



# REGIONE DEL VENETO

giunta regionale

U.L.S.S. n. 4 ALTO VICENTINO	
per competenza	DIPESA
per conoscenza	SIAN-DP

Data 31 DIC 2012 Protocollo N° 587731 Class: E.302.02.16 Prat. Fasc. Allegati N°

Oggetto: Imprenditori agricoli che effettuano attività di preparazione, somministrazione e/o vendita di alimenti e bevande. Chiarimenti e semplificazioni.

## TELEFAX

U.L.S.S. n. 4 ALTO VICENTINO "asi4_vl"	
31 DIC. 2012	
N.	h707h
Tit.	7 cl. 5

Alle Az. ULSS del Veneto  
 c.a. Direttori dei Dipartimenti di Prevenzione  
 c.a. Coordinatori dei Dipartimenti funzionali  
 Sicurezza alimentare  
 c.a. Responsabili dei SIAN e dei Servizi Veterinari  
 c.a. Referenti per le PPL

al CREV "Giovanni Vincenzi" c/o IZS Venezia

e p. c. alle Associazioni di categoria

alla Direzione competitività sistemi Agroalimentari  
 alla Direzione promozione turistica integrata

## LORO SEDI

A seguito della recente pubblicazione di due provvedimenti regionali che disciplinano la modalità di produzione di alimenti da parte dell'imprenditore agricolo (la Legge regionale n. 28 del 10 agosto 2012, "Disciplina dell'agriturismo, ittiturismo e pescaturismo" che ha abrogato la precedente Legge regionale n.9/1997 ed il relativo regolamento di attuazione, e la DGR n. 1526 del 31 luglio 2012, sulle Piccole Produzioni Locali), viste le note pervenute da parte di autorità competenti locali in materia di igiene degli alimenti, e, per il tramite delle associazioni di categoria, da operatori del settore alimentare interessati, si ritiene opportuno fornire alcuni chiarimenti ed indicare procedure operative omogenee, in merito ai diversi regimi e modalità di registrazione ai sensi del reg. (CE) 852/2004.

Fermo restando che per la cessione occasionale di piccoli quantitativi di prodotti primari direttamente al consumatore finale o ad un dettagliante locale non si applica il regolamento (CE) n. 852/2004, in tutti gli altri casi, il produttore primario che vende i prodotti primari presso l'azienda agricola direttamente al consumatore finale o a dettaglianti locali deve applicare le regole base dell'igiene e le buone pratiche agricole al fine di ottenere un prodotto sicuro (regolamento (CE) n. 852/2004, allegato I). Inoltre, qualora non sia già iscritto in altri elenchi (es. AVEPA), il produttore deve essere registrato secondo le modalità indicate nella DGRV n. 3710/2007 e s.m.i.

La lavorazione dei prodotti primari per ottenere altri prodotti, anche se fatta nell'azienda agricola, è considerata attività post primaria e deve avvenire nel rispetto dei requisiti generali di igiene previsti nel regolamento (CE) n. 852/2004, dell'allegato II.

## UNITÀ DI PROGETTO VETERINARIA

Dorsoduro, 3493 - 30123 Venezia Tel. 041/2791457-1304-1340 - Fax 041/2791330-1374





## giunta regionale

Le attività relative alla produzione dei prodotti derivanti dall'apicoltura purché avvengano nel contesto aziendale (compresa la smielatura ed il confezionamento del miele), ricadono nella produzione primaria indipendentemente dal numero di alveari condotti. Si ritiene tuttavia opportuno estendere gli adempimenti della registrazione previsti dalla DGRV 3710/2007 e s.m.i., per le produzioni di miele e di altri prodotti primari derivanti dall'apicoltura, per quantitativi ottenuti, nella medesima azienda, da più di 40 alveari.

Le attività relative alla produzione di prodotti derivanti dall'apicoltura effettuate al di fuori dell'azienda agricola, e comunque la produzione di tutti i prodotti lavorati o trasformati, anche se effettuata nell'ambito dell'azienda agricola, devono avvenire nel rispetto di quanto previsto dal regolamento (CE) n. 852/2004 per la produzione post primaria.

Gli imprenditori che intendono produrre miele, prodotti dolciari a base di miele con frutta secca o propoli pappa reale o gelatina reale e polline, idromele, aceto di miele "PPL", nell'ambito della DGRV n. 1526/2012 faranno riferimento alle prescrizioni della DGR 1526/2012 (All. A3; B; C e D), per gli alveari all'uopo identificati.

L'attività di macellazione di animali di bassa corte allevati nell'azienda agricola (pollame, lagomorfi e piccola selvaggina) finalizzata alla vendita al consumatore finale o a dettaglianti locali, può avvenire in locali dell'azienda, riservati a tale scopo, che rispettino i capitoli 1 e 2 dell'allegato II del reg. (CE) n. 852/2004, fino ad un massimo di 50 UBE/anno complessive (1 UBE=200 polli o 125 conigli), richiedendo la registrazione secondo le modalità previste nella DGRV n. 3710/2007 e s.m.i. (All. B1/B2). Gli imprenditori che intendono produrre carni avicole e cunicole "PPL", nell'ambito della DGRV n. 1526/2012 sulle piccole produzioni locali, per quantitativi massimi di 2.000 capi/anno, faranno riferimento alle prescrizioni contenute nella DGR 1526/2012 (All. A2; B; C e D). In quest'ultimo caso, la macellazione di avicoli e la macellazione di cunicoli, sono considerate attività diverse anche se rientranti nella medesima scheda tecnica "PPL" (All. A2). Resta inteso che l'attività di macellazione di pollame, lagomorfi e piccola selvaggina allevata in quantitativi superiori a 50 UBE/anno e di tutti gli altri animali, compresi gli ungulati, ai fini della somministrazione o vendita potrà avvenire solo in locali riconosciuti ai sensi del regolamento (CE) n. 853/2004, secondo le procedure previste con DGRV n. 3710/2007 s.m.i.

Le attività di trasformazione, trasporto, magazzinaggio, somministrazione e vendita degli alimenti possono essere effettuate previa richiesta di registrazione ai sensi del regolamento (CE) n. 852/2004, nel rispetto dei criteri previsti dall'allegato II del regolamento sempre che per tali attività non sia previsto il riconoscimento ai sensi del regolamento (CE) n. 853/2004.

Alla luce quanto sopra, vanno registrate le seguenti attività svolte nell'ambito dell'azienda agricola:

- la vendita al dettaglio di prodotti trasformati nel laboratorio dell'azienda con annesso locale spaccio/vendita al dettaglio;
- la preparazione e somministrazione di alimenti e bevande (ristorazione) in agriturismo di cui alla L.r. 28/2012;
- le attività di trasformazione e vendita di "PPL"- piccole produzioni locali, di cui alla DGRV n. 1526/2012 e/o DGRV 2016/2007.

Nell'ambito di questi ultimi punti, si presentano più frequentemente le seguenti situazioni:

- L'imprenditore agricolo che intenda, nell'ambito della propria azienda agricola, iniziare la produzione di un alimento compreso nelle schede tecniche per i prodotti di cui all'allegato A alla DGRV n. 1526/2012 "PPL", dovrà richiedere il parere preventivo all'Az. ULSS e procede secondo quanto ivi previsto.

### UNITÀ DI PROGETTO VETERINARIA

Dorsoduro, 3493 - 30123 Venezia Tel. 041/2791457-1304-1340 - Fax 041/2791330-1374



# REGIONE DEL VENETO

giunta regionale

- L'imprenditore agricolo che intenda, nell'ambito della propria azienda agricola iniziare l'attività di preparazione di alimenti al fine della somministrazione al consumatore finale nell'agriturismo (ristorazione), si attiene alle disposizioni della DGR n. 3710/2007 e smi (Allegati B1/B2). A tal fine individua i locali in possesso dei requisiti previsti dall'allegato II del reg. (CE) n. 852/2004, nonché rispondenti ai requisiti previsti dalle norme vigenti in materia edilizia e di sicurezza; si fa presente che tali locali devono avere dimensioni e disporre di attrezzatura adeguate al numero di pasti che vengono preparati e serviti.
- L'imprenditore agricolo che intenda avviare un laboratorio in azienda agricola con annessa vendita al dettaglio, individua i locali, di adeguate dimensioni, in possesso dei requisiti previsti dall'allegato II del reg. (CE) n. 852/2004, nel rispetto delle disposizioni della DGR n. 3710/2007 e smi (Allegati B1/B2). Qualora tali locali, in possesso dei requisiti igienici previsti, fossero già registrati nell'ambito dell'azienda agrituristica, possono essere utilizzati anche per le attività produttive dell'azienda agricola non finalizzate alla ristorazione in agriturismo, previo aggiornamento della registrazione. In allegato alla modulistica di aggiornamento della registrazione l'imprenditore agricolo dettaglierà in planimetria e nella relazione tecnica le modifiche strutturali, impiantistiche e produttive intervenute.
- Un caso particolare si presenta per quegli imprenditori agricoli che esercitano l'attività di ristorazione in regime di agriturismo, già dotati di laboratorio, che intendono produrre un prodotto del "paniere PPL". In tal caso, le strutture, i locali, i servizi igienici e le attrezzature già registrati o autorizzati per effettuare produzione, lavorazione, somministrazione e vendita di alimenti nell'ambito dell'attività agrituristica, non necessitano del "parere preventivo a seguito di sopralluogo" di cui alla DGR 1526/2012, e, nel rispetto dei requisiti di cui all'allegato II del regolamento (CE) n. 852/2004, sono ritenuti idonei anche per la lavorazione dei prodotti "PPL". L'imprenditore agricolo che intenda avvalersi per uno o più di questi prodotti del regime previsto dalla DGRV 1526/2012 e DGRV 2016/2007, dovrà presentare la pertinente variazione dati (Allegato B2 del DDR n. 140/2008 per modifica produttiva e Allegato C2 della DGR 1526/2012 per i prodotti "PPL", precisando il mutamento di regime per ogni prodotto, con un'unica planimetria dei locali). Il numero di registrazione viene assegnato in ogni caso ai locali dell'azienda agricola in cui vengono effettuate le attività. Le tipologie di attività e di prodotti vengono specificate nella relazione tecnica e gli spazi destinati ad ogni attività sono evidenziati nella planimetria allegata alla documentazione presentata per la registrazione.

Si ricorda, infine, che l'imprenditore agricolo che intende produrre alimenti ai fini della somministrazione (agriturismo) o della vendita (laboratorio annesso a spaccio di vendita, anche in regime PPL) deve frequentare un corso di formazione adeguato all'attività che intende svolgere.

A disposizione per eventuali ulteriori chiarimenti, si porgono cordiali saluti.

IL DIRIGENTE REGIONALE

*Dott. Giorgio Cester*

ALA/ala

**UNITÀ DI PROGETTO VETERINARIA**

Dorsoduro, 3493 - 30123 Venezia Tel. 041/2791457-1304-1340 - Fax 041/2791330-1374