

## Fabbricazione gelati

(codice ISTAT 10.52.00)

### Gelaterie

(codice ISTAT 56.10.30)

#### Descrizione

L'attività di *fabbricazione gelati* può essere ricondotta alla sola attività artigiana di produzione, ed in tal caso la normativa cui si fa riferimento è la Legge n. 443/85 meglio conosciuta come legge quadro sull'artigianato (vedi oltre *Caso A*).

Qualora invece, alla produzione si affianchi anche la somministrazione di quanto prodotto cioè nel caso in cui gli acquirenti consumino i prodotti nei locali dell'esercizio o in una superficie aperta al pubblico attrezzata per l'uso, tale attività rientra nelle attività di somministrazione di alimenti, ed è regolamentata dalla legge 287/91 (vedi oltre *Caso B*)

Vi è poi il caso in cui siano somministrati al pubblico non solo i prodotti dell'attività artigianale, ma anche altri alimenti (confezionati), in tal caso si rientra nel settore più specificamente commerciale e la Legge che regola tale attività è la 114/98 (vedi oltre *Caso C*).

#### Percorso da seguire per avviare l'attività

Relativamente agli adempimenti necessari per l'avvio dell'attività distinguiamo i tre casi sopra elencati.

##### *Caso A) Produzione artigianale*

Il decreto Legislativo 6 novembre 2007, n. 193 (entrato in vigore il 24 novembre 2007) abroga l'Art. 2 della Legge 283/62 e quindi le *Autorizzazioni Sanitarie*.

La Regione Piemonte ha emanato il DGR n.79-7605 del 26 novembre 2007, con il quale norma l'applicazione del Decreto Legislativo 193/2007.

Oggi, l'aspirante imprenditore alimentare deve consegnare al Comune ove ha sede l'attività il modulo D.I.A. (Denuncia di Inizio Attività, ai sensi del Regolamento CE 852/2004).

Al modulo D.I.A. vanno allegati:

- 1) relazione tecnica datata e firmata dall'interessato in 3 copie;
- 2) pianta planimetrica in 3 copie datata e firmata dall'interessato, in scala non superiore a 1:100 degli ambienti;
- 3) copia della ricevuta del versamento intestato all'ASL.

Poiché la “fabbricazione di gelati” è attività artigianale (che prevede laboratorio con annessa e correlata vendita al dettaglio), essa è soggetta a D.I.A. differita: l’attività può iniziare dopo 30 giorni dalla data di presentazione della dichiarazione in Comune per silenzio assenso, o subito dopo il sopralluogo favorevole eseguito dall’ASL entro 30 giorni dalla presentazione della dichiarazione in Comune.

In ogni caso, qualora il sopralluogo di verifica da parte dell’ASL sia effettuato e sia negativo, superati i 30 giorni l’attività in essere riceverà provvedimento motivato di divieto a continuare o iniziare l’attività stessa.

Non è prevista in alcun caso l’emissione di uno specifico parere da parte dell’ASL, né di atto autorizzativo da parte del Comune.

Al punto 6 della D.I.A. è prevista un’autocertificazione (con perseguibilità penale in caso di falsa dichiarazione) in cui l’imprenditore dichiara, nell’ordine, di:

- 1) rispettare i requisiti in materia di igiene previsti dagli allegati del regolamento CE n. 852/2004;
- 2) rispettare i requisiti specifici in materia di igiene degli alimenti contenuti nelle normative nazionali e regionali;
- 3) che l’attività rispetta le vigenti normative su emissioni in atmosfera, smaltimento residui solidi e liquidi, approvvigionamento acqua potabile;
- 4) comunicare ogni successiva modifica significativa.

### *Caso B) Somministrazione*

Per l’attività di fabbricazione gelati, insieme a tutte le attività economiche disciplinate dal Decreto Legislativo 114/1998, e a quelle relative alla somministrazione di alimenti e bevande, non è più previsto l’obbligo di iscrizione a registri abilitativi (REC – Registro Esercenti il Commercio).

Tuttavia, permane la necessità del possesso dei requisiti riguardanti la tutela della salute e quella igienico-sanitaria, come specificato in seguito.

Inoltre è necessario possedere i seguenti requisiti, che verranno accertati dal Comune:

- 1) aver raggiunto la maggiore età;
- 2) aver assolto gli obblighi scolastici riferiti al periodo di frequenza del richiedente;
- 3) aver frequentato, con esito positivo corsi professionali istituiti o riconosciuti dalle regioni o dalle province autonome di Trento e Bolzano, aventi a oggetto l’attività di somministrazione di alimenti e bevande, o corsi di una scuola alberghiera o altra scuola a specifico indirizzo professionale, o aver superato, dinanzi ad una apposita commissione costituita presso la Camera di commercio industria artigianato e agricoltura, un esame di idoneità all’esercizio dell’attività.

Sono ammessi all’esame sopra descritto coloro che sono in possesso di titolo di studio universitario o di istruzione secondaria superiore nonché coloro che hanno prestato servizio, per almeno due anni negli ultimi cinque, presso imprese esercenti attività di somministrazione di alimenti e bevande, in qualità di dipendenti qualificati addetti alla somministrazione alla

produzione o all'amministrazione o, se trattasi di coniuge, parente o affine entro il terzo grado dell'imprenditore, in qualità di coadiutore.

- 4) Qualora la vendita dei prodotti alimentari non sia solo relativa ai prodotti fabbricati all'interno dell'attività occorre richiedere l'*autorizzazione amministrativa* presso il Comune in cui sarà insediata l'attività, nonché avere i requisiti per la vendita di alimenti.
- 5) Obbligo D.I.A. differita, come per il caso di produzione artigianale.

## Requisiti morali

Non possono aprire l'attività coloro:

1. che sono stati dichiarati falliti;
2. che hanno riportato una condanna per delitto non colposo a pena restrittiva della libertà personale superiore a tre anni;
3. che hanno riportato una condanna per reati contro la moralità pubblica e il buon costume o contro l'igiene e la sanità pubblica, per delitti commessi inteso di ubriachezza o in stato di intossicazione da stupefacenti; per reati concernenti la prevenzione dell'alcolismo, le sostanze stupefacenti o psicotrope, il gioco d'azzardo, le scommesse clandestine e la turbativa di competizioni sportive; per infrazioni alle norme sul gioco del lotto;
4. che hanno riportato due o più condanne nel quinquennio precedente per delitti di frode nella preparazione e nel commercio degli alimenti;
5. che siano sottoposti a misure di sicurezza o siano dichiarati delinquenti abituali, professionali o per tendenza;
6. che abbiano riportato condanne per delitti contro la personalità dello Stato o contro l'ordine pubblico, o per delitti contro la persona commessi con violenza, o per furto, rapine, estorsione, sequestro di persona a scopo di rapina o di estorsione.

Il divieto di apertura cessa con la riabilitazione per il fallito e, decorsi i cinque anni dalla data in cui la pena è stata espiata, negli altri casi sopra indicati.

Occorre inoltre precisare che col Decreto Legislativo 507/99 molti reati in materia di igiene e sanità degli alimenti, gioco del lotto, emissione di assegni bancari o postali ed altre sono stati depenalizzati.

## Autorizzazione amministrativa

L'apertura e il trasferimento di sede degli esercizi di somministrazione al pubblico di alimenti e di bevande, comprese quelle alcoliche, sono soggetti ad autorizzazione rilasciata dal sindaco del comune nel cui territorio è ubicato l'esercizio, sentito il parere della commissione competente.

Ai fini del rilascio dell'autorizzazione il Sindaco accerta la conformità del locale ai criteri stabiliti con decreto del Ministero dell'Interno, o si riserva di verificarne la sussistenza quando ciò non sia possibile in via preventiva.

L'autorizzazione ha validità fino al 31 dicembre del quinto anno successivo a quello di rilascio, è automaticamente rinnovata se non vi siano motivi contrari e si riferisce esclusivamente ai locali in essa indicati.

Il comune stabilisce, eventualmente anche per singole zone del territorio comunale, le condizioni per il rilascio delle autorizzazioni.

La tipologia e i membri delle commissioni atte al rilascio delle autorizzazioni dipendono dalle dimensioni (numero di abitanti) del comune stesso.

### **Igiene dei prodotti alimentari**

Con il Decreto Legislativo del 26 Maggio 1997 n. 155 si viene ad instaurare il sistema di autocontrollo aziendale, definendo tutte le misure necessarie per garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari.

#### **Autocontrollo**

Il responsabile dell'industria deve garantire che la preparazione, la trasformazione, la fabbricazione, il confezionamento, il deposito, il trasporto, la distribuzione, la manipolazione, la vendita o la fornitura, compresa la somministrazione, dei prodotti alimentari siano effettuati in modo igienico.

Egli deve individuare nella propria attività ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e deve garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le adeguate procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici HACCP.

Egli deve inoltre tenere a disposizione dell'autorità competente, preposta al controllo, tutte le informazioni sulle procedure sopra menzionate.

Per quanto concerne la descrizione dettagliata delle procedure di autocontrollo HACCP si rimanda alla scheda specifica.

Dal primo gennaio del 2005 è entrato in vigore il Regolamento CE 178/2002 relativo alla *rintracciabilità*.

#### **Rintracciabilità**

La rintracciabilità è la possibilità di ricostruire e seguire il percorso degli alimenti, in tutte le fasi della produzione, trasformazione e distribuzione. Tutti gli operatori del settore alimentare devono disporre di sistemi e procedure che consentano di individuare chi abbia fornito loro un alimento e le imprese a cui hanno fornito i propri prodotti.

Il Regolamento 178/2002 non stabilisce la tipologia degli strumenti da utilizzare a questo fine: si possono adottare sia le tecnologie informatiche che la documentazione cartacea, purché il percorso del prodotto sia adeguatamente tracciato.

Nei casi di utilizzo di documentazione cartacea occorrerà affiancare al manuale sull'autocontrollo (HACCP) una procedura scritta sulla rintracciabilità. Essa dovrà fare riferimento ai documenti da conservare relativamente all'acquisto delle materie prime o semi-lavorati, alla definizione del lotto di produzione, alla gestione dei prodotti in uscita.

### *Caso C) Vendita generica*

In questa scheda ci limitiamo a fornire alcune precisazioni in caso di avvio dell'attività da parte di imprese artigiane.

Il Decreto Legislativo n. 114 del 24 aprile 1998 (*Legge Bersani*), di riforma della disciplina relativa al settore del commercio, non è applicabile agli artigiani iscritti all'albo per la vendita, nei locali di produzione o nei locali a questi adiacenti, dei beni di produzione propria.

Qualora, oltre ai beni di propria produzione siano venduti anche altri prodotti il decreto all'Articolo 5 Comma 5 indica i requisiti che devono essere posseduti dall'artigiano.

L'esercizio, in qualsiasi forma, di un'attività di commercio relativa al settore merceologico alimentare, anche se effettuata nei confronti di una cerchia determinata di persone, è consentito a chi è in possesso di uno dei seguenti requisiti professionali:

- a) aver frequentato con esito positivo un corso professionale per il commercio relativo al settore merceologico alimentare;
- b) aver esercitato in proprio, per almeno due anni nell'ultimo quinquennio, l'attività di vendita all'ingrosso o al dettaglio di prodotti alimentari; o avere prestato la propria opera, per almeno due anni nell'ultimo quinquennio, presso imprese esercenti l'attività nel settore alimentare, in qualità di dipendente qualificato addetto alla vendita o all'amministrazione o, se trattasi di coniuge o parente o affine entro il terzo grado dell'imprenditore, in qualità di coadiutore familiare, comprovata dall'iscrizione all'INPS.

### **Normativa di riferimento**

- Legge n. 283 del 30 aprile 1962 (Gazzetta Ufficiale n. 793 del 4 maggio 1962): *Disciplina igienica della produzione e vendita delle sostanze alimentari e delle bevande alcoliche.*
- Legge n. 441 del 26 febbraio 1963 (Gazzetta Ufficiale 11 aprile 1962 n. 98): *Modifiche ed integrazioni alla legge 283/62.*
- D.P.R (Decreto del Presidente della Repubblica) n. 327 del 26 marzo 1980 (Gazzetta Ufficiale n. 193 del 16 luglio 1980): *Regolamento di esecuzione della legge 283/62.*
- Legge n. 462 del 7 agosto 1986 (Gazzetta Ufficiale n. 192 del 20 agosto 1986): *Misure urgenti in materia di prevenzione e repressione delle sofisticazioni alimentari.*

- Legge 25 agosto 1991, n. 287 (Gazzetta Ufficiale n. 206 del 3 settembre 1991): *Aggiornamento della normativa sull'insediamento e sull'attività dei pubblici esercizi.*
- Decreto Ministeriale n. 564 del 17 dicembre 1992 (Gazzetta Ufficiale n. 35 del 12 febbraio 1993): *Regolamento concernente i criteri di sorvegliabilità dei locali adibiti a pubblici esercizi per la somministrazione di alimenti e bevande.*
- Decreto Legislativo n. 155 del 26 maggio 1997 (Gazzetta Ufficiale n. 118 del 13 giugno 1997): *Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari.*
- Decreto Legislativo 31 marzo 1998, n. 114 (Supplemento Ordinario n. 80 alla Gazzetta Ufficiale n. 95 del 24 aprile 1998): *Riforma della disciplina relativa al settore del commercio, a norma dell'articolo 4 comma 4, della legge 15 marzo 1997, n.59.*
- Decreto Legislativo 30 dicembre 1999, n. 507 (Gazzetta Ufficiale n. 306 del 31 dicembre 1999): *Depenalizzazione dei reati minori e riforma del sistema sanzionatorio, ai sensi dell'articolo 1 della Legge 25 giugno 1999, n. 205.*
- Legge 25 giugno 1999, n. 205 (Gazzetta Ufficiale n. 149 del 28 giugno 1999): *Delega al governo per la depenalizzazione dei reati minori e modifiche al sistema penale tributario.*
- Regolamento CE 28 gennaio 2002 n. 178 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 campo della sicurezza alimentare.*
- Decreto Legislativo 6 novembre 2007, *(Attuazione della Direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore).*
- Regolamento CE 29 aprile 2004, n. 852 del Parlamento Europeo e del Consiglio, *sull'Igiene dei prodotti alimentari.*

Aggiornato al 07/07/2009