

2026_07_20_quesito_n_5	2
invio	5
accettazione	6
consegna	7

Spett.le

Regione Puglia

Dipartimento Promozione della Salute, del Benessere Sociale e dello Sport per Tutti

Sezione Promozione della Salute e del Benessere (PSB)

Autorità Competente Regionale in materia di sicurezza alimentare

area.salute.regione@pec.rupar.puglia.it.

e p.c.

Servizio Sicurezza Alimentare e Sanità Veterinaria (SASV)

sezione-psb@pec.rupar.puglia.it

Oggetto: Istanza di parere in merito all'applicazione dei criteri microbiologici del Regolamento (CE) n. 2073/2005 alle attività di ristorazione e commercio al dettaglio - richiesta di chiarimenti sull'adozione del principio di flessibilità e sui piani di campionamento ($n = 5$).

Il sottoscritto **Dott. Cosimo Gabellone**, in qualità di Presidente e legale rappresentante dell'**ALEA (Associazione Locale Esercenti Alimentaristi)**, associazione di categoria che annovera e tutela circa 600 aziende associate operanti nel territorio regionale,

PREMESSO CHE

- Il Regolamento (CE) n. 2073/2005 stabilisce i criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari, distinguendo nettamente tra i "criteri di sicurezza alimentare" (applicabili ai prodotti immessi sul mercato) e i "criteri di igiene del processo" (applicabili esclusivamente durante le fasi di fabbricazione e trasformazione);
- La gestione quotidiana delle microimprese e delle attività di vendita al dettaglio è caratterizzata da volumi di produzione frammentati, assenza di lotti industriali omogenei e preparazioni estemporanee o giornaliere (c.d. ristorazione espressa);

- L'esecuzione sistematica di piani di campionamento basati su 5 unità campionarie ($n = 5$), così come declinati nell'Allegato I del citato Regolamento per specifiche matrici, risulta tecnicamente priva di presupposti logico-analitici (data la natura microscopica del "lotto" nella ristorazione) e sproporzionata sotto il profilo della sostenibilità economica per le microimprese.

CONSIDERATO CHE

- L'Articolo 5, comma 2 del Regolamento (CE) n. 2073/2005 introduce espressamente il **principio di proporzionalità e flessibilità** per le microimprese e le attività di commercio al dettaglio, prevedendo che il numero di unità campionarie possa essere ridotto – o il campionamento omesso – qualora l'operatore dimostri, tramite una solida analisi del rischio integrata nel proprio piano di autocontrollo HACCP, che la sicurezza degli alimenti è garantita dall'applicazione rigorosa delle Buone Pratiche Igieniche (GHP);
- I piani di campionamento normativi a 5 unità ($n = 5$) nascono primariamente come strumento di validazione e verifica standardizzata per i grandi stabilimenti industriali o in sede di controllo ufficiale per la verifica di conformità di lotti stabili, e non come adempimento routinario e generalizzato per l'autocontrollo del dettaglio;
- La stessa Regione Puglia ha già ampiamente recepito e declinato tale orientamento di buon senso e rigore scientifico; si cita, a titolo esemplificativo, la **D.G.R. n. 119/2020** (relativa al settore *Home Food / Home Restaurant*, assimilabile per dinamiche e dimensioni ai piccoli esercizi), in cui è chiarito che per tali realtà il rispetto dei criteri microbiologici si ottiene tramite il controllo del processo (applicazione di GHP e procedure semplificate) e non mediante il controllo analitico sistematico del prodotto finito.

TUTTO CIÒ PREMESSO E CONSIDERATO

Con la presente istanza si chiede a codesta Onorevole Autorità Competente Regionale di esprimere un parere formale e di fornire un indirizzo interpretativo univoco in merito all'**estensione e alle modalità di applicazione del principio di flessibilità** (ex Art. 5, c. 2, Reg. 2073/05) per le seguenti tipologie di attività associate ad ALEA:

1. **Ristoranti, tavole calde e gastronomie d'asporto;**
2. **Esercizi di commercio al dettaglio di pesce fresco, carni fresche e latticini.**

Nello specifico, si chiede di confermare:

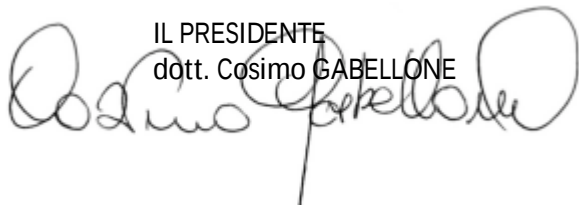
- Se, per le categorie sopra menzionate, l'obbligo del campionamento a 5 unità ($n = 5$) sui prodotti finiti sia da ritenersi ordinariamente **escluso o rimodulabile** in favore di campioni singoli ($n = 1$) in regime di autocontrollo, qualora supportato da idonea valutazione del rischio nel piano HACCP;
- Se, in linea con le vigenti disposizioni regionali in materia di semplificazione, l'adempimento ai criteri di igiene del processo possa essere validamente assolto attraverso il monitoraggio dei parametri critici (temperature, tempi, sanificazioni) e mediante piani di monitoraggio analitico focalizzati sulle superfici di lavoro (tamponi ambientali) anziché sul prodotto finito.

Tale pronunciamento si rende necessario al fine di uniformare i comportamenti degli operatori del settore, garantire la certezza del diritto durante le fasi di audit e ispezione da parte degli Organi di Controllo del Servizio Sanitario Regionale (S.I.A.N. e S.I.A.V.), ed evitare gravosi e ingiustificati oneri economici a carico del tessuto micro-imprenditoriale pugliese, fermo restando il primario obiettivo di tutela della salute pubblica.

Fiducioso in un cortese riscontro, si porgono distinti saluti.

Nardò, 20 luglio 2026

IL PRESIDENTE
dott. Cosimo GABELLONE



Oggetto: Istanza di parere in merito all'applicazione dei criteri microbiologici del Regolamento (CE) ,n. 2073/2005 alle attività di ristorazione e commercio al dettaglio - richiesta di chiarimenti ,sull'adozione del principio di flessibilità e sui piani di campionamento (= 5).

Mittente: ALEA PEC <associazionealea@pec.it>

Data: 20/07/2026, 21:09

A: area.salute.regione@pec.rupar.puglia.it

CC: sezionepsb@pec.rupar.puglia.it

Si invia allegato il quesito di cui all'oggetto.

Certo di un riscontro di merito, si porgono distinti saluti.

Dott. Cosimo GABELLONE

— Allegati: —

2026_07_20_quesito_n_5.pdf

67,7 kB

Oggetto: ACCETTAZIONE: Istanza di parere in merito all'applicazione dei criteri microbiologici del Regolamento (CE) ,n. 2073/2005 alle attività di ristorazione e commercio al dettaglio - richiesta di chiarimenti ,sull'adozione del principio di flessibilità e sui piani di campionamento (= 5).

Mittente: posta-certificata@pec.aruba.it

Data: 20/07/2026, 21:08

A: associazionealea@pec.it

Ricevuta di accettazione

Il giorno 20/07/2026 alle ore 21:08:35 (+0200) il messaggio

" Istanza di parere in merito all'applicazione dei criteri microbiologici del Regolamento (CE) ,n. 2073/2005 alle attività di ristorazione e commercio al dettaglio - richiesta di chiarimenti ,sull'adozione del principio di flessibilità e sui piani di campionamento (= 5)." proveniente da "associazionealea@pec.it"

ed indirizzato a:

- area.salute.regione@pec.rupar.puglia.it ("posta certificata")
- sezionepsb@pec.rupar.puglia.it ("posta certificata")

è stato accettato dal sistema ed inoltrato.

Identificativo messaggio: jpec1329.20260720210835.37334.403.1.1@pec.aruba.it

Acceptance pec notification

On 20/07/2026 at 21:08:35 (+0200) the message

" Istanza di parere in merito all'applicazione dei criteri microbiologici del Regolamento (CE) ,n. 2073/2005 alle attività di ristorazione e commercio al dettaglio - richiesta di chiarimenti ,sull'adozione del principio di flessibilità e sui piani di campionamento (= 5)." from "associazionealea@pec.it"

and addressed to:

- area.salute.regione@pec.rupar.puglia.it ("certified mail")
- sezionepsb@pec.rupar.puglia.it ("certified mail")

has been accepted by the system and forwarded.

Message identifier: jpec1329.20260720210835.37334.403.1.1@pec.aruba.it

— Allegati: —

dati-cert.xml

1,1 kB

Oggetto: CONSEGNA: Istanza di parere in merito all'applicazione dei criteri microbiologici del Regolamento (CE) ,n. 2073/2005 alle attività di ristorazione e commercio al dettaglio - richiesta di chiarimenti ,sull'adozione del principio di flessibilità e sui piani di campionamento (= 5).

Mittente: Posta Certificata Legalmail <posta-certificata@legalmail.it>

Data: 20/07/2026, 21:09

A: associazionealea@pec.it

Ricevuta di avvenuta consegna

Il giorno 20/07/2026 alle ore 21:09:38 (+0200) il messaggio

" Istanza di parere in merito all'applicazione dei criteri microbiologici del Regolamento (CE) ,n. 2073/2005 alle attività di ristorazione e commercio al dettaglio - richiesta di chiarimenti ,sull'adozione del principio di flessibilità e sui piani di campionamento (= 5)." proveniente da "associazionealea@pec.it"

ed indirizzato a "area.salute.regione@pec.rupar.puglia.it"

è stato consegnato nella casella di destinazione

Identificativo messaggio: jpec1329.20260720210835.37334.403.1.1@pec.aruba.it

Questa ricevuta, per Sua garanzia, è firmata digitalmente e la preghiamo di conservarla come attestato della consegna del messaggio alla casella destinataria.

Delivery receipt

On 20/07/2026 at 21:09:38 (+0200) the message

" Istanza di parere in merito all'applicazione dei criteri microbiologici del Regolamento (CE) ,n. 2073/2005 alle attività di ristorazione e commercio al dettaglio - richiesta di chiarimenti ,sull'adozione del principio di flessibilità e sui piani di campionamento (= 5)." sent by "associazionealea@pec.it"

and addressed to: "area.salute.regione@pec.rupar.puglia.it"

was delivered by the certified email system.

Message ID: jpec1329.20260720210835.37334.403.1.1@pec.aruba.it

As a guarantee to you, this receipt is digitally signed.

Please keep it as a certificate of delivery of the message.

— postacert.eml —

Oggetto: Istanza di parere in merito all'applicazione dei criteri microbiologici del Regolamento (CE) ,n. 2073/2005 alle attività di ristorazione e commercio al dettaglio - richiesta di chiarimenti ,sull'adozione del principio di flessibilità e sui piani di campionamento (= 5).

Mittente: ALEA PEC <associazionealea@pec.it>

Data: 20/07/2026, 21:09

A: area.salute.regione@pec.rupar.puglia.it

CC: sezionepsb@pec.rupar.puglia.it

Si invia allegato il quesito di cui all'oggetto.

Certo di un riscontro di merito, si porgono distinti saluti.

Dott. Cosimo GABELLONE

— Allegati: —

postacert.eml	94,8 kB
2026_07_20_quesito_n_5.pdf	67,7 kB
daticert.xml	1,3 kB