



Domanda

Buongiorno,
vorrei esportare dei salumi stagionati in Svizzera, ma la ASL pretende il Bollo CE.
Vi chiedo quali sono le caratteristiche che deve possedere una macelleria con ampio retrobottega per poter esportare ed acquisire Bollo CE.
Ringrazio in anticipo e rimango in attesa di riscontro.

1

Risposta

Premesso che la vendita all'ingrosso, nonché l'esportazione, di prodotti a base carne sono disciplinate dal regolamento CE n. 853/2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale, in riferimento al quesito posto, è possibile individuare diverse fattispecie, che si articolerebbero in contesti differenti:

- I salumi oggetto di vendita sono prodotti dalla macelleria in questione e successivamente posti in commercio (si configurerebbe pertanto un **riconoscimento per attività di lavorazione prodotti a base carne**);
 - In questo caso occorre ancora sapere se le carni siano trasformate a partire da carcasse intere, previo sezionamento (si configurerebbe pertanto un **ulteriore riconoscimento per attività di sezionamento carni**), oppure se siano acquistate già disossate/sezionate presso altro stabilimento di sezionamento riconosciuto;
- La macelleria acquista i salumi presso altri produttori, stoccandoli presso le proprie celle frigorifere;
 - In questo caso si configurerebbe un **riconoscimento per attività di deposito frigorifero**;
 - Nel caso in cui, presso la macelleria, venissero condotte ulteriori manipolazioni del prodotto (es. porzionatura) si configurerebbe comunque un **riconoscimento per attività di lavorazione prodotti a base carne**;
 - Se invece, presso la macelleria, fossero condotte le sole attività di confezionamento si configurerebbe un **riconoscimento per attività di riconfezionamento**;

- La macelleria effettua esclusivamente compravendita di prodotti che non transitano presso la propria struttura (ruolo di intermediazione), nel qual caso **non si configurerebbe alcun riconoscimento**, in quanto si ricadrebbe nel campo di applicazione del riconoscimento dello stabilimento di produzione;
 - Se però la macelleria intendesse far produrre a terzi salumi a proprio marchio, si qualificerebbe come “responsabile delle informazioni in etichetta” ai sensi del Reg. UE n. 1169/2011, con gli adempimenti che ne conseguono.

Come è possibile constatare, il quadro è piuttosto articolato e, a seconda della fattispecie progettata dal richiedente, i requisiti previsti dalla normativa possono variare anche di molto.

Per quanto attiene ai requisiti strutturali applicabili, il Reg. CE n. 853/2004 non specifica particolari dettagli costruttivi (che sono descritti nel Reg. CE n. 852/2004), ma focalizza l’attenzione prevalentemente sulle garanzie igienico-sanitarie che è necessario fornire. Queste sono dettagliate nel Reg. CE n. 853/2004 nell’Allegato III, Sezione I, **Capitolo III** e **Capitolo V** nonché nella **Sezione VI**.

Solitamente, le difficoltà che incontra un piccolo stabilimento a soddisfare i requisiti previsti per gli stabilimenti riconosciuti sono riconducibili alla necessità di:

- Garantire il flusso delle operazioni;
- Disporre di sufficienti spazi di stoccaggio (che permettano di separare diverse tipologie di merci);
- Assicurare il rispetto delle temperature (celle, laboratorio, sterilizza-coltelli, ecc.) con idonee attrezzature;
- Disporre di locali sufficienti (per numero e per superficie) per la separazione di lavorazioni sporche e pulite oltre che per separare l’attività di “macelleria” da quella di produzione prodotti a base di carne;
- Disporre di impianti (energia elettrica, approvvigionamento idrico, scarichi, ecc.) e attrezzature adeguati (tritacarne, cella asciugatura e stagionatura).

2

La formulazione del presente parere, necessariamente generico, non può tuttavia spingersi oltre, stante le limitate informazioni fornite.

Sarebbe inoltre necessario conoscere in dettaglio la struttura oggetto del citato progetto, ma tali aspetti esulano dallo specifico mandato di questo gruppo di lavoro. Infatti, seppure il riconoscimento ricada nella normativa comunitaria, è necessario interfacciarsi con l’ASL di competenza, stante potenziali interpretazioni più o meno restrittive della norma.

Ogni informazione fornita ed ospitata dal sito è scritta unicamente da esperti di settore e da professionisti qualificati. Le risposte pubblicate sono fornite a titolo gratuito e hanno il solo scopo di illustrare le opinioni dei soggetti che le predispongono; in nessun caso questi ultimi potranno essere ritenuti responsabili di eventuali danni derivanti da errori o omissioni.

