

GLOSSARIO

Ai fini del presente provvedimento si applicano le seguenti definizioni:

Acqua potabile: l'acqua rispondente ai requisiti minimi fissati nella direttiva 98/83/CE del Consiglio, del 3 novembre 1998, sulla qualità delle acque destinate al consumo umano. (Reg. CE 852/2004);

Acqua pulita: acqua di mare pulita e acqua dolce di qualità analoga. (Reg. CE 852/2004);

Acquacoltura: allevamento o coltura di organismi acquatici mediante l'impiego di tecniche finalizzate ad aumentare, al di là delle capacità naturali dell'ambiente, la resa degli organismi in questione; questi ultimi rimangono di proprietà di una o più persone fisiche o giuridiche durante tutta la fase di allevamento o coltura, compresa la raccolta. (Dir. CE 88/2006 - Dlgs 148/2008);

Acquacoltura Estensiva: forma di allevamento ittico caratterizzata da: utilizzo di bacini naturali o semi-naturali, basse densità di prodotto per metro cubo di acqua, assenza di fornitura di alimentazione da parte dell'uomo per tutto il ciclo di ingrasso, i pesci si alimentano sfruttando la potenzialità dell'ambiente, assenza di utilizzazione di presidi farmaceutici, fornitura di ossigeno o ossigenazione delle acqua con mezzi meccanici. (DGRV 1525/2012);

Additivo alimentare: qualsiasi sostanza, abitualmente non consumata come alimento in sé e non utilizzata come ingrediente caratteristico degli alimenti, con o senza valore nutritivo, la cui aggiunta intenzionale ad alimenti per uno scopo tecnologico nella fabbricazione, nella trasformazione, nella preparazione, nel trattamento, nell'imballaggio, nel trasporto o nel magazzinaggio degli stessi, abbia o possa presumibilmente avere per effetto che la sostanza o i suoi sottoprodotti diventino, direttamente o indirettamente, componenti di tali alimenti (regolamento CE n. 1333/2008);

Alimento: qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, da esseri umani. (Sono comprese le bevande, le gomme da masticare e qualsiasi sostanza, compresa l'acqua, intenzionalmente incorporata negli alimenti nel corso della loro produzione, preparazione o trattamento. In questa definizione non sono compresi: i mangimi, gli animali vivi, a meno che siano preparati per l'immissione sul mercato ai fini del consumo umano, i vegetali prima della raccolta, i medicinali ai sensi delle Direttive 65/65/CEE e 92/73/CEE, i cosmetici ai sensi della Direttiva 76/768/CEE, il tabacco e i prodotti del tabacco ai sensi della Direttiva 89/622/CEE, le sostanze stupefacenti o psicotrope ai sensi della convenzione unica delle Nazioni Unite sugli stupefacenti del 1961 e della convenzione delle Nazioni Unite sulle sostanze psicotrope del 1971, i residui e i contaminanti (regolamento CE 178/2002);

Allevamento ittico estensivo: vedi acquacoltura estensiva;

Animali da azienda: gli animali domestici delle specie bovina, suina, ovina, caprina ed equina, nonché i volatili da cortile e i conigli domestici, gli animali selvatici di dette specie e i ruminanti selvatici allevati in un'azienda (Dlgs 193/2006; Dlgs 158/2006);

Attività "localizzata": si intende che gli alimenti sono destinati unicamente al mercato locale e che l'esercizio rifornito è situato nelle immediate vicinanze (DOCUMENTO DI LAVORO DEI SERVIZI DELLA COMMISSIONE: Note esplicative di talune disposizioni in materia di flessibilità contenute nel "pacchetto igiene" Linee guida per le autorità competenti; Considerando 13 Reg. 853/2004);

Attività "marginale": attività che rappresenta solo una modesta parte del fatturato dell'esercizio o se è l'attività commerciale principale dell'esercizio, ma rappresenta una piccola quantità di alimenti in termini assoluti (DOCUMENTO DI LAVORO DEI SERVIZI DELLA COMMISSIONE: Note esplicative di talune disposizioni in materia di flessibilità contenute nel "pacchetto igiene" Linee guida per le autorità competenti; Considerando 13 Reg. 853/2004);



Attività "ristretta": si intende la fornitura limitata soltanto ad alcuni tipi di prodotti o di esercizi (DOCUMENTO DI LAVORO DEI SERVIZI DELLA COMMISSIONE: Note esplicative di talune disposizioni in materia di flessibilità contenute nel "pacchetto igiene" Linee guida per le autorità competenti; Considerando 13 Reg. 853/2004);

Autorità Competente Locale (ACL): Azienda ULSS competente per territorio e in particolare il Servizio del Dipartimento di Prevenzione nelle aree della sicurezza alimentare, della sanità pubblica e della sanità pubblica veterinaria (SPV) che si occupa del relativo settore ed è responsabile di organizzare ed effettuare controlli ufficiali e altre attività ufficiali in quel settore e adottare le misure previste.

Allevamento: qualsiasi stabilimento agricolo, costruzione o allevamento all'aria aperta o altro luogo in cui gli animali sono tenuti, allevati o commercializzati, ivi comprese stalle di sosta e mercati (DPR 317/1996 e s.m.i.);

Azienda di produzione del latte: lo stabilimento in cui si trovano uno o più animali di allevamento destinati alla produzione di latte ai fini della sua immissione in commercio quale alimento (Reg. CE 853/2004);

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 vendita all'ingrosso (Reg. CE 178/2002);

Commercio a livello locale: territorio della provincia in cui insiste l'azienda e il territorio delle province contermini (DDR 158/2010);

Comunicazione: è una delle modalità previste nel diritto amministrativo con cui il cittadino fornisce informazioni all'amministrazione competente a riceverle; può avvenire anche attraverso la vi telematica.

Consumatore finale: il consumatore finale di un prodotto alimentare che non utilizzi tale prodotto nell'ambito di un'operazione o attività di un'impresa del settore alimentare (Reg. CE 178/2002);

Igiene degli alimenti: misure e condizioni necessarie per controllare i pericoli e garantire l'idoneità al consumo umano di un prodotto alimentare tenendo conto dell'uso previsto (Reg. CE 852/2004);

Immissione sul mercato: la detenzione di alimenti o mangimi a scopo di vendita, comprese l'offerta di vendita o ogni altra forma, gratuita o a pagamento, di cessione, nonché la vendita stessa, la distribuzione e le altre forme di cessione propriamente detta (Reg. CE 178/2002);

Impresa d'acquacoltura: ogni impresa pubblica o privata, con o senza fini di lucro, che esegue una o più attività connesse con l'allevamento, la custodia o la coltivazione degli animali d'acquacoltura (Dir. CE 88/2006 - Dlgs 148);

Imprenditore agricolo: è imprenditore agricolo chi esercita una delle seguenti attività: coltivazione del fondo, selvicoltura, allevamento di animali e attività connesse. Si considerano imprenditori agricoli le cooperative di imprenditori agricoli ed i loro consorzi quando utilizzano per lo svolgimento delle attività di cui all'articolo 2135 del codice civile, prevalentemente prodotti dei soci, ovvero forniscono prevalentemente ai soci beni e servizi diretti alla cura ed allo sviluppo del ciclo biologico (Art.2135 del codice civile - D. Lgs 228/2001);

Imprenditore ittico: è imprenditore ittico chi esercita un'attività diretta alla cattura o alla raccolta di organismi acquatici in ambienti marini, salmastri e dolci nonché le attività a queste connesse, ivi compresa l'attuazione degli interventi di gestione attiva, finalizzati alla valorizzazione produttiva ed all'uso sostenibile degli ecosistemi acquatici. L'imprenditore ittico è equiparato all'imprenditore agricolo (D. Lgs. n. 226/2001);



Latte crudo: il latte prodotto mediante secrezione della ghiandola mammaria di animali di allevamento che non è stato riscaldato a più di 40°C e non è stato sottoposto ad alcun trattamento avente un effetto equivalente (Reg. CE 852/2004);

Latte pastorizzato: il latte sottoposto a trattamento di pastorizzazione, e che presenti al consumo:

- a) prova della fosfatasi alcalina negativa;
- b) un contenuto in sieroproteine solubili non denaturate non inferiore all'11 per cento delle proteine totali (Legge 3 maggio 1989, n. 169);

Latte fresco pastorizzato: il latte che perviene crudo allo stabilimento di confezionamento e che, ivi sottoposto a un solo trattamento termico entro 48 ore dalla mungitura, presenti al consumo;

- a) prova della fosfatasi alcalina negativa
- b) un contenuto in sieroproteine solubili non denaturate non inferiore al 14 per cento delle proteine totali;
- c) prova della perossidasi positiva (Legge 3 maggio 1989, n. 169);

Livello locale: ambito di commercializzazione che garantisce la presenza di un legame diretto tra l'Azienda di origine e il consumatore (11° considerando del Regolamento CE/853/2004). Pertanto, il "livello locale" viene ad essere identificato nel territorio della Provincia in cui insiste l'azienda e nel territorio delle Province contermini, ciò al fine di non penalizzare le aziende che si dovessero trovare al confine di una unità territoriale e che sarebbero quindi naturalmente portate a vendere i propri prodotti anche nel territorio amministrativo confinante (CSR 253/2009);

Materiali e oggetti attivi destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari (MOCA): materiali e oggetti destinati a prolungare la conservabilità o mantenere o migliorare le condizioni dei prodotti alimentari imballati. Essi sono concepiti in modo da incorporare deliberatamente componenti che rilascino sostanze nel prodotto alimentare imballato o nel suo ambiente, o le assorbano dagli stessi. (Reg. CE 1935/2004);

Notifica: dichiarazione allegata alla Segnalazione certificata di inizio attività (SCIA) ai sensi del dlgs 222/2016 per autocertificare il possesso dei requisiti e comunicare l'inizio/aggiornamento dell'attività all'autorità competente.

Operatore del settore alimentare: la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo (Reg. CE 178/2002);

Piccoli quantitativi: in termini generali, la nozione di "piccoli quantitativi" è sufficientemente ampia da consentire, tra l'altro:

- agli agricoltori/allevatori di vendere prodotti primari (ortaggi, frutta, uova, latte crudo, ecc.) direttamente al consumatore finale, ad esempio tramite vendita presso l'azienda, mercati locali o, in alcuni casi, a dettaglianti locali per la vendita diretta al consumatore finale e a ristoranti locali;
- alle persone che raccolgono prodotti selvatici quali funghi e bacche di rifornire direttamente il consumatore finale o dettaglianti locali per la vendita diretta al consumatore e a ristoranti locali;

A norma dell'articolo 1, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 852/2004, gli Stati membri definiscono in modo più dettagliato la nozione di piccoli quantitativi a seconda della situazione locale e stabiliscono, in conformità della legislazione nazionale, norme che garantiscono la sicurezza dei prodotti alimentari (approccio basato sul rischio).

In generale, le norme stabilite dagli Stati membri in conformità alla legislazione nazionale per quanto riguarda i piccoli quantitativi di cui all'articolo 1, paragrafo 2, lettera c), devono consentire di continuare ad applicare le prassi attuali, purché sia garantito il conseguimento degli obiettivi del regolamento (COMMISSIONE EUROPEA DIREZIONE GENERALE DELLA SALUTE E DELLA SICUREZZA



ALIMENTARE: Guida all'attuazione di alcune disposizioni del regolamento (CE) n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari 2018);

Produzione primaria: tutte le fasi della produzione, dell'allevamento o della coltivazione dei prodotti primari, compresi il raccolto, la mungitura e la produzione zootecnica precedente la macellazione e comprese la caccia, la pesca e la raccolta di prodotti selvatici (Reg. 178/2002);

Prodotti composti: prodotti alimentari contenenti prodotti di origine vegetale e prodotti trasformati di origine animale (definizione desumibile da art. 1, c. 2 Regolamento n . 853/2004);

Prodotti d'origine animale: alimenti di origine animale, compresi il miele e il sangue, molluschi bivalvi vivi, echinodermi vivi, tunicati vivi e gasteropodi marini vivi destinati al consumo umano e altri animali destinati ad essere forniti vivi al consumatore finale, che vanno trattati conformemente a tale utilizzo (Reg. CE 853/2004);

Prodotti della pesca: tutti gli animali marini o di acqua dolce (ad eccezione dei molluschi bivalvi vivi, echinodermi vivi, tunicati vivi e gasteropodi marini vivi e di tutti i mammiferi, rettili e rane), selvatici o di allevamento, e tutte le forme, parti e prodotti commestibili di tali animali (Reg. CE 853/2004);

Prodotto ittico preparato: un prodotto della pesca non trasformato sottoposto a una operazione che ne abbia modificato l'integrità anatomica che abbia subito delle lavorazioni (totali o parziali) quali l'eviscerazione, l'asportazione di pinne e testa, la squamatura, la spellatura, la filettatura o loro combinazioni, relative ad asportazioni di parti anatomiche;

Prodotto ittico trasformato: si intende il prodotto ottenuto dalla trasformazione di prodotti della pesca o dall'ulteriore trasformazione dei prodotti già trasformati. (prodotto ittico che abbia subito trasformazioni tali da modificare le caratteristiche dei tessuti del prodotto ittico fresco quali la marinatura, la salatura, l'essiccazione, l'aggiunta di ingredienti o la cottura) (CSR 195 del 5 novembre 2015 “ Linee guida in materia di igiene dei prodotti della pesca”);

Prodotti lattiero-caseari: i prodotti trasformati risultanti dalla trasformazione di latte crudo o dall'ulteriore trasformazione di detti prodotti trasformati. (Reg. CE 853/2004)

Prodotti non trasformati: prodotti alimentari non sottoposti a trattamento, compresi prodotti che siano stati divisi, separati, sezionati, affettati, disossati, tritati, scuoiati, frantumati, tagliati, puliti, rifilati, decorticati, macinati, refrigerati, congelati, surgelati o scongelati (Reg. CE 852/2004);

Prodotti primari: i prodotti della produzione primaria compresi i prodotti della terra, dell'allevamento della caccia e della pesca (a condizione che durante le attività di magazzinaggio, trasporto e manipolazione non subiscano alterazioni sostanziali della loro natura originaria) (Reg. CE 178/2002);

Prodotti primari: i prodotti della produzione primaria compresi i prodotti della terra, dell'allevamento, della caccia e della pesca (Reg. CE 852/2004);

Prodotti trasformati: prodotti alimentari ottenuti dalla trasformazione di prodotti non trasformati. Tali prodotti possono contenere ingredienti necessari alla loro lavorazione o per conferire loro caratteristiche specifiche (Reg. CE 852/2004);

Produzione primaria: tutte le fasi della produzione, dell'allevamento o della coltivazione dei prodotti primari, compresi il raccolto, la mungitura, e la produzione zootecnica precedente la macellazione e comprese la caccia, la pesca e la raccolta di prodotti selvatici (Reg. CE 178/2002);

Produzione primaria (ambito di applicazione):

- Produzione, coltivazione di prodotti vegetali come semi, frutti, vegetali ed erbe comprese le operazioni di trasporto, stoccaggio e manipolazione che, tuttavia, non alteri sostanzialmente la loro natura, dal punto di raccolta all'Azienda agricola e da qui allo stabilimento per le successive operazioni



- Produzione e allevamento degli animali produttori di alimenti in azienda e qualsiasi attività connessa a questa, compreso il trasporto degli animali produttori di carne ai mercati, agli stabilimenti di macellazione ed in ogni caso di trasporto degli animali;
- Produzione ed allevamento di lumache in azienda ed il loro eventuale trasporto allo stabilimento di trasformazione o al mercato.
- Produzione di latte crudo ed il suo stoccaggio nell'allevamento di produzione ; lo stoccaggio del latte crudo nei centri di raccolta diversi dall'allevamento dove il latte viene immagazzinato prima di essere inviato allo stabilimento di trattamento, non è da considerarsi una produzione primaria.
- Produzione e raccolta delle uova nello stabilimento di produzione escluso il confezionamento e l'imballaggio.
- Pesca, manipolazione dei prodotti della pesca, senza che sia alterata la loro natura, sulle navi, escluse le navi frigorifero e le navi officina ed il trasferimento dal luogo di produzione al primo stabilimento di destinazione. Le seguenti operazioni associate sono considerate nell'ambito della produzione primaria: macellazione, dissanguamento, decapitazione, eviscerazione, depinnamento, refrigerazione e confezionamento, lavaggio effettuati a bordo della nave officina; il trasporto e lo stoccaggio dei prodotti della pesca che non hanno subito modificazioni sostanziali, inclusi i prodotti della pesca vivi nell'ambito dell'allevamento a terra, e il trasporto dei prodotti della pesca che non hanno subito modificazioni sostanziali, inclusi i prodotti della pesca vivi, dal luogo di produzione al primo stabilimento di destinazione .

Altri stabilimenti, incluse le navi officina e frigorifero, non rientrano nella produzione primaria ma devono essere riconosciuti in quanto non sono coinvolti nelle sole operazioni di trasporto e stoccano prodotti in regime di temperatura controllata.

- Produzione, allevamento e raccolta dei prodotti di acquacoltura ed il loro trasporto agli stabilimenti di trasformazione.
- Produzione, allevamento e raccolta di molluschi bivalvi vivi ed il loro trasporto ad un centro di spedizione o di depurazione
- Tutte le attività relative alla produzione dei prodotti derivanti dall'apicoltura deve essere considerata produzione primaria, compreso l'allevamento delle api, la raccolta del miele ed il confezionamento e/o imballaggio nel contesto dell'Azienda di apicoltura. Tutte le operazioni che avvengono al di fuori dell'Azienda, compreso il confezionamento e/o imballaggio del miele, non rientrano nella produzione primaria, fatto salvo quanto previsto nella DGR 394/2020.
- Raccolta di funghi, tartufi, bacche, lumache ecc. selvatici ed il loro trasporto allo stabilimento.

Osservazioni sui prodotti primari:

- la carne fresca non è un prodotto primario perché è ottenuta dopo la macellazione.
- I prodotti della pesca restano prodotti primari anche dopo la macellazione, il dissanguamento, la decapitazione, l'eviscerazione, il taglio delle pinne, la refrigerazione e la collocazione in contenitori a fini di trasporto al livello della produzione primaria. I prodotti risultanti dall'ulteriore trattamento dei prodotti della pesca (ad es. filettatura, confezionamento sottovuoto ecc.) non sono prodotti primari (59/CSR del 29/04/2010 e Commissione: documento guida relativo al Regolamento n. 852/2004)

SCIA: è la modalità amministrativa utilizzata per la trasmissione della notifica per inizio/aggiornamento attività all'autorità competente e contiene un'autocertificazione; può essere condizionata se l'inizio di un'attività può avvenire solo a seguito di una risposta esplicita/provvedimento espresso da parte dell'amministrazione;



Selvaggina selvatica: ungulati e lagomorfi selvatici, nonché altri mammiferi terrestri oggetto di attività venatorie ai fini del consumo umano considerati selvaggina selvatica ai sensi della legislazione vigente negli Stati membri interessati, compresi i mammiferi che vivono in territori chiusi in condizioni simili a quelle della selvaggina allo stato libero; selvaggina di penna oggetto di attività venatoria ai fini del consumo umano (regolamento CE 853/2004); la normativa vigente in Italia che regola la protezione della fauna omeoterma è la Legge 11.2.1992, n. 157;

Selvaggina selvatica piccola: selvaggina di penna e lagomorfi che vivono in libertà (Reg. CE 853/2004);

Selvaggina selvatica grossa: mammiferi terrestri selvatici che vivono in libertà i quali non appartengono alla categoria della selvaggina selvatica piccola (Reg. CE 853/2004);

SUAP: Sportello Unico per le Attività Produttive;

UBE: nel caso di animali domestici l'“unità di bestiame” - UBE (o “livestock unit” LSU, quale definita all'art. 17, paragrafo 6, del regolamento (CE) n. 1099/2009) corrisponde a:

- 1 bovino adulto, o 1 equide adulto, o
- 2 bovini giovani, o
- 5 suini di peso vivo superiore a 100 kg, o
- 10 ovini o caprini, o
- 20 agnelli, capretti e suinetti di peso vivo inferiore a 15 kg.

Nel caso della selvaggina 1UBE corrisponde a:

- 5 cinghiali adulti, o
- 10 cinghiali subadulti (rossi), caprioli, camosci, daini, mufloni o
- 3 cervi.

Valli da pesca tradizionali: pratica di allevamento estensivo in bacini naturali o semi-naturali denominati “valli da pesca”, di specie tipicamente eurialine (ad esempio cefali, orate, branzini, latterini, anguille), in policoltura, viene attuata senza fornire ai soggetti in ingrasso (liberi nella valle) alimenti o farmaci, ma sfruttando unicamente le capacità dell'ecosistema di sostenere il carico di animali. La produzione è caratterizzata da bassa densità di allevamento, cicli di ingrasso poliennali con svernamento in apposite strutture dette peschiere (sistema di bacini e canali), cattura del prodotto esclusivamente stagionale (ottobre-dicembre), dettata dal gradiente termico, ed effettuata tramite strutture dette colauri e lavorieri (trappole fisse) (DGRV 1525/2012).

