

ISSN 1127-8579

Pubblicato dal 23/09/2010

All'indirizzo <http://w.diritto.it/docs/30181-documento-di-lavoro-dei-servizi-della-commissione-note-esplicative-di-talune-disposizioni-in-materia-di-flessibilit-contenute-nel-pacchetto-igiene-domande-frequenti-faq-linee-guida-per-gli-operat>

Autore: Commissione europea

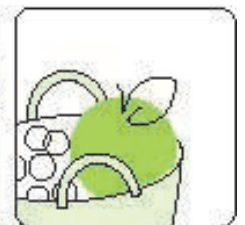
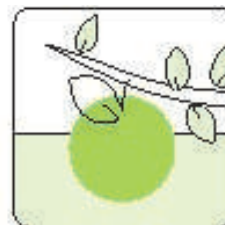
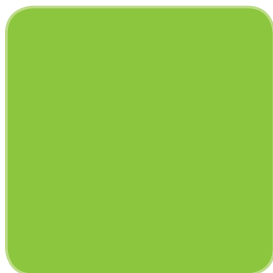
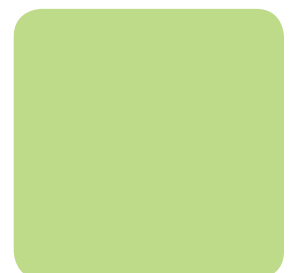
**Documento di lavoro dei servizi della commissione Note esplicative di talune disposizioni in materia di flessibilità contenute nel “pacchetto igiene” Domande frequenti (FAQ) Linee guida per gli operatori del settore alimentare**

# DOCUMENTO DI LAVORO DEI SERVIZI DELLA COMMISSIONE

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

Domande frequenti (FAQ)

Linee guida per gli operatori del settore  
alimentare



© Unione europea, 2010

Riproduzione autorizzata con citazione della fonte



COMMISSIONE EUROPEA

Bruxelles, 12.8.2010  
SEC(2010) 985 definitivo

**DOCUMENTO DI LAVORO DEI SERVIZI DELLA COMMISSIONE**

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

**Domande frequenti (FAQ)  
Linee guida per gli operatori del settore alimentare**

## INDICE

1.	Introduzione .....	3
2.	Domande e risposte .....	4
2.1.	Alimenti tradizionali .....	4
2.2.	Carni e prodotti a base di carne .....	6
2.3.	Latte e prodotti lattiero-caseari .....	8
2.4.	Miele .....	9
2.5.	Ortofrutticoli .....	10

*Avvertenza: questo documento di lavoro dei servizi della commissione non riflette necessariamente il punto di vista della Commissione*

## 1. INTRODUZIONE

Il presente documento intende facilitare la comprensione, e quindi l'applicazione da parte degli Stati membri, di talune disposizioni sulla flessibilità contenute nei regolamenti in materia di igiene. Va precisato che la flessibilità prevista dai regolamenti in materia di igiene non si limita ai casi citati nel presente documento.

Si noti inoltre che il presente documento tratta norme solo dal punto di vista dei regolamenti sull'igiene e non del resto della legislazione pertinente come le norme di polizia sanitaria, di sorveglianza sui residui e di etichettatura. Le vostre autorità competenti dovrebbero pertanto essere contattate per comprendere a fondo le disposizioni pertinenti applicabili alla vostra attività nei vari settori.

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

- di concedere:
  - i) **deroghe** a taluni obblighi o **esenzioni** da taluni requisiti stabiliti negli allegati dei regolamenti in materia di igiene;
  - ii) **adattamenti** di taluni requisiti stabiliti negli allegati dei regolamenti in materia di igiene;
- di **escludere** alcune attività dal campo d'applicazione dei regolamenti in materia di igiene.

Gli Stati membri, quando applicano le disposizioni sulla flessibilità, sono tenuti di norma ad adottare misure nazionali.

L'applicazione delle disposizioni sulla flessibilità si basa sui principi di sussidiarietà e trasparenza:

- secondo il principio di trasparenza, ogni progetto di tali misure nazionali deve essere notificato alla Commissione e agli altri Stati membri.
- secondo il principio di sussidiarietà, sono gli Stati membri che possono trovare le soluzioni più adatte alle situazioni locali.

**Le linee guida qui esposte devono essere utilizzate unitamente alle guide all'applicazione dei regolamenti in materia di igiene:**

- Guida all'attuazione di alcune disposizioni del regolamento (CE) n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari (requisiti generali in materia di igiene);
- Guida all'attuazione di alcune disposizioni del regolamento (CE) n. 853/2004 in materia d'igiene degli alimenti d'origine animale (requisiti specifici in materia di igiene degli alimenti di origine animale).

- Guida all'applicazione delle procedure basate sui principi del sistema HACCP e alla semplificazione dell'attuazione dei principi del sistema HACCP in talune imprese alimentari.

In tali documenti sono illustrate la terminologia e le regole per l'applicazione dei regolamenti in materia di igiene, comprese le disposizioni sulla flessibilità. Le guide sono pubblicate nel sito web della DG SANCO al seguente indirizzo:

[http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guide\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guide_en.htm)

Si vedano in particolare le "Note esplicative di talune disposizioni in materia di flessibilità contenute nel "pacchetto igiene" – Linee guida per le autorità competenti" elaborate parallelamente al presente documento sulle domande più frequenti.

I termini tecnici specifici utilizzati nel presente documento sono i seguenti:

<b>Termine tecnico</b>	<b>Significato</b>
Regolamentazione in materia di igiene	Regolamenti (CE) n. 852/2004, (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004
Requisiti generali della legislazione UE in materia di igiene	Requisiti pertinenti del regolamento (CE) n. 852/2004
Requisiti specifici della legislazione UE in materia di igiene	Requisiti pertinenti del regolamento (CE) n. 853/2004

## **2. DOMANDE E RISPOSTE**

### **2.1. Alimenti tradizionali**

#### ***Domanda 1:***

*"Nel mio paese vi è una lunga tradizione di produzione di formaggi. La materia prima è il latte di pecora e i formaggi sono prodotti in aziende di montagna. Dato che la produzione avviene con metodi di tipo tradizionale negli ovili di montagna, è difficile, se non impossibile, che i locali rispettino le norme UE. Altrettanto difficile è ottenere la piena conformità alle norme in materia di trasporto dei prodotti dalle montagne agli esercizi di commercio locali. L'UE proibisce queste produzioni?"*

#### ***RISPOSTA:***

No, l'UE considera gli alimenti tradizionali un patrimonio prezioso e insostituibile degli Stati membri e, di conseguenza, anche dell'Unione europea. I regolamenti in materia di igiene prevedono perciò una certa flessibilità, in particolare per quanto riguarda questo tipo di prodotti, a condizione che si tratti di prodotti sicuri.

Per le norme sulla produzione di formaggi in azienda, vedere alla domanda 8.

### **Domanda 2:**

*In quali casi posso considerare gli alimenti che produco come **alimenti che presentano caratteristiche tradizionali** e quali sono le deroghe possibili per tali alimenti?"*

**RISPOSTA:**

Gli alimenti che presentano caratteristiche tradizionali sono prodotti alimentari che, nello Stato membro in cui sono tradizionalmente fabbricati, sono:

- a) storicamente riconosciuti come prodotti tradizionali;
- b) fabbricati secondo riferimenti tecnici registrati al processo tradizionale o secondo metodi di produzione tradizionali;
- c) protetti come prodotti alimentari tradizionali dalla legislazione dell'UE<sup>1</sup>, nazionale, regionale o locale.

Per questo tipo di alimenti la legislazione dell'UE consente agli Stati membri di concedere deroghe in relazione:

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

Nel caso in cui il suo prodotto soddisfi le condizioni suindicate e che desideri sapere in che termini è applicata la flessibilità nel suo paese, deve informarsi presso l'autorità competente.

### **Domanda 3:**

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

**RISPOSTA:**

Sì. Se gli alimenti sono prodotti secondo metodi tradizionali negli Stati membri e se è necessario adattare requisiti diversi da quelli indicati nella risposta alla domanda 2, la legislazione sull'UE prevede che gli Stati membri adottino disposizioni nazionali per **adattare i requisiti** dei regolamenti in materia di igiene.

---

<sup>1</sup> Per quanto riguarda gli alimenti che presentano caratteristiche tradizionali protetti dalla legislazione dell'UE, possono beneficiare di tali deroghe le specialità tradizionali garantite (STG) registrate di cui al regolamento (CE) n. 509/2006 e i prodotti tradizionali a denominazione di origine protetta (DOP) e a indicazione geografica protetta (IGP), di cui al regolamento (CE) n. 510/2006.



Per sapere in che modo nel proprio paese la flessibilità è applicata ai metodi tradizionali di produzione, trasformazione o distribuzione degli alimenti, occorre rivolgersi all'autorità competente.

## 2.2. Carni e prodotti a base di carne

### *Domanda 4:*

*"Sono proprietario di una **macelleria**. Mi è stato detto che il mio negozio deve essere autorizzato e rispettare tutte le norme dell'UE. Quali sono i requisiti da rispettare?"*

### *RISPOSTA:*

Non esiste una definizione di "macelleria" nei regolamenti in materia di igiene. Le norme di igiene dell'UE si applicano in funzione delle attività effettivamente svolte.

In primo luogo deve verificare se deve essere semplicemente **registrato o autorizzato**. Per registrazione si intende che è tenuto ad informare l'autorità competente della sua attività, mentre l'autorizzazione significa che, ricevuta la richiesta, l'autorità competente deve visitare e autorizzare il suo esercizio prima che possa iniziare le sue attività. Gli esercizi detti generalmente "macellerie", che forniscono unicamente carni o prodotti a base di carne direttamente al consumatore finale (senza la macellazione di animali), sono considerati esercizi di commercio al dettaglio. Pertanto, devono soltanto essere iscritti al registro corrispondente. La legislazione dell'UE non prevede l'obbligo di autorizzazione per tali negozi.

Tuttavia, gli Stati membri possono prescrivere un'autorizzazione a livello nazionale secondo le loro disposizioni interne. Occorre accertarsi presso le autorità competenti se esistono disposizioni nazionali in tal senso.

In secondo luogo, ai **negozi di macelleria** si applica una serie di **prescrizioni dell'UE**.

Si applicano infatti i requisiti generali in materia di igiene, comprese le procedure basate sui principi del sistema HACCP. Va ricordato che, in particolare nei piccoli negozi, le procedure basate sui principi del sistema HACCP possono essere applicate in maniera flessibile. La Commissione ha elaborato una guida, in collaborazione con tutti gli Stati membri, che fornisce indicazioni circa la flessibilità nell'esecuzione delle procedure basate sui principi del sistema HACCP nelle imprese del settore alimentare in funzione della loro dimensione e delle loro attività.

La guida può essere consultata alla seguente pagina del sito web della DG Salute e consumatori:

[http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guidance\\_doc\\_haccp\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guidance_doc_haccp_en.pdf)

Inoltre, in **alcuni Stati membri** il settore alimentare ha predisposto **manuali nazionali di corretta prassi operativa**, che sono stati valutati dalle autorità competenti. Questi manuali possono essere utilizzati su base volontaria e costituire uno strumento utile e pratico per la corretta applicazione delle norme igieniche nelle imprese del settore alimentare. Tutti i manuali nazionali sono trasmessi al registro gestito dalla Commissione, pubblicato nel sito web della DG Salute e consumatori al seguente indirizzo:

Infine, gli Stati membri possono applicare le disposizioni sulla flessibilità e adottare misure nazionali al fine di adattare le prescrizioni relative alla costruzione, alla configurazione e alle attrezzature dei negozi di macelleria.

**Domanda 5:**

*"Ho un allevamento di suini e bovini. Vorrei macellare animali per la mia macelleria che si trova all'interno dell'azienda, produrre carni e alcuni prodotti tradizionali a base di carne e vendere questi prodotti nel mio negozio direttamente ai consumatori. La capacità della mia azienda è molto limitata e tutti i miei prodotti saranno destinati unicamente al mio negozio. Penso quindi che i miei locali adibiti alla vendita debbano rispettare soltanto le prescrizioni relative alle macellerie. Ho ragione?"*

**RISPOSTA:**

Deve rispettare le prescrizioni relative alle macellerie indicate nella risposta alla domanda 4.

Tuttavia, secondo i regolamenti in materia di igiene, soltanto la produzione primaria e le attività di vendita al dettaglio non necessitano di autorizzazione. La macellazione di animali non è una produzione primaria e non può essere considerata vendita al dettaglio. La macellazione di animali all'interno dell'azienda deve essere realizzata conformemente alle pertinenti norme generali e specifiche in materia di igiene dell'UE relative ai macelli. I locali adibiti alla macellazione nell'azienda devono essere approvati dall'autorità competente.

Gli impianti adibiti alla macellazione degli animali, all'interno o all'esterno dell'azienda, devono sempre essere autorizzati dall'autorità competente e soddisfare le prescrizioni relative ai macelli se le **operazioni di macellazione sono realizzate dai gestori di una macelleria**.

Tuttavia, gli Stati membri possono applicare le disposizioni sulla flessibilità e adottare misure nazionali al fine di adattare le prescrizioni relative alla costruzione, alla configurazione e alle attrezzature di tali impianti. Occorre verificare presso le autorità competenti l'esistenza o meno di disposizioni nazionali in tal senso.

**Domanda 6:**

*"Posseggo un piccolo macello con annesso un laboratorio di sezionamento. Finora era autorizzato dall'autorità competente in applicazione delle norme nazionali. L'autorità competente mi ha comunicato che dal 1° gennaio 2010 deve essere autorizzato ai sensi del regolamento (CE) n. 853/2004, altrimenti dovrò sospendere le mie attività. Ritengo che non sia giusto imporre agli stabilimenti di piccole dimensioni che provvedono alla distribuzione di carni soltanto sul mercato locale di rispettare le severe norme dell'UE. Inoltre penso che debba essere concesso un periodo di tempo agli operatori del settore alimentare perché possano mettersi in regola con le prescrizioni dell'UE.*

**RISPOSTA:**

La legislazione dell'UE in materia di igiene non contiene alcuna definizione delle piccole imprese del settore alimentare, né prevede per queste imprese requisiti specifici. L'approccio comune deciso dagli Stati membri nel 2004 prevede che tutte le imprese (compresi i piccoli macelli e i laboratori di sezionamento) possono commercializzare carni nell'Unione a

condizione che siano autorizzati conformemente a quanto stabilito nei regolamenti in materia di igiene.

Per gli stabilimenti di piccole dimensioni, autorizzati nel quadro del regime precedente unicamente per il mercato nazionale, è stato previsto un periodo transitorio di quattro anni affinché provvedano ad allinearsi alle norme dell'UE. Il periodo transitorio è scaduto il 31 dicembre 2009. A partire dal 1° gennaio 2010 le imprese del settore alimentare devono rispettare le norme dell'UE, autorizzazione da parte dell'autorità competente inclusa, come previsto dai regolamenti in materia di igiene.

Gli Stati membri possono tuttavia avvalersi della flessibilità prevista dai regolamenti in materia di igiene e, se necessario, adattare i requisiti degli allegati di tali regolamenti per questo tipo di stabilimenti, ad esempio per quanto riguarda costruzione, configurazione e attrezzature.

Questo significa che, per permettere a questi stabilimenti di continuare a funzionare, possono essere introdotti alcuni adattamenti dei requisiti mediante misure nazionali che devono essere notificate dalle autorità competenti.

Occorre verificare presso le autorità competenti se esistono disposizioni nazionali in tal senso.

### **2.3. Latte e prodotti lattiero-caseari**

#### ***Domanda 7:***

*"Ho un piccolo allevamento (10 vacche) e vorrei vendere il latte (crudo) nell'azienda e nel negozio nel vicino villaggio. Quali sono i requisiti che devo rispettare?"*

#### ***RISPOSTA:***

La mungitura e lo stoccaggio del latte in azienda rientrano nella produzione primaria e il latte crudo è considerato un prodotto primario. Pertanto, è possibile in determinate circostanze applicare deroghe alle prescrizioni dell'UE.

Le condizioni per fruire di una deroga alle prescrizioni dell'UE nel caso della vendita diretta di latte crudo sono le seguenti:

- il latte crudo (non trasformato) è venduto dall'agricoltore oppure
- il latte crudo è venduto direttamente al consumatore finale o al dettagliante locale e
- il latte crudo è venduto in modeste quantità.

Se il latte crudo è venduto in modeste quantità direttamente al consumatore finale o al dettagliante locale che, a sua volta, lo rivende direttamente al consumatore finale, tale attività non rientra nel campo d'applicazione dei requisiti generali e specifici dell'UE in materia di igiene. Non è necessaria alcuna autorizzazione. Tuttavia, l'esercizio di tali attività negli Stati membri deve essere disciplinato da misure nazionali. Nel caso in cui non siano state adottate norme nazionali o che l'attività non sia conforme alle norme stabilite a livello nazionale, sono applicabili i requisiti generali e specifici dell'UE in materia di igiene.

Inoltre, il latte crudo deve provenire, senza eccezione alcuna, da greggi di bovini, comprendenti anche i bufali, ovini e caprini che in conformità alla legislazione della UE, siano ufficialmente indenni da brucellosi bovina, brucellosi ovina e caprina e da tubercolosi bovina.

Pertanto, l'agricoltore deve verificare:

- se sono state adottate nel proprio paese misure nazionali che riguardano la vendita diretta di latte crudo;
- cosa si intende nel proprio paese per "modeste quantità" e se può usufruire di tale possibilità;
- quali sono le norme in vigore nel proprio paese.

#### **Domanda 8:**

*"Sono proprietario di un allevamento di vacche e produco formaggi nella mia azienda. Vorrei vendere i miei prodotti nell'azienda o nella rivendita locale. Quali norme igienico-sanitarie dell'UE sono tenuto a rispettare?"*

#### **RISPOSTA:**

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

Di conseguenza, la produzione di formaggio nell'azienda agricola deve, di norma, soddisfare i requisiti generali e specifici dell'UE in materia di igiene degli alimenti e **necessita di un'autorizzazione**.

Tuttavia, quando il formaggio è fabbricato nell'azienda e l'intera produzione è venduta nella stessa azienda o in un mercato locale (ad esempio un mercato settimanale, un mercato di produttori agricoli, ecc.) direttamente ai consumatori finali, questa attività rientra nella definizione di "vendita al dettaglio". Di conseguenza, si applicano unicamente i requisiti generali in materia di igiene e, in questo caso, non è necessaria l'autorizzazione.

Inoltre, gli Stati membri possono ricorrere alle disposizioni sulla flessibilità e adottare misure nazionali per **adattare le prescrizioni relative alla costruzione, alla configurazione e alle attrezzature** di tali impianti. Occorre verificare presso le autorità competenti se esistono disposizioni nazionali in tal senso.

I prodotti lattiero-caseari a base di latte crudo devono provenire da greggi di bovini, comprendenti anche i bufali, ovini e caprini che, in conformità alla legislazione della UE, siano ufficialmente indenni da brucellosi bovina, brucellosi ovina e caprina e tubercolosi bovina. Poiché tuttavia esistono deroghe per il formaggio a base di latte crudo che abbia un periodo di maturazione superiore a 2 mesi, sarà opportuno prendere contatto con la vostra autorità competente.

## **2.4. Miele**

#### **Domanda 9:**

*"Sono un apicoltore e vendo il miele di mia produzione al consumatore finale. In futuro vorrei fornire il mio miele ad uno stabilimento di condizionamento e distribuzione del prodotto nei punti vendita sull'intero territorio nazionale. Cambiano in questo caso le norme da rispettare?"*

*RISPOSTA:*

L'apicoltura e la produzione di miele sono considerate produzione primaria e il miele è considerato un prodotto primario. Pertanto, sono previste deroghe a quanto disposto dai regolamenti in materia di igiene alle seguenti condizioni:

**La vendita diretta di miele** è esclusa dal campo di applicazione dei regolamenti in materia di igiene se sono stati applicati i seguenti principi:

- il miele è venduto dal produttore oppure
- il miele è venduto direttamente al consumatore finale o al dettagliante locale che, a sua volta, lo rivende direttamente al consumatore finale e
- il miele è venduto in modeste quantità.

Questo significa che se il miele è fabbricato nell'azienda e l'intera produzione è venduta nella stessa azienda o in un mercato locale (ad esempio un mercato settimanale, un mercato di produttori agricoli, ecc.) in modeste quantità direttamente ai consumatori finali, non sono applicabili i requisiti generali e specifici dell'UE in materia di igiene e non è necessaria l'autorizzazione. L'esercizio di tali attività negli Stati membri deve essere disciplinato da misure nazionali. Nel caso in cui non siano state adottate norme nazionali o che l'attività non sia conforme alle norme stabilite a livello nazionale, valgono i requisiti generali dell'UE in materia di igiene.

Pertanto, deve verificare:

- se sono state adottate nel suo paese misure nazionali che riguardano la vendita diretta di miele;
- cosa si intende nel suo paese per "modeste quantità" e se può usufruire di tale possibilità;
- quali sono le norme applicabili al suo caso.

Nel caso, inoltre, intenda **consegnare il miele ad uno stabilimento in cui il prodotto è invasato** (o mescolato con altro miele prima del confezionamento) e poi **fornito ai dettaglianti**, la situazione cambia. Dato che lo stabilimento di confezionamento non è un esercizio di vendita al dettaglio, non sono applicabili le norme relative alla vendita diretta di modeste quantità di miele di cui sopra.

In questo caso alla sua attività di fornitore di miele a questo tipo di stabilimento sono applicabili i requisiti generali in materia di igiene dell'UE.

## **2.5. Ortofrutticoli**

*Domanda 10:*

*"Mi piace andare nel bosco a cercare mirtilli e funghi. Vorrei venderli ai consumatori nel mercato locale. Esistono norme di igiene dell'UE da rispettare in questo caso?"*

*RISPOSTA:*

La raccolta di bacche e funghi nelle zone silvestri e il loro trasporto al mercato locale costituiscono una produzione primaria e i mirtilli e i funghi sono considerati prodotti primari. Pertanto, è possibile in determinate circostanze applicare deroghe alle prescrizioni dell'UE.

La vendita diretta di mirtilli e funghi, nonché di altra frutta e verdura, è esclusa dal campo d'applicazione dei regolamenti in materia di igiene se si osservano i seguenti criteri:

- i mirtilli e i funghi (non trasformati) sono venduti dalla persona che li ha raccolti o
- sono venduti direttamente al consumatore finale o al dettagliante locale e
- sono venduti in modeste quantità.

Se i prodotti primari sono venduti dal produttore (in questo caso la persona che li ha raccolti) in modeste quantità direttamente al consumatore finale o all'esercizio di vendita al dettaglio locale che fornisce direttamente questi prodotti al consumatore finale, a tale attività non si applicano i requisiti generali in materia di igiene dell'UE. L'esercizio di tali attività negli Stati membri deve essere disciplinato da misure nazionali. Nel caso in cui non siano state adottate norme nazionali o che l'attività non sia conforme alle norme stabilite a livello nazionale, valgono i requisiti generali dell'UE in materia di igiene.

Pertanto, deve verificare:

- se sono state adottate nel suo paese misure nazionali che riguardano la vendita diretta di tali prodotti;
- cosa si intende nel suo paese per "modeste quantità" se può usufruire di tale possibilità;
- quali sono le norme applicabili al suo caso.

Occorre prestare particolare attenzione al fatto che in alcuni Stati membri possano essere in vigore, oltre alle norme in materia di igiene, norme nazionali relative alla qualità di questi prodotti, nonché alla formazione obbligatoria di coloro che raccolgono tali prodotti e li immettono sul mercato.

*Domanda 11:*

*"Sono un piccolo coltivatore diretto e produco succhi e confetture con la frutta che raccolgo. Vorrei venderli ai negozi della mia regione. È possibile?"*

*RISPOSTA:*

Se un'azienda agricola utilizza il suo raccolto o parte del suo raccolto (ad esempio mele o prugne) per produrre succo di frutta o confetture in azienda per poi venderli, questa attività va oltre lo stadio della produzione primaria. La produzione di succo di frutta o di confetture deve essere considerata un'attività successiva alla produzione primaria e, in quanto tale, è soggetta a requisiti generali in materia di igiene dell'UE.

Gli Stati membri possono tuttavia far ricorso alle disposizioni sulla flessibilità e adottare misure nazionali per adattare le prescrizioni relative alla costruzione, alla configurazione e alle attrezzature di tali impianti. Occorre verificare presso le autorità competenti se esistono disposizioni nazionali in tal senso.





