

## Definizione produzione primaria

Dal 1° gennaio 2006, in materia di igiene della produzione e della commercializzazione degli alimenti, sono entrati in applicazione i Regolamenti attuativi previsti dal **Regolamento (CE) 178/2002** (principi e requisiti generali della legislazione alimentare), in particolare il **Regolamento (CE) 852/2004** sull'igiene dei prodotti alimentari.

La legislazione alimentare si occupa degli aspetti igienico-sanitari relativi all'alimento in tutte le fasi:

- produzione
- lavorazione
- confezionamento
- distribuzione
- deposito
- vendita
- somministrazione.

La novità sostanziale è che contrariamente alla vecchia normativa, il **Regolamento (CE) 852/2004** interessa tutte le attività della filiera di produzione alimentare, di origine animale o vegetale, compresa la produzione primaria.

Per produzione primaria si intendono allevamento e coltivazione delle materie prime, compresi il raccolto, la mungitura e la produzione zootecnica precedente la macellazione. Sono incluse la caccia, la pesca e la raccolta di prodotti selvatici (funghi, bacche, lumache ecc.).

Il Decreto che recepisce tale Direttiva per il riordino della disciplina nazionale relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare è il **DLgs n. 193/2007**.

È anche possibile:

- trasportare, immagazzinare e manipolare prodotti primari sul luogo di produzione, senza alterare la loro natura
- trasportare animali vivi
- trasportare i prodotti di origine vegetale e prodotti della pesca che dal luogo di produzione ad uno stabilimento non sono ancora stati modificati.

Non va presentata nessuna comunicazione se la produzione primaria è finalizzata a:

- uso domestico o privato
- fornitura di piccoli quantitativi di prodotti primari dal produttore al consumatore finale o a dettaglianti locali che forniscono direttamente il consumatore finale.