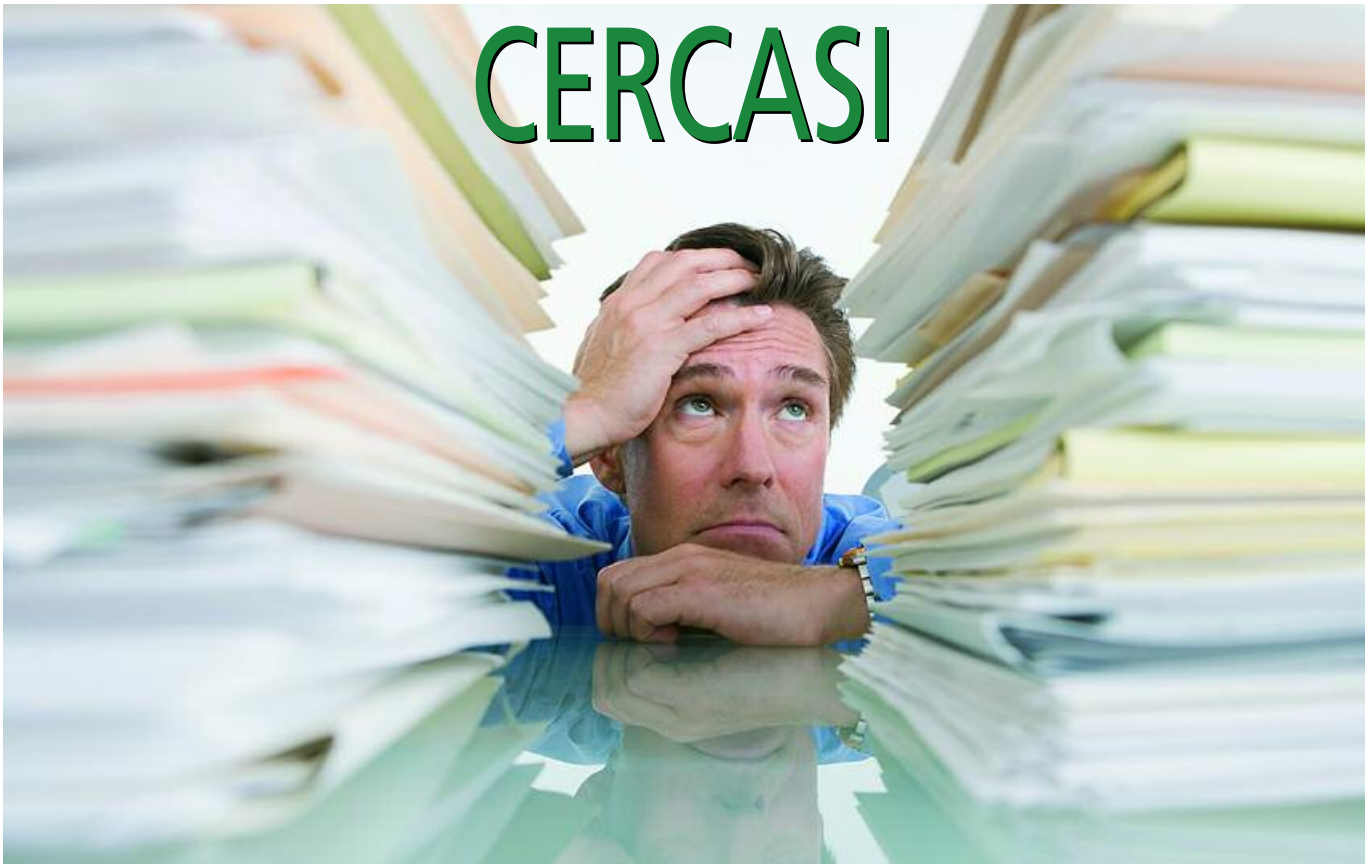


REGOLE COMUNI CERCASI



Il termine D.I.A.P. fa parte ormai del vocabolario di chi si occupa di produzione, trasformazione, conservazione e somministrazione di alimenti. Ci riferiamo ad un'autocertificazione che dal gennaio del 2006, per regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari e sull'Igiene dei prodotti di origine animale, deve essere presentata prima dell'inizio, così come anche della modifica significativa, sospensione, ripresa e cessazione, di una qualunque attività economica.

La conferenza Stato-Regioni, ha approvato specifiche linee guida applicative.

Esse ribadiscono che tutte le attività di produzione, trasformazione, trasporto,

Ancora una volta, Regioni e Comuni d'Italia non brillano per uniformità. E a farne le spese sono gli operatori

stoccaggio, somministrazione e vendita, compresa la produzione primaria, sono soggette a procedura di registrazione. La D.I.A.P. è, in buona sostanza, la procedura da utilizzare ai fini della registrazione delle nuove attività produttive; i Comuni diventano il tramite della notifica e le ASL competenti per territorio, le strutture delegate a organizzare e gestire l'anagrafe delle registrazioni.

L'entrata in vigore della D.I.A.P., che ha sostituito l'autorizzazione sanitaria, sta creando difficoltà soprattutto agli operatori che

esercitano nel campo alimentare e della ristorazione, specie se si tratta di aziende attive su tutto il territorio nazionale. Causa del disagio è la mancanza di uniformità di regole sia tra le Regioni, sia tra i Comuni. Ancora una volta, l'obiettivo di garantire omogeneità di attuazione della norma da parte dell'accordo Stato-Regioni non è stato raggiunto. Mettendo a confronto le procedure da Nord a Sud, appare chiaro come non esista un criterio comune per ciò che concerne la modulistica da compilare, i costi richiesti per l'istruttoria e

gli organismi a cui vanno indirizzate le pratiche.

Nei dettagli

Partiamo dalla Lombardia, che ha di recente modificato le procedure.

Qui i modelli previsti dalla D.I.A.P. sono due: il modello A e il modello B.

Il modello A va compilato nel caso di avvio di nuove attività o modifica di quelle già in essere, mentre il modello B deve essere utilizzato per dichiarare sub-ingressi, cessazione, sospensione o ripresa di attività e cambiamento di ragione sociale. Analizziamo il modello A, quello che evidenzia maggiori problemi di interpretazione. Tralasciando le parti chiare, occorre soffermarsi sulla scheda n° 5, attinente

alle compatibilità ambientali, dove si fa riferimento al fatto che: "...la scheda deve essere compilata in tutti in casi in cui l'attività presenti caratteristiche di rilevanza ambientale, indipendentemente dalla tipologia e dimensione (es: emissione in atmosfera, rischio incendio, impatto acustico, etc...)".

Mancando nel modulo un chiaro riferimento a cosa si intende per rilevanza ambientale, possiamo solo immaginare l'imbarazzo di un

razioni con i principali impianti; i sistemi di protezione e monitoraggio ambientale; i singoli prodotti e la loro quantità annua; le singole materie prime e il loro consumo annuo, per finire con la produzione di rifiuti e relativi quantitativi per tipologia e destinazione).

Se ci mettiamo nei panni di un operatore di media cultura tecnica che si trova di fronte a queste domande, non possiamo che metterci le mani nei capelli; figurarsi come possano reagire di

ne e il lavaggio.

Quello che appare decisamente meno decifrabile è il significato di "ciclo tecnologico"; probabilmente si fa riferimento ai processi che vengono impiegati nel ciclo produttivo, come le modalità di cottura, quelle di successiva conservazione del cibo, il confezionamento, e via dicendo. Viene altresì richiesto quali sono i principali impianti utilizzati per le lavorazioni: quelli elettrici, idro-sanitari, meccanici, etc. In questo caso, sorge il

razione, crediamo si faccia riferimento alla previsione di impatto acustico (art. 8, comma 4 della Lg. 447/95), mentre per ciò che concerne il monitoraggio ambientale, possiamo pensare che si tratti della verifica della compatibilità degli impianti di scarico con i valori indicati dal D.Lgs. 152/06.

Ma non finisce qui: la D.I.A.P. prevede il conteggio dei singoli prodotti e la quantità annua utilizzata per le materie prime, con il relativo consumo annuo. Informazioni difficili da stimare. Di calcoli e stime si parla anche per i rifiuti. Compito dell'operatore sarà anche quello di valutare la quantità di rifiuti che produrrà, dividendoli per "tipologia e destinazione". Anche se i rifiuti di una mensa sono assimilabili a quelli domestici, possiamo intuire che l'intenzione di chi ha formulato il quesito sia di ottenere informazioni sul frazionamento degli scarti tra rifiuti organici, carta, lattine, vetro e inorganico. Per quanto riguarda la destinazione, immaginiamo che occorra dichiarare chi è l'ente, Comune, consorzio, etc. che ritira i rifiuti.

La burocrazia

L'ultima fase del tortuoso cammino prevista dalla D.I.A.P., è quella di consegnarla in triplice copia allo sportello unico del municipio; una copia viene trattenuta dalla stessa amministrazioni, che provvede ad una prima istruttoria che riguarda gli aspetti non di natura igienica; una copia viene inviata all'ASL, che analizza gli aspetti igienico-sanitari per dare il parere definitivo; e la terza copia viene trattenuta, debita-



operatore alimentare alle prese con la compilazione della propria D.I.A.P. Sempre nella medesima scheda, viene richiesta una planimetria di ogni locale comprensiva di: destinazione d'uso nonché elenco delle operazioni che si svolgono al loro interno. E sin qui nulla da eccepire. Più complesso è soddisfare la richiesta di presentazione di una relazione tecnica che fornisca la descrizione dell'intero ciclo produttivo e tecnologico (con indicate le lavo-

fronte a una simile richiesta di informazioni un pizzaiolo egiziano o un ristoratore cinese.

Facciamo chiarezza

Per "ciclo produttivo", possiamo intuire che s'intenda l'insieme delle operazioni che si svolgono all'interno della cucina, per esempio, il ricevimento merci, lo stoccaggio derrate, la preparazione, la cottura, il confezionamento, la distribuzio-

dubbio che non siano gli impianti a dover essere descritti, ma le attrezzature e le macchine che vengono impiegate e in quale sequenza.

Altro punto oscuro di fronte al quale il nostro ipotetico operatore sicuramente si troverà in difficoltà, riguarda i sistemi di protezione e monitoraggio ambientale, dal momento che la domanda che gli viene posta è se la sua attività contempla tali sistemi, oppure no.

Per quanto riguarda la risto-

mente timbrata dal titolare dell'impresa.

La documentazione deve essere corredata da una ricevuta comprovante l'avvenuto versamento di una cifra che va da 31 euro, nel caso della provincia di Milano, a 33 euro, nel caso della provincia di Brescia.

Nell'ambito della provincia meneghina, ci sono altre differenze nella presentazione della documentazione. Una cosa è certa: per l'operatore, la procedura comporta una perdita di tempo e una spesa in più.

Da Nord a Sud

Prendiamo adesso in rassegna la Regione Campania, che non ha emanato alcuna norma regionale, rifacendosi al contenuto dell'accordo Stato-Regione.

La modulistica prevede che la documentazione della D.I.A.P. venga inoltrata, come per la Regione Lombardia, allo sportello unico del Comune di competenza; per la notifica all'autorità delle attività in campo alimentare prevede un modulo unico, sia per le nuove attività che per la segnalazione di variazioni dello stato dei luoghi e/o delle attività, la cessazione delle attività e le variazioni della titolarità (subentri).

Per quanto riguarda poi l'elenco delle attività (in modo specifico per quelle ristorative), è prevista un'articolazione dettagliata della diversa casistica della tipologia di ristorazione. Vale a dire: ristorazione con somministrazione; attività di ristorazione connesse alle aziende agricole; ristorazione senza somministrazione con preparazione di cibi da asporto, ristorazione ambulante, etc. La documen-

tazione da presentare include una relazione tecnica dei locali e delle attrezzature e questa ci sembra una richiesta chiara e comprensibile.

A differenza di quanto previsto dalla Regione Lombardia, l'ente campano chiede anche una pianta planimetrica in scala 1:100, firmata da un tecnico abilitato e, per ultimo, una serie di autocertificazioni. Più in particolare, all'operatore viene richiesto il rispetto dei dettami del Reg. CE 852/04 e delle vigenti normative per quanto riguarda le emissioni in atmosfera, lo smaltimento dei solidi e dei liquidi e l'approvvigionamento di acqua potabile.

È evidente che il documento della Regione Campania appare di più semplice presentazione; inoltre l'importo del versamento in questo caso, è pari a 100 euro, e la presentazione dei documenti va effettuata allo sportello unico, ove esistente, oppure presso l'ufficio tecnico o all'urbanistica di competenza. L'ultimo caso preso in esame riguarda la Regione Emilia Romagna, che a partire dallo scorso mese di agosto ha modificato la procedura di registrazione.

La prima differenza riguarda la presentazione della documentazione, che va inoltrata al Dipartimento della sanità pubblica dell'Asl di competenza. Quindi, la domanda che ci si pone è: "chi valuta gli aspetti di competenza degli uffici comunali?". Probabilmente, in un prossimo futuro verrà richiesta una copia della D.I.A.P. dal Comune, come avviene in altre Regioni.

Anche qui è previsto un solo modulo valido sia per l'apertura di nuove attività, sia per eventuali variazioni.

Le attività di ristorazione prevedono tutte le forme di servizio, sia pubbliche che private. Il modulo richiede l'elenco di: generi merceologici, sostanze alimentari che si intendono produrre, preparare, confezionare, tenere in deposito, distribuire, commercializzare, trasportare se (si tratta di prodotti di gastronomia/pasticceria), indicando le principali tipologie di produzione. Anche in questo caso vanno prodotte delle dichiarazioni sottoscritte.



Puntualizzazioni

Per quanto riguarda la relazione tecnica, si richiedono la descrizione degli impianti e del ciclo di lavorazione. Inoltre, la relazione tecnica dovrà contenere informazioni relative all'approvvigionamento idrico, compresa l'eventuale presenza di dispositivi per il trattamento delle acque potabili (addolcitori), allo smaltimento di rifiuti solidi e liquidi ed informazioni relative alle emissioni in atmosfera.

La relazione tecnica dovrà essere particolarmente dettagliata per le attività di carattere industriale. Viene ri-

chiesta anche una planimetria 1:100, sulla quale deve essere riportato il lay out dei locali e delle attrezzature. La modulistica, inoltre, prevede una scheda relativa alla dettagliata classificazione delle attività aventi per oggetto produzione, trasformazione, vendita, trasporto, etc. Per quanto riguarda la ristorazione, si fa riferimento a: bar, ristorazione veloce, tradizionale e collettiva e, in quest'ultima categoria, vengono accorpate centri di produzioni pasti,

mense aziendali e commerciali, di strutture ospitanti categorie a rischio e mense scolastiche. Al momento, non si conosce l'importo da versare alla ASL che, prima del recente cambiamento, era di 4 euro. In definitiva, tutte le Regioni hanno procedure difformi tra loro e, in alcuni casi, particolarmente complicate. L'unico elemento in comune è la possibilità di scaricare la modulistica dal web in formato pdf. Tali differenze non sembrano giustificate, soprattutto perché frutto di una norma comune e di obiettivi condivisi.

Corrado Giannone