

Interreg

Fondo Europeo di Sviluppo Regionale
ITALIA SVIZZERA - ITALIE SUISSE - ITALIEN SCHWEIZ



RESI-ALP

LINEE GUIDA PER LA VENDITA DIRETTA DEI PRODOTTI DELLA FILIERA ZOOTECNICA DA PARTE DI IMPRENDITORI AGRICOLI

PREMESSA	3
DEFINIZIONI	3
AMBITO DI APPLICAZIONE	4
I. REQUISITI SOGGETTIVI	4
II. REQUISITI OGGETTIVI.....	5
III. ESCLUSIONE DAL CAMPO DI APPLICAZIONE.....	5
<u>VENDITA DIRETTA</u>	5
1. MODALITÀ DI VENDITA	7
1.1. IL CONSUMO SUL POSTO E LO STREET FOOD AGRICOLO.....	8
2. PRODOTTI IN VENDITA.....	9
3. REQUISITI PER L'ESERCIZIO DELL'ATTIVITÀ DI VENDITA.....	10
3.1. COMUNICAZIONE DI INIZIO ATTIVITÀ	10
3.2. REQUISITI STRUTTURALI E PROFILI IGENICO-SANITARI.....	10
3.3. MODALITÀ E GESTIONE DEL TRASPORTO E CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI (PREREQUISITI).....	12
4. DIAGRAMMA DI FLUSSO DELLE VARIE TIPOLOGIE DI VENDITA	13
<u>ASPETTI IGENICO-SANITARI</u>	13
1. ANALISI DEI PERICOLI	13
2. RINTRACCIABILITÀ E INFORMAZIONE AI CONSUMATORI	14
3. REQUISITI E TIPOLOGIE MOCA (CONFEZIONAMENTO)	17
4. IGIENE DEGLI ADDETTI AL SETTORE ALIMENTARE	19
5. FORMAZIONE OSA E ADDETTI.....	19
6. RIFIUTI (RSU O CONVENZIONE CON AZIENDE SPECIALIZZATE)	23
<u>CONTROLLI E SANZIONI DA PARTE DI ORGANISMI DI CONTROLLO</u>	24
1.1 COMUNICAZIONE/ETICHETTATURA DEI PRODOTTI	24
1.2. COMPOSIZIONE DEI PRODOTTI	26
2. ALTRI CONTROLLI.....	28

PREMESSA

Le presenti Linee Guida nascono dall'esigenza di fornire agli imprenditori agricoli che producono, trasformano e commercializzano prodotti della filiera zootecnica uno strumento operativo, onnicomprensivo ed aggiornato, per guidarli nell'attività di vendita diretta dei propri prodotti, nel pieno rispetto della normativa locale, nazionale ed europea.

L'iniziativa nasce su impulso dell'Association Régionale Eleveurs Valdôtains (A.R.E.V.), nell'ambito del progetto Interreg Italia Svizzera RESI-ALP, finanziato dal Fondo Europeo di Sviluppo Regionale.

Il testo è stato curato dallo Studio legale Avvocati per l'Impresa di Torino, nelle persone dell'Avv. Teodora Uva e dell'Avv. Gaia Bonini, e da Giulia Barbis, Tecnologa alimentare.

Il presente documento deve intendersi esclusivamente quale linea di indirizzo: come sarà possibile rilevare nel prosieguo, le realtà imprenditoriali affrontate e che possono prospettarsi sono ovviamente molteplici e devono tenere necessariamente conto di aspetti concreti che occorrerà valutare di volta in volta, ai fini del corretto e puntuale adempimento agli obblighi di legge.

DEFINIZIONI

Ai fini delle presenti Linee Guida si intende per:

- a) “imprenditore agricolo”: soggetto, singolo o associato, che esercita, in alternativa, le attività di coltivazione del fondo, selvicoltura, allevamento di animali e attività connesse ai sensi e per gli effetti dell'art. 2135 c.c.;
- b) “attività connesse”: attività esercitate dall'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. L'elenco completo di tali attività è individuato mediante Decreto Ministeriale;
- c) “operatore del settore alimentare”: persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo (art. 3 Reg. CE 178/2002);
- d) “prodotto” (o “prodotto alimentare”): qualsiasi prodotto dell'impresa agricola trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato destinato ad essere ingerito o di cui si prevede

ragionevolmente che possa essere ingerito da esseri umani ai sensi e per gli effetti dell'art. 2 del Reg. (CE) n. 178/2002;

- e) “vendita diretta”: vendita dall'imprenditore agricolo al consumatore finale di prodotti agricoli o derivati alle condizioni indicate nelle presenti Linee Guida;
- f) “consumatore finale”: soggetto che non utilizza il prodotto nell'ambito di un'operazione o di un'attività di impresa nel settore alimentare (art. 3 Reg. CE 178/2002).

AMBITO DI APPLICAZIONE

Le presenti Linee Guida riguardano gli imprenditori agricoli che, nell'ambito della propria attività, commercializzano i propri prodotti direttamente, e dunque senza alcuna intermediazione, al consumatore finale.

I. REQUISITI SOGGETTIVI

Ai fini dello svolgimento dell'attività di vendita diretta occorre:

1. la qualifica di imprenditore agricolo, anche non professionale;
2. il possesso dei requisiti morali indicati dalla Legge;
3. l'iscrizione nel Registro delle Imprese della Camera di Commercio, ad eccezione dei casi di vendita diretta all'interno dell'azienda agricola o nelle zone limitrofe.

L'imprenditore agricolo è colui che svolge le attività agricole o le attività connesse ai sensi del paragrafo “Definizioni”, lett. a) e b) delle presenti Linee Guida.

Alla singola persona fisica sono equiparate le cooperative di imprenditori agricoli ed i loro consorzi a condizione che utilizzino prevalentemente prodotti dei soci ovvero forniscano prevalentemente ai soci beni e servizi diretti alla cura e allo sviluppo del ciclo biologico.

In ogni caso, l'attività agricola deve essere svolta con fine di lucro; non può, infatti, essere qualificato imprenditore agricolo colui che svolge le attività con finalità di autoconsumo.

L'imprenditore agricolo è definito professionale quando la maggior parte del suo impegno professionale (più del 51%) consiste nello svolgimento delle summenzionate attività agricole e il suo reddito (più del 51%) è generato dalle medesime attività.

L'imprenditore agricolo che intenda avviare la propria attività di vendita diretta non deve aver riportato condanne con sentenze passate in giudicato per delitti in materia di igiene e sanità o frode alimentare nel quinquennio precedente all'inizio dell'attività medesima.

L'iscrizione dell'imprenditore agricolo nel Registro delle Imprese è necessaria unicamente quando si intenda esercitare l'attività di vendita su aree pubbliche, al di fuori dell'area di produzione aziendale.

II. REQUISITI OGGETTIVI

L'imprenditore agricolo, singolo o associato, può fare oggetto di vendita diretta i prodotti provenienti **in misura prevalente** dalla propria attività, nonché una quota non prevalente di prodotti acquistati da altri imprenditori agricoli.

La vendita ha ad oggetto prodotti provenienti prevalentemente dalla propria attività quando i prodotti venduti o il fatturato derivante rappresentano almeno il 51% del totale dei prodotti complessivamente ceduti.

III. ESCLUSIONE DAL CAMPO DI APPLICAZIONE

L'attività di vendita diretta cessa, in ogni caso, di fruire del regime agevolato oggetto delle presenti Linee Guida nei seguenti casi:

- a) quando l'ammontare dei ricavi della vendita dei prodotti non provenienti dalla propria azienda, nell'anno solare precedente è uguale o superiore a 160.000 Euro per gli imprenditori individuali e a 4 milioni di Euro per le società di agricoltori;
- b) quando il fatturato derivante dalla vendita dei prodotti provenienti dalla propria azienda non è prevalente rispetto al fatturato derivante dal totale dei prodotti acquistati da altri imprenditori agricoli.

Ricorrendo tali ultime ipotesi, si applica la normativa vigente in materia di commercio di cui al D. Lgs. n. 114/1998, con conseguente modifica degli oneri autorizzativi e fiscali, che non sono approfonditi nella presente sede.

VENDITA DIRETTA

L'attività di vendita diretta di prodotti agricoli consiste nella vendita dall'imprenditore agricolo al consumatore finale senza mediazione di terzi, ai sensi e per gli effetti del paragrafo "Definizioni", lett. e) delle presenti Linee Guida.

L'attività è normata dall'art. 4 del D. Lgs. n. 228/2001, che nel tempo ha subito numerose modifiche, generalmente favorevoli all'imprenditore.

1. Gli imprenditori agricoli, singoli o associati, iscritti nel registro delle imprese di cui all'art. 8 della legge 29 dicembre 1993, n. 580, possono vendere direttamente al dettaglio, in tutto il territorio della Repubblica, i prodotti provenienti in misura prevalente dalle rispettive aziende, osservate le disposizioni vigenti in materia di igiene e sanità.

1-bis. Fermo restando quanto previsto al comma 1, anche per l'osservanza delle disposizioni vigenti in materia di igiene e sanità, i medesimi soggetti di cui al comma 1 possono altresì vendere direttamente al dettaglio in tutto il territorio della Repubblica i prodotti agricoli e alimentari, appartenenti ad uno o più comparti agronomici diversi da quelli dei prodotti della propria azienda, purché direttamente acquistati da altri imprenditori agricoli. Il fatturato derivante dalla vendita dei prodotti provenienti dalle rispettive aziende deve essere prevalente rispetto al fatturato proveniente dal totale dei prodotti acquistati da altri imprenditori agricoli.

2. La vendita diretta dei prodotti agricoli in forma itinerante è soggetta a comunicazione al comune del luogo ove ha sede l'azienda di produzione e può essere effettuata a decorrere dalla data di invio della medesima comunicazione. Per la vendita al dettaglio esercitata su superfici all'aperto o destinate alla produzione primaria nell'ambito dell'azienda agricola, nonché per la vendita esercitata in occasione di sagre, fiere, manifestazioni a carattere religioso, benefico o politico o di promozione dei prodotti tipici o locali, non è richiesta la comunicazione di inizio attività.

3. La comunicazione di cui al comma 2, oltre alle indicazioni delle generalità del richiedente, dell'iscrizione nel registro delle imprese e degli estremi di ubicazione dell'azienda, deve contenere la specificazione dei prodotti di cui s'intende praticare la vendita e delle modalità con cui si intende effettuarla, ivi compreso il commercio elettronico.

4. Qualora si intenda esercitare la vendita al dettaglio non in forma itinerante su aree pubbliche o in locali aperti al pubblico, la comunicazione è indirizzata al sindaco del comune in cui si intende esercitare la vendita. Per la vendita al dettaglio su aree pubbliche mediante l'utilizzo di un posteggio la comunicazione deve contenere la richiesta di assegnazione del posteggio medesimo, ai sensi dell'art. 28 del decreto legislativo 31 marzo 1998, n. 114.

4-bis. La vendita diretta mediante il commercio elettronico può essere iniziata contestualmente all'invio della comunicazione al comune del luogo ove ha sede l'azienda di produzione.

5. La presente disciplina si applica anche nel caso di vendita di prodotti derivati, ottenuti a seguito di attività di manipolazione o trasformazione dei prodotti agricoli e zootecnici, finalizzate al completo sfruttamento del ciclo produttivo dell'impresa.

6. Non possono esercitare l'attività di vendita diretta gli imprenditori agricoli, singoli o soci di società di persone e le persone giuridiche i cui amministratori abbiano riportato, nell'espletamento delle funzioni connesse alla carica ricoperta nella società, condanne con sentenza passata in giudicato, per

delitti in materia di igiene e sanità o di frode nella preparazione degli alimenti nel quinquennio precedente all'inizio dell'esercizio dell'attività. Il divieto ha efficacia per un periodo di cinque anni dal passaggio in giudicato della sentenza di condanna.

7. Alla vendita diretta disciplinata dal presente decreto legislativo continuano a non applicarsi le disposizioni di cui al decreto legislativo 31 marzo 1998, n. 114, in conformità a quanto stabilito dall'articolo 4, comma 2, lettera d), del medesimo decreto legislativo n. 114 del 1998.

8. Qualora l'ammontare dei ricavi derivanti dalla vendita dei prodotti non provenienti dalle rispettive aziende nell'anno solare precedente sia superiore a 160.000 euro per gli imprenditori individuali ovvero a 4 milioni di euro per le società, si applicano le disposizioni del citato decreto legislativo n. 114 del 1998.

8-bis. In conformità a quanto previsto dall'articolo 34 del decreto-legge 6 dicembre 2011, n. 201, convertito, con modificazioni, dalla legge 22 dicembre 2011, n. 214, nell'ambito dell'esercizio della vendita diretta è consentito vendere prodotti agricoli, anche manipolati o trasformati, già pronti per il consumo, mediante l'utilizzo di strutture mobili nella disponibilità dell'impresa agricola, anche in modalità itinerante su aree pubbliche o private, nonché il consumo immediato dei prodotti oggetto di vendita, utilizzando i locali e 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.

8-ter. L'attività di vendita diretta dei prodotti agricoli ai sensi del presente articolo non comporta cambio di destinazione d'uso dei locali ove si svolge la vendita e può esercitarsi su tutto il territorio comunale a prescindere dalla destinazione urbanistica della zona in cui sono ubicati i locali a ciò destinati.

1. MODALITÀ DI VENDITA

La vendita diretta è ammessa nelle seguenti forme:

- 1) vendita a cielo aperto su superfici nell'ambito dell'azienda agricola o di aree private nella disponibilità dell'azienda stessa;
- 2) vendita su superfici destinate alla produzione primaria nell'ambito dell'azienda agricola;
- 3) vendita in forma non itinerante in locali aperti al pubblico;
- 4) vendita in forma non itinerante su aree pubbliche, anche mediante l'utilizzo di posteggio pubblico;
- 5) vendita in forma itinerante;
- 6) vendita in occasione di sagre, fiere, manifestazioni a carattere religioso, benefico, politico o di promozione dei prodotti tipici o locali;
- 7) vendita mediante commercio elettronico.

In merito, valgano le seguenti definizioni di massima:

- Vendita a cielo aperto: si prevede la cessione del prodotto dall'azienda produttrice/rivenditrice al consumatore finale in aree appartenenti all'azienda agricola o di

altre aree private di cui l'imprenditore abbia disponibilità. L'acquirente, dunque, non accede ai locali dell'azienda. Ci può essere un banco di vendita.

- Vendita in locale aperto al pubblico: il locale aperto al pubblico è definito dalla Legge come locale di proprietà privata al quale il pubblico può accedere liberamente ovvero a determinate condizioni fissate dal proprietario stesso. La vendita avviene, dunque, all'interno dei locali dell'azienda, purché diversi da quelli destinati alla produzione primaria, previa verifica dei requisiti di accesso eventualmente individuati dall'imprenditore (ad esempio, l'esibizione di un invito personale). I locali devono essere conformi alla normativa urbanistico-edilizia e rispettare i generali requisiti igienico-sanitari, quali la dotazione, ove necessarie, di vetrine a temperatura controllata, celle frigorifere e/o altre attrezzature di conservazione.
- Vendita mediante l'utilizzo di posteggio pubblico: l'attività di vendita è effettuata con ausilio di mezzo di proprietà dell'azienda in sosta su area pubblica. A tal fine deve essere presentata apposita domanda per il rilascio della concessione di posteggio al Comune ove si intende svolgere l'attività.
- Vendita in occasione di sagre, fiere, manifestazioni: attività di vendita effettuata tramite attrezzature, anche non mobili, di proprietà dell'azienda o messe a disposizione da parte dell'ente organizzatore. È necessario disporre di spazi che consentano di gestire in sicurezza i prodotti posti in vendita. Tutti i prodotti devono essere rialzati da terra e coperti da polvere o altri contaminanti biologici, chimici, fisici e microbiologici. Le superfici destinate ad entrare in contatto, anche indiretto, con gli alimenti devono essere sanificabili e dunque costituite in materiale liscio e lavabile.

Se si effettua la vendita di prodotti deperibili si deve disporre di una idonea attrezzatura frigorifera che consenta di rilevare visivamente dall'esterno la temperatura istantanea di conservazione dei prodotti.

Per la vendita a peso di alimenti è obbligatorio l'utilizzo di una bilancia tarata ogni tre anni come previsto dall'ufficio metrico della camera di commercio.

Modalità specifiche di vendita che possono essere ricondotte alle categorie suindicate sono:

- Vendita presso spacci aziendali: è qualificabile come vendita in locali aperti al pubblico.
- Vendita su mezzo aziendale: il mezzo deve essere mantenuto in buone condizioni senza parti che si staccano o sgretolano e possono inquinare gli alimenti. È necessario rispettare le disposizioni in materia di vendita in occasione di sagre, fiere, manifestazioni.
- Vendita presso farmers' markets: i farmers' markets sono mercati riservati all'esercizio della vendita diretta da parte degli imprenditori agricoli. Sono soggetti agli ordinari controlli da parte delle Autorità competenti e vigono le ordinarie regole in materia di igiene ed

etichettatura. Possono avere luogo su aree pubbliche, in locali aperti al pubblico ovvero ancora su aree private. Sono istituiti o autorizzati dai Comuni con appositi regolamenti che definiscono le modalità di vendita.

1.1. IL CONSUMO SUL POSTO E LO STREET FOOD AGRICOLO

IL DIVIETO DI SOMMINISTRAZIONE ASSISTITA

L'attività di vendita diretta, comunicata con le modalità sottoindicate, consente altresì:

1. il consumo sul posto dei prodotti agricoli da parte del pubblico, utilizzando locali e arredi nella disponibilità dell'imprenditore;
2. la vendita di prodotti agricoli, anche manipolati o trasformati, già pronti per il consumo, mediante l'utilizzo di strutture mobili nella disponibilità dell'impresa agricola, anche in modalità itinerante su aree pubbliche o private (c.d. *street food* agricolo).

L'imprenditore, in entrambe le ipotesi, può utilizzare anche beni non di sua proprietà, purché nella sua disponibilità giuridica e materiale, ad esempio, in virtù di sottoscrizione di contratto di affitto, comodato, noleggio, ecc.

Devono comunque essere rispettate le ordinarie disposizioni igienico-sanitarie.

L'imprenditore può e deve limitarsi a predisporre ambienti idonei al consumo, eventualmente dotati di appoggi sanificabili (sgabelli, sedie, tavolini).

È altresì possibile mettere a disposizione della clientela posate, bicchieri e tovaglioli, anche riutilizzabili, purché per un uso autonomo e diretto da parte del pubblico, essendo sempre escluso che la tavola sia "apparecchiata" con le modalità proprie e caratteristiche della ristorazione.

Non è in nessun caso ammessa la somministrazione assistita. Pertanto, la clientela deve ritirare direttamente i prodotti al banco, salvo poterli consumare negli spazi a tal fine predisposti nei limiti sopra indicati.

Non parrebbe in ogni caso ad oggi consentita la cottura dei cibi sul posto ma la questione è ancora piuttosto dibattuta.

2. PRODOTTI IN VENDITA

L'azienda agricola può vendere prodotti propri e prodotti provenienti da altre aziende agricole, purché questi ultimi siano venduti in maniera non prevalente, siano rintracciabili e accompagnati da schede tecniche di produzione.

Possono essere fatti oggetto di vendita tutti i prodotti provenienti dall'attività agricola imprenditoriale, e dunque:

- i prodotti primari ottenuti per coltivazione o allevamento;
- i prodotti trasformati in laboratori propri aziendali;
- i prodotti primari propri trasformati in conto lavorazione da terzi.

3. REQUISITI PER L'ESERCIZIO DELL'ATTIVITÀ DI VENDITA

3.1. COMUNICAZIONE DI INIZIO ATTIVITÀ

Il primo requisito per l'avvio dell'attività di vendita diretta è la presentazione della comunicazione di inizio attività sotto forma di Segnalazione Certificata di Inizio Attività (SCIA).

La comunicazione **deve** essere presentata telematicamente via lo Sportello Unico Enti Locali (SUEL) competente, e quindi allo Sportello del Comune:

- ove ha sede l'azienda agricola, nel caso di vendita in forma itinerante ovvero mediante commercio elettronico;
- ove si intende esercitare la vendita, nel caso di vendita in forma non itinerante su aree pubbliche;
- ove sono ubicati i locali di vendita, nel caso di vendita in locali aperti al pubblico anche interni all'azienda agricola;
- ove sono situate le aree private, nel caso di vendita in aree private a disposizione dell'imprenditore al di fuori della propria azienda agricola.

Per contro, la comunicazione **non deve** essere presentata per l'esercizio della vendita:

1. in aree private all'aperto nell'ambito dell'azienda agricola;
2. in occasione di fiere, per la quale si applica la disciplina dei mercati;
3. in occasione di manifestazioni a carattere religioso, benefico o politico;
4. in occasione di manifestazioni di promozione dei prodotti tipici o locali.

La comunicazione deve contenere i seguenti elementi essenziali:

- le generalità del richiedente;
- l'indicazione dell'iscrizione nel Registro delle Imprese, ove richiesto;
- l'indicazione degli estremi di ubicazione dell'azienda agricola;
- la specificazione dei prodotti che si vogliono fare oggetto di vendita;
- la specificazione delle modalità con le quali si vuole effettuare la vendita.

Una volta presentata la comunicazione, l'attività può essere avviata con effetto immediato.

3.2. REQUISITI STRUTTURALI E PROFILI IGENICO-SANITARI

In aggiunta agli aspetti legislativi affrontati nei paragrafi precedenti, si riportano di seguito i requisiti base in materia di sicurezza e igiene degli alimenti che è necessario implementare al fine di conseguire una gestione sicura degli alimenti.

- **Vendita a cielo aperto:** l'acquirente non accede ai locali dell'azienda e gli alimenti, fino al momento della vendita, sono conservati in ambienti igienicamente sicuri, se necessario a temperatura controllata (+ 4 °C per gli alimenti freschi, + 3 °C per le carni macinate e – 18 °C per i prodotti gelo) al riparo da contaminazioni di ogni genere. I prodotti possono essere ceduti al cliente sfusi o posti all'interno di appositi MOCA (es. sacchetti, cassette o simili). Qualora ci si avvalga di un banco di vendita, questo deve essere costituito in materiale sanificabile.
- **Vendita in mercati/fiere:** è necessario disporre di spazi che consentano di gestire in sicurezza i prodotti posti in vendita, tutti i prodotti devono essere rialzati da terra e coperti da polvere o altri contaminanti biologici, chimici, fisici e microbiologici. Le superfici destinate ad entrare in contatto, anche indiretto, con gli alimenti devono essere sanificabili e dunque costituite in materiale liscio e lavabile.

Se si effettua la vendita di prodotti deperibili si deve disporre di una idonea attrezzatura frigorifera che consenta di rilevare visivamente dall'esterno la temperatura istantanea di conservazione dei prodotti.

Per la vendita a peso di alimenti è obbligatorio l'utilizzo di una bilancia tarata ogni tre anni come previsto dall'ufficio metrico della Camera di Commercio.

- **Vendita su mezzo aziendale:** il mezzo deve essere mantenuto in buone condizioni senza parti che si staccano o sgretolano e possono inquinare gli alimenti. È necessario rispettare le disposizioni riportate al punto precedente.

- Consumo sul posto: l'azienda deve disporre di superfici di appoggio sanificabili e di stoviglie o contenitori per alimenti certificati MOCA. Qualora l'azienda decida di avvalersi di MOCA riutilizzabili è necessario prevederne una sanificazione in lavastoviglie dopo ogni utilizzo.

3.3. MODALITÀ E GESTIONE DEL TRASPORTO E CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI (PREREQUISITI)

Il Reg. CE 852/2004 appartenente al pacchetto igiene prescrive all'OSA di:

- garantire la sicurezza degli alimenti a partire dalla produzione primaria e per tutta la catena alimentare;
- mantenere la catena del freddo per i prodotti che necessitano di una conservazione a temperatura controllata;
- garantire che tutte le fasi della produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti soddisfino i requisiti di igiene fissati dal Regolamento;
- i vani di carico dei veicoli e dei contenitori per il trasporto di prodotti alimentare siano puliti e sottoposti a manutenzione periodica per evitare possibili contaminazioni degli alimenti.

La logistica alimentare gioca un ruolo strategico nel garantire la buona conservazione dei prodotti nelle diverse fasi di stoccaggio, trasporto e distribuzione. La normativa europea sopracitata fornisce indicazioni precise in merito alle temperature per conservare correttamente gli alimenti deperibili durante il trasporto così da non interrompere la catena del freddo:

- +7°C per le carni fresche (bovine, ovine, caprine, equine, suine);
- +4°C per il latte pastorizzato, ricotta, yogurt, formaggi freschi, burro, panna e crema di latte, pollame, coniglio, selvaggina e preparazioni di carne;
- +3°C per le frattaglie;
- +2°C per la carne macinata e la carne separata meccanicamente;
- -18°C per i prodotti congelati/surgelati.

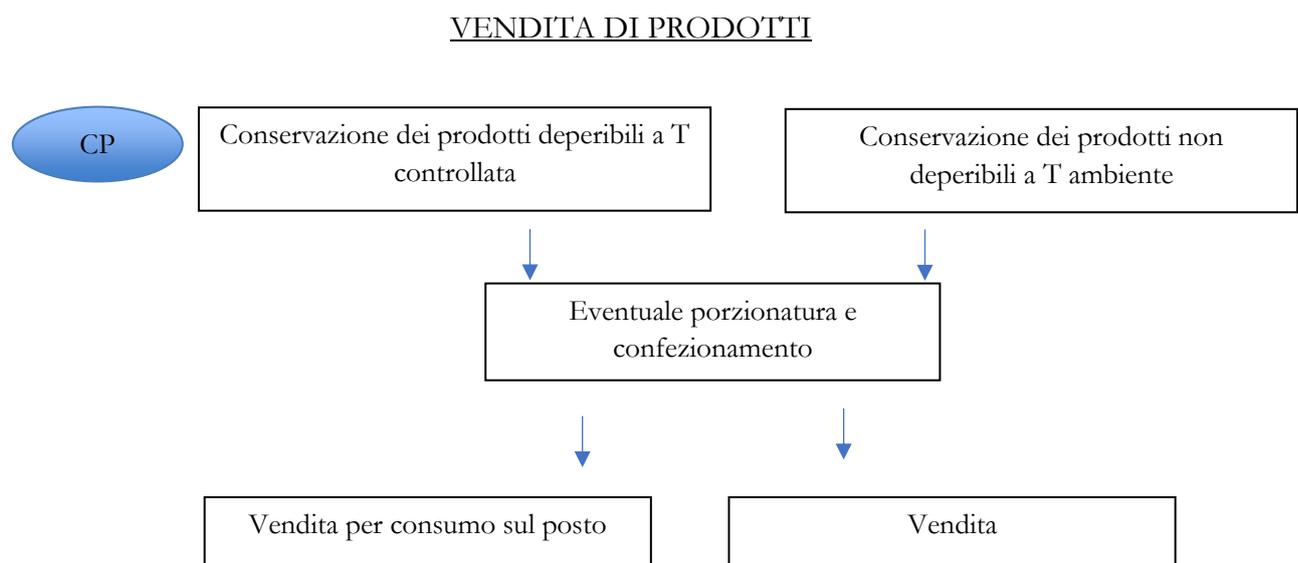
Per assicurare il mantenimento della temperatura, il trasporto deve avvenire tramite l'impiego di furgoni frigo, scatole costituite in materiale isolante e dotate di mattonelle refrigeranti o scatole frigo elettriche. Nel caso in cui ci si avvalga di strumenti non dotati di termometro (es. scatole polibox) è necessario

introdurre all'interno del mezzo refrigerato un termometro, così da poter verificare in ogni momento la temperatura di trasporto.

Il prodotto deve essere, inoltre, disposto sul mezzo in modo da evitare oscillazioni e contaminazioni che potrebbero alterarne le caratteristiche organolettiche o metterne a rischio la salubrità.

Il mezzo di conservazione (cella frigorifera/contenitore da trasporto) deve essere sempre perfettamente pulito, non presentare cattivi odori né segni di usura che possano compromettere la salubrità degli alimenti trasportati e l'impianto frigorifero/mezzo di refrigerazione (ghiaccio secco, piastra eutettica, etc.) deve essere attivato prima di caricare la merce per garantire il mantenimento della catena del freddo.

4. DIAGRAMMA DI FLUSSO DELLE VARIE TIPOLOGIE DI VENDITA



ASPETTI IGENICO-SANITARI

1. ANALISI DEI PERICOLI

Le presenti Linee Guida riguardano gli imprenditori agricoli che, nell'ambito della propria attività, commercializzano i propri prodotti direttamente, e dunque senza alcuna intermediazione, al consumatore finale.

Di conseguenza, occorre tenere conto delle seguenti declinazioni pratiche del rischio:

FASE OPERATIVA	PERICOLO	AZIONE PREVENTIVA	LIMITI	AZIONE CORRETTIVA
Conservazione alimenti a T controllata (inclusa la fase di trasporto)	Microbiologico: sviluppo di batteri patogeni	Controllo visivo giornaliero della temperatura delle dotazioni frigorifere / monitoraggio delle T di trasporto tramite termometro	Per la fase di trasporto consultare capitolo III.3 Per la conservazione sul luogo di vendita: + 4 °C per tutti gli alimenti + 3 °C per le carni macinate -18 °C per prodotti gelo	Vendita immediata dei prodotti per consumo previa cottura o riutilizzo in azienda previa cottura o eliminazione del prodotto
Conservazione alimenti a T ambiente	Biologico: contaminazione da parte di infestanti Fisico: contaminazione da parte di polvere o corpi estranei	Controllo visivo delle derrate almeno settimanalmente Conservazione dei prodotti in contenitori chiusi o almeno coperti con idonei MOCA (es. pellicola)	Assenza di tracce di infestanti biologici Assenza di polvere o corpi estranei sugli alimenti	Eliminazione del prodotto e contatto ditta derattizzazione e disinfestazione Eliminazione del prodotto e sanificazione degli ambienti di stoccaggio
Porzionatura	Microbiologico per contaminazioni esterne o crociate	Rispetto delle GMP e GHP; formazione in materia di sicurezza e igiene degli alimenti	NP	NP
Confezionamento	Chimico per contaminazione da sostanze nocive	Utilizzo di MOCA certificati fino al terzo livello di confezionamento (packaging terziario)	Presenza simbolo MOCA sui materiali di imballaggio	Eliminazione del prodotto posto a contatto con materiali o sostanze non idonee
Consumo sul posto	Microbiologico Chimico	Contaminazione degli alimenti da parte di stoviglie non sanificate correttamente Contaminazione per uso di materiali non MOCA	utilizzo lavastoviglie Utilizzo di materiali certificati MOCA	Se non è possibile sanificare con lavastoviglie offrire utensili e stoviglie monouso

2. RINTRACCIABILITÀ E INFORMAZIONE AI CONSUMATORI

La rintracciabilità - definita dal Regolamento (CE) 178/2002 - è “la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione”.

Nel caso della vendita diretta di prodotti della zootecnia, la rintracciabilità può essere mantenuta come di seguito descritto:

- Identificazione del prodotto posto in vendita fornendo al consumatore idonee informazioni sugli alimenti;
- Lista dei fornitori contabile sempre aggiornata, in cui siano riportati nome del fornitore, prodotto fornito e recapito;
- Conservazione documenti d'acquisto (bolle di consegna e fatture).

Cosa si intende per informazioni sugli alimenti? “Le informazioni concernenti un alimento messe a disposizione del consumatore finale mediante un'etichetta, altri materiali di accompagnamento o qualunque altro mezzo, compresi gli strumenti della tecnologia moderna o la comunicazione verbale”.

Quali informazioni fornire al consumatore?

Secondo quanto scritto nel Reg. UE 1169/2011 è bene distinguere i prodotti in preimballati o non preimballati.

Un alimento è preimballato quando si presenta come un'unità di vendita destinata ad essere ceduta come tale al consumatore finale e alle collettività, costituita da un alimento e da un imballaggio in cui è stato confezionato prima di essere messo in vendita in modo tale che il contenuto non possa essere alterato senza aprire o cambiare l'imballaggio.

I prodotti non preimballati sono quelli offerti in vendita al consumatore finale o alla collettività senza preimballaggio oppure imballati sui luoghi di vendita su richiesta del consumatore o preimballati per la vendita diretta.

Le informazioni obbligatorie da fornire al consumatore nel caso di prodotti preimballati compaiono direttamente sull'imballaggio o un'etichetta a esso apposta e sono:

- denominazione dell'alimento;
- elenco degli ingredienti;

- indicazione di qualsiasi ingrediente o coadiuvante tecnologico che provochi allergie o intolleranze e ancora presente nel prodotto finito, anche in forma alterata;
- quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti qualora essi compaiano o siano richiamati nella denominazione del prodotto, siano raffigurati nella grafica presente sul packaging;
- quantità netta dell'alimento;
- termine minimo di conservazione o data di scadenza;
- condizioni particolari di impiego o di conservazione qualora, nel caso in cui vengano omessi, possano comportare un rischio per la salute del consumatore;
- nome o ragione sociale e indirizzo dell'OSA;
- paese di origine o luogo di provenienza ove previsto;
- titolo alcolimetrico effettivo per le bevande che contengono più di 1,2 % di alcol in volume;
- dichiarazione nutrizionale (sono esentate le microimprese che vendono il prodotto prevalentemente al dettaglio e nelle regioni contermini a quella di produzione).

Particolare attenzione deve essere adottata con riferimento all'indicazione degli allergeni individuati nell'Allegato II del Reg. UE 1169/2011:

- Cereali contenenti glutine, e prodotti derivati;
- Crostacei e prodotti a base di crostacei;
- Uova e prodotti a base di uova;
- Pesce e prodotti a base di pesce;
- Arachidi e prodotti a base di arachidi;
- Soia e prodotti a base di soia;
- Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio);
- Frutta a guscio;
- Sedano e prodotti a base di sedano;
- Senape e prodotti a base di senape;
- Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;
- Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti;
- Lupini e prodotti a base di lupini;
- Molluschi e prodotti a base di molluschi;

per i quali sono previsti anche specifici requisiti in tema di grafica e dimensione dei caratteri.

Per carne, preparazioni a base di carne e prodotti non trasformati a base di pesce congelati il Regolamento prevede l'indicazione della data di congelamento.

Vi sono poi specifiche categorie merceologiche (tipo cioccolato, prodotti da forno, ecc) che sono regolati da apposite normative anche in tema di etichettatura, che debbono essere ovviamente verificate.

Ai sensi del Reg. UE 1169/2011, per quanto riguarda gli alimenti non preimballati, è obbligatoria esclusivamente la fornitura dell'indicazione di qualsiasi ingrediente o coadiuvante tecnologico che provochi allergie o intolleranze e ancora presente nel prodotto finito, anche in forma alterata.

Tale disposizione deve essere tuttavia coordinata con il D.Lgs. 231/2017 e, in particolare, con l'art. 19 che così dispone:

*“I prodotti alimentari offerti in vendita al consumatore finale o alle collettività senza preimballaggio, i prodotti imballati sui luoghi di vendita su richiesta del consumatore, i prodotti preimballati ai fini della vendita diretta, nonché i prodotti non costituenti unità di vendita ai sensi dell'articolo 2, paragrafo 2, lettera e), del regolamento in quanto generalmente venduti previo frazionamento ancorché posti in confezione o involucri protettivi, esclusi gli alimenti di cui al comma 8 forniti dalle collettività, devono essere muniti di apposito cartello applicato ai recipienti che li contengono oppure di altro sistema equivalente, anche digitale, facilmente accessibile e riconoscibile, presente nei comparti in cui sono esposti. Sono fatte salve le prescrizioni stabilite in materia dai disciplinari di produzione per i prodotti DOP e IGP. Le fascette e le legature, anche se piombate, non sono considerate imballaggio. 2. Fatte salve le ulteriori indicazioni obbligatorie prescritte per i prodotti non preimballati da norme nazionali e dell'Unione europea, **sul cartello devono essere riportate almeno le seguenti indicazioni, che, nel caso di fornitura diretta alle collettività, possono essere riportate su un documento commerciale, anche in modalità telematica: a) la denominazione dell'alimento; b) l'elenco degli ingredienti salvo i casi di esenzione disposti dal regolamento. Nell'elenco ingredienti devono figurare le indicazioni delle sostanze o prodotti di cui all'Allegato II del regolamento, con le modalità e le esenzioni prescritte dall'articolo 21 del medesimo regolamento; c) le modalità di conservazione per i prodotti alimentari rapidamente deperibili, ove necessario; d) la data di scadenza per le paste fresche e le paste fresche con ripieno di cui al decreto del Presidente della Repubblica 9 febbraio 2001, n. 187; e) il titolo alcolometrico volumico effettivo per le bevande con contenuto alcolico superiore a 1,2 per cento in volume; f) la percentuale di glassatura, considerata tara, per i prodotti congelati glassati; g) la designazione «decongelato» di cui all'Allegato VI, punto 2, del regolamento, fatti salvi i casi di deroga previsti.** 3. Per i prodotti della gelateria, della pasticceria, della panetteria, della pasta fresca e della gastronomia, ivi comprese le preparazioni alimentari, l'elenco degli ingredienti può essere riportato su un unico e apposito cartello tenuto ben in vista oppure, per singoli prodotti, su apposito registro o altro sistema equivalente, anche digitale, da tenere bene in vista, a*

disposizione dell'acquirente, in prossimità dei banchi di esposizione dei prodotti stessi purché le indicazioni relative alle sostanze o prodotti di cui all'Allegato II del regolamento siano riconducibili ai singoli alimenti posti in vendita. 4. Per le bevande vendute mediante spillatura il cartello di cui al comma 1 può essere applicato direttamente sull'impianto o a fianco dello stesso. 5. Le acque idonee al consumo umano non preconfezionate, somministrate nelle collettività ed in altri esercizi pubblici, devono riportare, ove trattate, la specifica denominazione di vendita «acqua potabile trattata» o «acqua potabile trattata e gassata» se è stata addizionata di anidride carbonica. 6. I prodotti dolciari e da forno preconfezionati, ma destinati ad essere venduti a pezzo o alla rinfusa, generalmente destinati al consumo subito dopo l'acquisto, possono riportare le indicazioni di cui al comma 2 solamente sul cartello o sul contenitore, purché in modo da essere facilmente visibili e leggibili dall'acquirente”.

3. REQUISITI E TIPOLOGIE MOCA (CONFEZIONAMENTO)

REG. CE 1935/2004

Si definiscono MOCA i materiali e oggetti destinati al contatto con alimenti e dunque i materiali utilizzati per il confezionamento dei prodotti alimentari e le attrezzature e utensili destinati ad entrare in contatto con gli alimenti. I MOCA devono essere provvisti di apposito simbolo identificativo, lotto di identificazione e certificato di idoneità al contatto alimentare. L'Azienda si premura di verificare la presenza del simbolo, riportato di seguito, che attesta la possibilità di utilizzare il materiale a contatto con alimenti.

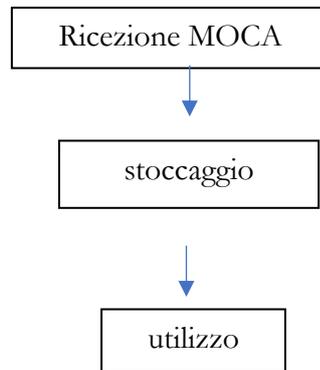


Per una corretta gestione dei materiali ed oggetti destinati a venire in contatto con gli alimenti l'azienda deve:

- disporre di schede tecniche del prodotto in cui siano riportati la natura del materiale ed eventuali consigli di utilizzo e conservazione per prevenire casi di contaminazione del cibo che possono essere provocati da sostanze non conformi agli standard normativi. Si precisa che non tutti i materiali sono adeguati ad entrare in contatto con tutte le tipologie di alimento, quindi al momento dell'acquisto è bene confrontarsi con il fornitore in merito al possibile impiego;
- garantire un efficace sistema di rintracciabilità di questi materiali e dunque sapere individuare in ogni momento il fornitore grazie alla compilazione di un elenco fornitori da mantenere sempre aggiornato e la conservazione dei documenti di acquisto dei prodotti;

- garantire un idoneo sistema di stoccaggio e conservazione di tali materiali sotto il profilo dell'igiene alimentare.

Il diagramma di flusso relativo alla gestione die MOCA viene riportato di seguito:



4. IGIENE DEGLI ADDETTI AL SETTORE ALIMENTARE

Gli operatori possono essere veicoli di patogeni, pertanto, è fondamentale far rispettare alcune indicazioni sull'igiene degli abiti da lavoro e sull'igiene personale. Al momento della vendita vengono indossati un grembiule e un cappello, mantenuti in condizioni igienico-sanitarie adeguate, in modo da non contaminare gli alimenti in fase di eventuale porzionatura.

Qualora avvenga la manipolazione di prodotti alimentare, si deve prevedere la possibilità di sanificarsi le mani dopo ogni manipolazione e si raccomanda di mantenere le unghie corte.

Qualora l'operatore sia veicolo di contaminanti microbiologici poiché presenta patologie (es. patologie dell'apparato respiratorio) è consigliabile l'utilizzo di mascherina o astenersi dalla manipolazione di alimenti.

Qualora siano presenti ferite o escoriazioni sulle mani è previsto l'utilizzo di guanti monouso da cambiare preferibilmente tra la manipolazione di una categoria merceologica e l'altra. Non manipolare soldi o altri materiali possibilmente sporchi con i guanti.

5. FORMAZIONE OSA E ADDETTI

DELIBERA REGIONALE 1406 DEL 27 NOVEMBRE 2023

Nell'esercizio della vendita diretta l'imprenditore agricolo può avvalersi della collaborazione di soggetti impiegati presso l'azienda, siano essi suoi familiari ovvero dipendenti.

L'imprenditore agricolo, nella sua qualità di operatore del settore alimentare, ha il dovere di assicurare che gli addetti alla manipolazione degli alimenti abbiano ricevuto un'adeguata formazione in materia di igiene alimentare in relazione alla mansione svolta.

La formazione destinata agli operatori e agli addetti del settore alimentare deve essere:

- obbligatoria;
- specifica per tipologia di attività svolta;
- permanente, attraverso aggiornamenti o approfondimenti periodici (ogni qualvolta siano introdotte innovazioni di tipo legislativo, tecnologico e organizzativo);
- documentata, attraverso il rilascio di un attestato di frequenza.

I corsi devono essere organizzati in base ai livelli sotto indicati e devono prevedere l'acquisizione di conoscenze sui fondamenti igienico-sanitari, legislativi, le buone pratiche di lavorazione aziendale, l'applicazione delle tecniche di autocontrollo e rintracciabilità degli alimenti.

In relazione alle diverse figure professionali, alle mansioni ricoperte e al tipo di attività svolta dall'impresa alimentare, sono individuati due livelli di formazione:

1) Primo livello.

Destinato agli operatori del settore alimentare (OSA), ai responsabili dell'elaborazione e della gestione delle procedure basate sui principi del sistema HACCP, nonché agli addetti alla manipolazione di prodotti alimentari nelle fasi di produzione, trasformazione e confezionamento. Solo a titolo di esempio si segnalano: cuochi (ristorazione collettiva, scolastica, aziendale, ristoranti e affini), pasticceri, fornai e addetti alla produzione di pizze e similari, gelatieri (produzione), addetti gastronomia (produzione), addetti produzione pasta fresca, casari, addetti macellazione, sezionamento, lavorazione, trasformazione e vendita carni, pesce e molluschi, addetti produzione ovoprodotti, addetti alla trasformazione dei prodotti vegetali.

Per tali soggetti deve essere previsto un corso di formazione della durata minima di 8 ore che dovrà trattare i seguenti argomenti:

- cenni alle principali norme in materia di sicurezza degli alimenti;
- pericoli biologici, chimici e fisici: identificazione ed analisi dei rischi;
- nozioni di base sulle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze;
- corrette e buone prassi igieniche relativamente alle specifiche mansioni (GHP-GMP);

- buone prassi nella produzione primaria;
- prevenzione delle malattie a trasmissione alimentare (MTA);
- obblighi e responsabilità;
- ambiti, tipologia e significato del Controllo Ufficiale;
- sistema di gestione per la sicurezza alimentare;
- autocontrollo: elaborazione e applicazione delle procedure basate sul sistema HACCP;
- flessibilità prevista nell'ambito di un sistema di gestione per la sicurezza alimentare;
- manuali di Buone Prassi Igieniche;
- criteri microbiologici;
- relazione con i vari soggetti coinvolti nel processo alimentare;
- nozioni di base in materia di etichettatura;
- tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti.

2) Secondo livello.

Destinato agli addetti alla sola somministrazione (incluso il personale di assistenza nella ristorazione collettiva), magazzinaggio, trasporto e vendita di prodotti alimentari, addetti alla produzione primaria agricola, addetti al trasporto di prodotti alimentari deperibili. Solo a titolo di esempio si segnalano: baristi e camerieri di sala (per la sola somministrazione).

Per tali soggetti deve essere previsto un corso di formazione della durata minima di 4 ore che dovrà trattare i seguenti argomenti:

- cenni alle principali norme in materia di sicurezza degli alimenti;
- pericoli biologici, chimici e fisici: identificazione ed analisi dei rischi;
- nozioni di base sulle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze;
- corrette e buone prassi igieniche relativamente alle specifiche mansioni (GHP-GMP);
- buone prassi nella produzione primaria;
- prevenzione delle malattie a trasmissione alimentare (MTA);
- tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti.

Sono esclusi dall'obbligo formativo gli addetti che non vengono a contatto direttamente con i prodotti alimentari, quali ad esempio gli addetti al trasporto di alimenti non deperibili e confezionati, i lavapiatti, i tabaccaia, i farmacisti, gli insegnanti che assistono la ristorazione scolastica, il personale degli asili e scuole materne che non somministrano o manipolano alimenti.

Sono inoltre esentati dall'obbligo formativo, gli addetti al settore alimentare in possesso di uno dei seguenti titoli di studio:

- a) laureati in medicina e chirurgia, medicina veterinaria, chimica, scienze biologiche, biotecnologie, scienze della nutrizione umana, tecniche della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro, dietistica, scienze e tecnologie agrarie e agroalimentari, tecnologie erboristiche, scienze dell'alimentazione, scienza e tecnologia delle produzioni animali, scienze e tecnologie agro zootecniche e ingegneria delle industrie alimentari;
- b) laureati in discipline riconosciute equipollenti e documentate;
- c) laureati in discipline diverse, qualora risulti da documentazione ufficiale del percorso formativo il superamento di almeno un esame in discipline attinenti i rischi collegati al consumo di alimenti;
- d) periti agrari ed agrotecnici;
- e) diplomati della scuola alberghiera;
- f) diplomati in discipline riconosciute equipollenti e documentate.

Gli addetti occasionalmente impiegati in sagre, fiere, feste paesane ed altre manifestazioni temporanee in cui si effettua preparazione e somministrazione in loco di alimenti, nonché il personale operante presso Associazioni culturali, sportive, ricreative e di pubblica assistenza che svolge attività alimentari saltuariamente e a titolo di volontariato sono esclusi dall'obbligo del possesso dell'attestato di formazione, ad eccezione di un responsabile appositamente identificato per ogni Associazione o Ente che esercita tali attività nell'ambito della manifestazione; a quest'ultimo spetterà altresì l'obbligo di organizzare, direttamente o tramite formatori in possesso dei requisiti di cui alle presenti Linee Guida, adeguati momenti informativi/formativi destinati agli addetti impiegati atti a garantire un'adeguata istruzione circa le buone prassi igieniche da adottare, con particolare riguardo all'igiene personale, la pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature e la manipolazione e conservazione degli alimenti.

Sono altresì esclusi dall'obbligo del possesso dell'attestato di formazione i parenti e affini sino al quarto grado dei titolari di aziende agricole del settore primario che svolgono l'attività in modo meramente occasionale o ricorrente di breve periodo, a titolo di aiuto, di mutuo aiuto, obbligazione morale senza corresponsione di compensi come previsto dall'art 74 del d.lgs. 276/2003 e successive integrazioni.

Il personale stagionale con contratto a termine di durata non superiore a 90 giorni (120 giorni per quello impiegato nella produzione primaria agricola) non in possesso di un attestato di formazione, dovrà partecipare a documentati momenti informativi/formativi aziendali, organizzati direttamente dall'operatore del settore alimentare (OSA) o tramite formatori qualificati, atti a garantire un'adeguata istruzione circa le buone prassi igieniche da adottare, con particolare riguardo all'igiene personale, la pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature e la manipolazione e conservazione degli alimenti.

Il personale neo assunto non in possesso dell'attestato di formazione, dovrà essere immediatamente iscritto ad un corso di formazione secondo quanto previsto dalle presenti Linee Guida e, in attesa della

partecipazione al percorso formativo che dovrà comunque avvenire entro 90 giorni dall'assunzione, dovrà essere adeguatamente istruito dall'operatore del settore alimentare (OSA) circa le buone prassi igieniche da adottare, con particolare riguardo all'igiene personale, la pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature e la manipolazione e conservazione degli alimenti.

La formazione effettuata prima di prendere servizio in un'impresa alimentare con sede operativa in Valle d'Aosta, se svolta in altre Regioni, Province Autonome, Stati UE o extra UE, può essere ritenuta idonea esclusivamente se adeguatamente documentata e rispondente ai principi del Regolamento (CE) n. 852/2004.

La frequenza deve essere documentata con apposita registrazione delle presenze. Nell'impostazione del corso potranno essere previsti lavori interattivi di gruppo.

Al termine di ciascun modulo formativo si procederà alla verifica dell'apprendimento conseguito.

Tale verifica sarà parte integrante del progetto formativo e sarà vincolante per il rilascio dell'attestato finale.

La formazione potrà anche essere svolta in modalità FAD, Videoconferenza sincrona o E-learning, purché vengano rispettati i criteri, le procedure e le modalità da rispettare e documentare contenuti nelle presenti linee guida, in particolare per quanto attiene ai soggetti erogatori della formazione, ai requisiti dei docenti e agli argomenti trattati. La validità dell'attestato di formazione è di tre anni.

Alla scadenza i soggetti interessati sono tenuti alla frequenza, ogni triennio, di un corso di aggiornamento della durata di due ore, finalizzato al rinnovo dell'attestato medesimo.

Il corso di aggiornamento deve fornire elementi ed informazioni su eventuali nuove disposizioni legislative emanate in materia di igiene degli alimenti e ripercorrere, in modo più approfondito e dettagliato, gli argomenti già espletati nel corso precedente, nonché fornire ulteriori informazioni, elementi e approfondimenti su:

- a) microrganismi patogeni e condizioni che favoriscono o inibiscono la relativa crescita;
- b) prevenzione delle malattie a trasmissione alimentare;
- c) implementazione delle procedure di autocontrollo;
- d) corretta conservazione degli alimenti e i trattamenti di abbattimento microbico.

La formazione permanente è comunque obbligatoria ogni qualvolta lo richiedano significative innovazioni produttive o tecnologiche.

6. RIFIUTI (RSU O CONVENZIONE CON AZIENDE SPECIALIZZATE)

Il Regolamento CE 852/04, Allegato II capitolo 6 disciplina la gestione e lo smaltimento dei rifiuti prodotti nelle imprese alimentari, affinché tali rifiuti non rappresentino un rischio per la sicurezza alimentare. In aggiunta, è essenziale allontanare gli scarti di lavorazione nel più breve tempo possibile conferendoli in contenitori chiusi e apribili con comando a pedale.

La non corretta gestione dei rifiuti comporta:

- la proliferazione di microrganismi;
- lo sviluppo di cattivi odori;
- il richiamo di animali infestanti.

Particolarmente importante per l'OSA è implementare una procedura per il proprio personale operativo per guidarlo nella corretta gestione dei rifiuti:

1. i rifiuti devono essere allontanati al più presto dai locali di lavorazione;
2. i contenitori devono essere facilmente lavabili, apribili con comando non manuale e di capacità idonea alle esigenze produttive aziendali;
3. i contenitori devono essere collocati in specifiche aree e separate dalla zona di preparazione al fine di evitare la contaminazione;
4. i rifiuti SOA (sottoprodotti di origine animale) vengono stoccati in appositi contenitori e in condizioni di refrigerazione fino al ritiro in ambito agroalimentare è bene distinguere due tipologie di rifiuti: i rifiuti conferibili nell'rsu (sistema di raccolta urbano) e comprendono tutti gli scarti eccetto quelli di origine animale e gli olii esausti; SOA (sottoprodotti di origine animale).

Gli scarti di lavorazione di origine animale (ossa, grasso, prodotti andati a male o contaminati) sono considerati sottoprodotti di categoria 3 ai sensi del Regolamento CE 1069/2009.

I sottoprodotti sono raccolti in un apposito contenitore contrassegnato da banda verde durante la lavorazione e successivamente inseriti in freezer per la loro conservazione fino al momento dello smaltimento che, generalmente, avviene tramite ritiro da ditta specializzata o trasporto allo specifico centro di raccolta direttamente da parte dell'azienda qualora disponga di apposita autorizzazione.

CONTROLLI E SANZIONI DA PARTE DI ORGANISMI DI CONTROLLO

Diviene preliminarmente necessario esaminare le varie possibili non conformità prima di provare ad ipotizzare, senza carattere di esaustività, le possibili conseguenze delle stesse.

La produzione e vendita di prodotti alimentari, come emerge anche alla luce delle varie incombenze sopra illustrate, coinvolge aspetti di comunicazione/etichettatura e di sicurezza.

Occorre però da subito sgomberare il campo da un equivoco ricorrente: una non conformità di etichettatura può talvolta comportare anche la contestazione di reati di tipo penale. Occorre dunque essere prudenti nella formulazione della stessa.

1.1 COMUNICAZIONE/ETICHETTATURA DEI PRODOTTI

Le norme che regolano l'etichettatura dei prodotti alimentari sono varie. Come sopra anticipato, la norma orizzontale di riferimento è certamente costituita dal Reg. UE 1169/11 che si applica a tutti i prodotti alimentari. Alcune categorie di prodotti soggiacciono a normative verticali specifiche che vanno ad integrare le indicazioni previste dal succitato Regolamento (es cioccolato, prodotti da forno, ecc).

A violazioni in materia di etichettatura alimentare riguardano errori nella formulazione dell'etichetta conseguono prevalentemente sanzioni di tipo amministrativo talvolta anche elevate.

Occorre tener presente, come sopra anticipato, che talune violazioni possono comportare la contestazione di reati penali quali la frode in commercio (art 515 c.p.) o la commercializzazione di alimenti nocivi (art. 444 -452 c.p.). Si pensi al caso di un'etichetta priva dell'indicazione degli allergeni e quindi potenzialmente pericolosa o la cui composizione non rispetti l'elenco ingredienti e quindi potenzialmente "frodatoria".

Le contestazioni amministrative

Fatto salvo che il fatto non costituisca reato, le Autorità contestano le violazioni in tema di etichettatura ai sensi della L. 689/1981 che stabilisce altresì la procedura che deve essere seguita, anche per l'opposizione alla contestazione ricevuta.

Senza poter sviluppare con dovizia di particolari un argomento così complesso, basti sapere che l'Osa, ricevuta la contestazione amministrativa per violazioni in tema di etichettatura ha sostanzialmente due possibilità:

- effettuare il pagamento in misura ridotta entro 60 giorni, o entro 5 godendo di un ulteriore riduzione;

- presentare scritti difensivi in opposizione, ai sensi dell'art. 18 L. 689/1981, anche chiedendo di essere sentiti dall'Autorità.

Il pagamento, talvolta di sanzioni anche piuttosto “contenute” viene di fatto inteso come ammissione di responsabilità e, in questo senso, sarà opportuno procedere ad una rapida modifica delle etichette non conformi.

Per i prodotti non ancora immessi in commercio e in presenza di violazioni sanabili accertate per la prima volta, l'Autorità dovrebbe invece procedere con l'istituto della diffida (disciplinata puntualmente dal D.L. 91/2014, come convertito e noto come decreto *Campolibero*, che è stato profondamente innovato negli anni):

“Per le violazioni delle norme in materia agroalimentare e di sicurezza alimentare, per le quali è prevista l'applicazione della sanzione amministrativa pecuniaria, l'organo di controllo incaricato, nel caso in cui accerti per la prima volta l'esistenza di violazioni sanabili, diffida l'interessato ad adempiere alle prescrizioni violate entro il termine di trenta giorni dalla data di notificazione dell'atto di diffida e ad elidere le conseguenze dannose o pericolose dell'illecito amministrativo. Per violazioni sanabili si intendono errori e omissioni formali che comportano una mera operazione di regolarizzazione, ovvero violazioni le cui conseguenze dannose o pericolose sono eliminabili. In caso di mancata ottemperanza alle prescrizioni contenute nella diffida di cui al presente comma entro il termine indicato, l'organo di controllo effettua la contestazione ai sensi dell'articolo 14 della legge 24 novembre 1981, n. 689. In tale ipotesi è esclusa l'applicazione dell'articolo 16 della citata legge n. 689 del 1981. I termini concessi per adempiere alla diffida sono sospensivi dei termini previsti per la notificazione degli estremi della violazione. Il procedimento di diffida non si applica nel caso in cui i prodotti non conformi siano stati già immessi in commercio, anche solo in parte”;

L'Osa potrà dunque decidere se adempiere alla diffida o chiederne la disapplicazione, con contestuale attivazione della procedura di contestazione amministrativa sopra anticipata da parte dell'Autorità di controllo.

La notizia di reato

Se l'Autorità ha motivo di ritenere che una non conformità in materia di etichettatura integri gli estremi di un reato penale, questa ha l'obbligo di procedere con la segnalazione alla Procura della Repubblica.

1.2. COMPOSIZIONE DEI PRODOTTI

In esecuzione del Reg. UE 625/17 sui controlli ufficiali, è stato emanato in Italia il Dlgs 27/21 che ha, tra i vari obiettivi, quello di individuare le Autorità competenti nei vari settori.

In particolare e per quanto di interesse ai fini del presente documento, basti ricordare che viene demandata al Ministero della Salute, alle regioni, alle Provincie autonome di Trento e Bolzano, alle Aziende sanitarie locali, la competenza in materia di claim nutrizionali e salutistici e di sicurezza alimentare e al Ministero delle Politiche Agricole quella in materia di etichettatura (fatti salvi profili di risvolti in tema di sicurezza).

Occorre comunque sottolineare che, sebbene le citate autorità siano designate come competenti ad accertare e contestare le sanzioni e quindi a giudicare sulle stesse, di fatto tutte le Autorità di controllo procedono, nelle proprie funzioni pubbliche, a contestare le non conformità in tema di etichettatura o ad effettuare una segnalazione della notizia di reato alla Procura della Repubblica.

Quello che certamente cambia è la procedura seguita dalle suindicate autorità in caso di campionamento di prodotto alimentare ai fini della verifica della rispondenza ai requisiti di legge o della sicurezza della composizione.

Senza poter in questa sede scendere nel merito delle varie procedure è necessario sapere che in caso di analisi irripetibile sul prodotto (per ragioni di deperibilità o di quantità della merce presente o ancora in relazione alla tipologia di analisi da condurre) l'Autorità è tenuta a convocare la parte all'apertura del campione. Quella sarà l'unica occasione per l'operatore di poter osservare il campione, verificare le modalità in cui è stato condotto al laboratorio di analisi e presentare e far verbalizzare eventuali osservazioni in sede di avvio delle analisi.

Se le analisi dovessero far emergere una non conformità, questa deve essere comunicata all'operatore del settore alimentare che ha a disposizione pochi giorni per far valere le proprie difese e questo o chiedendo la revisione di analisi per le materie di competenza, ad esempio, del Masaf o attivando la procedura di controperizia per le materie di competenza del Ministero della Salute.

È necessario quindi leggere con attenzione la comunicazione di esito sfavorevole di analisi, nella quale sarà indicata la specifica procedura da porre in atto per “contestare” l'esito analitico.

Con riferimento ai campionamenti effettuati dal Masaf, questi sono solitamente condotti su più aliquote, non avendo ad oggetto criteri/parametri che sono suscettibili di modificarsi nel tempo.

In questo caso sarà quindi possibile presentare istanza di revisione di analisi dinnanzi ad altro laboratorio individuato dall'Autorità ai sensi della norma citata (L. 689/81 o altre a seconda dei parametri ricercati).

Con riferimento invece ai campionamenti in materia di claim/sicurezza alimentare è possibile che questi vengano effettuati o su aliquota unica (ad esempio in caso di analisi microbiologiche) o su più aliquote. Occorre quindi distinguere brevemente gli iter da seguire, che saranno ovviamente da verificare nello specifico di volta in volta.

Più specificatamente, in caso di analisi irripetibile/campionamento in aliquota unica non sarà ovviamente possibile procedere ad una ripetizione dell'analisi ma sarà invece consentito all'Osa chiedere all'Autorità la produzione della documentazione relativa all'accertamento sin dal momento del prelevamento del prodotto e fino all'emissione del rapporto di prova: la c.d controperizia documentale (Dlgs 27/21 art. 7).

Questa procedura è del tutto semplice, spesso l'Autorità allega alla comunicazione di esito sfavorevole anche la modulistica per attivare la controperizia documentale, che non comporta costi per l'operatore. Analizzata la documentazione, l'Osa potrà decidere se andare avanti con la procedura e produrre una relazione peritale a cura di un esperto di parte qualificato o abbandonarla senza dover porre in essere alcun che.

Nel caso in cui il prelevamento sia stato condotto su più aliquote, l'Osa potrà procedere anche ad un esame analitico sul campione a propria disposizione e unire tale esito alla relazione del consulente.

L'autorità competente emetterà il proprio parere su quanto sottopostogli, ma sarà ancora possibile proseguire nella procedura di controversia analitica innanzi all'Iss (art. 8 Dlgs 27/21), nelle tempistiche indicate.

In caso di esito sfavorevole di analisi, anche e soprattutto se confermata in seconda istanza, l'Autorità potrà procedere o con una contestazione amministrativa o con la segnalazione alla Procura della Repubblica.

2. ALTRI CONTROLLI

Le Autorità potranno ovviamente procedere anche a controlli diversi rispetto all'etichettatura e composizione dei prodotti, relativamente ad esempio alla formazione del personale, all'igiene dei locali ecc.

Anche in questi casi valga ovviamente quanto sin qui esposto: tutte le volte in cui le Autorità non ravvisino criticità idonee ad integrare reati di natura penale potranno procedere con la contestazione amministrativa o con le prescrizioni sanitarie, anche ai sensi degli articoli 137 e 138 del Reg. 625/17.

In caso di prescrizione sanitaria molto importante sarà il corretto e puntuale adempimento della stessa.