



REGIONE DEL VENETO

giunta regionale

Data	Protocollo N°	Class:	Prat.	Fasc.	Allegati N°
10/02/2025	0068836	G.920.05.1	12		0

Oggetto Dgr 394/2020 - Modalità connesse alla registrazione/riconoscimento in caso di più OSA che operano in uno stesso stabilimento. Risposta a quesiti.

PEC

Ai Direttori dei Dipartimenti di Prevenzione
 Ai Direttori dei SIAN e SIAOA
 delle AULSS del Veneto

e, p.c.

Alla Direzione Industria Artigianato Commercio
 e Servizi e Internazionalizzazione delle Imprese
 SUAP – Sportello Unico attività Produttive
 Regione del Veneto

A chiarimento di numerosi quesiti pervenuti per vie brevi a questi uffici in merito alle modalità di registrazione o riconoscimento per lo svolgimento delle attività del settore alimentare presso una stessa struttura edilizia/fisica identificabile come “stabilimento” e a precisazione della DGR 394/2020, si specifica quanto segue.

Il regolamento CE 852/2004, all’art. 2 paragrafo 1, lettera c) definisce “stabilimento” *ogni unità di un’impresa del settore alimentare* posta sotto il controllo di un operatore che ne è responsabile (establishment = any unit of food business).

L’Intesa 212/CSR del 10.11.2016 ad oggetto “*Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004*” esplicita che lo “*stabilimento*” è un’unità economica di un’impresa che può esercitare una o più attività (master list), identificabile con l’identificativo fiscale dell’impresa a cui appartiene, più le coordinate geografiche del luogo di ubicazione o, in mancanza di queste dell’indirizzo comprensivo del numero civico. L’impresa alimentare può pertanto svolgere le proprie attività in uno o più stabilimenti, nel mentre, per quanto concerne l’aspetto igienico sanitario e le responsabilità della gestione delle attività, *due o più imprese non possono svolgere la loro attività nello stesso stabilimento in quanto verrebbe a mancare l’elemento certo di attribuzione delle responsabilità* in tal senso. Le Linee guida citate introducono poi alcune casistiche in cui non viene preclusa la facoltà della stipula di contratti tra privati per l’utilizzazione dello stesso stabilimento come l’affido di reparto o l’utilizzo dello stabilimento per tempi stabiliti nei quali casi le responsabilità permangono in capo al responsabile legale dell’impresa titolare del riconoscimento o della registrazione dello stabilimento.

Per quanto riguarda le modalità di notifica, la DGR 394/2020 al punto 3.1.b dell’allegato A stabilisce tra l’altro:

Area Sanità e Sociale
 Direzione Prevenzione, Sicurezza Alimentare, Veterinaria
Unità Organizzativa Sicurezza Alimentare
 Dorsoduro, 3493 - Rio Novo – 30123 Venezia - Tel. 041/2791382
area.sanitasociale@pec.regione.veneto.it



- *“qualora un operatore usufruisca di un servizio fornito da altro soggetto (ad. es. l'affitto del freddo, logistica) il titolare 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 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”.*

Alla luce di tale disposizione si possono delineare alcune tipologie di uso promiscuo di locali/spazi a fronte di un contratto stipulato tra privati.

Un caso è quello in cui un OSA utilizzatore usufruisce di spazi di deposito/magazzino, quali l'affitto di cella frigorifera, anche parziale, o di logistica funzionale al deposito di alimenti, all'interno di uno stabilimento già riconosciuto/registrato in capo ad un altro OSA, in cui più specificatamente:

- utilizza aree dedicate all'interno della/e cella/e frigo diverse da quelle dell'OSA ospitante e si avvale del personale dell'OSA ospitante;
- svolge un'attività di logistica con proprio personale (effettua la medesima attività dell'OSA ospitante).

In tale contesto, l'utilizzatore degli spazi/logistica dovrà notificare, ai fini della registrazione e qualora non già registrato, la sua attività in qualità di “intermediario - senza deposito”, segnalando come indirizzo dell'attività stessa, l'ubicazione del luogo/ufficio dove sono detenuti i documenti relativi ai prodotti commercializzati, che potrà coincidere con la sede legale dell'impresa ovvero con altra unità locale presente in visura camerale, anche ubicata all'interno dello stabilimento registrato/riconosciuto ospitante (es. ufficio dedicato). In tal caso, comunque, la responsabilità relativa ai requisiti dei prodotti (etichettatura, composizione, tracciabilità) è dell'utilizzatore dello spazio/logistica, mentre l'OSA titolare dello stabilimento ospitante risponde dei requisiti strutturali e igienico sanitari dello stabilimento stesso.

Un altro caso potrebbe essere quello di un supermercato/ipermercato al cui interno sono presenti, in spazi ben identificati e delimitati, specifiche attività autonome quali ad esempio la “pescheria”, la “macelleria”, la “panetteria/pasticceria” ecc. Anche in tal caso, l'utilizzatore degli spazi dovrà notificare, ai fini della registrazione, la sua attività specifica, assumendo la responsabilità dei prodotti di sua competenza, mentre l'OSA titolare dello stabilimento ospitante (supermercato/ipermercato) risponde dei requisiti strutturali e igienico sanitari dell'intero stabilimento.

Per quanto riguarda, invece, l'utilizzo per tempi diversi e preventivamente stabiliti, attraverso la stipula di contratto tra privati, di locali/spazi per attività di produzione o somministrazione di alimenti, da parte di un OSA titolare della registrazione dello stabilimento e un altro OSA, questo utilizzo potrà avvenire nella misura in cui in capo all'OSA dello stabilimento registrato ricada la completa responsabilità igienico sanitaria anche per le attività svolte dall'altro OSA. In tale casistica rientrano ad esempio l'utilizzo, in tempi stabiliti, della sala somministrazione del bar/ristorante come mensa/terminale di distribuzione da parte di altro OSA che produce pasti presso un centro di cottura esterno; ricade nella stessa casistica il bar o altro esercizio pubblico che in alcune giornate prestabilite si accorda affinché un altro soggetto titolare di laboratorio di gastronomia somministri i propri alimenti.

Nelle suddette circostanze l'OSA ospitato non dovrà produrre alcuna nuova notifica nel mentre l'OSA ospitante dovrà eventualmente aggiornare la propria posizione, qualora vengano svolte attività diverse da quelle

Area Sanità e Sociale
Direzione Prevenzione, Sicurezza Alimentare, Veterinaria
Unità Organizzativa Sicurezza Alimentare
Dorsoduro, 3493 - Rio Novo – 30123 Venezia - Tel. 041/2791382
area.sanitasociale@pec.regione.veneto.it



originarie e adattare il piano di autocontrollo al contesto che vede la coesistenza per i tempi stabiliti delle attività svolte da più operatori in forza degli accordi pattuiti.

Diverso infine è il caso di un utilizzo alternativo e non promiscuo dello stabilimento di produzione/somministrazione limitato a periodi predefiniti o con il carattere della stagionalità. In tali contesti, alla luce della previsione delle Linee guida sopra citate (principio della responsabilità), i diversi OSA fruitori della struttura, accertata la disponibilità di locali ed attrezzature, provvederanno ciascuno per proprio conto alla notifica sanitaria finalizzata alla registrazione, mediante compilazione della modulistica standardizzata, indicando nell'apposito riquadro la fascia temporale di attività (inizio attività il termine attività il). In questo caso, ogni OSA è responsabile dei processi e dei prodotti relativi alla sua attività.

Dal canto loro le ACL in indirizzo provvederanno a registrare nei sistemi informativi regionali in uso le informazioni acquisite attraverso le notifiche, ai fini della programmazione ed esecuzione dei controlli ufficiali di competenza.

Resta impregiudicato per tutte le casistiche sopra esposte il rispetto preventivo da parte degli operatori delle norme commerciali e amministrative a cui sovrintendono i Comuni/SUAP e le Camere di Commercio.

Distinti saluti

UNITÀ ORGANIZZATIVA
SICUREZZA ALIMENTARE
La Direttrice
- Dott.ssa Alessandra Luisa Amorena -

Referente per l'oggetto: Dott. Alfio Gallo
Tel. Segreteria 0412791382 – mail: sicurezza.alimentare@regione.veneto.it

copia cartacea composta di 3 pagine, di documento amministrativo informatico firmato digitalmente da ALESSANDRA LUISA AMORENA, il cui originale viene conservato nel sistema di gestione informatica dei documenti della Regione del Veneto - art.22.23.23 ter D.Lgs 7/3/2005 n. 82

Area Sanità e Sociale
Direzione Prevenzione, Sicurezza Alimentare, Veterinaria
Unità Organizzativa Sicurezza Alimentare
Dorsoduro, 3493 - Rio Novo – 30123 Venezia - Tel. 041/2791382
area.sanitasociale@pec.regione.veneto.it