delle seguenti modalità, in base alla tipologia/attività svolta.

#### **3.1.a Operatore del settore alimenti: notifica tramite presentazione di SCIA**

Gli operatori che eseguono una qualsiasi delle fasi di produzione, trasformazione, trasporto, magazzinaggio, somministrazione e vendita di prodotti alimentari, purché non ricadenti nelle attività escluse nel precedente punto 2 e per le quali non sia previsto il riconoscimento ai sensi del Regolamento (CE) n.



852/2004 (CE) o n. 853/2004, sono tenuti a presentare una specifica notifica, mediante apposita Segnalazione Certificata di Inizio Attività (SCIA), ai sensi dell'art. 19 della L. 7/08/1990, n. 241. Tale segnalazione deve essere presentata per ciascuno stabilimento ovvero per ciascuna unità produttiva del settore alimentare posta sotto il proprio controllo che esegua una qualsiasi delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione di alimenti ai fini della registrazione del suddetto stabilimento.

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

Nello specifico, ai fini della registrazione ai sensi dell'art. 6 del Reg. 852/2004 e dell'art. 10 del reg.(UE) 2017/625 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,
- aggiornamento per modifica o integrazione della tipologia di attività,
- la cessazione o sospensione temporanea dell'attività o aggiornamento periodo di svolgimento di attività (es. ristorazione pubblica in manifestazione temporanea ripetitiva).

Il sottoscrittore della notifica, in quanto *operatore* di cui all'articolo 10, paragrafo 1, lettera c), del regolamento (UE) 2017/625, è responsabile degli stabilimenti e/o delle attività e/o delle operazioni connesse alla notifica di cui trattasi e contestualmente alla sottoscrizione dichiara di consentire i controlli da parte delle autorità competenti su animali, attrezzature, mezzi di trasporto, locali e altri luoghi e relative adiacenze, nonché sulla documentazione inerente l'attività condotta, anche se svolta presso la propria abitazione privata.

Nel rispetto degli obblighi di riservatezza e delle altre condizioni previsti dall' art. 8 comma 5 del regolamento (UE) 2017/625, le autorità competenti possono pubblicare o rendere altrimenti disponibili al pubblico informazioni in merito ai risultati dei controlli ufficiali su singoli operatori.

L'operatore presenta, esclusivamente con modalità telematica, la "*notifica ai fini della registrazione ai sensi dell'art. 6 del Reg. CE 852/2004*", debitamente compilata e sottoscritta, nonché corredata dalla relativa "scheda anagrafica", alternativamente, per una delle seguenti fattispecie:

- 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 operativa dell'attività o alla sede legale o alla residenza dell'operatore.

Detta notifica contiene la dichiarazione che lo stabilimento/il locali/l'area possiede i requisiti igienico sanitari previsti dal regolamento (CE) n. 852/2004 in relazione all'attività svolta.



In particolare:

**3.1.a.1** deve essere presentata la notifica sanitaria per lo stabilimento/locale/area in cui vengono svolte le seguenti attività e/o per ciascuna delle seguenti attività esercitate anche qualora non siano svolte in uno stabilimento/locale/area:

- la produzione primaria in generale, salvo che l'attività o i luoghi di produzione siano già registrati in altri elenchi. Rientrano nella produzione primaria, tra l'altro, i centri di raccolta della selvaggina, refrigerati o non refrigerati, destinati al deposito temporaneo della selvaggina abbattuta (con l'esclusione di quelli destinati esclusivamente alla gestione di carcasse per autoconsumo); le barche/imbarcazioni utilizzate nell'attività di pesca devono essere notificate a meno che non siano già presenti in elenchi istituzionali;
- la lavorazione, trasformazione e confezionamento di prodotti vegetali (attività svolte dal produttore primario o da altri operatori in fase successiva alla produzione primaria);
- la produzione, trasformazione e congelamento di prodotti da forno e di pasticceria, gelati e piatti pronti (comprese gastronomie, rosticcerie, friggitorie, cake design);
- la produzione e trasformazione di altri alimenti e bevande (es. cantine);
- l'attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande in maniera organizzata a clientela indistinta: ristorazione con somministrazione in bar, ristoranti, mense, padiglioni, chioschi;
- la lavorazione, trasformazione, confezionamento, preparazione e somministrazione di alimenti e bevande anche all'interno di locali utilizzati principalmente come abitazione privata;
- il commercio all'ingrosso di alimenti e bevande, anche per corrispondenza e internet, broker (anche senza locali di deposito); i cash and carry in cui sono commercializzati anche prodotti di origine animale purché non necessitino di temperatura controllata e sono confezionati;
- il commercio al dettaglio di alimenti e bevande compresa la vendita per corrispondenza, internet, forme speciali di vendita al dettaglio (anche senza locale di deposito), comprese le attività che vendono pastigliaggi;
- il commercio ambulante, sia con posteggio (a posto fisso di tipo "A") che in forma itinerante (di tipo "B"). I requisiti che si applicano a tali strutture sono quelli del capitolo III dell'Allegato II del reg. (CE) 852/2004. Nella notifica deve essere indicato il luogo di ricovero e in cui è possibile effettuare il controllo ufficiale di strutture e attrezzature;
- il deposito di alimenti e bevande per "conto terzi" non soggetto a riconoscimento (in cui sono depositati alimenti vegetali o di origine animale non in regime di temperatura controllata oppure in regime di temperatura controllata qualora si tratti di prodotti confezionati destinati alla commercializzazione solo in ambito nazionale);



- la distribuzione di alimenti attraverso piattaforme centralizzate (salvo i casi specifici in cui è necessario il riconoscimento);
- il deposito di alimenti e bevande funzionalmente (ma non materialmente) annesso/connesso ad esercizi di vendita fissi o ad attività di commercio ambulante;
- il trasporto di alimenti per “conto terzi” (al trasporto si applicano i requisiti del capitolo IV dell’Allegato II del reg. 852/2004), indicando il luogo dove sono ricoverati i mezzi e in cui è possibile condurre il controllo ufficiale;
- 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:
  - la 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;
  - la 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 acqua potabile trattata;
  - di latte crudo. La produzione per la vendita diretta di latte crudo dal produttore al consumatore finale deve rispettare inoltre la normativa specifica;
  - di altri alimenti e bevande. Per i distributori automatici di alimenti e bevande si veda lo specifico paragrafo 3 dell’art. 6.

**3.1.a.2 non deve essere presentata 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, quando l’attività di trasporto è funzionale all’attività condotta in stabilimento/azienda già registrato/riconosciuto; si ricorda che al trasporto di alimenti si applicano i requisiti del capitolo IV dell’Allegato II del reg. 852/2004;





- 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.
- laboratori degli istituti professionali alberghieri che realizzano esercitazioni speciali, aperte al pubblico, con finalità prettamente formative per gli allievi che vi partecipano, dirette a valorizzare la cucina e i prodotti culinari.

### **3.1.a.3 casi particolari: attività non soggette a notifica in quanto presenti in elenchi di amministrazioni pubbliche**

L'articolo 10, paragrafo 2, del regolamento (UE) 2017/625 prevede che le AC possano utilizzare ai fini dei controlli ufficiali *elenchi o registri* degli operatori, contenente tutti i dati necessari, esistenti *già per altri fini*.

Nel settore degli alimenti, non devono dar corso all'adempimento della notifica per la registrazione ai sensi del Regolamento (CE) n. 852/2004, in quanto già censite in appositi elenchi o liste da cui sono ricavate le informazioni minime necessarie alla programmazione delle attività di controllo ufficiale, le attività/operatori di seguito elencate:

- Farmacie e parafarmacie;
- Nidi in famiglia: la disciplina regionale vigente (DGR n. 153/2018) prevede la pubblicazione sul sito web istituzionale della Regione del Veneto degli elenchi delle unità d'offerta "Nidi in Famiglia" presenti nel territorio regionale;
- Fattorie Didattiche: la disciplina regionale vigente (DGR 70/2003) prevede la pubblicazione sul sito web istituzionale della Regione del Veneto degli elenchi delle "fattorie didattiche" presenti nel territorio regionale;
- 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 come da disciplina regionale vigente;
- Tabaccherie;
- Attività di produzione e somministrazione di pasti ad utenti, svolta all'interno di strutture quali carceri, ospedali, case di cura, case di riposo.

Gli operatori responsabili devono comunque rispettare gli obblighi pertinenti previsti dal regolamento (CE) n. 178/2002, dal regolamento (CE) n. 852/2004, dal regolamento (CE) n. 853/2004 e dal regolamento (CE) n. 1099/2009, ove applicabili.

### **3.1.b Operatore del settore alimentare: modalità di notifica**

Gli operatori che svolgono le attività di cui al paragrafo 3.1.a.1 utilizzano esclusivamente la modulistica adottata dalla Regione del Veneto, conforme a quella unificata e standardizzata approvata con appositi Accordi in Conferenza Unificata (di cui al d.lgs. 28 agosto 1997 n. 281). Alla SCIA/comunicazione deve



essere allegata l'attestazione di avvenuto versamento dell'importo previsto dalla normativa vigente per la registrazione ai fini sanitari.

Si precisa che:

- 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 (ad es. l'affitto del freddo, logistica) il titolare dello stabilimento che fornisce il servizio risponde dei requisiti strutturali e igienico sanitari dello stesso e delle loro ricadute sul prodotto (ad es. interruzione della catena del freddo) mentre l'utilizzatore risponde dei requisiti del prodotto (etichettatura, composizione, tracciabilità). La notifica deve essere presentata dal responsabile legale dell'impresa titolare della registrazione, responsabile dello stabilimento, che fornisce il servizio e che può stipulare contratti privati per l'utilizzo di locali/aree come nel caso di affido di reparto o utilizzo per tempi stabiliti;
- le attività per le quali è prevista la registrazione devono essere notificate anche se effettuate in stabilimenti per i quali è previsto il riconoscimento, quando tali attività sono diverse da quelle per le quali è stato concesso il riconoscimento;
- qualora, nell'ambito di uno stesso stabile/area (centro commerciale/supermercato/ipermercato) operino più imprese alimentari facenti capo a diversi operatori (bar, pizzeria, supermercato, macelleria...), ogni operatore deve effettuare una notifica per ogni stabilimento di cui è responsabile;
- qualora un'impresa già registrata da un operatore ceda ad altro operatore una parte dell'attività (ad es. un'attività di commercio già registrata cede un'area ad un altro imprenditore per il commercio di prodotti specifici) la prima impresa presenta una notifica di variazione dell'attività già registrata e contemporaneamente la seconda (che acquisisce la gestione di quella parte dei locali/attività) deve presentare una notifica per l'inizio della propria attività;
- 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.

### **3.1.c Operatore del settore alimentare: semplificazioni**

- a) I titolari di Bed & Breakfast e altre strutture recettive similari, non devono presentare la notifica ai sensi dell'art. 6 del regolamento (CE) n. 852/2004 qualora servano solo alimenti che presentano un rischio sanitario basso, quali gli alimenti confezionati e gli 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. Qualora, 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 regolamento 852/2004.

- b) 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 regolamento (CE) n. 852/2004 se hanno già informato il Comune ai sensi di specifiche normative, con SCIA o comunicazione.
- c) Un operatore già registrato per attività di commercio ambulante, proveniente anche da un altro Paese membro dell'UE, che partecipa ad una manifestazione temporanea non deve presentare ulteriore notifica presso il comune in cui si svolge l'evento.
- d) Gli operatori responsabili di eventi temporanei ripetitivi ma non occasionali (es. centri ricreativi, soggiorni estivi, sagra con cucina e somministrazione) devono presentare la notifica mediante SCIA solo alla prima edizione dell'evento, se rimangono invariati le tipologie di attività e i locali di svolgimento, purché le date delle successive edizioni siano comunicate al Comune in ottemperanza a normative di altro settore.
- e) Piccole Produzioni Locali: gli imprenditori agricoli di cui all'art. 2135 del C.C., così come modificato dal D. Lgs n. 228/2001, titolari di una azienda agricola o ittica, che lavorano e vendono prodotti provenienti dall'azienda stessa e aderiscono al progetto "Piccole Produzioni Locali - PPL venete", presentano la notifica con le modalità di cui alla disciplina regionale in vigore.

Gli operatori responsabili devono comunque rispettare gli obblighi pertinenti previsti dal regolamento (CE) n. 178/2002, dal regolamento (CE) n. 852/2004 e dal regolamento (CE) n. 853/2004, ove applicabile.

### ***3.2.a Operatori del settore dei MOCA - comunicazione semplice o allegata alla SCIA o all'istanza di riconoscimento/autorizzazione***

Gli Operatori economici del settore MOCA devono comunicare alle ACL, gli stabilimenti sotto il loro controllo che eseguono le attività di cui al Reg. (CE) n. 2023/2006 ad eccezione degli stabilimenti che svolgono esclusivamente attività di distribuzione al consumatore finale.

### ***3.2.b Operatori del settore dei MOCA - modalità di comunicazione semplice o allegata alla SCIA o all'istanza di riconoscimento/autorizzazione***

La comunicazione deve essere effettuata dall'operatore economico alle ACL per il tramite del SUAP del Comune nel territorio del quale è situata la sede operativa degli stabilimenti che eseguono le attività riguardanti materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti (MOCA), utilizzando lo specifico modulo "Comunicazione ai sensi dell'art. 6 del D.Lgs. 10.2.17 n. 29".

Nel caso in cui l'attività nel settore dei MOCA venga svolta come unica attività in uno stabilimento, il modulo va presentato come semplice "Comunicazione"; nel caso in cui l'attività nel settore dei MOCA sia condotta nell'ambito di uno stabilimento soggetto a notifica ai sensi del regolamento (CE) n. 852/2004, il



modulo va allegato alla SCIA; nel caso in cui l'attività nel settore dei MOCA sia condotta in uno stabilimento per il quale è previsto il riconoscimento, il modulo va allegato all' "istanza di riconoscimento".

#### **4 . COMPITI DEI SUAP COMUNALI**

All'avvenuta presentazione della segnalazione o della comunicazione è rilasciata immediatamente, anche in via telematica, una ricevuta che attesta l'avvenuta presentazione, e indica i termini entro i quali l'amministrazione è tenuta, ove previsto, a rispondere, ovvero entro i quali il silenzio dell'amministrazione equivale ad accoglimento della pratica. La ricevuta deve essere conservata dall'operatore ai fini della dimostrazione agli organi di controllo dell'avvenuta notifica/comunicazione. Le istanze, segnalazioni o comunicazioni producono effetti anche in caso di mancato rilascio della ricevuta.

Il SUAP verifica la completezza formale della SCIA/comunicazione e dei relativi allegati. In caso di verifica positiva, lo stesso trasmette immediatamente in via telematica la SCIA/comunicazione e i relativi allegati al Servizio del Dipartimento di Prevenzione dell'AULSS competente per territorio.

#### **5 . COMPITI DELLE AUTORITÀ COMPETENTI LOCALI - AULSS**

I Servizi dei Dipartimenti di Prevenzione delle AULSS, ricevono dal SUAP la notifica/comunicazione presentata dall'operatore mediante SCIA e provvedono ad effettuare:

##### **5.1 Controllo amministrativo della pratica trasmessa tramite SCIA**

La SCIA deve essere sottoscritta dall'operatore nei termini di legge, a pena di nullità.

I competenti servizi dei Dipartimenti di Prevenzione, ricevuta la documentazione che costituisce la pratica di notifica sanitaria allegata alla SCIA, effettuano le seguenti attività di controllo amministrativo:

- verificano la presenza dei dati anagrafici, di quelli relativi alla sede dello stabilimento e delle attività che l'operatore intende esercitare, nonché di ogni altro elemento essenziale ai fini dell'efficacia di detta SCIA, nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 19 della L. 241/90;
- procedono sempre alla verifica amministrativa in merito ai requisiti dichiarati; qualora se ne ravvisi la necessità procedono ad un sopralluogo;
- entro 60 giorni dal ricevimento della segnalazione, in caso di accertata carenza dei requisiti e dei presupposti di cui al comma 1 dell'art. 19 della L. 241/90, adottano motivati provvedimenti di divieto di prosecuzione dell'attività e di rimozione degli eventuali effetti dannosi. Rientrano in questa casistica la trasmissione di un documento privo di uno degli elementi essenziali previsti nella notifica sanitaria (indicazione della sede produttiva e dell'intestatario della notifica, attività non pertinente), ovvero i cui contenuti sono palesemente difformi rispetto a quelli previsti dalla notifica (utilizzo di modulistica difforme da quella prevista, presentazione della notifica da parte di un soggetto non legittimato);
- entro 60 giorni dal ricevimento della segnalazione, in caso di carenze o difformità in merito alla tipologia di attività svolta, inesattezze di dati o informazioni non essenziali (codice fiscale, partita IVA, domicilio elettronico, ecc.), richiedono all'operatore, con atto motivato, di provvedere alla



conformazione, fissando un termine non inferiore a 30 giorni. In difetto di adozione delle misure di conformazione da parte dell'operatore, decorso il termine stabilito, l'attività si intende vietata; il termine per l'esame della pratica (60 giorni) si interrompe dalla data dell'invio dell'atto motivato e ricomincia a decorrere dalla data in cui l'operatore comunica l'adozione delle misure intraprese.

- in presenza di attestazioni non veritiere o di pericolo per la salute, dispongono la sospensione dell'attività intrapresa, con atto motivato.

il controllo di cui sopra è di tipo amministrativo ed ha carattere e finalità diverse dal controllo ufficiale ai sensi del regolamento (UE) 2017/625.

### **5.2 Registrazione e Aggiornamento del Data base (DB) Regionale ai fini della programmazione dei controlli**

Le AULSS alimentano e tengono aggiornati i sistemi informativi, regionali o nazionali, relativi alle banche dati contenenti l'elenco o registro degli operatori, ai sensi dell'articolo 10, paragrafo 2, del regolamento 2017/625. La registrazione non è soggetta a rinnovo. Non vanno aggiornate nel data base regionale le registrazioni per le manifestazioni a carattere ripetitivo quando l'aggiornamento è relativo solo alla data di svolgimento.

### **5.3 Casi particolari**

#### *Distributori automatici di alimenti e bevande*

Per le attività che forniscono il servizio di ristoro a mezzo di distributori automatici di alimenti e bevande, l'operatore (impresa) presenta la notifica mediante SCIA al SUAP del comune in cui l'impresa ha il deposito, quando ubicato nel territorio regionale. Il SUAP trasmette la documentazione ricevuta all'AULSS competente. L'operatore (impresa) comunica altresì per il tramite del SUAP del comune ove ha sede legale l'AULSS il prospetto cumulativo (elenco) delle aree e dei locali dove sono installati i distributori automatici ubicati in tutti i comuni su cui l'AULSS ha competenza; il SUAP trasmette la documentazione ricevuta all'AULSS competente sul territorio dei comuni in cui sono ubicati i distributori. Ogni 12 mesi l'operatore (impresa) procede alla comunicazione relativa all'aggiornamento di tale elenco secondo la medesima procedura. La modulistica da utilizzare è quella approvata con DDR n. 102 del 28 giugno 2017.

Ai fini dell'individuazione del l'AULSS competente per ogni comune si fa riferimento alla individuazione degli ambiti territoriali delle Aziende ULSS di cui all'Allegato alla LR 19/2016 e s.m.i. , disponibile al seguente URL:

<http://www.consiglioveneto.it/crvportal/leggi/2016/16lr0019.html?numLegge=19&annoLegge=2016&tipologia=Alr>

Le AULSS non registrano sul DB regionale gli aggiornamenti degli elenchi.



## 6. GLOSSARIO

Ai fini del presente documento si applicano le seguenti definizioni. Per tutte le definizioni pertinenti non presenti nel presente glossario si fa riferimento alla normativa di settore.

**Acquacoltura:** allevamento o coltura di organismi acquatici mediante l'impiego di tecniche finalizzate ad aumentare, al di là delle capacità naturali dell'ambiente, la resa degli organismi in questione; questi ultimi rimangono di proprietà di una o più persone fisiche o giuridiche durante tutta la fase di allevamento o coltura, compresa la raccolta (Dir. 88/2006/CE – D.lgs. 148/2008);

**Alimento:** 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. In questa definizione non sono compresi: i mangimi, gli animali vivi, a meno che siano preparati per l'immissione sul mercato ai fini del consumo umano, i vegetali prima della raccolta, i medicinali ai sensi delle Direttive 65/65/CEE e 92/73/CEE, i cosmetici ai sensi della Direttiva 76/768/CEE, il tabacco e i prodotti del tabacco ai sensi della Direttiva 89/622/CEE, le sostanze stupefacenti o psicotrope ai sensi della convenzione unica delle Nazioni Unite sugli stupefacenti del 1961 e della convenzione delle Nazioni Unite sulle sostanze psicotrope del 1971, i residui e i contaminanti (art. 2 Reg. (CE) n. 178/2002);

**Animali:** animali vertebrati e invertebrati (art. 4 punto 1, Reg. (UE) 2016/429);

**Animale da allevamento o da produzione:** un animale della specie bovina comprese le specie *Bison bison* e *Bubalus bubalus*, o della specie suina diverso da quelli di cui alla lettera b) e, in particolare, destinato ad essere allevato, destinato alla produzione di latte o di carne, oppure al lavoro, a mostre e esposizioni, fatta eccezione per gli animali che partecipano a manifestazioni culturali e sportive (Dlgs 196/1999);

**Animali da azienda:** gli animali domestici delle specie bovina, suina, ovina, caprina ed equina, nonché i volatili da cortile e i conigli domestici, gli animali selvatici di dette specie e i ruminanti selvatici allevati in un'azienda (D.lgs. 193/2006) (Dlgs 158/2006);

**Autorità Competente (AC):** ai fini dell'applicazione dei regolamenti (CE) 852/2004, 853/2004, 854/2004 e 882/2004, e successive modificazioni, le Autorità competenti sono il Ministero della salute, le regioni, le province autonome di Trento e di Bolzano e le Aziende unità sanitarie locali, nell'ambito delle rispettive competenze (art. 2 del dlgs 193/2007);

**Autorità Competente Locale (ACL):** Azienda ULSS competente per territorio e in particolare il Servizio del Dipartimento di Prevenzione nelle aree della sicurezza alimentare, della sanità pubblica e della sanità pubblica veterinaria che si occupa del relativo settore ed è responsabile di organizzare ed effettuare controlli ufficiali e altre attività ufficiali in quel settore e adottare le misure previste;

**Azienda (di allevamento):** qualsiasi stabilimento agricolo, costruzione o allevamento all'aria aperta o altro luogo in cui gli animali sono tenuti, allevati o commercializzati, ivi comprese stalle di sosta e mercati (DPR 317/1996 e s.m.i.);



**Azienda di produzione del latte:** lo stabilimento in cui si trovano uno o più animali di allevamento destinati alla produzione di latte ai fini della sua immissione in commercio quale alimento (Reg. (CE) 853/2004);

**Igiene degli alimenti:** le misure e le condizioni necessarie per controllare i pericoli e garantire l'idoneità al consumo umano di un prodotto alimentare tenendo conto dell'uso previsto (Reg. CE 853/2004);

**Centro di spedizione dei molluschi bivalvi vivi:** lo stabilimento a terra o galleggiante, riservato al ricevimento, alla rifinitura, al lavaggio, alla pulitura, alla calibratura, al confezionamento e all'imballaggio dei molluschi bivalvi vivi idonei al consumo umano (Reg. (CE) 853/2004);

**Centro di depurazione dei molluschi bivalvi vivi:** lo stabilimento comprendente bacini alimentati con acqua marina pulita, in cui i molluschi bivalvi vivi sono collocati per il tempo necessario alla riduzione dei contaminanti affinché diventino idonei al consumo umano (Reg. (CE) 853/2004);

**Commercio al dettaglio:** 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 di vendita all'ingrosso (Reg. (CE) 178/2002);

**Consumatore finale:** il consumatore finale di un prodotto alimentare che non utilizzi tale prodotto nell'ambito di un'operazione o attività di un'impresa del settore alimentare (Reg. CE 178/2002);

**Immissione sul mercato:** la detenzione di alimenti o mangimi a scopo di vendita, comprese l'offerta di vendita o ogni altra forma, gratuita o a pagamento, di cessione, nonché la vendita stessa, la distribuzione e le altre forme di cessione propriamente detta (Reg. (CE) 178/2002);

**Fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari:** 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 (253/csr del 17 dicembre 2009), o dal singolo produttore primario (es. cacciatore o raccoglitore);

**Imprenditore agricolo:** è imprenditore agricolo chi esercita una delle seguenti attività: coltivazione del fondo, selvicoltura, allevamento di animali e attività connesse. Per coltivazione del fondo, per selvicoltura e per allevamento di animali si intendono le attività dirette alla cura ed allo sviluppo di un ciclo biologico o di una fase necessaria del ciclo stesso, di carattere vegetale o animale, che utilizzano o possono utilizzare il fondo, il bosco o le acque dolci, salmastre o marine. Si intendono comunque connesse le attività, esercitate dal medesimo imprenditore agricolo, dirette alla manipolazione, conservazione, trasformazione, commercializzazione e valorizzazione che abbiano ad oggetto prodotti ottenuti prevalentemente dalla coltivazione del fondo o del bosco o dall'allevamento di animali, nonché le attività dirette alla fornitura di beni o servizi mediante l'utilizzazione prevalente di attrezzature o risorse dell'azienda normalmente impiegate nell'attività agricola esercitata, ivi comprese le attività di valorizzazione del territorio e del patrimonio rurale e forestale, ovvero di ricezione ed ospitalità come definite dalla legge. (art. 2135 del codice civile);

**Impresa alimentare:** impresa alimentare», 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. (Reg. (CE) 178/2002);



**Impresa d'acquacoltura:** ogni impresa pubblica o privata, con o senza fini di lucro, che esegue una o più attività connesse con l'allevamento, la custodia o la coltivazione degli animali d'acquacoltura. (Dir. CE 88/2006 - Dlgs 148);

**Legislazione alimentare:** 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 anche dei mangimi prodotti per gli animali destinati alla produzione alimentare o ad essi somministrati (Reg. (CE) 178/2002);

**Livello locale:** ambito di commercializzazione che garantisce la presenza di un legame diretto tra l'azienda di origine e il consumatore (11° considerando del Regolamento (CE) n. 853/2004). Pertanto, il "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 (CSR 253/2009);

**Materiali e oggetti attivi destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari:** materiali e oggetti destinati a prolungare la conservabilità o mantenere o migliorare le condizioni dei prodotti alimentari imballati (Reg. 1935/2004), sono compresi nei MOCA;

**Materiali e oggetti intelligenti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari:** materiali e oggetti che controllano le condizioni del prodotto alimentare imballato o del suo ambiente (Reg. 1935/2004), sono compresi nei MOCA;

**Merci:** tutto ciò che è assoggettato ad una o più norme di cui all'articolo 1, paragrafo 2, del regolamento (UE) 2017/625, esclusi gli animali (Reg. UE 2017/625);

**MOCA:** Materiali e oggetti destinati a venire a contatto con alimenti, tra cui i Materiali e oggetti attivi e i Materiali e oggetti intelligenti;

**Molluschi bivalvi:** i molluschi lamellibranchi filtratori (Reg. (CE) 853/04);

**Normativa alimentare:** 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 anche dei mangimi prodotti per gli animali destinati alla produzione alimentare o ad essi somministrati (Reg. (CE) 178/2002);

**Operatore:** qualsiasi persona fisica o giuridica soggetta a uno o più obblighi previsti dalla normativa di cui all'articolo 1, paragrafo 2 del Reg (UE) 2017/625;

**Operatore del settore alimentare:** la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo (Reg. (CE) 178/02);

**Operatore economico del settore dei MOCA:** la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni del regolamento (CE) n. 1935/2004 nell'impresa posta sotto il suo controllo (Reg. (CE) 1935/2004);





**Piano di controllo:** una descrizione elaborata dalle autorità competenti contenente informazioni sulla struttura e sull'organizzazione del sistema dei controlli ufficiali e del suo funzionamento e la pianificazione dettagliata dei controlli ufficiali da effettuare nel corso di un determinato lasso temporale in ciascuno dei settori di cui all'articolo 1, paragrafo 2 (Reg. UE 2017/625);

**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. (CE) 178/2002);

**Procedimento amministrativo:** il complesso di atti e di operazioni tra loro funzionalmente collegati e preordinati all'adozione di un provvedimento amministrativo (L 241/90);

**Prodotti composti:** prodotti alimentari contenenti prodotti di origine vegetale e prodotti trasformati di origine animale (definizione desumibile da art. 1, paragrafo 2 del Regolamento (CE) n. 853/2004);

**Prodotti d'origine animale:** alimenti di origine animale, compresi il miele e il sangue, molluschi bivalvi vivi, echinodermi vivi, tunicati vivi e gasteropodi marini vivi destinati al consumo umano e altri animali destinati ad essere forniti vivi al consumatore finale, che vanno trattati conformemente a tale utilizzo (Reg. (CE) 853/2004);

**Prodotti della pesca:** tutti gli animali marini o di acqua dolce (ad eccezione dei molluschi bivalvi vivi, echinodermi vivi, tunicati vivi e gasteropodi marini vivi e di tutti i mammiferi, rettili e rane), selvatici o di allevamento, e tutte le forme, parti e prodotti commestibili di tali animali (Reg. CE 853/2004);

**Prodotti lattiero-caseari:** i prodotti trasformati risultanti dalla trasformazione di latte crudo o dall'ulteriore trasformazione di detti prodotti trasformati (Reg. CE 853/2004);

**Prodotti non trasformati:** prodotti alimentari non sottoposti a trattamento, compresi prodotti che siano stati divisi, separati, sezionati, affettati, disossati, tritati, scuoiati, frantumati, tagliati, puliti, rifilati, decorticati, macinati, refrigerati, congelati, surgelati o scongelati (Reg. (CE) 852/2004);

**Prodotti primari:** i prodotti della produzione primaria compresi i prodotti della terra, dell'allevamento della caccia e della pesca (a condizione che durante le attività di magazzinaggio, trasporto e manipolazione non subiscano alterazioni sostanziali della loro natura originaria) (Reg. (CE) 178/2002 e Reg. (CE) 852/2004);

**Prodotti trasformati:** prodotti alimentari ottenuti dalla trasformazione di prodotti non trasformati. Tali prodotti possono contenere ingredienti necessari alla loro lavorazione o per conferire loro caratteristiche specifiche (Reg. (CE) 852/2004);

**Produttore riferito ai molluschi bivalvi vivi:** la persona fisica o giuridica che raccoglie molluschi bivalvi vivi con qualsiasi mezzo in una zona di raccolta allo scopo di trattarli e immetterli sul mercato (Reg. (CE) 853/2004);

**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. CE 178/2002);



**Produzione primaria** (accordo 59/CSR del 29/04/2010 e Commissione U.E. documento guida relativo al Regolamento n. 852/2004), ambito della:

- 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.
- Produzione e raccolta delle uova nello stabilimento di produzione escluso il confezionamento e l'imballaggio;
- Pesca e 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. Le seguenti operazioni associate sono considerate produzione primaria: macellazione, dissanguamento, decapitazione, eviscerazione, depinnamento, refrigerazione e confezionamento, lavaggio effettuati a bordo della nave officina; il trasporto e lo stoccaggio dei prodotti della pesca che non hanno subito modificazioni sostanziali, inclusi i prodotti della pesca vivi nell'ambito dell'allevamento a terra, e il trasporto dei prodotti della pesca che non hanno subito modificazioni sostanziali, inclusi i prodotti della pesca vivi, dal luogo di produzione al primo stabilimento di destinazione. Altri stabilimenti, incluse le navi officina e frigorifero, non rientrano nella produzione primaria ma devono essere riconosciuti in quanto non sono coinvolti nelle sole operazioni di trasporto e stoccano prodotti in regime di temperatura controllata;
- Produzione, allevamento e raccolta dei prodotti di acquacoltura ed il loro trasporto agli stabilimenti di trasformazione;
- Produzione, allevamento e 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 devono essere considerate produzione primaria, compreso l'allevamento delle api, la raccolta del miele ed il confezionamento e/o imballaggio se svolte nel contesto dell'azienda di apicoltura;
- Raccolta di funghi, tartufi, bacche, lumache ecc. selvatici ed il loro trasporto allo stabilimento;
- Caccia o abbattimento di selvaggina selvatica con sistemi anche diversi da quelli previsti per il prelievo venatorio (es. cattura in chiusino e successivo abbattimento previo stordimento con proiettile captivo o altro metodo idoneo); le carcasse di animali abbattute a seguito di incidenti, non possono essere immesse sul mercato;



**Segnalazione Certificata di Inizio Attività (SCIA) Procedimento Automatizzato:** Procedimento amministrativo introdotto nel nostro ordinamento con L.122/2010, in modifica all'art.19 della L.241/90. Il procedimento con SCIA, di competenza del SUAP, prende il nome di Procedimento Automatizzato ed entra in vigore il 29 marzo 2011, nelle modalità indicate dal Regolamento (Manuale operativo infocamere vers. C6 Dic. 2012).

**Selvaggina selvatica:** ungulati e lagomorfi selvatici, nonché altri mammiferi terrestri oggetto di attività venatorie ai fini del consumo umano considerati selvaggina selvatica ai sensi della legislazione vigente negli Stati membri interessati, compresi i mammiferi che vivono in territori chiusi in condizioni simili a quelle della selvaggina allo stato libero; selvaggina di penna oggetto di attività venatoria ai fini del consumo umano (Reg. (CE) 853/2004);

**Selvaggina selvatica piccola:** selvaggina di penna e lagomorfi che vivono in libertà (Reg. (CE) 853/2004);

**Selvaggina selvatica grossa:** mammiferi terrestri selvatici che vivono in libertà i quali non appartengono alla categoria della selvaggina selvatica piccola (Reg. (CE) 853/2004);

**Stabilimento:** unità economica di un'impresa. Lo stabilimento è identificato con l'identificativo fiscale dell'impresa a cui appartiene, più le coordinate geografiche del luogo di ubicazione e7o in mancanza di queste, dall'identificativo comprensivo del numero civico (212/CSR del 10 novembre 2016);

**UBE:** Unità bovina equivalente "UBE" (Unità Bovina Equivalente). 1 UBE corrisponde a: 200 Polli o 125 conigli (accordo 59/CSR del 29 aprile 2010).

