



Bruxelles, **XXX**  
SANCO/10098/2009 Revision 2023  
[...](2023) **XXX** draft

**DOCUMENTO DI LAVORO DEI SERVIZI DELLA COMMISSIONE**

**Guida all'attuazione di alcune disposizioni del regolamento (CE) n. 853/2004 in materia di igiene per gli alimenti di origine animale**

*Il presente documento è stato redatto a scopo puramente informativo. Non è stato adottato né approvato in alcun modo dalla Commissione europea.*

*La Commissione europea non garantisce l'esattezza delle informazioni fornite e declina ogni responsabilità in merito all'eventuale uso che può esserne fatto. Gli utilizzatori devono quindi assumere tutte le necessarie precauzioni prima di far uso di queste informazioni, di cui si avvalgono esclusivamente a proprio rischio.*

## **FINALITÀ DELLA GUIDA**

Questa guida, che si rivolge in particolare agli operatori del settore alimentare e alle autorità competenti negli Stati membri, intende fornire orientamenti sull'attuazione delle nuove prescrizioni in materia d'igiene alimentare e sulle questioni correlate.

I lettori dei paesi terzi possono trovarvi elementi utili per comprendere meglio il campo d'applicazione e le finalità delle norme comunitarie in materia d'igiene alimentare.

### **N.B.**

Questo documento viene continuamente riveduto e aggiornato per tenere conto delle esperienze e delle informazioni fornite da Stati membri, autorità competenti, imprese alimentari, nonché di quanto emerge dalle verifiche della Commissione.

## 1. INTRODUZIONE

Il regolamento (CE) n. 853/2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale (di seguito "il regolamento") è stato adottato il 29 aprile 2004<sup>1</sup> ed è applicabile dal 1° gennaio 2006. Fissa le prescrizioni d'igiene cui devono sottostare le imprese del settore alimentare che trattano alimenti di origine animale in ogni fase della catena alimentare. Da quando il regolamento è stato adottato, alla Commissione sono giunte richieste di chiarimento di vari aspetti. Il presente documento intende dare seguito a tali richieste.

La direzione generale della Salute e della sicurezza alimentare della Commissione organizza regolarmente incontri con esperti degli Stati membri per esaminare una serie di punti problematici relativi all'attuazione e all'interpretazione del regolamento e giungere a un accordo.

Per garantire la trasparenza la Commissione favorisce anche il dibattito con i portatori di interessi in modo da consentire ai diversi interessi socioeconomici di esprimersi. A tal fine la Commissione può organizzare riunioni con i rappresentanti dei produttori, dell'industria, del commercio e dei consumatori per discutere dei problemi legati all'attuazione del regolamento.

Dal 2009, ossia da quando è apparso nella sua versione iniziale, ad oggi, il presente documento ha subito vari aggiornamenti, volti ad adattarne il contenuto alla luce delle modifiche apportate alle disposizioni di legge o a fornire ulteriori chiarimenti ritenuti opportuni al fine di migliorare la comprensione di tali disposizioni e armonizzarne l'applicazione in tutti gli Stati membri.

Si ricorda che le questioni di non conformità della legislazione nazionale al regolamento esulano da questo esercizio e continueranno ad essere trattate nell'ambito delle procedure vigenti della Commissione.

Il presente documento intende aiutare tutti gli operatori della catena alimentare a meglio comprendere il regolamento e ad applicarlo in modo corretto ed uniforme. Esso non ha tuttavia alcun valore giuridico e in caso di controversie l'interpretazione della legge rimane di competenza della Corte di giustizia.

Per comprendere a fondo tutti gli aspetti del regolamento (CE) n. 853/2004 è fondamentale conoscere anche altre parti della legislazione dell'UE, in particolare i principi e le definizioni contenuti nei seguenti atti:

- regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel

---

<sup>1</sup> GU L 226 del 25.6.2004, pag. 22.

campo della sicurezza alimentare<sup>2</sup> (noto anche come "legislazione alimentare generale");

- regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari<sup>3</sup>;
- regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, recante modifica dei regolamenti (CE) n. 999/2001, (CE) n. 396/2005, (CE) n. 1069/2009, (CE) n. 1107/2009, (UE) n. 1151/2012, (UE) n. 652/2014, (UE) 2016/429 e (UE) 2016/2031 del Parlamento europeo e del Consiglio, dei regolamenti (CE) n. 1/2005 e (CE) n. 1099/2009 del Consiglio e delle direttive 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE e 2008/120/CE del Consiglio, e che abroga i regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE del Consiglio e la decisione 92/438/CEE del Consiglio (regolamento sui controlli ufficiali)<sup>4</sup>;
- regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione, del 15 novembre 2005, sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari<sup>5</sup>;
- regolamento (CE) n. 2074/2005 della Commissione, del 5 dicembre 2005, recante modalità di attuazione relative a taluni prodotti di cui al regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e all'organizzazione di controlli ufficiali a norma dei regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004, deroga al regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e modifica dei regolamenti (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004<sup>6</sup>;
- regolamento di esecuzione (UE) 2015/1375 della Commissione, del 10 agosto 2015, che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di Trichine nelle carni<sup>7</sup>.

Esistono guide distinte, anche per il regolamento (CE) n. 852/2004, nonché guide messe a punto da organizzazioni nazionali o europee di portatori di interessi. Cfr. [https://food.ec.europa.eu/safety/biological-safety/food-higiene/guidance-platform\\_it](https://food.ec.europa.eu/safety/biological-safety/food-higiene/guidance-platform_it). Ulteriori orientamenti relativi al regolamento (CE) n. 178/2002 sono reperibili agli indirizzi: [https://food.ec.europa.eu/horizontal-topics/general-food-law/food-law-general-requirements\\_it](https://food.ec.europa.eu/horizontal-topics/general-food-law/food-law-general-requirements_it), <https://food.ec.europa.eu/horizontal->

---

<sup>2</sup> GU L 31 dell'1.2.2002, pag. 1.

<sup>3</sup> GU L 226 del 25.6.2004, pag. 3.

<sup>4</sup> GU L 95 del 7.4.2017, pag. 1.

<sup>5</sup> GU L 338 del 22.12.2005, pag. 1.

<sup>6</sup> GU L 338 del 22.12.2005, pag. 27.

<sup>7</sup> GU L 212 dell'11.8.2015, pag. 7.

[topics/general-food-law/food-law-general-principles\\_it](https://food.ec.europa.eu/horizontal-topics/general-food-law/food-law-general-principles_it) e  
[https://food.ec.europa.eu/horizontal-topics/general-food-law/food-law-procedures\\_it](https://food.ec.europa.eu/horizontal-topics/general-food-law/food-law-procedures_it).

## 2. **OBBLIGHI DEGLI OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE**

Spetta agli operatori del settore alimentare attuare il regolamento, garantendo la sicurezza alimentare mediante la corretta applicazione di tutte le prescrizioni.

Oltre alle disposizioni stabilite dal regolamento (CE) n. 852/2004, gli operatori del settore alimentare che trattano alimenti di origine animale sono tenuti ad applicare le prescrizioni pertinenti del regolamento (CE) n. 853/2004.

## 3. **CAMPO D'APPLICAZIONE (ARTICOLO 1 DEL REGOLAMENTO)**

### 3.1. **Esclusioni dal campo d'applicazione del regolamento (CE) n. 853/2004 per quanto riguarda la fornitura diretta di alcuni alimenti al consumatore finale o ai laboratori annessi agli esercizi di commercio al dettaglio locali che riforniscono direttamente il consumatore finale**

Queste esclusioni sono stabilite all'articolo 1, paragrafo 3, lettere da c) a e), del regolamento (CE) n. 853/2004 e si applicano unicamente in caso di fornitura diretta:

- di piccoli quantitativi; e
- di prodotti primari (ad esempio uova, latte crudo, molluschi bivalvi vivi se provenienti da zone di produzione classificate come A o gasteropodi marini ed echinodermi provenienti da zone di produzione non classificate) o carne di volatili da cortile o di lagomorfi (non di altre specie) macellati presso l'azienda (compresi i prodotti a base di carne e le preparazioni a base di tali prodotti effettuate presso l'azienda), o selvaggina selvatica o carne di selvaggina selvatica; e
- da parte del produttore (la persona che raccoglie molluschi bivalvi vivi, il pescatore oppure l'allevatore/produttore primario, mai qualcun altro) o del cacciatore.

Gli Stati membri sono tenuti a stabilire norme nazionali che disciplinano le attività e che si applicano alle persone di cui sopra.

Gli esercizi di commercio al dettaglio locali (ad esempio macellerie, ristoranti, supermercati ecc.) che consegnano al cliente finale possono trasformare ulteriormente questi prodotti senza essere soggetti all'obbligo di applicare il regolamento (CE) n. 853/2004, conformemente a quanto disposto all'articolo 1, paragrafo 5, lettera a) dello stesso regolamento. I venditori al dettaglio possono consegnare alimenti di origine non animale a soggetti diversi dai consumatori finali. I venditori al dettaglio locali possono fornire alimenti di origine animale, compresi piccoli quantitativi di carne di volatili da cortile, di lagomorfi o di selvaggina selvatica, a un altro stabilimento (compreso un altro venditore al

dettaglio) solo se rispettano il regolamento (CE) n. 853/2004 o se sono esclusi da detto regolamento ai sensi dell'articolo 1, paragrafo 5, lettera b), punto i) o ii).

### 3.2. Manipolazione, attività, operazioni

Nel regolamento (CE) n. 853/2004 ricorrono frequentemente i termini "manipolazione", "attività" e "operazioni". Essi hanno lo stesso significato e sono da intendersi in senso lato come comprendenti (nel contesto pertinente) l'allevamento, la macellazione, la trasformazione, il magazzinaggio, il trasporto, il riconfezionamento o il reimpallaggio ecc.

### 3.3. Piccole imprese

Il regolamento (CE) n. 853/2004 non stabilisce criteri per definire gli stabilimenti di piccole dimensioni. La definizione di piccole (e medie) imprese, sebbene non vincolante, è contenuta nella raccomandazione (CE) 2003/361<sup>8</sup> ed è ripresa anche nel regolamento (UE) n. 702/2014 della Commissione<sup>9</sup>. È possibile utilizzare come fattori determinanti gli effettivi, il fatturato o il totale di bilancio.

<b>Categoria</b>	<b>Effettivi</b>	<b>Fatturato</b>	<b>Totale di bilancio</b>
Media impresa	< 250	< 50 milioni di EUR	< 43 milioni di EUR
Piccola impresa	< 50	< 10 milioni di EUR	< 10 milioni di EUR
Microimpresa	< 10	< 2 milioni di EUR	< 2 milioni di EUR

Un altro esempio figura nel regolamento di esecuzione (UE) 2019/627 della Commissione<sup>10</sup>, nel quale, per consentire di operare con flessibilità, sono state utilizzate soglie per i macelli e gli stabilimenti per la lavorazione della selvaggina.

<sup>8</sup> <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX:32003H0361>.

<sup>9</sup> Regolamento (UE) n. 702/2014 della Commissione, del 25 giugno 2014, che dichiara compatibili con il mercato interno, in applicazione degli articoli 107 e 108 del trattato sul funzionamento dell'Unione europea, alcune categorie di aiuti nei settori agricolo e forestale e nelle zone rurali e che abroga il regolamento della Commissione (CE) n. 1857/2006 (GU L 193 dell'1.7.2014, pag. 1).

<sup>10</sup> Regolamento di esecuzione (UE) 2019/627 della Commissione, del 15 marzo 2019, che stabilisce modalità pratiche uniformi per l'esecuzione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano in conformità al regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio e che modifica il regolamento (CE) n. 2074/2005 della Commissione per quanto riguarda i controlli ufficiali (GU L 131 del 17.5.2019, pag. 51).

In base a tali soglie vengono considerati stabilimenti a capacità limitata<sup>11</sup> quelli in cui sono macellati o sottoposti a lavorazione meno di 1 000 unità di bestiame o meno di 150 000 esemplari di volatili, lagomorfi e selvaggina selvatica piccola all'anno.

I criteri di cui sopra possono fungere da orientamento nel caso in cui, per gli stabilimenti di piccole dimensioni, venga presa in considerazione l'introduzione di adattamenti nell'ambito della legislazione nazionale ai sensi dell'articolo 10, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 853/2004.

### **3.4. Stabilimenti che trattano alimenti di origine animale per i quali non vi sono prescrizioni dettagliate**

Per alcuni prodotti d'origine animale (come miele, insetti, carni di rettile, carne coltivata, mammiferi acquatici), il regolamento non stabilisce alcuna norma dettagliata. In tali casi, gli alimenti di origine animale devono essere trattati in conformità delle prescrizioni pertinenti contenute nel regolamento (CE) n. 852/2004 e delle norme generali applicabili ai prodotti d'origine animale fissate nel regolamento (CE) n. 853/2004 (in particolare le norme sui prodotti provenienti dai paesi terzi di cui all'articolo 6).

Inoltre per una serie di prodotti (insetti, carne coltivata) la sicurezza alimentare sarà garantita dalla necessità di ottenere una valutazione dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare nel quadro di un'autorizzazione di nuovi prodotti alimentari. L'ipotesi di stabilire requisiti specifici nell'allegato III del regolamento (CE) n. 853/2004 può tuttavia essere valutata in futuro nel caso in cui:

- si dovesse registrare un aumento della quota di mercato e venissero individuati pericoli significativi e specifici da affrontare;
- si verificasse un'evoluzione delle nuove tecniche sufficiente a consentire di stabilire requisiti specifici comuni che non siano d'ostacolo ad ulteriori innovazioni.

Poiché l'allegato III del regolamento (CE) n. 853/2004 non contiene alcuna prescrizione, gli stabilimenti che trattano questo genere di prodotti non hanno bisogno di essere riconosciuti né sono tenuti ad apporvi un marchio d'identificazione.

### **3.5. Prodotti contemplati dal regolamento (CE) n. 853/2004**

Il regolamento (CE) n. 853/2004 si applica agli **alimenti non trasformati e trasformati di origine animale**.

---

<sup>11</sup> Si vedano anche le definizioni di "macello a capacità limitata" e "stabilimento per la lavorazione della selvaggina a capacità limitata" di cui all'articolo 2, punti 17) e 18), del regolamento delegato (UE) 2019/624 della Commissione.

La definizione di "prodotti d'origine animale" (allegato I, punto 8.1, del regolamento (CE) n. 853/2004) deve essere intesa in senso molto ampio e cioè comprensivo di qualsiasi prodotto ottenuto da animali destinato al consumo umano. I prodotti d'origine animale possono essere non trasformati o trasformati. Anche in caso di modifica sostanziale del prodotto iniziale d'origine animale a seguito di numerose e incisive fasi del processo di trasformazione, il prodotto ottenuto è comunque considerato un prodotto d'origine animale, in quanto il regolamento (CE) n. 853/2004 non contempla un punto finale (un esempio è il passaggio dalla lanolina derivata dalla lana alla vitamina D3). La definizione di "prodotti d'origine animale" non comprende i prodotti composti.

- L'allegato I della presente guida contiene **un elenco (incompleto) dei prodotti non trasformati d'origine animale** [la cui definizione è data dall'articolo 2, paragrafo 1, lettera n), del regolamento (CE) n. 852/2004].
- L'allegato II della presente guida contiene **un elenco (incompleto) dei prodotti trasformati d'origine animale** [la cui definizione è data dall'articolo 2, paragrafo 1, lettera o), del regolamento (CE) n. 852/2004].

Per determinare se un prodotto d'origine animale è trasformato o non trasformato, è importante tener conto di **tutte** le definizioni pertinenti contenute nei regolamenti sull'igiene, in particolare la definizione di "trattamento", "prodotti non trasformati" e "prodotti trasformati" di cui all'articolo 2 del regolamento (CE) n. 852/2004, nonché la definizione di alcuni prodotti trasformati indicata nell'allegato I, sezione 7, del regolamento (CE) n. 853/2004. La correlazione tra queste definizioni si ripercuoterà sulla decisione adottata.

Per alcuni prodotti altamente raffinati (allegato III, sezione XVI) è previsto solo un numero limitato di requisiti specifici, come l'origine delle materie prime (sezione XVI, punto 2)). Poiché trattasi comunque di requisiti specifici ai sensi dell'allegato III del regolamento, tutti gli stabilimenti che manipolano (producono, imballano ecc.) i prodotti altamente raffinati in questione devono essere riconosciuti a norma dell'articolo 4, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 853/2004, salvo che non si applichi una delle deroghe di cui allo stesso articolo 4, paragrafo 2.

### **3.6. Alimenti contenenti sia prodotti d'origine vegetale sia prodotti d'origine animale (prodotti composti)**

Si veda il documento di lavoro dei servizi della Commissione dal titolo "Orientamenti illustrativi in materia di condizioni e controlli sulle importazioni e il transito di determinati prodotti composti e di prodotti che potrebbero essere erroneamente considerati prodotti composti provenienti da paesi terzi"<sup>12</sup>.

---

<sup>12</sup> Cfr. "Orientamenti illustrativi sulle condizioni d'importazione per i prodotti composti" all'indirizzo [https://food.ec.europa.eu/safety/biological-safety/food-hygiene/guidance-platform\\_it](https://food.ec.europa.eu/safety/biological-safety/food-hygiene/guidance-platform_it).

### 3.7. Commercio al dettaglio

Salvo espressa indicazione contraria, il **regolamento (CE) n. 853/2004, ivi compreso il riconoscimento dello stabilimento, non si applica al commercio al dettaglio** [articolo 1, paragrafo 5, lettera a)].

La definizione di commercio al dettaglio si trova all'articolo 3, punto 7, del regolamento (CE) n. 178/2002. Tale disposizione recita:

*"commercio al dettaglio", la movimentazione e/o trasformazione degli alimenti e il loro stoccaggio nel punto di vendita o di consegna al consumatore finale, compresi i terminali di distribuzione, gli esercizi di ristorazione, le mense di aziende e istituzioni, i ristoranti e altre strutture di ristorazione analoghe, i negozi, i centri di distribuzione per supermercati e i punti di vendita all'ingrosso.*

Nel campo d'applicazione del regolamento (CE) n. 853/2004 non rientra, in via di principio, il commercio al dettaglio (movimentazione e/o trasformazione degli alimenti e loro stoccaggio nel punto di vendita). Ciò suppone anche che se, ad esempio, la fabbricazione e la vendita di formaggio avvengono in un punto di vendita al dettaglio (ad esempio il negozio al dettaglio di un'azienda agricola), tali attività sono soggette solo al rispetto delle prescrizioni fissate nel regolamento (CE) n. 852/2004, ovvero ciò che viene richiesto è la registrazione dello stabilimento e non il riconoscimento (si veda tuttavia anche il secondo punto in neretto in appresso riguardante il caso di un allevatore/venditore al dettaglio che rifornisce un altro venditore al dettaglio).

Tuttavia come precisato nei considerando 12 e 13 del regolamento (CE) n. 853/2004, la definizione di cui sopra comprende le attività di commercio all'ingrosso, in cui il consumatore finale è destinatario della vendita o della fornitura diretta di alimenti. Ciò implica che:

- per le attività che includono la vendita o la fornitura diretta di alimenti al consumatore finale il regolamento (CE) n. 852/2004 sarebbe sufficiente. Conformemente alla definizione di "commercio al dettaglio", il termine "attività" include la trasformazione (ad esempio la preparazione di prodotti da forno contenenti prodotti d'origine animale o la preparazione di prodotti a base di carne in una macelleria locale) nel punto di vendita per il consumatore finale;
- per quanto riguarda i rivenditori al dettaglio che forniscono alimenti di origine animale ad altri esercizi, si applica il regolamento (CE) n. 853/2004, tranne che:
  - agli esercizi le cui operazioni si limitano al magazzinaggio e al trasporto. In tal caso si applicano le norme del regolamento (CE) n. 852/2004 e le prescrizioni in materia di temperatura del regolamento (CE) n. 853/2004; oppure

- se la fornitura a un altro esercizio al dettaglio è, in base alla legislazione nazionale, un'attività **marginale, localizzata e ristretta** del venditore al dettaglio. In tal caso si applica solo il regolamento (CE) n. 852/2004.

Laddove infrastrutture e attrezzature (come il rifornimento dell'acqua e i depositi frigorifero) siano utilizzate in comune da diversi operatori del settore alimentare, pare opportuno che vi sia una persona/un organismo preposto a garantire il rispetto delle prescrizioni d'igiene per tali infrastrutture e attrezzature comuni.

Nell'allegato III è riportato uno schema ad albero decisionale che permette di verificare se i laboratori annessi agli esercizi al dettaglio sono soggetti ai requisiti del regolamento (CE) n. 853/2004. Si osservi che un venditore al dettaglio le cui attività non si limitano al trasporto e al magazzinaggio è soggetto alle prescrizioni del regolamento (CE) n. 853/2004, compresa quella del riconoscimento dello stabilimento, se fornisce un prodotto d'origine animale a un'impresa alimentare non al dettaglio, e che in tal caso l'operatore del settore alimentare non può avvalersi della deroga prevista per l'attività marginale, localizzata e ristretta, in quanto la fornitura non è una fornitura al minuto (ossia avente come destinatario il consumatore finale): si pensi, ad esempio, al caso di un macellaio che fornisce carne macinata a un altro operatore del settore alimentare che la utilizza per realizzare paste farcite da fornire ad altre imprese.

Sebbene alcune attività, come quella del "commercio all'ingrosso" non siano definite, l'albero decisionale di cui all'allegato III, basato sull'attività svolta, indica chiaramente in quali casi si applicano le norme del regolamento (CE) n. 853/2004.

Gli Stati membri possono, in conformità dell'articolo 1, paragrafo 5, lettera c), decidere di estendere le disposizioni del regolamento (CE) n. 853/2004 agli esercizi situati nel loro territorio che non sarebbero soggetti a tali disposizioni. Gli Stati membri che ricorrono a questa possibilità devono essere guidati dai principi generali della legislazione alimentare, ovvero dalla proporzionalità e dalla necessità di avere norme basate sui rischi.

### **3.8. Nozione di "attività marginale, localizzata e ristretta" di cui all'articolo 1, paragrafo 5, lettera b), punto ii), del regolamento (CE) n. 853/2004.**

Questa nozione autorizza i semplici dettaglianti che riforniscono il consumatore finale (ad esempio i macellai) a fornire alimenti di origine animale ad un altro esercizio al dettaglio locale, ma unicamente nel quadro delle prescrizioni del regolamento (CE) n. 852/2004. Le prescrizioni del regolamento (CE) n. 853/2004 (ad esempio il riconoscimento dello stabilimento o l'apposizione di un marchio d'identificazione) non si applicano a questa situazione. La nozione di "fornitura marginale, localizzata e limitata" deriva dalla constatazione che i laboratori annessi agli esercizi al dettaglio la cui attività principale è rifornire il consumatore finale commercializzano i loro prodotti a livello locale (anche se il luogo di destinazione è in un altro Stato membro) e non si dedicano quindi al commercio a lunga distanza che richiede maggiore attenzione e controlli, in particolare per quanto riguarda il trasporto e il mantenimento della catena del freddo. Nel caso di uno Stato membro

di grandi dimensioni, non sarebbe perciò rispettato lo spirito del regolamento se la portata geografica della nozione di "fornitura marginale, localizzata e limitata" fosse estesa al suo intero territorio.

La nozione è precisata più in dettaglio nel considerando 13, dove viene specificato che tale fornitura dovrebbe rappresentare solo una modesta parte del fatturato dell'esercizio; gli esercizi riforniti dovrebbero essere situati nelle sue immediate vicinanze e la fornitura dovrebbe vertere soltanto su taluni tipi di prodotti o di esercizi.

Vi sono dettaglianti (ad esempio i macellai) che producono piccole quantità (in termini assoluti) di alimenti, la maggior parte delle quali destinata ad esercizi di ristorazione e/o altri dettaglianti. In tali casi sarebbe nello spirito del regolamento consentire che si continui ad utilizzare i metodi tradizionali di distribuzione, facendo rientrare nel termine "marginale" la nozione di piccole quantità. Per "marginale" si dovrebbe pertanto intendere una piccola quantità di alimenti di origine animale in termini assoluti o una piccola parte dell'attività dell'esercizio. In ogni caso, la combinazione dei tre criteri previsti dal regolamento dovrebbe consentire di definire in maniera adeguata la maggior parte delle situazioni.

Le disposizioni nazionali da adottare a norma dell'articolo 1, paragrafo 5, lettera b), punto ii) del regolamento (CE) n. 853/2004 sono soggette alle disposizioni generali del trattato, in particolare agli articoli 28, 29 e 30.

### **3.9. Produzione primaria contemplata dal regolamento (CE) n. 853/2004**

Per alcuni prodotti d'origine animale, la nozione di "produzione primaria" di cui al regolamento (CE) n. 852/2004 è precisata nel regolamento (CE) n. 853/2004.

#### **Molluschi bivalvi vivi** [allegato III, sezione VII, punto 4, lettera a)]

La produzione primaria dei molluschi bivalvi vivi copre le operazioni che hanno luogo prima che i molluschi bivalvi vivi arrivino a un centro di spedizione, di depurazione, a un operatore intermedio riconosciuto o a uno stabilimento di trasformazione.

#### **Prodotti della pesca** [allegato III, sezione VIII, punto 3, lettere a) e b) e punto 4]

La produzione primaria dei prodotti della pesca comprende l'allevamento, la pesca e la raccolta di prodotti vivi della pesca (*sia marini che d'acqua dolce*) in vista dell'immissione sul mercato nonché le seguenti operazioni connesse:

- macellazione, dissanguamento, decapitazione, eviscerazione, taglio delle pinne, refrigerazione e confezionamento in vista del trasporto se effettuato a bordo dei pescherecci,
- trasporto e magazzinaggio di prodotti della pesca la cui natura non sia stata sostanzialmente alterata, inclusi i prodotti vivi della pesca, nelle aziende acquicole di terra e

- trasporto dei prodotti della pesca (*sia marini che d'acqua dolce*) la cui natura non sia stata sostanzialmente alterata, inclusi i prodotti vivi della pesca, dal luogo di produzione al primo stabilimento di destinazione,
- stordimento presso l'azienda acquicola o macellazione in mare, anche per il tonno d'allevamento, nel qual caso lo stordimento e il dissanguamento possono essere effettuati a bordo della nave di supporto alle operazioni di raccolta. In caso di stordimento a percussione presso azienda acquicola di terra o di dissanguamento successivo allo stordimento, si è in presenza di attività che non possono essere considerate alla stregua di operazioni connesse e pertanto tali attività non possono essere considerate attività di produzione primaria.

#### **Latte crudo** [allegato III, sezione IX, capitolo 1]

Il regolamento contiene le prescrizioni che devono essere rispettate dalle aziende zootecniche, in particolare per quanto concerne le condizioni di salute degli animali da latte, l'igiene presso le aziende produttrici di latte e i criteri da applicarsi al latte crudo.

#### **Uova** [allegato III, sezione X, capitolo 1]

Il regolamento copre la manipolazione delle uova presso i locali del produttore e prescrive che le uova siano conservate pulite, all'asciutto e al riparo da odori estranei indesiderati, protette in modo efficace dagli urti e sottratte all'esposizione diretta ai raggi solari.

## **4. RICONOSCIMENTO DEGLI STABILIMENTI (ARTICOLO 4 DEL REGOLAMENTO)**

### **4.1. Stabilimenti soggetti al riconoscimento**

Gli stabilimenti che trattano i prodotti d'origine animale soggetti alle prescrizioni dell'allegato III del regolamento (CE) n. 853/2004 devono essere riconosciuti, eccetto se si dedicano unicamente alla produzione primaria, ad operazioni di trasporto, di magazzinaggio di prodotti che non richiedono installazioni termicamente controllate o operazioni di commercio al dettaglio diverse da quelle cui si applica il presente regolamento a titolo dell'articolo 1, paragrafo 5, lettera b). Ciò riguarda quindi un gran numero di stabilimenti, compresi quelli che trattano prodotti non trasformati o prodotti trasformati d'origine animale.

L'allegato V della presente guida contiene un elenco incompleto delle categorie di stabilimenti soggetti al riconoscimento in conformità del regolamento (CE) n. 853/2004.

Il regolamento (CE) n. 853/2004 non si applica, in via di principio, ai laboratori annessi agli esercizi al dettaglio che forniscono direttamente alimenti di origine animale al consumatore finale (ad esempio macellerie, supermercati, produzione di

formaggi presso l'azienda agricola ecc.) (cfr. punto 3.7). Non è pertanto necessario il riconoscimento di tali laboratori.

## **4.2. Macellazione esentata dal riconoscimento**

La fornitura diretta, da parte del produttore, di **piccole quantità di carne di volatili da cortile e di lagomorfi** macellati presso l'azienda al consumatore finale o a laboratori annessi agli esercizi di commercio al dettaglio locali che forniscono direttamente tale carne al consumatore finale, non rientra nell'ambito d'applicazione del regolamento (CE) n. 853/2004. Gli Stati membri sono tenuti a stabilire norme che garantiscano la sicurezza di tale carne [cfr. articolo 1, lettera d) del regolamento].

La "**macellazione domestica per consumo domestico privato**" è un'attività effettuata da un privato che non può essere considerato un operatore del settore alimentare. La carne ottenuta da tale macellazione non può inoltre essere commercializzata. La macellazione per consumo privato domestico non rientra pertanto nell'ambito d'applicazione dei regolamenti (CE) nn. 852/2004 e 853/2004. Gli Stati membri possono introdurre norme nazionali riguardo a questo tipo di macellazione. Per consumo domestico si intende il consumo effettuato dal proprietario dell'animale all'interno del nucleo familiare, invitati compresi, senza che vi sia commercializzazione dei prodotti ottenuti.

## **4.3. Riconoscimento dei depositi frigorifero**

### *4.3.1. Depositi frigorifero nel commercio al dettaglio*

L'articolo 1, paragrafo 5, lettera a) del regolamento (CE) n. 853/2004, prevede che: "***Salvo espressa indicazione contraria, il presente regolamento non si applica al commercio al dettaglio.***"

I depositi frigorifero facenti parte di un esercizio al dettaglio non sono soggetti alle disposizioni del regolamento, a meno che non sia richiesto il riconoscimento per l'attività di vendita al dettaglio (cfr. sezione 3.7 della presente guida).

I depositi frigorifero a sé stanti utilizzati nelle operazioni di commercio all'ingrosso che si limitano al trasporto e al magazzinaggio non hanno bisogno di essere riconosciuti, pur essendo soggetti alle prescrizioni in materia di temperatura. Tuttavia qualora tra le suddette operazioni di commercio all'ingrosso rientrino altre attività oltre il magazzinaggio e il trasporto (ad esempio il porzionamento, il taglio, il riconfezionamento, il congelamento nel quadro delle donazioni alimentari), i depositi frigorifero sono stabilimenti che vanno riconosciuti a norma dell'articolo 4, paragrafo 2. In altri termini, quando il regolamento (CE) n. 853/2004 si applica all'operazione di commercio al dettaglio (si veda l'albero decisionale riportato nell'allegato III), il riconoscimento del deposito frigorifero è richiesto.

#### 4.3.2. Altri depositi frigorifero (non legati al commercio al dettaglio)

Indipendentemente dall'attività svolta nel deposito frigorifero, le deroghe di cui all'articolo 1, paragrafo 5, lettera b), del regolamento (CE) n. 853/2004 non si applicano quando è palese che il deposito frigorifero non è un esercizio al dettaglio, come ad esempio nel caso di depositi frigorifero a sé stanti in cui vengono immagazzinati tagli di carne o carcasse per la successiva fornitura a stabilimenti (laboratori di sezionamento, laboratori di trasformazione della carne) soggetti al riconoscimento ai sensi dell'articolo 4, paragrafo 2, del suddetto regolamento. Tali depositi frigorifero devono sempre essere riconosciuti, al pari della frigoconservazione rientrante tra le attività di uno stabilimento per cui è richiesto il riconoscimento (ad esempio macello, laboratorio di sezionamento, stabilimento per la trasformazione del pesce, dei prodotti lattiero-caseari ecc.).

Nell'allegato IV è riportato un albero decisionale che consente di verificare i requisiti applicabili ai depositi frigorifero.

#### 4.4. Stabilimenti di riconfezionamento

In questi stabilimenti si ritirano dagli imballaggi i prodotti d'origine animale che erano stati in precedenza confezionati in un altro stabilimento. La sballatura e il riconfezionamento possono essere combinati con operazioni di taglio degli alimenti.

Gli stabilimenti di riconfezionamento trattano prodotti d'origine animale non protetti. Quando questi prodotti sono contemplati dall'allegato III del regolamento tali stabilimenti rientrano necessariamente nell'ambito d'applicazione dell'articolo 4, paragrafo 2, del regolamento. Essi vanno pertanto riconosciuti. È un approccio del tutto logico, poiché le operazioni condotte presso questi stabilimenti possono porre nuovi rischi.

Per garantire la tracciabilità, gli operatori del settore alimentare non possono immettere nel mercato prodotti d'origine animale trattati in uno stabilimento di riconfezionamento se non recano il marchio d'identificazione di quest'ultimo.

### 5. QUESTIONI TECNICHE

#### CARNI

##### 5.1. Specie animali

Le definizioni di determinate specie animali si trovano all'allegato I del regolamento (CE) n. 853/2004.

- Per quanto riguarda il punto 1.2., gli "ungulati domestici" sono così definiti come "*animali domestici della specie bovina (comprese le specie Bubalus e Bison) [...]*". Anche gli yack e gli zebù sono animali domestici della specie bovina.

- Per quanto riguarda il punto 1.6., la "selvaggina d'allevamento" è definita come *"ratiti e mammiferi terrestri d'allevamento diversi da quelli di cui al punto 1.2."*. Anche le renne (*Rangifer tarandus*) allevate tradizionalmente fanno parte della selvaggina d'allevamento. Anche i lama e gli alpaca fanno parte della selvaggina d'allevamento, in quanto non rientrano nella definizione di ungulati domestici.

## 5.2. Pulizia degli animali

L'obbligo di garantire la pulizia degli animali appare in vari punti della nuova normativa sull'igiene:

- gli allevatori devono adottare misure adeguate intese ad assicurare, per quanto possibile, la pulizia degli animali inviati al macello (allegato I, parte A, punto II, paragrafo 4, lettera c), del regolamento (CE) n. 852/2004);
- gli operatori dei macelli devono garantire la pulizia degli animali (allegato III, sezione I, capitolo IV, punto 4, del regolamento (CE) n. 853/2004);
- il veterinario ufficiale verifica l'osservanza dell'obbligo di assicurare che gli animali la cui pelle o vello è in condizioni tali da presentare un rischio inaccettabile di contaminazione delle carni durante la macellazione non siano macellati a meno che non vengano preventivamente ripuliti (articolo 11, paragrafo 4, e articolo 43, paragrafo 2, del regolamento di esecuzione (UE) 2019/627 della Commissione).

Quest'obbligo si fonda sull'esistenza di prove concrete che indicano come all'origine del contagio di carcasse e delle conseguenti intossicazioni alimentari via siano stati animali sporchi. Gli animali inviati alla macellazione devono quindi essere sufficientemente puliti, in modo da non rappresentare un rischio inaccettabile per le operazioni di macellazione e tolettatura.

Il fine di quest'obbligo è in realtà quello di evitare la contaminazione delle carni durante la macellazione in modo da garantire la sicurezza microbiologica richiesta dalla legislazione dell'Unione.

Spetta agli operatori del settore alimentare ricercare i mezzi per raggiungere tale fine, ad esempio tramite:

- un'accurata pulizia degli animali; e/o
- la selezione degli animali in funzione del loro stato di pulizia e l'elaborazione di un programma adeguato di macellazione; e/o
- la messa a punto di procedure per la tolettatura igienica degli animali che protegga le carcasse da ogni contaminazione; e/o
- altre procedure appropriate.

Gli operatori dei macelli potrebbero avvalersi di guide alle pratiche ottimali quale utile ausilio per mettere a punto le loro procedure. Si veda la guida "Sharing good practices in slaughter hygiene"<sup>13</sup>.

Spetta all'autorità competente verificare la corretta esecuzione delle procedure elaborate dagli operatori.

### **5.3. Stalle di sosta e recinti d'attesa**

L'allegato III, sezione I, capitolo II, punto 1, lettera a), del regolamento stabilisce che *"i macelli devono avere stalle di sosta adeguate e conformi alle norme d'igiene o, se il clima lo permette, recinti di attesa facili da pulire e da disinfettare. Tali strutture devono essere attrezzate con dispositivi per abbeverare gli animali e, se necessario, nutrirli."*

Come per altre prescrizioni, la natura di tali stalle di sosta e recinti d'attesa va valutata rispettando il principio di proporzionalità. Per i macelli di piccole dimensioni, che lavorano con pochi animali, è inutile esigere infrastrutture vaste e sofisticate: le attrezzature per l'abbeveraggio e, se necessario, per l'alimentazione degli animali possono essere semplici (ad esempio dispositivi mobili).

### **5.4. Attrezzature per la sterilizzazione dei coltelli**

L'allegato III, sezione I, capitolo II, punto 3, del regolamento stabilisce che i macelli *"devono possedere dispositivi per la disinfezione degli attrezzi di lavoro, in cui l'acqua deve avere una temperatura non inferiore a 82 °C, o un sistema alternativo con effetto equivalente"*.

Gli operatori dei macelli di piccole dimensioni hanno espresso preoccupazione circa quest'obbligo di sterilizzazione dei coltelli, temendo che possa richiedere installazioni multiple nel locale di macellazione.

Quest'obbligo intende garantire che le carni non vengano contaminate dalle attrezzature utilizzate, come i coltelli. Tale risultato può essere ottenuto in vari modi:

- disporre le attrezzature per la sterilizzazione dei coltelli in punti strategici del macello, ai quali il personale abbia accesso diretto. Questa potrebbe essere la soluzione più adatta ai macelli di grandi dimensioni;
- sterilizzare in una volta sola un numero sufficiente di coltelli in modo da garantire che vi siano coltelli puliti a disposizione durante tutte le operazioni di macellazione. Questa potrebbe essere la soluzione più adatta a macelli di piccole dimensioni.

---

<sup>13</sup> [https://food.ec.europa.eu/safety/biological-safety/food-higiene/guidance-platform\\_it](https://food.ec.europa.eu/safety/biological-safety/food-higiene/guidance-platform_it).

## 5.5. Resti di sezionamento e di raschiatura

L'allegato III, sezione V, capitolo II, punto 1, lettera c), punto i), stabilisce che "*le materie prime utilizzate per la preparazione di carni macinate non devono derivare da resti di sezionamento [e] raschiatura (ad eccezione dei muscoli interi)*".

Dato che la parola "resti" può significare sia "piccoli pezzi" sia "scarti", sono giunte molte richieste di chiarimento su cosa s'intenda con l'espressione "resti di sezionamento e di raschiatura".

In genere non parrebbe logico vietare il consumo umano di prodotti adatti a tale scopo. L'impiego di piccoli pezzi carne (ottenuti dal sezionamento e dalla raschiatura) adatti al consumo umano nella preparazione di carni macinate non dovrebbe pertanto porre problemi, purché la qualità microbiologica delle carni macinate sia costantemente garantita e i pezzi provengano da muscoli interi.

## 5.6. Valutazione delle informazioni sulla catena alimentare da parte dei gestori dei macelli

L'allegato II, sezione III, punto 5, del regolamento (CE) n. 853/2004 stabilisce che i gestori dei macelli, per decidere se accettare gli animali nei locali del macello, devono prima valutare le pertinenti informazioni sulla catena alimentare e poi trasmetterle al veterinario ufficiale.

In pratica, il gestore del macello deve **verificare** che le informazioni sulla catena alimentare fornitigli siano complete, prive di errori o omissioni evidenti e che possano costituire un fondamento valido per la sua decisione. Non è tenuto a effettuare una valutazione professionale di queste informazioni, ma si limita a valutare le misure che deve attuare conformemente alle sue procedure operative standard, in quanto un'ulteriore valutazione può essere fatta solo dal veterinario ufficiale.

## 5.7. Possibilità di macellazione presso l'azienda di provenienza, anche con unità mobili di macellazione

Sempre più spesso viene invocata la possibilità di consentire la macellazione in azienda agricola onde evitare problemi di benessere degli animali durante il trasporto al macello. Conformemente al suo obiettivo, il regolamento (CE) n. 853/2004 deve tuttavia continuare a garantire una buona igiene/sicurezza delle carni. Ciò non toglie che in diversi casi sia possibile, a determinate condizioni, consentire, a norma dello stesso regolamento, la macellazione presso l'azienda di provenienza, come illustrato nelle tabelle 1 e 2.

Tabella 1 Possibilità di macellazione e tolettatura presso l'azienda di provenienza

Specie	Macellazione completa
Tutte le specie domestiche	Unità fissa di macellazione (di

e la selvaggina d'allevamento	piccole dimensioni) riconosciuta
	Unità mobile di macellazione completa riconosciuta
	Unità semi-mobile, riconosciuta in abbinamento a componenti fisse, ad esempio per la sosta o il raffreddamento
	Per il consumo domestico privato senza commercializzazione
Volatili da cortile e lagomorfi, renne ( <i>Rangifer tarandus</i> , in alcune zone della Finlandia e della Svezia)	Piccole quantità di carne fornite direttamente al consumatore finale o a un esercizio di commercio al dettaglio locale che rifornisce direttamente il consumatore finale

Tabella 2 Possibilità, a determinate condizioni, di effettuare le operazioni di stordimento e dissanguamento (+ eventuale asportazione dello stomaco e degli intestini) presso l'azienda di provenienza

<b>Specie</b>	<b>Stordimento e dissanguamento (+ eventuale asportazione dello stomaco e degli intestini)</b>
Ungulati domestici	Macellazione d'urgenza
Animali domestici delle specie bovina, caprina, ovina e suina e solipedi	Numero limitato
Ratiti d'allevamento, ungulati detenuti come selvaggina d'allevamento e bisonti	Per evitare che chi li manipola corra dei rischi o che gli animali possano ferirsi durante il trasporto
Pollame a eviscerazione differita, anatre e oche allevate per la produzione di "foie gras", selvaggina d'allevamento (di piccole dimensioni)	Consentiti

Le attività di macellazione completa e tolettatura presso l'azienda agricola devono essere condotte in conformità dei pertinenti requisiti generali in materia di igiene fissati nel regolamento (CE) n. 852/2004 e delle specifiche norme d'igiene degli alimenti applicabili alla produzione di carne di cui al regolamento (CE) n. 853/2004. Ciò suppone in particolare che le strutture adibite alla macellazione siano riconosciute dall'autorità competente. Le eccezioni all'obbligo del riconoscimento sono la macellazione per consumo domestico privato senza commercializzazione e la fornitura diretta al consumatore finale, o all'esercizio di commercio al dettaglio locale che rifornisce direttamente il consumatore finale, di piccole quantità di carne di volatili da cortile e di lagomorfi, in conformità dell'articolo 1, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 853/2004.

La possibilità di **effettuare lo stordimento e il dissanguamento degli ungulati presso l'azienda di provenienza** potrebbe comportare problemi dal punto di vista igienico, come il rischio di contaminazione reciproca delle carcasse durante il trasporto al macello; pertanto è stato adottato un approccio prudente imponendo un limite alle specie e al numero di animali e rendendo obbligatoria la presenza di un veterinario ufficiale.

Se le prescrizioni dei regolamenti (CE) n. 852/2004 e (CE) n. 853/2004 applicabili alle infrastrutture sono sproporzionate per la macellazione presso le aziende, gli Stati membri possono adeguarle, adottando misure nazionali, in conformità della procedura stabilita a tal fine nell'articolo 13 del regolamento (CE) n. 852/2004 e/o nell'articolo 10 del regolamento (CE) n. 853/2004.

Le **attività transfrontaliere dei macelli** sono soggette a determinate restrizioni:

- riconoscimento dell'unità mobile di macellazione completa in ciascuno Stato membro in cui opera il macello (con apposizione di un bollo sanitario/marchio di identificazione diverso), in quanto il riconoscimento di uno stabilimento su un territorio è di competenza di ciascuna autorità nazionale;
- non sono previste restrizioni aggiuntive in caso di utilizzo transfrontaliero di unità mobili (box di macellazione) in conformità dell'allegato III, sezione I, capitolo VI bis, del regolamento (CE) n. 853/2004: l'ispezione ante-mortem può essere effettuata nel paese A da un primo veterinario ufficiale del paese A, mentre l'ispezione post-mortem può essere effettuata nel macello del paese B da un altro veterinario ufficiale del paese B, ovvero sotto la sua supervisione o responsabilità. Il numero di riconoscimento/bollo sanitario è quello del macello di cui fanno parte le unità mobili.

## **5.8. Congelamento delle carni fresche "senza indebito ritardo"**

L'allegato III, sezione I (carni di ungulati domestici), capitolo VII, punto 4, del regolamento (CE) n. 853/2004 stabilisce che *"le carni destinate al congelamento devono essere congelate senza indebito ritardo, tenendo conto del periodo di stabilizzazione eventualmente necessario prima del congelamento"*. Per periodo di stabilizzazione si intende un lasso di tempo che di norma è di alcuni giorni.

Durante questo periodo la carne può essere sezionata e/o trasportata in un deposito frigorifero. Il requisito del congelamento senza indebito ritardo vale anche per le carni di pollame e di lagomorfi (allegato III, sezione II, capitolo V, punto 5, del regolamento).

Il congelamento delle carni deve quindi avvenire poco dopo la macellazione e non è consentito per le carni:

- prossime alla data di scadenza, quale modo per conservarle più a lungo in vista dell'ulteriore trasformazione;
- imballate sotto vuoto per essere conservate come carni refrigerate oltre il periodo di stabilizzazione.

Per gli esercizi al dettaglio che effettuano donazioni alimentari è stata prevista un'eccezione con condizioni particolari stabilite nei suddetti requisiti, al fine di facilitare la redistribuzione sicura degli alimenti in questo particolare contesto. Inoltre le carni bovine frollate a secco possono essere congelate senza indebito ritardo una volta che hanno subito i cambiamenti sensoriali dovuti al processo di frollatura.

### **5.9. Finestra mobile per il conteggio delle colonie aerobiche nelle carcasse**

In caso di trasporto di carcasse di ungulati domestici a una temperatura superiore a 7 °C è previsto un conteggio medio giornaliero massimo delle colonie aerobiche nelle carcasse. Per il calcolo di questa media occorre utilizzare una finestra mobile di 10 settimane, che corrisponde, in genere, a 10 sessioni di campionamento consecutive. Ciò in quanto il regolamento (CE) n. 2073/2005 stabilisce che, per le analisi microbiologiche destinate al conteggio delle colonie aerobiche, gli operatori del settore alimentare devono prelevare campioni almeno una volta alla settimana. Conformemente al suddetto regolamento (CE) n. 2073/2005, la frequenza di campionamento delle carcasse per le analisi destinate al conteggio delle colonie aerobiche può essere ridotta a una volta ogni due settimane qualora si ottengano risultati soddisfacenti per sei settimane consecutive. In tal caso, e nell'ottica di un approccio armonizzato in tutta l'UE, le 10 settimane sono da intendersi come 10 settimane di campionamento o 10 sessioni di campionamento.

### **5.10. Preparazioni di carni e prodotti a base di carne**

#### *5.10.1. Materie prime per le preparazioni di carni*

Le materie prime che possono essere utilizzate nelle preparazioni di carni sono stabilite nell'allegato III, sezione V, capitolo II, punto 2, del regolamento (CE) n. 853/2004. Le carni fresche contenenti ossa o pelle possono essere utilizzate come materie prime per le preparazioni di carni in quanto rientrano nella definizione di carni fresche. Tuttavia non possono essere utilizzate per produrre preparazioni a base di carne macinata (o per produrre carne macinata).

### 5.10.2. Preparazione di carni o prodotto a base di carne?

In base alla definizione di cui all'allegato I del regolamento (CE) n. 853/2004,

- le "preparazioni di carni" sono "carni fresche, incluse le carni ridotte in frammenti, che hanno subito un'aggiunta di prodotti alimentari, condimenti o additivi o trattamenti non sufficienti a modificare la struttura muscolo-fibrosa interna della carne e ad eliminare quindi le caratteristiche delle carni fresche" (punto 1.15);
- i "prodotti a base di carne" sono "i prodotti trasformati risultanti dalla trasformazione di carne o dall'ulteriore trasformazione di tali prodotti trasformati in modo tale che la superficie di taglio permette di constatare la scomparsa delle caratteristiche delle carni fresche" (punto 7.1).

Le definizioni di "trattamento", "prodotti non trasformati" e "prodotti trasformati" sono contenute all'articolo 2, paragrafo 1, lettere m), n) e o), del regolamento (CE) n. 852/2004 e sono applicabili a tutti i prodotti alimentari, compresa la carne.

Tutti i prodotti a base di carne rientrano nella definizione di "prodotti trasformati". Le preparazioni di carni rientrano nella definizione di "prodotti non trasformati". Infatti anche se una carne fresca è sottoposta a un'azione menzionata nella definizione di "trattamento" ma tale azione non è sufficiente a modificare la struttura muscolo-fibrosa interna della carne e ad eliminare quindi le caratteristiche delle carni fresche, il prodotto finale che si ottiene è una preparazione a base di carne, ossia un prodotto non trasformato. Se tale azione tuttavia è stata sufficiente a modificare la struttura muscolo-fibrosa interna della carne e quindi ha provocato una modificazione sostanziale del prodotto, il prodotto finale è un prodotto a base di carne (o prodotto trasformato).

Le definizioni di "preparazioni di carni" e di "prodotti a base di carne" (insieme ad altre definizioni di cui al regolamento (CE) n. 853/2004) sono intenzionalmente ampie perché la tecnologia relativa alle carni è innovativa. Esiste tuttavia la necessità che i prodotti siano riconducibili ad una definizione specifica e che siano fabbricati in ottemperanza alle prescrizioni pertinenti in materia d'igiene. Inoltre le disposizioni relative alle norme di commercializzazione dei prodotti, agli additivi ed all'etichettatura richiamano tali definizioni, rendendo pertanto essenziale un'applicazione il più possibile armonizzata di queste ultime.

I prodotti possono essere commercializzati prima che il trattamento produca modificazioni complete nella struttura muscolo-fibrosa interna della carne. In tali casi, nel momento in cui viene commercializzato, il prodotto sarà riconducibile ad una determinata definizione in base al grado in cui siano scomparse le caratteristiche della carne fresca. Se queste ultime non sono scomparse completamente, il prodotto deve essere ricondotto alla definizione di "preparazioni di carni". Se le caratteristiche della carne fresca sono state completamente eliminate, il prodotto deve essere fatto rientrare nella definizione di "prodotti a base di carne".

Alcuni trattamenti (come il trattamento termico, l'affumicatura, l'essiccazione) eliminano visivamente le caratteristiche delle carni fresche e permettono di distinguere con certezza le preparazioni di carni (ad esempio, la carne cotta solo in superficie) dai prodotti a base di carne (carne cotta in profondità).

In altri casi, quando le tecniche di trattamento utilizzate sono ad esempio la salagione, la salatura e la marinatura, la scomparsa delle caratteristiche delle carni fresche è meno evidente e più graduale. In queste situazioni la scomparsa o permanenza di dette caratteristiche deve essere valutata al momento della commercializzazione, per decidere se il prodotto debba essere commercializzato come preparazione a base di carne o come prodotto a base di carne. La semplice aggiunta di condimenti, ingredienti o additivi (talvolta erroneamente definita marinatura) non costituisce di per sé un trattamento. Solo quando l'aggiunta di acidi organici e/o sale è accompagnata da un effetto di trasformazione consistente nella perdita delle caratteristiche delle carni fresche nella parte più interna del prodotto, prima della sua commercializzazione, si è di fronte a un prodotto a base di carne.

Possono essere pertanto forniti i seguenti esempi:

- a) la carne macinata che ha subito l'aggiunta di altri prodotti alimentari, condimenti o additivi mantenendo inalterate le caratteristiche della carne fresca (macinata) diventa una preparazione a base di carne<sup>14</sup>;
- b) la marinata è una preparazione esogena liquida che incorpora come minimo acidi organici o loro sali ed è utilizzata per intenerire la carne e conservarla: può essere salata e/o dolce, aromatizzata, eventualmente oleosa e/o alcolica. La salamoia è una soluzione composta come minimo da acqua e sale, utilizzata per la salagione: può contenere solo ingredienti e additivi consentiti nel prodotto a cui viene aggiunta. La marinatura e la salagione sono considerate trattamenti in quanto provocano una modificazione sostanziale del prodotto iniziale a livello del pH e del contenuto di sale (cfr. articolo 2, paragrafo 1, lettera m), del regolamento (CE) n. 852/2004). Tuttavia una preparazione a base di carne diventa un prodotto a base di carne solo dopo aver subito un trattamento completo che abbia modificato in ogni punto del prodotto la struttura muscolo-fibrosa interna della carne (si veda la definizione di "prodotto a base di carne"). Di conseguenza:
  - i. la carne fresca completamente marinata fino alla parte più interna rientra generalmente nella definizione di "prodotti a base di carne", in quanto tale processo ha come risultato la denaturazione delle proteine muscolo-fibrose e porta ad una modificazione della struttura muscolo-fibrosa interna. Occorre accertarsi che il processo di applicazione della marinata garantisca una diffusione omogenea della stessa nella parte più interna della carne (ad esempio, attraverso l'iniezione della marinata con apposito iniettore multitesta, o il trattamento meccanico

---

<sup>14</sup> È considerata invece carne fresca, e non diventa quindi una preparazione a base di carne, se è stato aggiunto solo sale e il contenuto di sale è inferiore all'1 %.

con macchina massaggiatrice per carne, o un'immersione prolungata per garantire la distribuzione più uniforme possibile della marinata);

- ii. la carne fresca che non è marinata completamente fino alla parte più interna rientra nella definizione delle "preparazioni di carni", in quanto la modificazione della struttura muscolo-fibrosa interna non è completa e la superficie di taglio presenta ancora le caratteristiche della carne fresca;
  - iii. la carne fresca che ha subito una salagione completa in salamoia fino alla parte più interna può, in una prima fase, essere ancora considerata una preparazione a base di carne; rientra nella definizione di "prodotti a base di carne" solo quando il sale aggiunto ha determinato un effetto di essiccazione che ha portato alla graduale scomparsa delle caratteristiche della carne fresca prima della commercializzazione. Occorre accertarsi che il processo di applicazione della salamoia garantisca una diffusione omogenea della soluzione nella parte più interna della carne (ad esempio, attraverso l'iniezione della salamoia con apposito iniettore multitesta, o il trattamento meccanico con macchina massaggiatrice per carne, o un'immersione prolungata per garantire la distribuzione più uniforme possibile della salamoia);
  - iv. la carne fresca non sottoposta a completa salagione fino alla parte più interna rientra nella definizione delle "preparazioni di carni", in quanto la modificazione della struttura muscolo-fibrosa interna non è mai completa e la superficie di taglio presenta ancora le caratteristiche della carne fresca;
- c) la carne scottata brevemente a fuoco vivo che rimane cruda nella parte più interna rientra nella definizione delle "preparazioni di carni", in quanto il processo termico non è stato sufficiente a modificare la struttura muscolo-fibrosa interna della carne e ad eliminarne le caratteristiche della carne fresca; di conseguenza la superficie di taglio presenta ancora le caratteristiche della carne fresca;
- d) la carne che viene frita completamente ma che richiede un'ulteriore cottura prima di essere consumata rientra nella definizione di "prodotti a base di carne", in quanto la frittura ha modificato la struttura muscolo-fibrosa interna fino al punto da eliminare le caratteristiche della carne fresca e la superficie di taglio non presenta più le caratteristiche della carne fresca.

## **LATTE E PRODOTTI LATTIERO-CASEARI**

### **5.11. Installazioni per la mungitura automatica**

L'allegato III, sezione IX, capitolo I, parte II, lettera B, punto 1, lettera b), del regolamento (CE) n. 853/2004 stabilisce che il latte di ciascun animale sia

"controllat[o] dal mungitore o con un metodo che dia risultati analoghi per escludere anomalie organolettiche o fisico-chimiche".

Normalmente il mungitore controlla visivamente il latte di ciascun animale. Si possono usare altri metodi per giungere allo stesso risultato.

È necessario ricorrere ad altri metodi se la mungitura è interamente automatizzata. Sarebbe particolarmente opportuno che le installazioni di mungitura automatica fossero in grado di rilevare il latte che presenta anomalie e di non includerlo in quello destinato al consumo umano. Recentemente è stata definita una norma ISO riconosciuta a livello internazionale sulle prescrizioni applicabili agli impianti di mungitura automatica, che riguarda anche i metodi utilizzati per controllare le anomalie organolettiche o fisico-chimiche del latte (ISO 20966:2007).

## **5.12. Etichettatura**

L'allegato III, sezione IX, capitolo IV, del regolamento (CE) n. 853/2004 prescrive che l'etichettatura del latte crudo e dei prodotti fabbricati con latte crudo destinati al consumo umano sia effettuata in conformità del regolamento (UE) n. 1169/2011 (informazioni sugli alimenti ai consumatori). Ciò implica che le informazioni dell'etichettatura per i prodotti fabbricati con latte crudo si applicano fino al punto di vendita.

Tali informazioni, che possono figurare sull'imballaggio, su un documento, un cartello, un'etichetta, un anello o una fascetta che accompagni il prodotto o che ad esso si riferisca, devono essere fornite al consumatore in modo da permettergli di fare la sua scelta.

Con l'espressione "forme di trattamento fisico o chimico" di cui al punto 1, lettera b), dello stesso capitolo s'intendono i trattamenti a cui vengono sottoposti i prodotti lattiero-caseari fabbricati con latte crudo per ridurre i possibili rischi microbiologici legati al latte crudo (ad esempio, la microfiltrazione). Nel diritto dell'UE non esistono norme applicabili all'etichettatura specifica di tali prodotti lattiero-caseari per quanto riguarda la natura o la denominazione del trattamento praticato.

## **5.13. Criteri per il latte di vacca**

L'allegato III, sezione IX, capitolo II, parte III, punto 1, lettera b), stabilisce che il latte di vacca trasformato utilizzato per fabbricare prodotti lattiero-caseari abbia una carica batterica inferiore a 100 000 per ml. Questo requisito poggia sul fatto che il latte trasformato (ad esempio il latte pastorizzato) utilizzato come materia prima deve rispettare questa soglia prima di entrare in una nuova fase del processo di trasformazione e si applica alle situazioni in cui il processo subisce una discontinuità non prevista. Non si esige pertanto che il requisito sia rispettato per il latte trasformato che è già entrato in una fase ulteriore e programmata del processo di trasformazione (ad esempio, quando è già stata aggiunta flora supplementare per ragioni di trasformazione, come la produzione di yogurt o di formaggio) o che è

sottoposto a un processo continuo (ad esempio, latte crudo > latte pastorizzato > latte in polvere).

#### **5.14. Specie animali**

In base alla definizione di cui all'allegato I, punto 4.1 del regolamento (CE) n. 853/2004 il "latte crudo" è il "latte prodotto mediante secrezione della ghiandola mammaria di animali di allevamento (...)". Tale definizione si riferisce quindi anche ad animali non appartenenti alle comuni specie da latte (vacche, pecore e capre).

Nella pratica è quindi possibile la commercializzazione di latte proveniente da giumente, asini, cammelli, nonché da capi di selvaggina allevati (ad esempio, da renne), a condizione che la produzione e la trasformazione siano conformi ai pertinenti requisiti definiti dai regolamenti (CE) n. 852/2004 e (CE) n. 853/2004.

## **PRODOTTI DELLA PESCA**

### **5.15. Parassiti che rappresentano un rischio per la sanità pubblica**

L'allegato III, sezione VIII, capitolo III, punto D, del regolamento (CE) n. 853/2004 contiene disposizioni volte a garantire l'eliminazione dei parassiti vivi allo stato larvale, presenti nei prodotti della pesca, che possono rappresentare un rischio per la salute dei consumatori. Le malattie parassitarie trasmesse agli esseri umani dai prodotti della pesca sono causate da:

- un'infezione a seguito dell'ingestione di parassiti vivi che rappresentano un rischio per la salute delle persone. Le larve di tali parassiti che rappresentano un rischio per la salute dei consumatori sono: 1) i nematodi, principalmente le larve delle specie *Anisakis* e *Pseudoterranova decipiens*, 2) le larve (plerocercoidi) di cestodi appartenenti al genere *Diphyllobothrium* e 3) le larve (metacercarie) di trematodi, oppure
- una reazione allergica legata alla famiglia *Anisakidae*. Stando al parere dell'EFSA<sup>15</sup> sui parassiti presenti nei prodotti della pesca, solo l'*Anisakis simplex* è stato chiaramente messo in relazione con reazioni allergiche. L'EFSA ha determinato che il principale fattore scatenante delle reazioni allergiche ai nematodi *Anisakis* negli esseri umani è l'infezione da larve vive dell'*Anisakis simplex*.

### **5.16. Metodi di uccisione dei parassiti allo stato larvale**

Gli operatori del settore alimentare devono assicurare che i prodotti della pesca siano sottoposti ad un controllo visivo alla ricerca di endoparassiti visibili prima dell'immissione sul mercato. Il controllo visivo, effettuato sui prodotti della pesca eviscerati e non eviscerati in conformità del regolamento (CE) n. 2074/2005, ha l'obiettivo di evitare che prodotti della pesca manifestamente infestati siano commercializzati per il consumo umano. In molti casi i prodotti della pesca sono commercializzati come prodotti freschi che, prima di essere consumati, vengono trattati termicamente o congelati dal consumatore in modo da garantire l'uccisione dei parassiti vivi. I prodotti della pesca devono essere controllati visivamente nello stato in cui vengono manipolati dall'operatore alimentare (interi, eviscerati, sfilettati, affettati). Il regolamento (CE) n. 2074/2005 contiene definizioni relative al controllo visivo nonché norme più particolareggiate che si applicano al controllo visivo dei pesci eviscerati, sfilettati e affettati.

Il testo legislativo specifica i parametri di temperatura e durata che gli operatori del settore alimentare devono rispettare quando effettuano il trattamento volto ad uccidere i parassiti vivi. Il tempo necessario per raggiungere la temperatura richiesta al centro della massa dipende dallo spessore e dalla composizione del

---

<sup>15</sup> Gruppo di esperti scientifici sui pericoli biologici (BIOHAZ), "Scientific Opinion on risk assessment of parasites in fishery products", adottato l'11 marzo 2010, <http://www.efsa.europa.eu/it/scdocs/doc/1543.pdf>.

prodotto. Si stima ad esempio che per garantire la distruzione delle larve di *Anisakis* spp. in un filetto di 3 cm di spessore si debba effettuare un trattamento termico di 10 minuti. Si riscontra invece una maggiore resistenza alle temperature negli stadi larvali (metacercarie) dei trematodi (comprese le specie *Opisthorchis* e *Clonorchis*) presenti nei pesci d'acqua dolce di alcune zone geografiche.

Gli operatori del settore alimentare che commercializzano pesce d'acqua dolce devono quindi tenere conto anche del rischio di una possibile presenza di metacercarie che, nel caso in cui i prodotti siano commercializzati come pronti per il consumo senza che abbiano subito un trattamento in grado di uccidere i parassiti, potrebbero rappresentare un rischio per la salute. Esistono numerose relazioni che indicano i diversi parametri da rispettare nei trattamenti di congelamento volti ad uccidere le diverse metacercarie di trematodi. Tali parametri sono stati ripresi in diverse disposizioni legislative in tutto il mondo. Nel suo parere sui parassiti presenti nei prodotti della pesca l'EFSA riprende le affermazioni dell'Organizzazione mondiale della sanità (OMS), secondo cui l'uccisione delle metacercarie di *Opisthorchis* spp. e *Clonorchis* spp. si ottiene mediante il congelamento a  $-10\text{ }^{\circ}\text{C}$  per 5 giorni.

Altri parametri di temperatura e tempo per le varie metacercarie sono reperibili, tra l'altro, nel *FAO Fisheries Technical Paper 444*<sup>16</sup>. Nella pubblicazione sono compresi riferimenti al fatto che sono necessari 3-4 giorni per uccidere le larve di *Clonorchis sinensis* con congelamento a  $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$  e 32 ore per uccidere le larve di *Opisthorchis felinus* a  $-28\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

Quanto ai trattamenti termici che garantiscono l'uccisione delle metacercarie, nel suo parere sui parassiti presenti nei prodotti della pesca, l'EFSA indica che per uccidere le metacercarie di *Clonorchis* e *Opisthorchis* è necessaria una temperatura di  $70\text{ }^{\circ}\text{C}$  mantenuta per 30 minuti.

Per quanto riguarda gli operatori del settore alimentare che commercializzano prodotti della pesca destinati a essere consumati crudi o marinati, salati oppure dopo essere stati sottoposti a un trattamento che non garantisce l'uccisione del parassita vitale, la normativa specifica che l'operatore non è tenuto a praticare il trattamento di congelamento per i prodotti della pesca che sono stati conservati come prodotti della pesca congelati per un periodo di tempo sufficiente ad uccidere i parassiti vivi. Secondo la normativa, i prodotti della pesca congelati devono essere mantenuti a una temperatura non superiore a  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$  in ogni parte della massa del prodotto. Per i parassiti diversi dai trematodi il congelamento deve consistere in un abbassamento della temperatura in ogni parte della massa del prodotto fino ad almeno:

a)  $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$ , per almeno 24 ore;

oppure

---

<sup>16</sup> *FAO Fisheries Technical Paper 444*, "Assessment and management of seafood safety and quality", capitolo 5.1.4 "Parasites", <http://www.fao.org/docrep/006/y4743e/y4743e0c.htm>.

b) – 35 °C, per almeno 15 ore.

Sebbene le larve di trematodi siano per certi versi più resistenti, si può concludere che il periodo di tempo in cui i prodotti della pesca congelati sono normalmente mantenuti a – 18 °C durante la frigoconservazione, il trasporto e lungo la catena di distribuzione, è tale da uccidere tutti i parassiti che possono rappresentare un rischio per la salute del consumatore. I prodotti della pesca freschi che vengono congelati per un breve periodo di tempo per motivi tecnologici (come nel caso dei trattamenti di congelamento volti a eliminare i parassiti vivi che rappresentano un rischio per la salute pubblica) possono comunque essere considerati prodotti della pesca freschi.

Anche metodi diversi dal congelamento o dal trattamento termico possono provocare l'uccisione dei parassiti presenti nei prodotti della pesca, come la salatura a secco effettuata per un determinato periodo. Se gli operatori del settore alimentare ricorrono a questi metodi alternativi per garantire l'uccisione dei parassiti potenzialmente rischiosi per la salute del consumatore, il trattamento deve essere praticato in linea con una valutazione del rischio che ne documenti l'efficacia. Per ulteriori informazioni sui metodi di uccisione dei parassiti allo stato larvale che rappresentano un rischio per la salute pubblica è possibile fare riferimento a una serie di documenti, tra cui il parere dell'EFSA sui parassiti presenti nei prodotti della pesca, il parere dell'EFSA sui parassiti presenti nei pesci del Mar Baltico<sup>17</sup>, il *FAO Fisheries Technical Paper 444* e il parere 2007-SA-0379<sup>18</sup> dell'organismo francese preposto alla valutazione dei rischi, AFSSA.

#### 5.17. Prodotti della pesca derivanti da cattura in zone di pesca non di allevamento

L'allegato III, sezione VIII, capitolo III, parte D, punto 3, lettera c), del regolamento (CE) n. 853/2004 prevede che l'autorità competente di uno Stato membro possa autorizzare a non praticare il trattamento di congelamento quando siano disponibili dati epidemiologici indicanti che le zone di pesca d'origine non presentano rischi sanitari con riguardo alla presenza di parassiti.

L'EFSA ha concluso che tutti i pesci pescati in libertà, marini o di acqua dolce, sono da considerarsi a rischio, se destinati ad essere consumati crudi o praticamente crudi, in quanto possono contenere parassiti vivi potenzialmente nocivi alla salute umana. Di conseguenza la valutazione di nuove documentazioni che indichino che il pesce, marino o d'acqua dolce, pescato in libertà è privo di parassiti, dovrebbe poggiare su un'adeguata analisi del rischio. La valutazione della probabilità che i

---

<sup>17</sup> Gruppo di esperti scientifici sui pericoli biologici (BIOHAZ), "Scientific Opinion on assessment of epidemiological data in relation to the health risks resulting from the presence of parasites in wild caught fish from fishing grounds in the Baltic Sea", adottato il 7 luglio 2011, <http://www.efsa.europa.eu/it/efsajournal/pub/2320.htm>.

<sup>18</sup> "Opinion of the French Food Safety Agency (Afssa) on a risk assessment request concerning the presence of anisakidae in fishery products and the extension of the exemption from the freezing sanitary obligation of fishery products whose feeding is under control and for certain species of wild fish." (Afssa – Request no. 2007-SA-0379), <http://www.anses.fr/Documents/MIC2007sa0379EN.pdf>.

prodotti della pesca provenienti da una determinata zona di pesca presentino un rischio per la salute deve prendere in considerazione la prevalenza, l'abbondanza, nonché le specie e le distribuzioni geografiche dei parassiti e dei loro ospiti, nonché i risultati dei sistemi di monitoraggio e le tendenze relative alla presenza e all'abbondanza dei parassiti. Si osservi inoltre che lo Stato membro deve ottemperare all'obbligo di notificare qualsiasi misura nazionale di questo tipo in conformità della direttiva (UE) 2015/1535<sup>19</sup>.

## **5.18. Prodotti della pesca di allevamento**

L'allegato III, capitolo III, parte D, punto 3, lettera d), del regolamento (CE) n. 853/2004 dispone che alcuni prodotti della pesca d'allevamento possono essere esentati dal requisito del congelamento anche se destinati ad essere consumati crudi o marinati, salati o dopo essere stati sottoposti a un trattamento che non garantisce l'uccisione dei parassiti vivi. Le procedure e le misure volte a garantire l'assenza di parassiti devono essere progettate in funzione del rischio di infezione. I manuali di buona prassi possono rappresentare strumenti utili per aiutare gli operatori del settore alimentare a definire soluzioni volte a garantire che i prodotti della pesca non siano infetti da parassiti che potrebbero costituire un rischio per la salute.

### *5.18.1. Sistemi di allevamento che per loro natura escludono qualsiasi possibilità di infezione*

Si tratta di sistemi che per loro natura proteggono contro l'accesso di qualsiasi fonte di infezione grazie al modo in cui sono progettate le strutture e al metodo di allevamento praticato. Rientrano in questa categoria i bacini su terraferma per i quali è possibile dimostrare che l'acqua con cui vengono alimentati è priva di parassiti. Non appartengono a questa categoria i sistemi aperti, ad esempio le gabbie galleggianti ecc. Nel caso degli allevamenti in acqua dolce, l'acqua deve scorrere continuamente e non deve provenire da laghi o bacini. Se questi requisiti non sono soddisfatti, o se i pesci sono allevati in acqua salata, l'acqua deve essere filtrata in modo da impedire l'accesso di qualsiasi fonte di infezione. Per i sistemi di allevamento che per loro natura escludono qualsiasi possibilità di infezione del prodotto della pesca è sufficiente documentare il rispetto delle buone prassi applicabili a questi sistemi, volte a garantire l'assenza di parassiti rischiosi per la salute.

### *5.18.2. Piscicoltura con rischio trascurabile di infezione*

Questi sistemi di produzione devono soddisfare anche i criteri di base che prevedono che i pesci siano derivati da colture di embrioni e siano nutriti per tutta la vita secondo una dieta priva di parassiti vivi. Con riferimento alla possibile presenza di parassiti, va tuttavia osservato che questi sistemi non sono completamente isolati dal loro ambiente. Può accadere, ad esempio, che i pesci

---

<sup>19</sup> Direttiva (UE) 2015/1535 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 9 settembre 2015, che prevede una procedura d'informazione nel settore delle regolamentazioni tecniche e delle regole relative ai servizi della società dell'informazione (codificazione) (GU L 241 del 17.9.2015, pag. 1).

trascorrano almeno una parte della loro vita in un ambiente in cui la presenza di parassiti non può essere esclusa. Secondo il parere scientifico dell'EFSA, il salmone dell'Atlantico allevato in un modo specifico presenta un rischio trascurabile per quanto riguarda i parassiti nocivi per la salute pubblica. L'esperienza pratica maturata con specie diverse dal salmone di allevamento dell'Atlantico dimostra altresì che altri prodotti della pesca allevati in determinati modi e/o in zone specifiche, sia in acqua dolce che in acqua salata, possono essere privi di parassiti che rappresentano un rischio per i consumatori. Gli operatori del settore alimentare non possono applicare la deroga al trattamento di congelamento per questo tipo di produzione se non è stato previamente dimostrato che le procedure applicate garantiscono che la produzione non rappresenti un rischio sanitario con riguardo alla presenza di parassiti vivi. L'autorità competente deve approvare tali procedure. In alcuni casi è sufficiente fare riferimento alla valutazione del rischio effettuata dall'EFSA per il tipo di produzione in questione e alle procedure applicate e disporre di un programma di monitoraggio generico a livello nazionale volto a garantire che non si verificano variazioni nelle informazioni sulla base delle quali è stata emessa la valutazione favorevole del rischio.

Nel caso in cui il tipo di produzione non consenta di escludere il rischio di parassiti, in linea generale potrebbe essere ritenuto necessario effettuare un monitoraggio più intensivo dei prodotti della pesca, a livello di allevamento o anche a livello di lotto. I metodi applicati per verificare l'assenza di parassiti vanno calibrati in base al tipo di parassiti, al tipo di specie ittica ecc. e spaziano dal semplice controllo visivo alla speratura (controllo visivo su una tavola con fonte luminosa) fino alla digestione artificiale con pepsina/acido cloridrico. Se, attraverso i programmi di monitoraggio, o in qualsiasi altro modo, vengono rilevati parassiti che potrebbero rappresentare un rischio per la salute, i prodotti interessati devono essere esclusi dalla deroga al congelamento fino a quando il sistema di produzione non sia stato controllato e l'allevamento non abbia ripristinato la situazione antecedente che aveva permesso all'operatore del settore alimentare di avvalersi della deroga.

#### **5.19. Documenti che accompagnano i prodotti della pesca che non sono stati sottoposti a trattamenti di congelamento**

Ogni lotto di prodotti della pesca soggetto alla deroga di cui all'allegato III, sezione VIII, capitolo III, parte D, punto 3, lettere c) e d), del regolamento (CE) n. 853/2004 (nessuna necessità di congelamento) deve essere accompagnato da una documentazione che dimostri che le autorità competenti hanno autorizzato le procedure applicate per garantire che la produzione non rappresenti un rischio sanitario con riguardo alla presenza di parassiti. Quanto sopra potrebbe essere attestato, tra l'altro, attraverso una frase nel documento commerciale che indichi l'avvenuta approvazione delle procedure da parte delle autorità competenti del paese da cui provengono i prodotti della pesca, oppure attraverso copie dei documenti di approvazione delle procedure forniti dalle autorità competenti o attraverso qualsiasi altro documento che dimostri che le autorità competenti hanno concesso l'autorizzazione ad evitare il trattamento di congelamento prescritto.

## 5.20. La locuzione "manifestamente infestati"

L'allegato III, sezione VIII, capitolo V, punto D, (Parassiti), del regolamento (CE) n. 853/2004 comprende una disposizione generale che impone agli operatori del settore alimentare di effettuare un controllo visivo volto ad individuare la presenza di parassiti visibili, nonché regole per l'immissione sul mercato di tali prodotti della pesca:

"Gli operatori del settore alimentare devono assicurare che i prodotti della pesca siano sottoposti ad un controllo visivo alla ricerca di endoparassiti visibili prima dell'immissione sul mercato. Gli operatori non devono immettere sul mercato per il consumo umano i prodotti della pesca manifestamente infestati da parassiti."

L'allegato II, sezione I, capitolo II, del regolamento (CE) n. 2074/2005 stabilisce disposizioni più specifiche in merito al controllo visivo del pesce eviscerato e dei filetti e dei tranci di pesce da realizzarsi negli stabilimenti a terra e a bordo delle navi officina. Il capitolo I offre inoltre una definizione dei termini "parassita visibile", "controllo visivo" e "speratura".

I metodi distruttivi, come il metodo di digestione, non possono essere impiegati nel corso dei controlli visivi per stabilire se i prodotti della pesca siano "manifestamente infestati" da parassiti. L'esame della cavità addominale successivo all'incisione effettuata ai fini del controllo visivo dei visceri e del peritoneo non è considerato un metodo distruttivo. Il controllo visivo deve essere eseguito dall'operatore alimentare sul prodotto della pesca nello stato in cui l'operatore tratta il prodotto (intero, eviscerato, sfilettato, affettato). Se l'operatore alimentare tratta solo pesce non eviscerato, il controllo visivo comprende la superficie del pesce, ad esempio la pelle, gli occhi, la bocca e le branchie. Se l'operatore alimentare eviscera il prodotto della pesca, il controllo comprende anche la cavità addominale, i visceri e il peritoneo. Se il prodotto della pesca viene sfilettato e/o affettato, vanno esaminati i filetti e le trance.

Nel valutare se un prodotto della pesca sia "manifestamente infestato" da parassiti al fine di stabilire se possa essere immesso sul mercato o meno, non si deve operare alcuna distinzione tra parti commestibili e non commestibili dei prodotti della pesca:

- Se i parassiti visibili sono presenti unicamente in parti dei prodotti della pesca non destinate al consumo (**parti non commestibili della materia prima**), le procedure normali (compresa l'eviscerazione ecc.) garantiscono che le materie prime effettivamente impiegate per i prodotti destinati al consumo umano non siano manifestamente infestate da parassiti visibili. Quando le parti non commestibili vengono rimosse le materie prime non sono considerate "manifestamente infestate".

- Quando **le parti commestibili (materie prime o prodotti destinati ad essere offerti al consumatore)** sono manifestamente infestate da parassiti visibili, l'operatore del settore alimentare ha due possibilità:
  - i) non immettere il prodotto della pesca sul mercato, o
  - ii) applicare in maniera igienica le normali operazioni di cernita e/o le procedure preliminari o di trattamento, in conformità dell'allegato II, capitolo IX, punto 1, del regolamento (CE) n. 852/2004, onde garantire, mediante il controllo visivo, che il prodotto da offrire al consumatore non risulti più "manifestamente infestato" da parassiti e sia pertanto idoneo al consumo umano. Tali procedure possono comprendere la rifilatura delle materie prime particolarmente sensibili a parassiti.

La commissione del Codex Alimentarius ha previsto norme riconosciute a livello internazionale che offrono maggiori dettagli in merito a taluni specifici prodotti della pesca infestati da parassiti. Sebbene tali testi riguardanti prodotti specifici non possano essere applicati ai prodotti della pesca in generale, essi rappresentano tuttavia degli utili punti di riferimento per i prodotti specifici in questione.

I testi del Codex Alimentarius indicano i limiti relativi ai parassiti non vitali visibili e i livelli di difetto concernenti i cambiamenti di consistenza dovuti a parassiti per taluni specifici prodotti della pesca pronti per essere offerti al consumatore. Il Codex descrive inoltre la speratura in modo più dettagliato rispetto alla legislazione dell'UE.

Sebbene possano non essere visibili, alcuni parassiti presenti nei prodotti della pesca decompongono la polpa del pesce potendo così renderla inadatta al consumo umano. In tali casi la normativa applicabile è contemplata dall'allegato II, capitolo IX, punto 1, del regolamento (CE) n. 852/2004 e non dalle disposizioni relative ai parassiti visibili nei prodotti della pesca di cui all'allegato III, sezione VIII, capitolo V, punto D, del regolamento (CE) n. 853/2004.

I manuali di buone prassi possono rappresentare strumenti utili per aiutare gli operatori del settore alimentare in relazione al problema dei prodotti della pesca manifestamente infestati da parassiti.

### **5.21. Prodotti della pesca trasformati/non trasformati**

I termini "trattamento" e "prodotti trasformati" sono definiti all'articolo 2, paragrafo 1, lettere m) e o), del regolamento (CE) n. 852/2004. L'articolo 2, paragrafo 1, lettera m), del suddetto regolamento definisce così il "trattamento": "qualsiasi azione che provoca una modificazione sostanziale del prodotto iniziale, compresi trattamento termico, affumicatura, salagione, stagionatura, essiccazione, marinatura, estrazione, estrusione o una combinazione di tali procedimenti".

Vi sono operatori che iniettano nei prodotti della pesca freschi o scongelati una soluzione di acqua e additivi, sostenendo di praticare una "marinatura". Il loro

scopo è utilizzare additivi o altri ingredienti non autorizzati, che sono vietati nei prodotti freschi o crudi non trasformati, con l'obiettivo ultimo di modificare il colore o la consistenza del pesce, facendo passare questo tipo di attività per trattamento. I prodotti della pesca sottoposti a questi interventi sembrano prodotti freschi/crudi e non trasformati, e questo trae in inganno i consumatori, i quali non immaginano che quell'aspetto fresco possa essere dovuto all'aggiunta di additivi non autorizzati in un prodotto fresco. L'impiego di additivi o altri ingredienti non autorizzati in prodotti della pesca non trasformati, non comportando una modificazione sostanziale della loro natura, non può essere definito un'azione da cui si ricavano "prodotti della pesca trasformati" e l'atto di commercializzare tali prodotti come "prodotti della pesca trasformati" per giustificare l'uso degli additivi non autorizzati costituisce una violazione della normativa dell'UE. Pertanto i prodotti in questione non possono essere considerati alla stregua di prodotti trasformati, visto che l'iniezione di acqua con additivi è un'azione che non provoca una modificazione sostanziale del prodotto iniziale, e non possono essere etichettati come tali.

## **MARCHIATURA DI IDENTIFICAZIONE**

### **5.22. Chi deve applicare il proprio marchio di identificazione?**

L'articolo 5, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 853/2004 dispone:

*"Gli operatori del settore alimentare immettono sul mercato un prodotto di origine animale manipolato in uno stabilimento soggetto al riconoscimento a norma dell'articolo 4, paragrafo 2, solo se questo è contrassegnato:*

*a) da un bollo sanitario apposto ai sensi del regolamento (CE) n. 854/2004; o*

*b) qualora tale regolamento non preveda l'applicazione di un bollo sanitario, da un marchio di identificazione apposto ai sensi dell'allegato II, sezione I, del presente regolamento."*

L'allegato II, sezione I, parte A, punto 2, del regolamento dispone inoltre:

*"È tuttavia necessario applicare un nuovo marchio al prodotto laddove ne vengano rimossi l'imballaggio e/o la confezione oppure qualora esso sia ulteriormente trasformato in un altro stabilimento. In questi casi il nuovo marchio deve indicare il numero di riconoscimento dello stabilimento in cui hanno luogo tali operazioni."*

Il punto problematico è la locuzione "soggetto al riconoscimento" conformemente al regolamento (CE) n. 853/2004. Sono esclusi gli stabilimenti che si dedicano unicamente alla produzione primaria, ad operazioni di trasporto, di magazzinaggio di prodotti che non richiedono installazioni termicamente controllate e ad operazioni di commercio al dettaglio escluse dall'ambito di applicazione del regolamento (CE) n. 853/2004, nonché gli stabilimenti che trattano prodotti alimentari per i quali non sono previsti requisiti specifici nell'allegato III del regolamento (CE) n. 853/2004. L'allegato II, sezione I, parte A, punto 2, chiarisce

che il termine "manipolato" di cui all'articolo 5, paragrafo 1, deve essere inteso in senso lato e comprende la rimozione dell'imballaggio o della confezione.

Il marchio di identificazione è pertanto associato al riconoscimento di uno stabilimento. Si osservi che l'applicazione di un marchio di identificazione su un prodotto non implica necessariamente che il prodotto sia pronto per la vendita al consumatore finale all'uscita dallo stabilimento.

Se non vi è rimozione dell'imballaggio o della confezione e se il prodotto non viene ulteriormente trasformato in uno stabilimento, il marchio di identificazione dell'ultimo stabilimento nelle fasi precedenti della filiera produttiva che è soggetto alla marchiatura di identificazione deve essere mantenuto e non dovrebbe essere apposto un nuovo (ulteriore) marchio di identificazione.

### **Esempi**

- "A" consegna a "B" (che non è un venditore al dettaglio) prodotti alimentari trasformati e confezionati a temperatura stabile per cui esistono requisiti specifici ai sensi dell'allegato III del regolamento (CE) n. 853/2004, senza etichettatura e senza marchio di identificazione sui prodotti confezionati ma con il suo marchio di identificazione sull'imballaggio. "B" rimuove i prodotti confezionati dall'imballaggio e deve quindi apporre il proprio marchio di identificazione sulla confezione o su un nuovo imballaggio. "B" è soggetto al riconoscimento perché le sue attività non si limitano al magazzinaggio.
- "B" (che non è un venditore al dettaglio) riceve un imballaggio di grandi dimensioni con il marchio di identificazione di "A" apposto sulla superficie dell'imballaggio e sui prodotti confezionati contenuti all'interno. L'imballaggio viene rimosso. I prodotti confezionati vengono re-imballati. L'imballaggio (o la confezione) deve recare il marchio di identificazione di "B" perché l'imballaggio è stato rimosso. Il marchio di identificazione sulla confezione e sull'imballaggio saranno diversi o potranno esserci due marchi di identificazione sulla confezione.
- "B" riceve carni o pesci refrigerati per i quali esistono requisiti specifici ai sensi dell'allegato III del regolamento (CE) n. 853/2004 con il marchio di identificazione di "A", che ha eseguito, ad esempio, il sezionamento e il confezionamento. Presso "B", il prodotto è sottoposto unicamente a congelamento (senza riconfezionamento o reimballaggio). "B" non può applicare il proprio marchio di identificazione perché il prodotto non viene riconfezionato/reimballato e il congelamento non è un trattamento.
- "B" riceve prodotti a base di carne a fette confezionati (preimballati) con il marchio di identificazione di "A" sulla confezione. "B" è un impianto individuale che effettua sul prodotto unicamente un trattamento ad alta pressione (High Pressure Processing, HPP) sufficiente a ridurre la carica batterica. "B" deve applicare il proprio marchio di identificazione sull'imballaggio (o nuovo imballaggio) o sul prodotto confezionato perché

l'HPP è un trattamento. Di conseguenza potrebbero esservi due marchi di identificazione sulla confezione. Dovrebbe essere chiaramente indicato quale attività è stata effettuata da "A" e quale da "B".

### **5.23. Apposizione di più marchi di identificazione**

In alcuni casi una confezione può recare più di un marchio di identificazione (cfr. l'esempio sopra, relativo a prodotti a base di carne a fette confezionati sottoposti ad HPP).

In via eccezionale è possibile apporre vari marchi di identificazione sullo stesso imballaggio se si indica chiaramente quale sia quello valido. Questa situazione può presentarsi quando la produzione di uno stesso prodotto può avvenire in stabilimenti diversi.

La formulazione del regolamento (CE) n. 853/2004 non impedisce tale prassi purché sia chiaro quale stabilimento ha prodotto o trasformato il prodotto. Inoltre l'apposizione di più marchi di identificazione deve rimanere un'eccezione e deve essere evitata nella misura del possibile per non generare confusione circa lo stabilimento di produzione del prodotto.

## ALLEGATO I

### Elenco incompleto di prodotti non trasformati d'origine animale

- Carni fresche/carni macinate/carni separate meccanicamente
- Stomachi, vesciche e intestini non trattati
- Preparazioni di carni
- Sangue fresco
- Prodotti della pesca freschi o prodotti della pesca congelati ottenuti da prodotti della pesca freschi
- Molluschi bivalvi vivi, echinodermi vivi, tunicati vivi e gasteropodi vivi
- Latte crudo
- Uova intere e uova liquide non trattate termicamente
- Cosce di rane
- Lumache vive
- Miele, propoli, polline e pappa reale (se non trasformati)

**Un prodotto non trasformato contenente un prodotto d'origine vegetale è considerato un prodotto crudo (se l'aggiunta di un prodotto d'origine vegetale non provoca una modificazione sostanziale del prodotto iniziale), ad esempio**

- spiedini contenenti carni fresche e verdure
- prodotti della pesca freschi o prodotti della pesca congelati ottenuti da prodotti della pesca freschi interi o preparati (ad esempio filetti o "loins" di pesce) con l'aggiunta di additivi autorizzati per i prodotti della pesca non trasformati

### Osservazioni:

- I prodotti non trasformati possono essere classificati come "prodotti crudi", ovvero che non sono stati sottoposti ad alcun trattamento, intendendo con ciò qualsiasi azione che provoca una modificazione sostanziale del prodotto iniziale, compresi trattamento termico, affumicatura, salagione, stagionatura, essiccazione, marinatura, estrazione, estrusione o una combinazione di tali procedimenti. I prodotti congelati ottenuti da materie prime di origine animale non trasformate sono considerati prodotti non trasformati.
- Con l'espressione "carni fresche" s'intende indicare le carni che non hanno subito alcun trattamento di conservazione salvo la refrigerazione, il congelamento o la surgelazione, comprese quelle confezionate sotto vuoto o in atmosfera controllata.
- Con l'espressione "prodotti della pesca freschi" s'intende indicare i prodotti della pesca non trasformati, interi o preparati, compresi i prodotti imballati sotto vuoto o in atmosfera modificata che, ai fini della conservazione, non hanno subito alcun trattamento diverso dalla refrigerazione.
- I prodotti della pesca congelati ottenuti da prodotti della pesca freschi sono prodotti non trasformati che possono essere interi o preparati. Dovrebbero essere generalmente classificati come prodotti crudi come indicato nel primo punto in neretto.

## ALLEGATO II

### Elenco incompleto di prodotti trasformati d'origine animale

*I prodotti trasformati sono ottenuti sottoponendo i prodotti crudi a un trattamento come il trattamento termico, l'affumicatura, la salagione, la stagionatura, l'essiccazione, la marinatura ecc., trattamento che deve produrre una modificazione sostanziale del prodotto iniziale.*

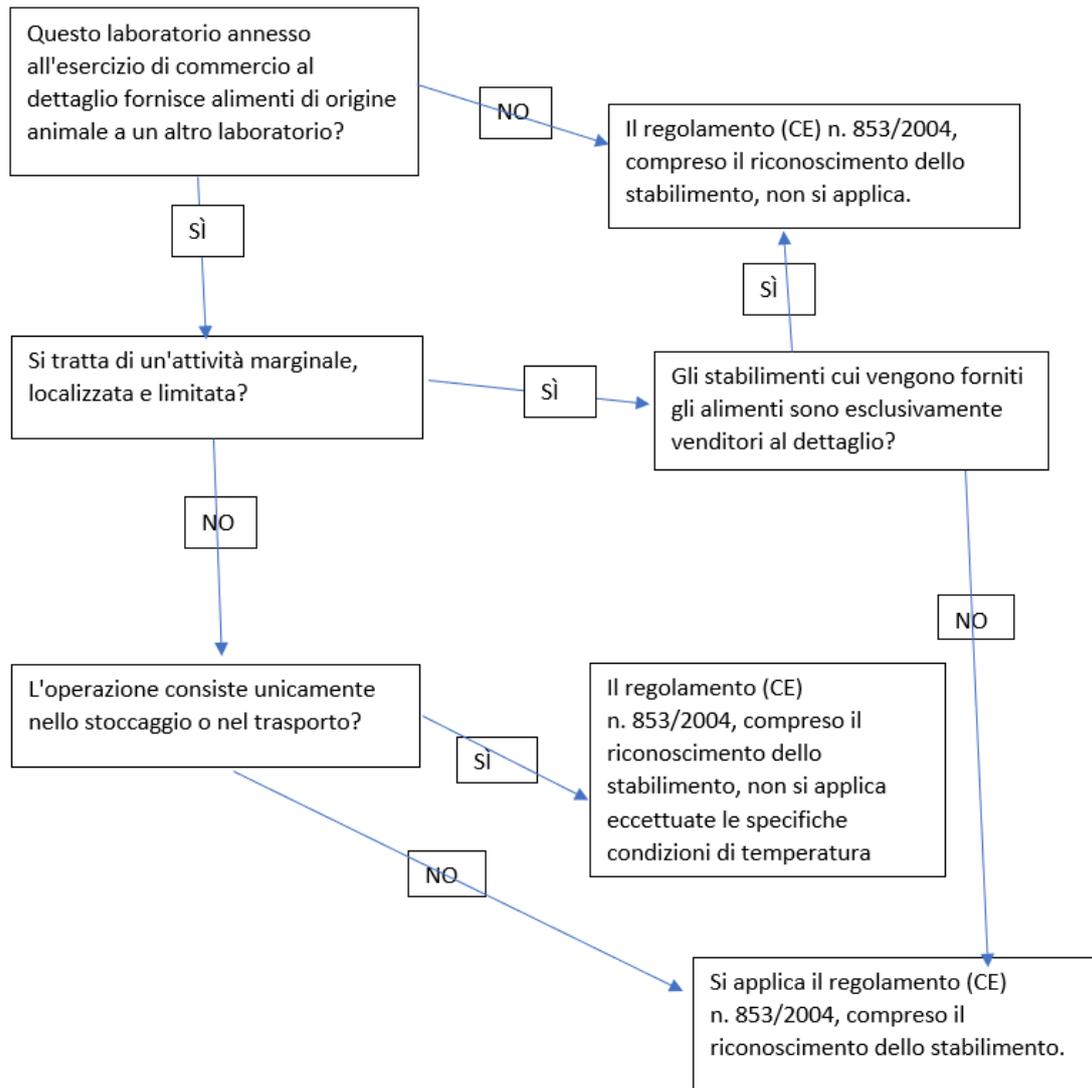
- **Prodotti a base di carne (prosciutto, salame ecc.)**
- **Prodotti della pesca trasformati (pesce affumicato, pesce marinato fino al punto di ottenere una modificazione sostanziale del prodotto iniziale non trasformato, anche nell'aspetto ecc.)**
- **Prodotti lattiero-caseari (latte pastorizzato e latte sottoposto a ad altro trattamento termico, formaggio, yogurt ecc.)**
- **Ovoprodotti (uova in polvere ecc.)**
- **Grasso animale fuso**
- **Ciccioli**
- **Gelatina**
- **Collagene**
- **Stomachi, vesciche e intestini trattati**
- **Vitamina D3 e relativi precursori ottenuti dalla lanolina**

**I prodotti trasformati comprendono anche:**

- **combinazioni di prodotti trasformati di origine animale, ad esempio formaggio con prosciutto, olio di pesce in capsule di gelatina bovina, omelette al prosciutto realizzate con ovoprodotti;**
- **prodotti sottoposti a varie operazioni di trasformazione, come il formaggio ottenuto da latte pastorizzato.**

### ALLEGATO III

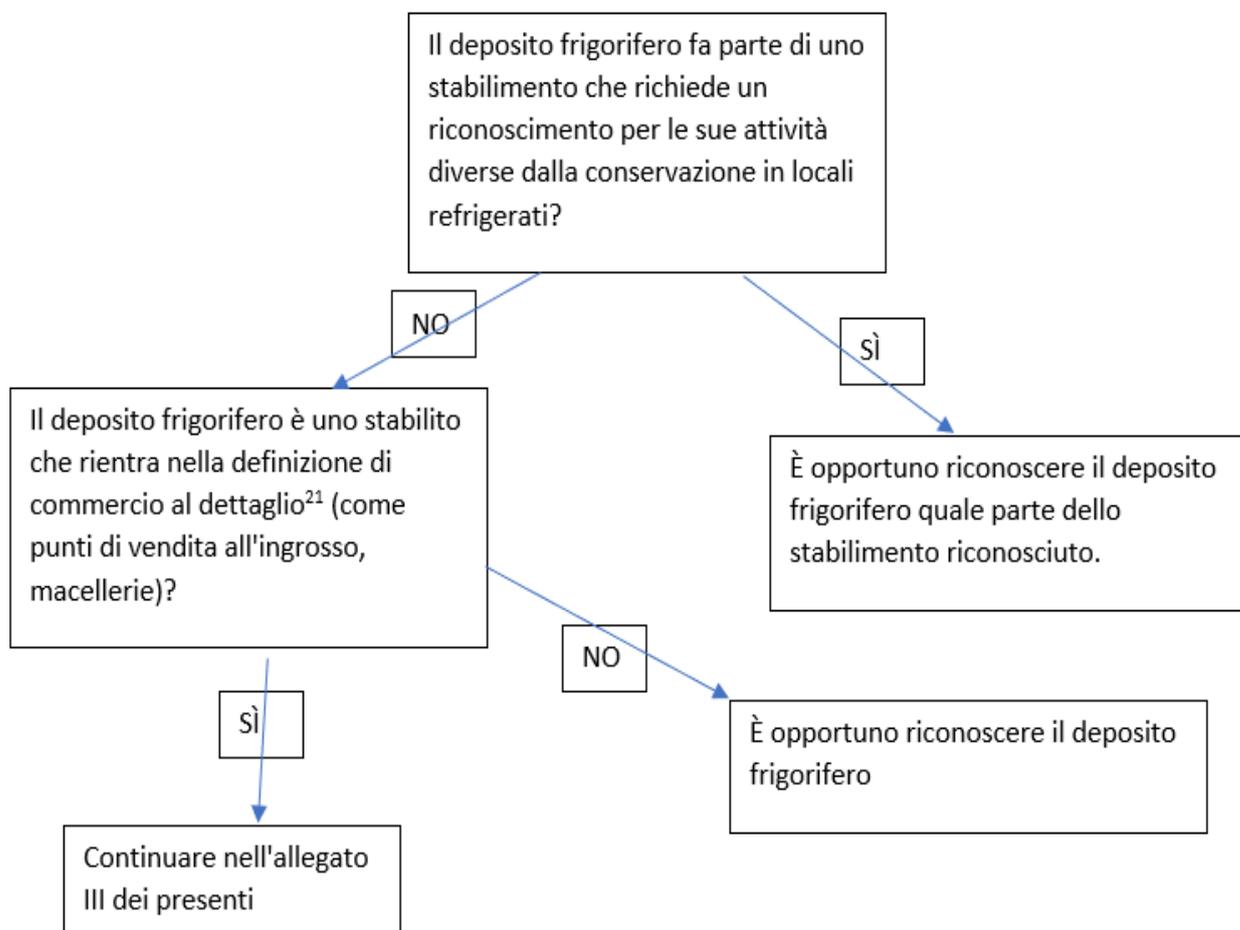
#### Applicazione del regolamento (CE) n. 853/2004 alle operazioni di commercio al dettaglio<sup>20</sup>, anche per quanto riguarda il riconoscimento dello stabilimento



<sup>20</sup> Secondo la definizione di cui all'articolo 3, punto 7), del regolamento (CE) n. 178/2002: "commercio al dettaglio", la movimentazione e/o trasformazione degli alimenti e il loro stoccaggio nel punto di vendita o di consegna al consumatore finale, compresi i terminali di distribuzione, gli esercizi di ristorazione, le mense di aziende e istituzioni, i ristoranti e altre strutture di ristorazione analoghe, i negozi, i centri di distribuzione per supermercati e i punti di vendita all'ingrosso.

## Allegato IV

### Riconoscimento dei depositi frigorifero per la conservazione di alimenti di origine animale



<sup>21</sup> Secondo la definizione di cui all'articolo 3, punto 7, del regolamento (CE) n. 178/2002: "'commercio al dettaglio', la movimentazione e/o trasformazione degli alimenti e il loro stoccaggio nel punto di vendita o di consegna al consumatore finale, compresi i terminali di distribuzione, gli esercizi di ristorazione, le mense di aziende e istituzioni, i ristoranti e altre strutture di ristorazione analoghe, i negozi, i centri di distribuzione per supermercati e i punti di vendita all'ingrosso".

## Allegato V

### Elenco incompleto degli stabilimenti soggetti al riconoscimento

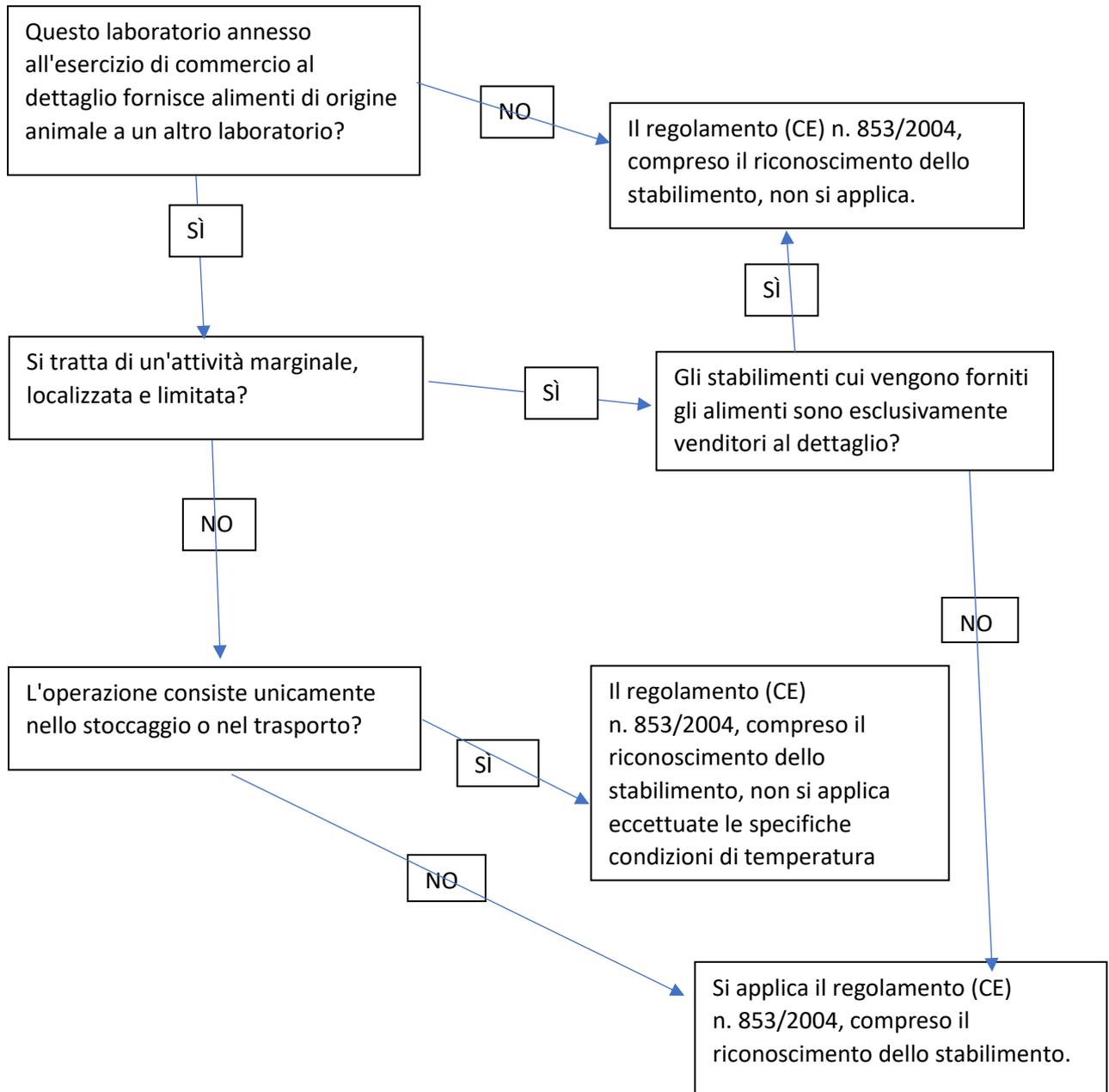
- Generale
  - Stabilimenti che procedono al riconfezionamento/reimballaggio di prodotti d'origine animale per i quali sono previsti requisiti ai sensi dell'allegato III del regolamento (CE) n. 853/2004 anche se non in combinazione con altre operazioni come il taglio o il sezionamento
  - Stabilimenti che fabbricano integratori alimentari considerati prodotti d'origine animale, se sono previsti requisiti ai sensi dell'allegato III del regolamento (CE) n. 853/2004, ad esempio stabilimenti che effettuano il riempimento di capsule con olio di pesce
  - Depositi frigorifero, se soggetti al riconoscimento in base all'allegato IV
- Carni
  - Macelli
  - Laboratori di sezionamento
  - Locali di macellazione delle aziende di provenienza (salvo se la fornitura diretta da parte del produttore al consumatore finale, o a laboratori annessi agli esercizi di commercio al dettaglio locali che riforniscono direttamente il consumatore finale, riguarda piccole quantità di carne di volatili da cortile, di lagomorfi e di renne (*Rangifer tarandus*, esclusivamente in alcune zone della Finlandia e della Svezia) macellati presso l'azienda)
  - Centri di lavorazione della selvaggina
  - Stabilimenti che producono carni macinate, preparazioni di carni e carni separate meccanicamente
  - Stabilimenti che fabbricano prodotti a base di carne
  - Centri di raccolta della selvaggina selvatica (di piccola e di grossa taglia), quando ricevono carcasse da altri centri di raccolta
- Molluschi bivalvi vivi
  - Operatori intermediari, quando dispongono di un deposito frigorifero o raggruppano o suddividono i lotti di molluschi bivalvi vivi oppure effettuano la rifinitura o la nuova immersione
  - Centri di spedizione
  - Centri di depurazione
- Prodotti della pesca
  - Navi frigorifero, navi reefer e navi officina
  - Stabilimenti di terra

- Latte e prodotti lattiero-caseari
  - Stabilimenti che sottopongono il latte crudo a trattamento termico e che lo trasformano in prodotti lattiero-caseari a base di latte crudo
  - Stabilimenti che fabbricano prodotti lattiero-caseari a partire da altri prodotti lattiero-caseari già trasformati (come il burro a base di panna pastorizzata, formaggio a base di latte pastorizzato o di latte in polvere)
  - Centri di raccolta del latte
- Uova e ovoprodotti
  - Centri d'imballaggio delle uova
  - Stabilimenti che trasformano le uova o gli ovoprodotti

- Per le cosce di rana e le lumache
  - Stabilimenti che preparano e/o trasformano le cosce di rana e le lumache
- Per i grassi fusi di origine animale e ciccioli
  - Stabilimenti che raccolgono, stoccano o trasformano le materie prime
- Stomachi e vesciche
  - Stabilimenti che trattano vesciche stomachi e intestini
- Gelatina
  - Stabilimenti che trasformano le materie prime
  - Stabilimenti che fabbricano capsule di gelatina, con o senza riempimento delle stesse
- Collagene
  - Stabilimenti che trasformano le materie prime

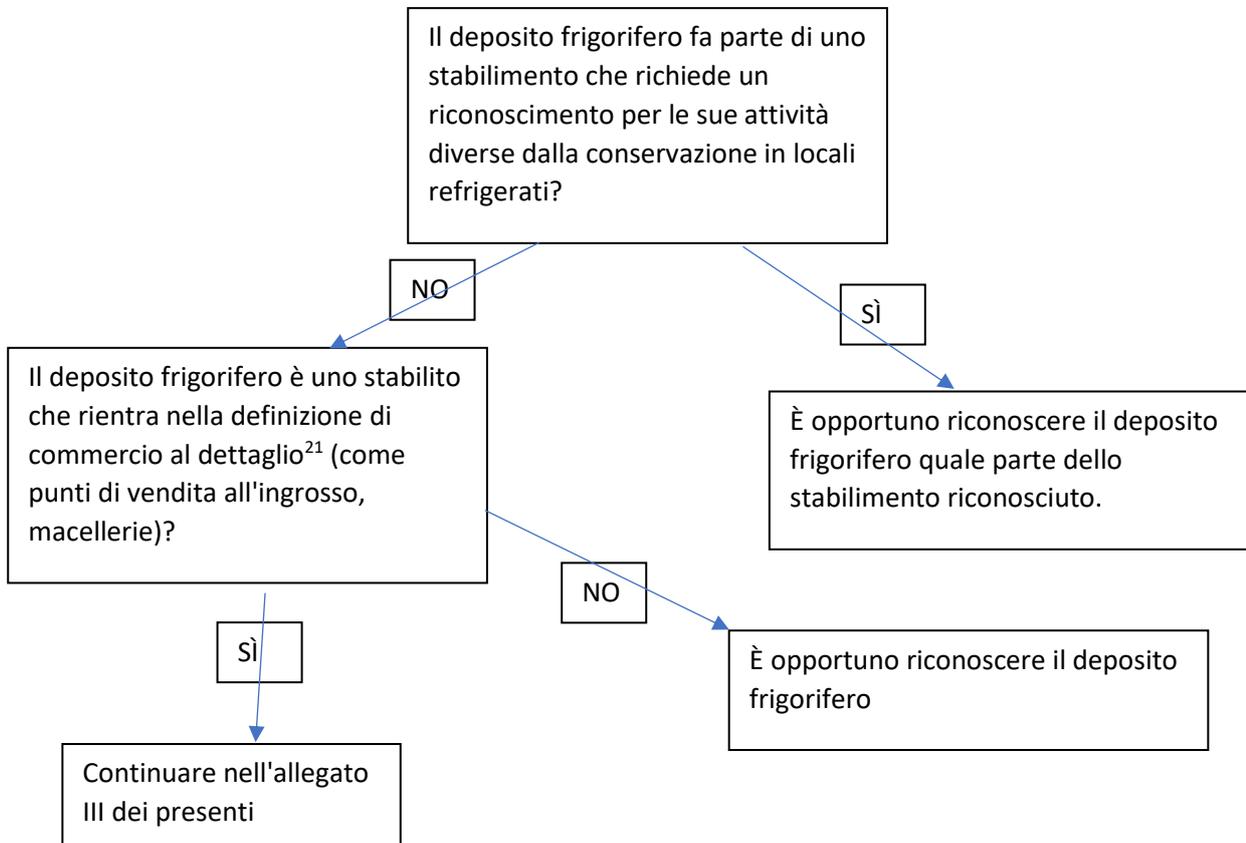


**Allegato III - Applicazione del regolamento (CE) n. 853/2004 alle operazioni di commercio al dettaglio<sup>1</sup>, anche per quanto riguarda il riconoscimento dello stabilimento**



<sup>1</sup> Secondo la definizione di cui all'articolo 3, punto 7, del regolamento (CE) n. 178/2002: "commercio al dettaglio", la movimentazione e/o trasformazione degli alimenti e il loro stoccaggio nel punto di vendita o di consegna al consumatore finale, compresi i terminali di distribuzione, gli esercizi di ristorazione, le mense di aziende e istituzioni, i ristoranti e altre strutture di ristorazione analoghe, i negozi, i centri di distribuzione per supermercati e i punti di vendita all'ingrosso".

## Allegato IV - Riconoscimento dei depositi frigorifero per la conservazione di alimenti di origine animale



<sup>21</sup> Secondo la definizione di cui all'articolo 3, punto 7, del regolamento (CE) n. 178/2002: "'commercio al dettaglio', la movimentazione e/o trasformazione degli alimenti e il loro stoccaggio nel punto di vendita o di consegna al consumatore finale, compresi i terminali di distribuzione, gli esercizi di ristorazione, le mense di aziende e istituzioni, i ristoranti e altre strutture di ristorazione analoghe, i negozi, i centri di distribuzione per supermercati e i punti di vendita all'ingrosso".