



Il laboratorio
polifunzionale
aziendale
per la trasformazione
dei prodotti agricoli
COME AVVIARE L'ATTIVITÀ





Gruppo di lavoro

Vito Grusso
Giuseppe Ippolito
Luigi Losasso
Pietro Mazarella

Coordinamento

Editoriale
Rocco Sileo
Giuseppe Ippolito

Direzione, redazione e segreteria

ALSIA
Viale del Basento 118
85100 Potenza
E-mail: urp@alsia.it

Foto

Archivio Alsia

Realizzazione

www.grafichezaccara.net

Si ringrazia per la Collaborazione
Dott. ssa Carla Brienza

Finito di stampare
nel mese di novembre 2017

Indice

Premessa

PAGINA **3**

Come avviare l'attività

PAGINA **4**

Il locale polifunzionale

PAGINA **6**

Il Piano di autocontrollo

PAGINA **9**

Riferimenti normativi

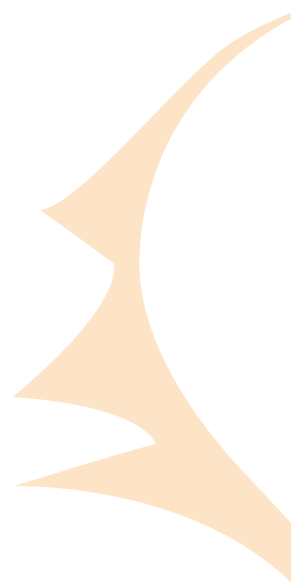
PAGINA **10**

Definizioni

PAGINA **14**

Riferimenti utili

PAGINA **15**



Premessa

La multifunzionalità, intesa come la capacità del settore agricolo di produrre beni e servizi secondari diventa una strategia imprescindibile per diversificare le attività aziendali, in risposta, anche, alle nuove richieste nei confronti del settore primario da parte dei "cittadini consumatori". Tale strategia comporta una riallocazione dei fattori produttivi, obbliga gli imprenditori a prendere importanti decisioni per rendere competitiva e vitale l'impresa, ha come obiettivo la soddisfazione del "cliente consumatore" e di conseguenza l'aumento del valore aggiunto delle produzioni.

Per accrescere il valore aggiunto si può intervenire con la trasformazione, il confezionamento, la vendita diretta, la creazione di un marchio.

I piccoli laboratori di trasformazione per i prodotti agricoli sono sempre esistiti nelle nostre aziende, anche se nascosti all'interno delle mura domestiche.

In queste realtà, la variabilità in termini di tecniche di produzione unitamente all'artigianalità e all'attenzione rivolta alla qualità delle materie prime, che si traducono in prodotti finiti ad elevata specificità sensoriale, rappresentano caratteristiche uniche da preservare, in un'ottica di valorizzazione dei prodotti aziendali.

Per venire incontro alle esigenze delle aziende agricole nella trasformazione delle produzioni la normativa (***Pacchetto Igiene***), prevede la possibilità di utilizzare **laboratori polifunzionali**.

L'obiettivo principale di questo opuscolo è illustrare agli imprenditori agricoli le procedure per avviare la trasformazione dei prodotti in azienda.

Dott. Domenico Romaniello
Direttore Alsia

Come avviare l'attività

L'imprenditore agricolo che intende trasformare i prodotti derivanti dalle coltivazioni e dagli allevamenti aziendali è soggetto a procedure di **registrazione** tramite SCIA (*Segnalazione Certificata di Inizio Attività*).

L'Operatore del Settore Alimentare (**OSA**) può iniziare l'attività successivamente alla presentazione della SCIA. Presupposto della notifica è che la domanda all'autorità competente sia corredata da un'adeguata documentazione, comprovante il rispetto dei requisiti igienico-strutturali dei locali e delle attrezzature, nonché la predisposizione delle procedure di autocontrollo previste dal Reg. 852/2004 e dalle altre normative pertinenti in funzione dell'attività svolta (potabilità dell'acqua, scarichi, sicurezza, ecc.).

Ai fini della registrazione delle imprese alimentari non si prevede l'obbligo di una ispezione preventiva da parte dell'organo tecnico dell'Asl competente.

Prima di presentare la SCIA è possibile ottenere un parere preventivo per l'attività che si intenderà attuare, effettuando un versamento anticipato alla ASL competente. Ricevuto il parere preventivo, se positivo, si procede ai lavori e all'acquisto di attrezzature seguendo scrupolosamente i termini e i modi specificati nello stesso parere.

Come presentare la SCIA

La SCIA deve essere presentata esclusivamente in modalità telematica allo Sportello Unico Attività Produttive (**SUAP**) del Comune in cui ha sede l'azienda agricola, seguendo le indicazioni presenti sul sito del SUAP e compilando la modulistica richiesta.

Per i SUAP in delega alla Camera di Commercio si verrà rimandati al portale **www.impresainungiorno.gov.it**.

L'utente, una volta registrato e autenticato, eseguirà la compilazione guidata di un questionario che andrà a formare, sulla base delle informazioni fornite, il modulo telematico SCIA.

Il «form» di compilazione presenta un sistema "a semafori" che non consente di proseguire se non sono stati compilati tutti i campi obbligatori e non sono stati allegati i documenti richiesti.

Va infine apposta la firma digitale dell'imprenditore o

Ai sensi del Reg. CE 852/2004 art. 6 comma 2. In particolare, ogni operatore del settore alimentare notifica all'opportuna autorità competente, secondo le modalità prescritte dalla stessa, ciascuno stabilimento posto sotto il suo controllo che esegua una qualsiasi delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione di alimenti ai fini della registrazione del suddetto stabilimento.

del suo intermediario. Al momento della presentazione della SCIA tramite SUAP, l'utente riceve immediatamente la ricevuta, che costituisce **titolo abilitativo per l'avvio immediato dell'attività** ai sensi dell'art. 5, commi 4 e 6 del D.P.R. n. 160/2010. La ricevuta contiene già gli estremi di protocollo, pertanto, non si dovrà attendere alcuna successiva comunicazione da parte del SUAP.

Il SUAP provvede all'inoltro telematico della documentazione alle altre Amministrazioni che intervengono nel procedimento.

La SCIA viene sottoposta a controllo di congruenza delle informazioni e degli allegati, da parte del SUAP e da parte degli Enti e Uffici della Pubblica Amministrazione.

La ASL competente per territorio, effettuerà la registrazione nell'anagrafe delle attività, comunicando il numero univoco attribuito all'Azienda, che resterà tale per tutto il periodo della sussistenza del laboratorio di trasformazione.

Nell'ambito delle attività di controllo ufficiale i funzionari della ASL verificano la corrispondenza di quanto autocertificato nella notifica e nel caso di false dichiarazioni, possono procedere alla denuncia ai sensi del D.P.R. 445 del 28/12/2000.

Le SCIA presentate in forma cartacea vengono considerate irricevibili e inefficaci; non vengono pertanto trattate dagli uffici del SUAP, né producono alcun effetto giuridico; l'attività che nel frattempo fosse stata intrapresa è quindi sanzionabile.



Il locale polifunzionale

Nell'azienda agricola è possibile manipolare e trasformare i prodotti primari (carne, latte, uova, miele, prodotti ortofrutticoli) in un unico locale di lavorazione definito **locale polifunzionale**.

Nello stesso locale possono essere effettuate le lavorazioni riferite alle seguenti produzioni:

- produzione di prodotti (es. salumi) e di preparazioni a base di carne (es. hamburger, spiedini);
- produzione di paste fresche e farcite;
- produzione di prodotti a base di latte;
- produzione di confetture, marmellate, conserve e succhi di frutta;
- essiccazione di erbe aromatiche, spezie e frutta;
- smielatura e confezionamento di miele ed altri prodotti dell'alveare, eccetto la propoli;
- realizzazione di prodotti da forno.

Ogni altra attività deve essere concordata con l'Autorità Sanitaria territorialmente competente. Nell'azienda agricola è consentita la macellazione di pollame, lagomorfi e piccola selvaggina allevata.

Naturalmente, gli elementi caratterizzanti l'impresa agricola (attività di coltivazione, silvicoltura, allevamento) devono sempre risultare prevalenti sull'attività di trasformazione.

I prodotti ottenuti nel locale polifunzionale possono essere venduti presso l'azienda agricola oppure possono essere commercializzati nella provincia di origine e nelle province limitrofe, nel rispetto delle norme vigenti sull'etichettatura.

Il locale polifunzionale deve essere strutturalmente idoneo, sufficientemente dimensionato ed areato, distante dalla concimaia o dalle vasche dei liquami, non direttamente comunicante con le stalle e separato dai locali di civile abitazione. Deve essere dotato di pavimenti lavabili con sistema di drenaggio delle acque di lavaggio, di pareti e serramenti lavabili e disinfettabili, di soffitto pulibile, di una postazione di lavaggio con erogatore non manuale per l'acqua potabile calda e fredda, dispenser di sapone e dispositivi igienici di asciugatura, piani di lavoro ed attrezzature in materiale lavabile e specifici

dispositivi o locali per la conservazione dei prodotti alimentari, dei materiali di confezionamento e dei prodotti per la pulizia.

È prevista la presenza di aree o apparecchiature specifiche in relazione alla tipologia di attività svolta (es. uno sterilizzatore di coltelli e un dispositivo frigorifero specifico per la lavorazione delle carni, un autoclave e un apparecchio per il controllo dell'acidificazione per le conserve vegetali, appositi spazi o locali destinati al deposito del latte e alla stagionatura per i prodotti lattiero-caseari).

L'obbligo di registrazione delle aziende sussiste per le seguenti attività:

1. Macellazione e fornitura di carni fresche e di pollame e lagomorfi da 501 capi a 10.000 capi (polli), o 501 capi a 10.000 capi (6250 lagomorfi) - (1 UBE = 200 polli o 125 lagomorfi);
2. Produzione e vendita di prodotti primari di origine animale (latte, uova, miele, ecc.) il cui valore sia superiore a € 7.000,00;
3. Produzione e vendita di prodotti primari di origine vegetale il cui valore sia superiore a € 7.000,00;
4. Produzione e vendita di prodotti di origine animale, trasformati nell'azienda agricola, anche in locali polifunzionali, il cui quantitativo venduto all'ingrosso sia inferiore al 50% in volume;
5. Trasformazione e vendita dei prodotti di origine animale fatta in laboratori con annessa vendita diversi dalle aziende agricole il cui quantitativo venduto all'ingrosso sia inferiore al 50% in volume.

N.B. A tal proposito si richiamano le indicazioni applicative del D.lgs 194/2008 del Ministero della Salute, giusta nota prot. n. 11000 del 17/04/2009, dove per "attività prevalente ingrosso" si intende l'attività produttiva che commercializza non al dettaglio una percentuale della propria produzione superiore al 50%;

6. Stagionatura di prodotti agroalimentari tradizionali in locali annessi all'attività agricola il cui quantitativo venduto all'ingrosso sia inferiore al 50% in volume;
7. Produzione stagionale e vendita di prodotti lattiero caseari ottenuti in montagna da animali allevati allo stato brado e/o semibrado il cui quantitativo venduto all'ingrosso sia inferiore al 50% in volume;
8. Stagionatura di prodotti agroalimentari tradizionali in locali non annessi allo

stabilimento di trasformazione (laboratori diversi dall'azienda agricola) il cui quantitativo venduto all'ingrosso sia inferiore al 50% in volume.

In tutti questi casi l'ambito di commercializzazione è quello della provincia e province contermini e la forma di vendita comprende sia quella diretta al consumatore finale che quella a laboratori annessi agli esercizi di commercio al dettaglio e di somministrazione (compresi gli agriturismi).

Se la quantità dei prodotti realizzati è superiore ai limiti indicati e/o se questi sono destinati alla vendita in territori diversi, la loro preparazione deve essere svolta all'interno di specifici laboratori strutturalmente idonei ed adeguatamente attrezzati, e nel caso di prodotti di origine animale è richiesto il **riconoscimento**.

Riconoscimento

Il legislatore ha stabilito che gli stabilimenti di produzione di alimenti di origine animale possano operare solo se, oltre ai requisiti igienico-sanitari "di base" previsti dal Regolamento CE 852/2004, rispettano anche quelli aggiuntivi fissati dal Regolamento CE 853/2004. Tale scelta è determinata dalla constatazione che questi alimenti possono presentare rischi specifici per la salute dei consumatori.

Pertanto le imprese che intendono attivare stabilimenti per la macellazione di animali, per la lavorazione delle carni, del latte o dei prodotti della pesca prima di iniziare l'attività devono ottenere il Riconoscimento del possesso di tali requisiti che si traduce nell'emissione di un apposito decreto, nell'attribuzione di un codice identificativo univoco (bollo sanitario o marchio sanitario) e nell'inserimento in speciali elenchi dell'Unione Europea.

La domanda di riconoscimento va presentata alla Regione per il tramite della ASL territorialmente competente che, nell'istruire la pratica provvede ad effettuare un sopralluogo finalizzato al rilascio del parere preventivo.

Il Riconoscimento degli stabilimenti consente alle imprese di poter commercializzare all'ingrosso alimenti di origine animale, anche verso altri Paesi dell'Unione Europea o Terzi.

Il bollo sanitario (o marchio sanitario a seconda dei casi) deve obbligatoriamente contrassegnare i prodotti dal momento in cui si considerano "finiti" e durante tutte le fasi di commercializzazione.

Il Piano di autocontrollo

Il Regolamento CE 853/2004 prevede che gli operatori del settore alimentare predispongano, attuino e mantengano una o più procedure permanenti di autocontrollo basate sui principi del sistema HACCP, ossia Analisi dei Rischi e Punti Critici di Controllo, per l'identificazione dei rischi per la salute del consumatore al fine di individuare idonee misure di prevenzione.

Il piano di autocontrollo è un documento di carattere descrittivo, analitico e gestionale, redatto dal responsabile dell'impresa alimentare, in forma autonoma o con la partecipazione di propri consulenti, che stabilisce gli ambiti di attività e le regole interne rivolte a garantire la sicurezza dei prodotti alimentari posti in commercio, stabilendo i punti della filiera produttiva che possono rappresentare un rischio (biologico, chimico, fisico) definendone le possibilità e modalità di controllo, finalizzato a minimizzare il danno conseguente al consumo dell'alimento.

Per facilitare l'adozione di piani di autocontrollo adeguati vengono resi disponibili Manuali di Corretta Prassi Igienica (Good Hygiene Practices o GHP), che costituiscono documenti orientativi voluti dalla normativa comunitaria ed utilizzabili come guida all'applicazione dei sistemi di autocontrollo.



Riferimenti normativi

Normativa Europea

- Reg. (CE) 852/2004 del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari.
- Reg. (CE) 853/2004 del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale.
- Regolamento (CE) N. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.

Normativa italiana

- Conferenza Permanente per i Rapporti tra lo Stato, le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano, Rep. n. 253 del 17.12.09: Accordo, ai sensi dell'art. 4 del Decr. L.vo. 28.8.97 n. 281, tra il Ministero della Salute e i

Presidenti delle Regioni e delle Province autonome sul documento recante "Linee Guida applicative del Reg. CE 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti di origine animale".

- Conferenza Permanente per i Rapporti tra lo Stato, le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano, Rep. n. 59 del 29.04.10: Accordo, ai sensi dell'art. 4 del Decr. L.vo. 28.8.97 n. 281, tra il Ministero della Salute e i Presidenti delle Regioni e delle Province autonome sul documento recante "Linee Guida applicative del Reg. CE 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari".
- Conferenza Permanente per i Rapporti tra lo Stato, le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano, Rep. n. 2334 del 28.7.05: Accordo, ai sensi dell'art. 4 del Decr. L.vo. 28.8.97 n. 281, tra il Ministero della Salute e i Presidenti delle Regioni e delle Province autonome sul documento recante "Linee Guida ai fini della rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi per fini di sanità pubblica, volto a favorire l'attuazione del Reg. CE 178/2002".



Normativa regionale

- Deliberazione della Giunta Regionale 13 settembre 2011, n. 1288 - Linee guida applicative del Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari – Sicurezza alimentare della Regione Basilicata e successive modificazioni.
- Deliberazione della Giunta Regionale 7 settembre 2010, n. 1484 – Recepimento dell'Accordo della Conferenza permanente per i rapporti fra lo Stato, le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano, sancito nella seduta del 17 dicembre 2009 relativo a "Linee guida applicative del Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti di origine animale".
- Deliberazione della Giunta Regionale 19 Marzo 2013, n. 305 – D.G.R. 1484/2010 – Recepimento dell'Accordo della Conferenza Permanente per i Rapporti tra



lo Stato, le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano, sancito nella seduta del 17 dicembre 2009 (repertorio n. 253/CSR), relativo a “Linee Guida applicative del Reg. CE 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio sull’igiene dei prodotti di origine animale” – Modifiche ed integrazioni.

- Dipartimento Politiche della Persona – Ufficio Veterinario e Igiene degli alimenti - Nota esplicativa prot. 158026/13AS del 03/08/2015 avente per oggetto: D.G.R. 1484/2010 – Recepimento dell’Accordo della Conferenza Permanente per i Rapporti tra lo Stato, le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano, sancito nella seduta del 17 dicembre 2009 (repertorio n. 253/CSR), relativo a “Linee Guida applicative del Reg. CE 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio sull’igiene dei prodotti di origine animale” – Modifiche ed integrazioni.



Definizioni

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.

Produzione primaria: tutte le fasi della produzione, dell'allevamento o della coltivazione agricola, compresi il raccolto, la mungitura, la produzione zootecnica che precede la macellazione, la caccia, la pesca e la raccolta di prodotti selvatici.

Prodotto alimentare: qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato destinato al consumo alimentare umano.

Igiene degli alimenti: le misure e le condizioni necessarie per controllare i pericoli e garantire l'idoneità al consumo umano di un prodotto alimentare.

Trattamento: qualsiasi azione che provoca una modifica sostanziale del prodotto iniziale comprendente il trattamento termico, l'affumicatura, la salagione, la stagionatura, l'essiccazione, la marinatura, l'estrazione, l'estrusione, fermentazione, ecc., o una combinazione di questi procedimenti. La refrigerazione, congelazione, surgelazione, in quanto non provocano una modifica del prodotto iniziale, non sono definite come trattamento ma come modalità di conservazione in regime di temperatura controllata.

Analisi dei pericoli e punti critici di controllo: gli operatori del settore alimentare devono predisporre, attuare e mantenere una o più procedure permanenti basate sui principi del sistema HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point – Analisi dei pericoli e controllo dei punti critici). Le procedure devono prevedere l'identificazione dei pericoli del processo produttivo/operativo, la loro valutazione in relazione alla natura e dimensioni dell'impresa e l'adozione di misure idonee a prevenirli e controllarli. Devono essere documentate e registrate al fine di dimostrare l'effettiva applicazione delle misure previste per il controllo dei pericoli per l'alimento. Tali atti devono essere aggiornati in presenza di variazioni del processo produttivo. In alcuni processi e per alcune fasi deve prevedere anche l'adozione del metodo HACCP.

Operatore del settore alimentare: persona fisica o giuridica responsabile dell'impresa alimentare, intesa come soggetto, pubblico o privato che svolge una attività connessa a qualsiasi fase della produzione, trasformazione e trasporto, magazzinaggio, somministrazione e vendita di alimenti, ivi compresa la produzione primaria. Essa assume la responsabilità della sicurezza dei prodotti alimentari.

Riferimenti utili

**Regione Basilicata Dipartimento Politiche della Persona
Ufficio Veterinario ed Igiene degli Alimenti**
Via Vincenzo Verrastro 5 - 85100 Potenza (Pz)
tel. 0971.668873 – 668887

ASP – PZ - (Azienda Sanitaria Potenza)
Via Francesco Torracca, 2 - 85100 Potenza (Pz)
tel. 0971.310111

ASM – MT - (Azienda Sanitaria Matera)
Via Montescaglioso - 75100 Matera (Mt)
tel. 0835.253111 – 252211

SIAN PZ (Servizio di Igiene e della Nutrizione di Potenza)
Via Ciccotti - 85100 Potenza - tel. 0971.310323

SIAN MT (Servizio di Igiene e della Nutrizione di Matera)
Sede Centrale ASM Via Montescaglioso - 75100 Matera
tel. 0835.253602

Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Potenza
Corso XVIII Agosto 1860, 34 - 85100 Potenza (Pz)
tel. 0971.412111

Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Matera
Via Lucana, 82 - 75100 Matera (Mt)
tel. 0835.338411

Maggiori informazioni e i riferimenti normativi sono disponibili sul sito dell'ALSIA.

Il laboratorio
polifunzionale aziendale
per la trasformazione
dei prodotti agricoli
COME AVVIARE L'ATTIVITÀ

