

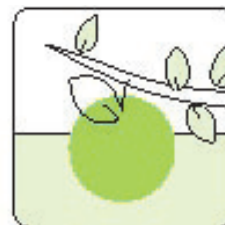
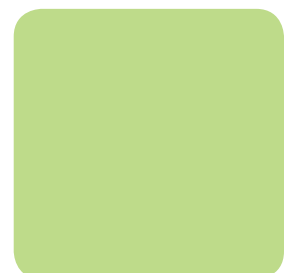
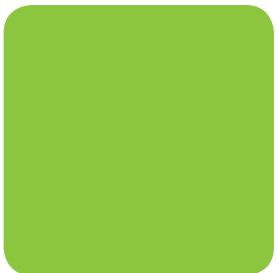


DOCUMENTO DI LAVORO DEI SERVIZI DELLA COMMISSIONE

Note esplicative di talune disposizioni
in materia di flessibilità contenute nel
“pacchetto igiene”

Domande frequenti (FAQ)

Linee guida per gli operatori del settore
alimentare



Bruxelles, XXX
SEC(2010) 985 Revision of 2023
[...] (2023) XXX Final

DOCUMENTO DI LAVORO DEI SERVIZI DELLA COMMISSIONE

**Note esplicative di talune disposizioni in materia di flessibilità contenute nei regolamenti
sull'igiene
Domande frequenti
Linee guida per gli operatori del settore alimentare**

che accompagna il documento

**regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei
prodotti alimentari e**

**regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio
che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale**

Clausola di esclusione della responsabilità: il contenuto del presente documento di lavoro dei servizi della Commissione non riflette necessariamente l'opinione della Commissione europea.

1. INTRODUZIONE

Il presente documento dovrebbe servire da base per comprendere meglio alcune disposizioni in materia di flessibilità contenute nei regolamenti sull'igiene e favorire un migliore utilizzo di tali disposizioni da parte degli Stati membri. È opportuno sottolineare che la flessibilità prevista nei regolamenti sull'igiene non riguarda soltanto gli aspetti presi in considerazione nel presente documento.

Si noti inoltre che il presente documento riguarda esclusivamente le norme previste nei regolamenti sull'igiene e non altre normative pertinenti concernenti, ad esempio, i requisiti in materia di salute degli animali, i controlli sui residui e l'etichettatura. Pertanto, al fine di comprendere appieno le disposizioni pertinenti applicabili alle singole attività nei vari settori, è opportuno contattare le rispettive autorità competenti.

Le disposizioni in materia di flessibilità contenute nei regolamenti sull'igiene offrono la possibilità di:

- concedere:
 - i) **deroghe/esenzioni** da alcuni requisiti di cui agli allegati dei regolamenti sull'igiene;
 - ii) **adattamenti** di alcuni requisiti di cui agli allegati dei regolamenti sull'igiene;
- **escludere** alcune attività dall'ambito di applicazione dei regolamenti sull'igiene.

Nell'avvalersi delle disposizioni in materia di flessibilità gli Stati membri sono tenuti di norma ad adottare misure nazionali.

I principi guida per l'attuazione delle disposizioni in materia di flessibilità sono la sussidiarietà e la trasparenza:

- in base al principio di trasparenza, per tutti i progetti di tali misure nazionali deve essere inviata una notifica alla Commissione e agli altri Stati membri;
- in base al principio di sussidiarietà, sono gli Stati membri che possono meglio trovare soluzioni per le situazioni locali.

I presenti orientamenti dovrebbero essere utilizzati unitamente alle guide all'attuazione dei regolamenti sull'igiene:

- Guida all'attuazione di alcune disposizioni del regolamento (CE) n. 852/2004 (requisiti generali in materia di igiene);
- Guida all'attuazione di alcune disposizioni del regolamento (CE) n. 853/2004 (requisiti specifici in materia di igiene per gli alimenti di origine animale);
- comunicazione della Commissione relativa all'attuazione dei sistemi di gestione per la sicurezza alimentare riguardanti le corrette prassi igieniche e le procedure basate sui principi del sistema HACCP, compresa l'agevolazione/la flessibilità in materia di attuazione in determinate imprese alimentari (2022/C 355/01);
- comunicazione della Commissione, che fornisce orientamenti sui sistemi di gestione per la sicurezza alimentare per le attività di commercio al dettaglio concernenti alimenti, comprese le donazioni alimentari (2020/C 199/01).

Nelle suddette guide sono illustrate la terminologia e le norme per l'attuazione dei regolamenti

sull'igiene, comprese le disposizioni in materia di flessibilità. Tali guide sono pubblicate nel sito web della direzione generale della Salute e della sicurezza alimentare al link seguente:

https://food.ec.europa.eu/safety/biological-safety/food-hygiene/guidance-platform_it?etrans=it. Particolare considerazione merita altresì il documento dal titolo "Note esplicative di talune disposizioni in materia di flessibilità contenute nei regolamenti sull'igiene - Linee guida per le autorità competenti", elaborato in concomitanza con il presente documento sulle domande frequenti.

I termini tecnici specifici utilizzati nel presente documento e ai fini del presente documento sono riportati nella tabella sottostante.

| Termine tecnico | Note esplicative |
|--|---|
| Regolamenti sull'igiene | Regolamenti (CE) n. 852/2004 e (CE) n. 853/2004 |
| Requisiti generali dell'UE in materia di igiene | Requisiti pertinenti stabiliti dal regolamento (CE) n. 852/2004 |
| Requisiti specifici dell'UE in materia di igiene | Requisiti pertinenti stabiliti dal regolamento (CE) n. 853/2004 |

È possibile trovare le versioni più recenti dei regolamenti sull'igiene all'indirizzo: <https://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=it> inserendo l'anno (2004) e il numero (852 o 853) e selezionando "regolamento". Cliccare quindi su "versione consolidata attuale" in modo da trovare la versione in vigore in tutte le lingue dell'UE.

2. DOMANDE E RISPOSTE

2.1. Alimenti tradizionali

Domanda n. 1:

"Nel mio paese vi è una lunga tradizione di produzione di formaggio, per il quale si utilizza come materia prima il latte di pecora. Il formaggio è prodotto nelle aziende agricole di montagna. Considerato il metodo di produzione tradizionale (negli ovili di montagna) è difficile, pressoché impossibile, che tali locali rispettino le norme dell'UE. È altresì difficile rispettare pienamente le norme in materia di trasporto di tali prodotti dalle montagne ai negozi locali. L'UE vieta la produzione di tali prodotti?"

RISPOSTA:

No, l'UE riconosce i prodotti alimentari tradizionali come un patrimonio prezioso e insostituibile degli Stati membri, e pertanto anche come un patrimonio dell'UE. Per questa ragione i regolamenti sull'igiene prevedono flessibilità in particolare per quanto concerne la produzione di questo tipo di prodotti a condizione che essi siano sicuri.

Per le norme in materia di produzione di formaggio nell'azienda agricola si veda la domanda n. 8.

Domanda n. 2:

*"In quali casi posso considerare i prodotti alimentari che produco come **prodotti alimentari che presentano caratteristiche tradizionali** e quali deroghe possono essere concesse per tali prodotti alimentari?"*

RISPOSTA:

I prodotti alimentari che presentano caratteristiche tradizionali sono prodotti alimentari tradizionalmente fabbricati negli Stati membri e sono:

- a) storicamente riconosciuti come prodotti tradizionali; o
- b) fabbricati secondo riferimenti tecnici registrati al processo tradizionale o secondo metodi di produzione tradizionali; o
- c) protetti come prodotti alimentari tradizionali dalla legislazione dell'UE¹, nazionale, regionale o locale.

Per questo tipo di prodotti alimentari la legislazione dell'UE consente agli Stati membri di **concedere deroghe** per quanto concerne:

- i requisiti generali in materia di igiene applicabili ai locali in cui tali prodotti sono esposti ad un ambiente che contribuisce allo sviluppo delle loro caratteristiche (in particolare pareti, soffitti e porte non costituiti da materiali lisci, impermeabili, non assorbenti o resistenti alla corrosione e pareti, soffitti e pavimenti geologici naturali);
- le operazioni di pulizia e disinfezione di tali locali e la frequenza con la quale esse vengono eseguite per tener conto della specifica flora ambientale;
- i requisiti concernenti i materiali di cui sono costituiti gli strumenti e le attrezzature utilizzati in modo specifico per la preparazione, l'imballaggio e il confezionamento di tali prodotti. Tali strumenti e attrezzature devono essere mantenuti costantemente in uno stato di igiene soddisfacente e devono essere regolarmente puliti e disinfettati.

Se i prodotti alimentari soddisfano i suddetti requisiti e si desidera conoscere la flessibilità applicata nel proprio Stato membro, è opportuno contattare l'autorità competente.

Domanda n. 3:

*"È prevista maggiore flessibilità se si utilizzano **metodi di produzione tradizionali**?"*

RISPOSTA:

Sì. Se i prodotti alimentari sono prodotti in modo tradizionale negli Stati membri ed è necessario adattare requisiti differenti da quelli descritti nella risposta alla domanda n. 2, la legislazione dell'UE consente agli Stati membri di adottare misure nazionali per **adattare i requisiti** di cui ai regolamenti sull'igiene.

Se il metodo di produzione, trasformazione o distribuzione dei prodotti alimentari è tradizionale e si desidera conoscere la flessibilità applicata nel proprio Stato membro, è opportuno contattare l'autorità competente.

¹ Per quanto concerne i prodotti alimentari che presentano caratteristiche tradizionali protetti dalla legislazione dell'UE, le specialità tradizionali garantite (STG) registrate ai sensi del regolamento (CE) n. 509/2006, le denominazioni d'origine protetta (DOP) e le indicazioni geografiche protette (IGP) prodotte in modo tradizionale ai sensi del regolamento (CE) n. 510/2006 possono rientrare nelle deroghe in questione.

2.2. Carni e prodotti a base di carne

Domanda n. 4:

*"Gestisco una **macelleria**. Mi è stato detto che il mio negozio deve essere riconosciuto e deve rispettare tutte le norme dell'UE. Quali requisiti dovrei soddisfare al fine di rispettare tale normativa?"*

RISPOSTA:

I regolamenti sull'igiene non contengono alcuna definizione del termine "macelleria". Le norme dell'UE in materia di igiene si applicano in base alle attività effettivamente svolte all'interno degli stabilimenti.

Occorre innanzitutto verificare se sia necessario essere semplicemente **registrati oppure riconosciuti**. (La registrazione consiste nell'inviare informazioni sullo stabilimento/sulle attività all'autorità competente, ad ogni modo è possibile avviare immediatamente l'attività. Per il riconoscimento, che avviene a seguito dell'invio di tale richiesta, l'autorità competente è tenuta a effettuare un'ispezione e a concedere il riconoscimento prima che le operazioni abbiano inizio). Gli stabilimenti comunemente denominati "macellerie", che forniscono soltanto carni o prodotti a base di carne direttamente al consumatore finale (non effettuano la macellazione degli animali), sono considerati esercizi di commercio al dettaglio. Pertanto per tali esercizi occorre soltanto la registrazione. Ai sensi della normativa dell'UE per tali negozi non è richiesto il riconoscimento.

Gli Stati membri possono tuttavia richiedere un riconoscimento su base nazionale ai sensi delle loro misure nazionali. L'esistenza di tali misure nazionali dovrebbe essere verificata presso l'autorità competente.

In secondo luogo, si applicano taluni **requisiti dell'UE per le macellerie**.

Si applicano i requisiti generali in materia di igiene, comprese le procedure basate sull'HACCP. Occorre ricordare che le procedure basate sull'HACCP possono essere applicate in modo flessibile soprattutto per i piccoli negozi. Un documento di orientamento specifico è stato elaborato, in collaborazione con tutti gli Stati membri e la Commissione, al fine di fornire indicazioni sulla flessibilità nell'attuazione delle procedure basate sull'HACCP nelle imprese alimentari al dettaglio.

Tale documento di orientamento è disponibile nel sito web della direzione generale della Salute e della sicurezza alimentare e nella *Gazzetta ufficiale* alla pagina seguente:

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=OJ:C:2020:199:TOC>. Oltre a ciò i settori alimentari di alcuni **Stati membri** hanno sviluppato dei **manuali nazionali di corretta prassi** che sono stati valutati dalle autorità competenti. Tali manuali possono essere utilizzati su base volontaria e possono servire come utili strumenti pratici per l'attuazione dei requisiti applicabili in materia di igiene nelle imprese alimentari. Tutti i manuali nazionali di corretta prassi sono inviati al registro gestito dalla Commissione, pubblicato sul sito web della direzione generale della Salute e della sicurezza alimentare all'indirizzo seguente:

<https://webgate.ec.europa.eu/dyna2/hygienelegislation/>

Infine gli Stati membri possono avvalersi delle disposizioni in materia di flessibilità e adottare misure nazionali per **adattare i requisiti relativi alla costruzione, allo schema e all'attrezzatura** delle macellerie.

Domanda n. 5:

*"Sono il proprietario di un'azienda agricola dove allevo suini e bovini. Vorrei **macellare gli animali per la macelleria ubicata all'interno dell'azienda agricola** e produrre carni e alcuni prodotti tradizionali a base di carne da vendere direttamente ai consumatori nel mio negozio. Le dimensioni della mia azienda agricola sono davvero piccole e tutti i miei prodotti sarebbero venduti esclusivamente nel mio negozio. Credo che i locali della mia azienda dovrebbero rispettare soltanto i requisiti relativi alle macellerie. Mi sbaglio?"*

RISPOSTA:

Nel suo caso occorre rispettare i requisiti relativi alle macellerie illustrati nella risposta alla domanda n. 4.

Tuttavia, ai sensi dei regolamenti sull'igiene, soltanto la produzione primaria e le attività di vendita al dettaglio non necessitano di riconoscimento. La macellazione di animali non è una produzione primaria e non può essere considerata vendita al dettaglio. Le **attività di macellazione nell'azienda agricola** devono essere condotte in conformità delle norme generali dell'UE in materia di igiene e delle norme specifiche dell'UE in materia di igiene per i macelli. Le strutture adibite alla macellazione nell'azienda devono essere riconosciute dall'autorità competente.

Le strutture adibite alla macellazione, siano esse all'interno o al di fuori dell'azienda agricola, devono essere sempre riconosciute dall'autorità competente e devono rispettare i requisiti fissati per i macelli se le **attività di macellazione sono condotte da operatori che gestiscono le macellerie**.

Tuttavia gli Stati membri possono avvalersi delle disposizioni in materia di flessibilità e adottare misure nazionali per adattare i requisiti relativi alla costruzione, allo schema e all'attrezzatura di tali stabilimenti. L'esistenza di tali misure nazionali dovrebbe essere verificata presso l'autorità competente.

Inoltre in talune circostanze può essere consentito effettuare lo stordimento e il dissanguamento di taluni animali nell'azienda agricola a norma dell'allegato III, sezione I, capitolo VI bis, del regolamento (CE) n. 853/2004.

Domanda n. 6:

*"Sono il proprietario di un **macello di piccole dimensioni** al quale è annesso un laboratorio di sezionamento. Ritengo che sia molto difficile e inappropriato richiedere ai piccoli stabilimenti che forniscono carni solo a livello locale di rispettare le severe norme dell'UE."*

RISPOSTA:

Nel 2004 è stato deciso, in collaborazione con gli Stati membri, che tutti gli stabilimenti (compresi i piccoli macelli e laboratori di sezionamento) possano immettere prodotti alimentari sul mercato comunitario a condizione che siano riconosciuti ai sensi dei regolamenti sull'igiene.

Tuttavia gli Stati membri possono avvalersi della flessibilità prevista nei regolamenti sull'igiene e, se del caso, adattare i requisiti fissati negli allegati di tali regolamenti per questo tipo di stabilimenti, ad esempio adattando i requisiti relativi alla costruzione, allo schema e all'attrezzatura.

Ciò significa che è possibile introdurre alcuni adattamenti dei requisiti allo scopo di garantire la continuità dell'operatività. Tali adattamenti dovrebbero essere progettati come misure nazionali e notificati dalle autorità competenti.

L'esistenza di tali misure nazionali dovrebbe essere verificata presso l'autorità competente.

2.3. Latte e prodotti lattiero-caseari

Domanda n. 7:

"Sono il proprietario di una piccola azienda agricola (10 mucche) e vorrei vendere il latte (crudo) all'interno dell'azienda e in un negozio ubicato vicino alla città. Quali requisiti sono tenuto a rispettare?"

RISPOSTA:

La mungitura e il magazzinaggio di latte all'interno dell'azienda sono considerati produzione primaria e il latte crudo è considerato un prodotto primario. È pertanto possibile l'esclusione dall'applicazione dei requisiti dell'UE a determinate condizioni.

Le condizioni di esclusione dall'applicazione dei requisiti dell'UE nel caso di fornitura diretta di latte crudo sono le seguenti:

- il latte crudo (non trasformato) è consegnato dall'allevatore; o
- il latte crudo è consegnato direttamente al consumatore finale o al dettagliante locale; e
- il latte crudo è consegnato in piccoli quantitativi.

Se il latte crudo è consegnato in piccoli quantitativi direttamente al consumatore finale o al dettagliante locale che fornisce il latte direttamente al consumatore finale, tale attività è esclusa dall'applicazione dei requisiti generali e specifici dell'UE in materia di igiene. Non è richiesto alcun riconoscimento. Tuttavia per l'esercizio di tali attività gli Stati membri sono tenuti ad adottare misure nazionali. Nel caso non siano state adottate norme nazionali o l'attività in questione non rispetti le norme stabilite a livello nazionale, si applicano i requisiti generali e specifici dell'UE in materia di igiene.

Inoltre il latte crudo deve provenire, senza eccezione, da bovini, compresi i bufali, da ovini e caprini che sono ufficialmente indenni da brucellosi bovina, da brucellosi ovina e caprina, e da tubercolosi bovina ai sensi della legislazione dell'UE.

L'allevatore è quindi tenuto a verificare quanto segue:

- se nel proprio Stato membro siano state adottate misure nazionali concernenti la fornitura diretta di latte crudo;
- quale quantitativo sia considerato un piccolo quantitativo nel proprio Stato membro e se sia consentito avvalersi di tale possibilità;
- quali siano le norme applicabili nel proprio Stato membro.

Domanda n. 8:

*"Sono il proprietario di un'azienda agricola con un allevamento di mucche e **produco formaggio all'interno della mia azienda**. Vorrei vendere il mio formaggio all'interno dell'azienda o al negozio locale. Quali norme dell'UE in materia di igiene alimentare devo rispettare?"*

RISPOSTA:

In linea di principio il formaggio è il risultato della trasformazione del latte crudo o trattato termicamente. Di conseguenza, il formaggio non è un prodotto primario, anche se è prodotto nell'azienda agricola.

La produzione di formaggio nell'azienda deve quindi avvenire, in linea di principio, nel rispetto dei pertinenti requisiti generali e specifici dell'UE in materia di igiene alimentare ed è **necessario ottenere un riconoscimento**.

Tuttavia se il formaggio è fabbricato e venduto interamente nell'azienda agricola o in un mercato locale (ad esempio mercato settimanale, mercato agricolo ecc.) direttamente al consumatore finale, tale attività rientra nella nozione di vendita al dettaglio. Si applicano quindi solo i requisiti generali in materia di igiene e in tal caso non è necessario alcun riconoscimento.

Oltre a ciò gli Stati membri possono avvalersi delle disposizioni in materia di flessibilità e adottare misure nazionali per **adattare i requisiti relativi alla costruzione, allo schema e all'attrezzatura** di tali stabilimenti. L'esistenza di tali misure nazionali dovrebbe essere verificata presso l'autorità competente.

I prodotti lattiero-caseari ottenuti da latte crudo devono provenire da bovini, compresi i bufali, da ovini e caprini che sono ufficialmente indenni da brucellosi bovina, da brucellosi ovina e caprina, e da tubercolosi bovina ai sensi della legislazione dell'UE. Tuttavia, poiché sono previste deroghe per i formaggi ottenuti da latte crudo che richiedono un periodo di maturazione di almeno due mesi, è opportuno rivolgersi all'autorità competente di pertinenza.

2.4. Miele

Domanda n. 9:

"Sono un apicoltore e vendo il miele di mia produzione al consumatore finale. Vorrei in futuro fornire il mio miele a uno stabilimento che confeziona il miele e che rifornisce i negozi di tutto il mio paese. Che differenze ci sono nei requisiti che sono tenuto a rispettare?"

RISPOSTA:

L'apicoltura e la produzione di miele sono considerate produzioni primarie e il miele è considerato un prodotto primario. L'esclusione dai regolamenti sull'igiene si applica pertanto alle condizioni elencate di seguito.

La **fornitura diretta di miele** è esclusa dall'ambito di applicazione dei regolamenti sull'igiene se si applicano i principi seguenti:

- il miele è consegnato dal produttore; o
- il miele è consegnato direttamente al consumatore finale o al dettagliante locale che fornisce direttamente il consumatore finale; e
- il miele è consegnato in piccoli quantitativi.

Ciò significa che se il miele è fabbricato e venduto interamente nell'azienda agricola o in un mercato locale (ad esempio mercato settimanale, mercato agricolo, ecc.) in piccoli quantitativi direttamente al consumatore finale, non si applicano i requisiti generali e specifici dell'UE in materia di igiene e non è necessario alcun riconoscimento. Per l'esercizio di tali attività gli Stati membri sono tenuti ad adottare misure nazionali. Nel caso non siano state adottate norme

nazionali o l'attività in questione non rispetti le norme stabilite a livello nazionale, si applicano i requisiti generali dell'UE in materia di igiene.

È pertanto opportuno verificare quanto segue:

- se nel proprio Stato membro siano state adottate misure nazionali concernenti la fornitura diretta di miele;
- quale quantitativo di miele sia considerato un piccolo quantitativo nel proprio Stato membro e se sia consentito avvalersi di tale possibilità;
- quali regole si applichino nel proprio caso.

Nel caso si voglia **consegnare il miele a uno stabilimento che confeziona il miele** (o lo mescola ad altro miele e lo confeziona) e poi **lo consegna ai dettaglianti, la situazione** è diversa. Poiché lo stabilimento di confezionamento non è un dettagliante, le norme concernenti la fornitura diretta di piccoli quantitativi di miele (si veda sopra) non sono applicabili.

I requisiti generali dell'UE in materia di igiene sono applicabili all'attività dell'apicoltore in questione in quanto fornitore di miele a questo tipo di stabilimento.

2.5. Prodotti ortofrutticoli

Domanda n. 10:

*"Mi piace andare nel bosco a raccogliere **mirtilli e funghi**. Vorrei venderli ai consumatori presso il mercato locale. Esistono norme dell'UE in materia di igiene che si applicano a questa attività?"*

RISPOSTA:

La raccolta di bacche e funghi selvatici, e il loro trasporto verso il mercato locale sono considerati produzione primaria, inoltre i mirtilli e i funghi sono considerati prodotti primari. È pertanto possibile l'esclusione dall'applicazione dei requisiti dell'UE a determinate condizioni.

La fornitura diretta di mirtilli e funghi, così come di frutta e ortaggi di altro tipo, è esclusa dall'ambito di applicazione dei regolamenti sull'igiene se si applicano i principi seguenti:

- i mirtilli e i funghi (non trasformati) sono consegnati dalla persona che li raccoglie; o
- tali prodotti sono consegnati direttamente al consumatore finale o al dettagliante locale; e
- tali prodotti sono consegnati in piccoli quantitativi.

Se i prodotti primari sono consegnati dal produttore (in questo caso la persona che raccoglie tali prodotti selvatici) in piccoli quantitativi direttamente al consumatore finale o al dettagliante locale che fornisce tali prodotti direttamente al consumatore finale, tale attività è esclusa dall'applicazione dei requisiti generali dell'UE in materia di igiene. Per l'esercizio di tali attività gli Stati membri sono tenuti ad adottare misure nazionali. Nel caso non siano state adottate norme nazionali o l'attività in questione non rispetti le norme stabilite a livello nazionale, si applicano i requisiti generali dell'UE in materia di igiene.

È pertanto opportuno verificare quanto segue:

- se nel proprio Stato membro siano state adottate misure nazionali concernenti la fornitura diretta di tali prodotti;
- quale quantitativo sia considerato un piccolo quantitativo nel proprio Stato membro e se sia consentito avvalersi di tale possibilità;
- quali regole si applichino nel proprio caso.

È opportuno notare che in alcuni Stati membri, in aggiunta alle norme in materia di igiene, potrebbero essere previste norme nazionali concernenti la qualità di tali prodotti e anche l'obbligatorietà della formazione per coloro che raccolgono tali prodotti e li immettono sul mercato.

Domanda n. 11:

*"Sono un piccolo agricoltore e **produco succhi di frutta e confetture con i frutti che raccolgo**. Vorrei vendere questi prodotti nei negozi della mia regione. È possibile?"*

RISPOSTA:

Se un'azienda agricola utilizza il proprio raccolto o una sua parte (ad es. mele o prugne) per produrre succo di frutta o confettura nei suoi locali allo scopo di venderli, essa supera il livello della produzione primaria. La produzione di succo di frutta o confettura deve essere considerata un'attività successiva alla produzione primaria e, in quanto tale, è soggetta ai requisiti generali dell'UE in materia di igiene.

Tuttavia gli Stati membri possono avvalersi delle disposizioni in materia di flessibilità e adottare misure nazionali al fine di adattare i requisiti relativi alla costruzione, allo schema e all'attrezzatura di tali stabilimenti. L'esistenza di tali misure nazionali dovrebbe essere verificata presso l'autorità competente.