

## GIUNTA REGIONALE

*Omissis*

DELIBERAZIONE 21.08.2006, n. 950:

**Applicazione dei Reg. CE 852/2004; 853/2004; 854/2004 e 882/2004 – Linee guida della Regione Abruzzo.**

## LA GIUNTA REGIONALE

Vista la Legge 23 dicembre 1978, n. 883 “Istituzione Servizio Sanitario Nazionale”;

Vista la Legge 15 marzo 1997 n. 59 “Delega del Governo per il conferimento di funzioni e compiti alle Regioni ed Enti locali, per la riforma della Pubblica Amministrazione e per la semplificazione amministrativa”;

Visto il D. Lgs. 31 marzo 1998 n. 112 “Conferimento di funzioni e compiti amministrativi dello Stato alle Regioni ed agli Enti locali in attuazione del capo I° della Legge 15.03.1997 n. 59”;

Visto il D.P.C.M. 26 maggio 2000 “Individuazione delle risorse umane, finanziarie, strumentali ed organizzative da trasferire alle Regioni in materia di salute umana e sanità veterinaria ai sensi del Titolo IV capo I° D. Lgs. 31.03.1998 n. 112”;

Visto il D. Lgs. 21 maggio 2004 n. 172 “Attuazione della direttiva n. 2001/95/CE relativa alla sicurezza generale dei prodotti”;

Visto il regolamento CE n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio 29 aprile 2004 sull’igiene dei prodotti alimentari;

Visto il Regolamento CE n. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;

Visto il Regolamento CE n. 854/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche per l’or-

ganizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano;

Visto il Regolamento CE n. 882/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio 29 Aprile 2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e benessere degli animali;

Visto il Regolamento CE n. 2073/2005 della Commissione del 15 novembre 2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari;

Visto il Regolamento CE n. 2074 della Commissione del 5 dicembre 2005 recante modalità di attuazione relative a taluni prodotti di cui al regolamento CE n. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio e all’organizzazione di controlli ufficiali a norma dei regolamenti del Parlamento Europeo e del Consiglio CE n. 854/2004 e CE n. 882/2004, deroga al regolamento CE n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio e modifica dei regolamenti CE n. 853/2004 e CE n. 854/2004;

Visto il regolamento CE n. 2075/2005 della Commissione del 5 dicembre 2005, che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di Trichine nelle carni;

Visto il Regolamento CE n. 2076/2005 della Commissione del 5 dicembre 2005, che fissa disposizioni transitorie per l’attuazione dei regolamenti del Parlamento Europeo e del Consiglio CE n. 853/2004, CE n. 854/2004 e CE n. 882/2004 e che modifica i regolamenti CE n. 853/2004 e CE n. 854/2004;

Visto l’Accordo, ai sensi dell’articolo 4 del D. Lg. 28 agosto 1997, n. 281, tra il Ministero della Salute, le Regioni e le Province Autonome relativo a “Linee guida applicative del Regolamento n. 852/2004/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio sull’igiene dei prodotti alimen-

tari” Rep. 2470 9 febbraio 2006”;

Visto l’Accordo, ai sensi l’articolo 4 del D. Lgs. 28 agosto 1977 n. 281, tra il Ministero della Salute, le Regioni e le Province Autonome relativo a “Linee guida applicative del Regolamento n. 853/2004/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio sull’igiene dei prodotti di origine animale” Rep. n. 2477 9 febbraio 2006”;

Visto il Regolamento CE n. 183/2005 12 gennaio 2005 del Parlamento Europeo e del Consiglio che stabilisce requisiti per l’igiene dei mangimi;

Considerato che bisogna fornire agli operatori del settore e agli operatori sanitari di tutta la filiera alimentare, un quadro di riferimento a livello regionale;

Considerato che l’emanazione dei nuovi regolamenti comunitari ha di fatto modificato le norme iniziali per il riconoscimento delle strutture che producono, lavorano, commercializzano e somministrano gli alimenti e che pertanto bisogna adeguare le nostre procedure;

Ritenuto di dove recepire gli accordi della conferenza Stato-Regioni sopra citati e relativi al “pacchetto igiene” per non pregiudicare l’attività degli operatori presenti nel territorio regionale;

Vista la Delibera della Giunta Regionale n. 2183 15/10/1999 “Aggiornamento tariffe in materia di Igiene e Sanità Pubblica Veterinaria per prestazioni richieste da terzi nel proprio interesse ed effettuate dalle Aziende USL della Regione Abruzzo”;

Visto il Regolamento CE n. 1774/2002 recante “Norme sanitarie relative ai sottogruppi di origine animale non destinati al consumo umano”;

Visto il Regolamento CE n. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002;

Vista la legge Regionale n. 33 14 agosto

1981 concernente: Organizzazione e funzionamento del Servizio Sanitario nelle Unità locali socio – sanitarie;

Vista la Legge Regionale n. 32 14 agosto 1981;

Vista la Legge Regionale n. 37 2 luglio 1999 recante Piano Sanitario Regionale – Triennio 1999-2001”;

Considerato che con nota n. DGVA/25842/P del 12/07/2006 il Ministero della Salute ha indicato le modalità di assegnazione dei numeri di riconoscimento nazionale degli stabilimenti a partire dal 1° settembre 2006;

Vista la Legge Regionale 14 settembre 1999, n. 77 recante “Norme in materia di organizzazione e rapporti di lavoro la Regione Abruzzo” e le sue successive modifiche ed integrazioni;

Dato atto la regolarità tecnico-amministrativa nonché la legittimità della presente proposta di Deliberazione, che è attestata dalla firma del Direttore Regionale;

A voti unanimi espressi nelle forme di legge,

#### DELIBERA

*- per le motivazioni espresse in narrativa che si intendono integralmente riportate -*

1. di recepire l’Accordo, ai sensi dell’articolo 4 D. Lgs. 28 agosto 1977 n. 281, tra il Ministero della Salute, le Regioni e le Province Autonome, relativo a “Linee guida applicative Regolamento n. 852/2004/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio sull’igiene dei prodotti alimentari (**ALLEGATO A**) al presente provvedimento quale parte integrante e sostanziale;
2. di recepire l’Accordo, ai sensi dell’art. 4 D. Lgs. 28 agosto 1977 n. 281, tra il Ministero della Salute, le Regioni e le Province Autonome, relativo a “Linee guida Applicative

Regolamento n. 853/2004/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari di origine animale (**ALLEGATO B**) al presente provvedimento quale parte integrante e sostanziale;

3. di approvare le linee guida "Misure per l'applicazione dei Regolamenti del Pacchetto Igiene: Reg. CE 852/2004; 853/2004; 854/2004e 882/2004 linee guida della Regione Abruzzo" (**ALLEGATO C**) al presente provvedimento quale parte integrante e sostanziale;
4. di approvare le "Tariffe delle attività tecnico-amministrative svolte dal Servizio veterinario per il rilascio dei riconoscimenti agli impianti di produzione, lavorazione, conservazione e immissione sul mercato di alimenti di origine animale" (**ALLEGATO D**) al presente provvedimento quale parte integrante, e sostanziale;

5. di incaricare il dirigente del Servizio Veterinario della Direzione Sanità della Regione per quanto di competenza all'adozione delle eventuali specifiche tecniche necessarie per l'applicazione delle sopracitate disposizioni;
6. di abrogare la Delibera di Giunta Regionale del 30/05/2002 n. 270 e tutti gli altri provvedimenti regionali in contrasto con la presente Deliberazione;
7. di trasmettere copia della presente Deliberazione al Ministero della Salute;
8. di pubblicare la presente Deliberazione ed i relativi allegati, che fanno parte integrante della stessa, sul *Bollettino Ufficiale della Regione Abruzzo*.

*Seguono allegati*



Presidenza  
del Consiglio dei Ministri

CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI  
TRA LO STATO, LE REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME  
DI TRENTO E BOLZANO

ALL. A

Accordo, ai sensi dell'articolo 4 del decreto legislativo 28 agosto 1997, n. 281, tra il Ministero della salute, le Regioni e le Province autonome relativo a "Linee guida applicative del Regolamento n. 852/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari".

Rep. n. 26.70..... del 2... febbraio 2006

LA CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI TRA LO STATO, LE REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME DI TRENTO E DI BOLZANO

Nell'odierna seduta del 9 febbraio 2006:

VISTO il Regolamento 852/2004 CE "Regolamento del Parlamento europeo e del consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari" che detta norme di igiene generale previste ai fini della sicurezza alimentare propedeutiche alle norme specifiche in materia di igiene degli alimenti di origine animale di cui ai Regolamenti 853/2004 e 854/2004;

VISTO l'articolo 4 del decreto legislativo 28 agosto 1997, n. 281, che attribuisce a questa Conferenza la facoltà di sancire accordi tra Governo, Regioni e Province autonome, in attuazione del principio di leale collaborazione, al fine di coordinare l'esercizio delle rispettive competenze per svolgere attività di interesse comune;

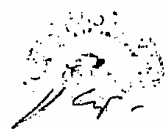
VISTA la nota del 19 gennaio 2006, con la quale Il Ministero della salute, sulla base del sopra citato Regolamento 852/2004 CE, ha predisposto una bozza di accordo relativa a "Linee guida applicative del Regolamento n. 852/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari", al fine di fornire agli operatori del settore alimentare ed agli organi di controllo indicazioni sull'applicazione delle disposizioni contenute nel Regolamento in parola;

VISTA la nota in data 27 gennaio 2006, con la quale le Regioni hanno comunicato il loro parere tecnico favorevole sulla proposta di accordo in oggetto;

ACQUISITO nel corso dell'odierna seduta l'assenso del Governo e dei Presidenti delle Regioni e Province autonome sull'accordo relativo a "Linee guida applicative del

SEGRETERIA REGIONALE DELLA GIUNTA REGIONALE

ALLEGATO come parte integrante alla deliberazione n. 150 del 27 AGO 2006  
IL SEGRETARIO DELLA GIUNTA  
(Dott. Walter Garanti)





Regolamento n. 852/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari", nei termini di cui all'allegato sub A;

**SANCISCE ACCORDO**

tra il Ministero della salute e le Regioni e le Province autonome, nei termini di cui all'allegato sub A, richiamato in premessa, parte integrante del presente atto.

IL SEGRETARIO  
Dott. Riccardo Carpino



IL PRESIDENTE  
Prof. Enrica La Loggia

REPUBBLICA ITALIANA - MINISTERO DELLA SALUTE

All. sub A

## LINEA GUIDA APPLICATIVA DEL REGOLAMENTO CE N. 852/2004/CE DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO SULL'IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

La presente linea-guida, predisposta in collaborazione con le Regioni e le Province Autonome, sentite le Associazioni di categoria, ha l'obiettivo di fornire agli operatori del settore alimentare ed agli organi di controllo, indicazioni in merito all'applicazione del Regolamento CE n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004, nonché precisare talune parti del sopra citato regolamento che danno facoltà agli Stati membri di mantenere o adottare disposizioni particolari adeguate alle singole realtà nazionali, nel rispetto dei principi generali di sicurezza alimentare.

Le disposizioni del Regolamento 852/2004 CE "Regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari" si rivolgono a tutti gli operatori del settore alimentare, dettando norme di igiene generale previste ai fini della sicurezza alimentare, e sono propedeutiche alle norme specifiche in materia di igiene degli alimenti di origine animale di cui ai Regolamenti 853/2004 e 854/2004.

Spetta alle Aziende USL attraverso i servizi medici e veterinari, ciascuno per la parte di propria competenza, condurre la verifica dell'applicazione del Regolamento sulla base delle indicazioni fornite dalla presente linea guida o specifiche e più puntuali precisazioni del Ministero della Salute, delle Regioni e Province Autonome, i secondo i principi generali previsti dal Regolamento 882/2004.

### 1. AMBITO DI APPLICAZIONE ED ESCLUSIONI

#### Produzione primaria

Il Regolamento n. 852/2004 si applica alla produzione primaria comprese le attività di trasporto, di magazzinaggio e di manipolazione, intese come operazioni associate ai prodotti primari sul luogo di produzione, a condizione che questi non subiscano alterazioni sostanziali della loro natura originaria. Esso si applica, inoltre, al trasporto degli animali vivi e, nel caso di prodotti di origine vegetale, di prodotti della pesca e della caccia, al trasporto dal posto di produzione ad uno stabilimento.

A tale proposito si riportano le seguenti definizioni:

- **Produzione primaria:** " tutte le fasi della produzione, dell'allevamento o della coltivazione dei prodotti primari, compresi il raccolto, la mungitura e la produzione zootecnica precedente la macellazione e comprese la caccia, la pesca e la raccolta di prodotti selvatici" (Reg. 178/2002 art. 3 punto 17).
- **Prodotto primario:** " i prodotti della produzione primaria compresi i prodotti della terra, dell'allevamento, della caccia e della pesca" (Reg. 178/2002 art. 2, comma 2, lettera b).
  - E' necessario definire, anche sulla base delle indicazioni fornite dalla Commissione U.E. nel documento guida relativo al Regolamento n. 852, l'ambito di applicazione del Regolamento nel contesto della produzione primaria tanto per i prodotti vegetali che per quelli di origine animale: Produzione, coltivazione di prodotti vegetali come semi, frutti, vegetali ed erbe comprese le operazioni di trasporto, stoccaggio e manipolazione che, tuttavia, non alteri sostanzialmente la loro natura, dal punto di raccolta all'Azienda agricola e da qui allo stabilimento per le successive operazioni.
  - Produzione e allevamento degli animali produttori di alimenti in azienda e qualsiasi attività connessa a questa, compreso il trasporto degli animali produttori di carne ai mercati, agli stabilimenti di macellazione ed in ogni caso di trasporto degli animali;
  - Produzione ed allevamento di lumache in azienda e loro eventuale trasporto allo stabilimento di trasformazione o al mercato.



- Produzione di latte crudo ed il suo stoccaggio nell'allevamento di produzione; lo stoccaggio del latte crudo nei centri di raccolta diversi dall'allevamento, dove il latte viene immagazzinato prima di essere inviato allo stabilimento di trattamento, non è da considerarsi una produzione primaria.
- La produzione e la raccolta delle uova nello stabilimento di produzione escluso il confezionamento.
- Pesca, manipolazione dei prodotti della pesca, senza che sia alterata la loro natura, sulle navi, escluse le navi frigorifero e le navi officina ed il trasferimento dal luogo di produzione al primo stabilimento di destinazione.
- Produzione, allevamento e raccolta dei prodotti di acquacoltura ed il loro trasporto agli stabilimenti di trasformazione.
- La produzione, l'allevamento e la raccolta di molluschi bivalvi vivi ed il loro trasporto ad un centro di spedizione o di depurazione.
- Tutte le attività relative alla produzione dei prodotti derivanti dall'apicoltura deve essere considerata produzione primaria, compreso l'allevamento delle api, la raccolta del miele ed il confezionamento e/o imballaggio nel contesto dell'Azienda di apicoltura. Tutte le operazioni che avvengono al di fuori dell'Azienda, compreso il confezionamento e/o imballaggio del miele, non rientrano nella produzione primaria.
- La raccolta di funghi, bacche, lumache ecc. selvatici ed il loro trasporto allo stabilimento di trasformazione.

Le tipologie sopramenzionate, necessitano pertanto di registrazione ai sensi del Regolamento n. 852/2004.

#### Ambito locale

Al fine di definire l'ambito di applicazione del Regolamento 852/2004, fermo restando che l'articolo 1 paragrafo 2, lettera c) esclude dal campo di applicazione la "*fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari dal produttore al consumatore finale o a dettaglianti locali che forniscono direttamente il consumatore finale*", si ritiene utile riportare quanto già definito in merito nelle Linee Guida applicative del Regolamento 853/2004, che analogamente all'art. 1, paragrafo 3, lett. C, esclude dal campo di applicazione la "*fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari dal produttore al consumatore finale o ai laboratori annessi agli esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione a livello locale che riforniscono direttamente il consumatore finale*".

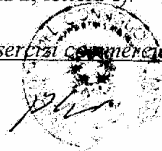
Pertanto:

È necessario definire cosa si intenda per:

- "fornitura diretta"
- "commercio al dettaglio"
- "livello locale"
- "piccolo quantitativo".

Per quanto riguarda la fornitura diretta, nel testo italiano dei Regolamenti n. 852 ed 853/2004 è presente una differenza che necessita una precisazione. Infatti, nel Regolamento n. 852 si parla di "*... fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari dal produttore al consumatore finale o a dettaglianti locali che forniscono direttamente il consumatore finale*" (Art. 1, comma 2, lettera c)). Il regolamento n. 853 invece, riporta: "*fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari dal produttore al consumatore finale o ai laboratori annessi agli esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione a livello locale*" (Art. 1, comma 2, lettera c).

Nel testo inglese viene utilizzata esclusivamente la dizione "esercizi commerciali al dettaglio".



Per quanto sopra, in entrambi i casi, è possibile destinare direttamente i prodotti alla vendita presso un esercizio commerciale, compresi gli esercizi di somministrazione, anche se questo non rielabora i prodotti stessi.

Per quanto riguarda la definizione di "commercio al dettaglio" si rimanda a quanto previsto dal Reg. 178/2002CE, art.3,punto 7.: *"la movimentazione e/o trasformazione degli alimenti e il loro stoccaggio nel punto di vendita o di consegna al consumatore finale, compresi i terminali di distribuzione, gli esercizi di ristorazione, le mense di aziende e istituzioni, i ristoranti e altre strutture di ristorazione analoghe, i negozi, i centri di distribuzione per supermercati e i punti vendita all'ingrosso.*

In conformità ai Regolamenti (CE) n. 852/2004 e 853/2004, per fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari si deve intendere la cessione occasionale e su richiesta del consumatore finale o dell'esercente un esercizio al commercio al dettaglio, di prodotti primari ottenuti nell'azienda stessa, a condizione che tale attività sia marginale rispetto all'attività principale.

Il concetto di "livello locale" deve essere definito, come specificato a livello comunitario, in modo tale da garantire la presenza di un legame diretto tra l'Azienda di origine e il consumatore (1° considerando del Regolamento).

E' opportuno precisare che quanto sopra esclude il trasporto sulle lunghe distanze e quindi non può in alcun modo essere inteso come "ambito nazionale".

Pertanto, l' "livello locale" viene ad essere identificato nel territorio della Provincia in cui insiste l'azienda e nel territorio delle Province contermini, cioè al fine di non penalizzare le aziende che si dovessero trovare al confine di una unità territoriale e che sarebbero quindi naturalmente portate a vendere i propri prodotti anche nel territorio amministrativo confinante.

Si sottolinea come l'esclusione dal campo di applicazione del regolamento e, quindi, degli obblighi che esso comporta, anche per il produttore primario che commercializza piccole quantità direttamente, non esime l'operatore dall'applicazione, durante la sua attività, delle regole base dell'igiene e delle buone pratiche agricole al fine di ottenere un prodotto sicuro. Sono fatte salve, inoltre, le norme specifiche di settore.

In ogni caso il dettagliante, in ambito locale, ha l'obbligo di documentare la provenienza dei prodotti in base alle disposizioni del Regolamento 178/2002 CE relative alla rintracciabilità, che è oggetto di verifica da parte delle Autorità Sanitarie insieme agli altri aspetti pertinenti, ai sensi e con le procedure previste dal Regolamento 882/2004 e dell'Accordo di Conferenza Stato Regioni "linee guida ai fini della rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi per fini di sanità pubblica, volto a favorire l'attuazione del Regolamento 178/2002 CE del Parlamento europeo e del Consiglio".

Il dettagliante che acquista prodotti da un produttore escluso dal campo di applicazione del Regolamento 852 ha l'obbligo della rintracciabilità e si assume la responsabilità diretta sui prodotti che acquista e ha quindi l'obbligo di mettere in atto le procedure di rintracciabilità in caso di allerta.

## 2. REGISTRAZIONE

Tutte le attività di produzione, trasformazione, trasporto, magazzinaggio, somministrazione e vendita sono soggette a procedura di registrazione, qualora non sia previsto il riconoscimento ai sensi del Regolamento 853/2004.

Ogni operatore del settore alimentare deve quindi notificare all'autorità competente, al fine della sua registrazione, ogni stabilimento posto sotto il suo controllo, laddove per stabilimento si



intende ogni unità di un'«impresa alimentare» a sua volta definita come “ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti” (art. 3 del Reg. 178/2002). Sono registrati e quindi sottoposti a controllo ufficiale ai sensi del Regolamento 882/2004 anche, tutti gli stabilimenti di produzione primaria che non sono soggetti a riconoscimento ai sensi del Regolamento 853/2002, con l'esclusione di quelli finalizzati alla produzione di alimenti per il solo consumo domestico privato.

Il Regolamento 852/2004 stabilisce inoltre che la registrazione non necessita dell'obbligo di un'ispezione preventiva da parte dell'organo tecnico dell'Azienda USL competente.

In considerazione delle procedure attualmente vigenti in materia di procedimenti amministrativi stabiliti dalla legge 241/90 e seguenti, si individua la procedura di Denuncia di Inizio Attività (di seguito denominata D.I.A.) come quella da applicarsi ai fini della registrazione delle attività alimentari.

Le attività già in possesso di Autorizzazione o Nulla osta sanitario o di una Registrazione ai sensi di specifica normativa di settore, non hanno necessità di effettuare un'ulteriore notifica ai fini della registrazione prevista dal Reg. 852/2004.

Salvo diversa specifica determinazione della Regione o Provincia Autonoma l'anagrafe delle registrazioni è di competenza delle Aziende USL.

Il titolare dell'industria alimentare o del mezzo di trasporto invia al Comune, in cui ha sede tale attività o in cui è residente (nel caso di mezzo di trasporto), la notifica dell'esistenza, dell'apertura, della variazione di titolarità o di attività, della cessazione, della chiusura di ogni attività soggetta a registrazione. Il Comune la trasmette alla ASL (Dipartimento di Prevenzione) che effettua la registrazione secondo un tracciato record contenente almeno le informazioni di cui all'allegato A.

Ogni Regione provvederà con apposito provvedimento ad approvare apposita modulistica al fine di disporre di una dichiarazione circostanziata, non equivocabile e omogenea sul proprio territorio.

#### **Modalità applicative della notifica per l'inizio di nuove attività o per le modifiche sostanziali (strutturali o di tipologia) di attività esistenti**

La Registrazione può essere effettuata a seguito della notifica di una D.I.A. semplice (Dichiarazione d'Inizio Attività) ovvero di una D.I.A. differita (l'attività può iniziare dopo 45 giorni dalla comunicazione)

Presupposto della D.I.A. è che al momento della presentazione della comunicazione, il titolare dichiara che l'esercizio possiede i requisiti minimi prestabiliti dalla norma in funzione dell'attività svolta.

In particolare:

1. Applicazione della D.I.A. semplice: a tutte quelle attività che, con la precedente normativa nazionale, *non erano soggette ad autorizzazione sanitaria* ai sensi dell'art. 2 della L. 283 o ai sensi di altre normative.
2. Applicazione della D.I.A. differita: a tutte quelle attività che, con la precedente normativa nazionale, *erano soggette ad autorizzazione sanitaria* ai sensi dell'art. 2 della L. 283 o ai sensi di altre normative, compresa la vendita di prodotti ittici.

Se in un esercizio vengono svolte più attività ed anche una soltanto di queste necessita di D.I.A. differita, tutto l'esercizio ne risulta soggetto.

In caso di D.I.A. differita, nei 45 giorni intercorrenti tra la notifica e la data di inizio attività, l'ASL, se lo ritiene necessario, effettua un sopralluogo di verifica, a seguito del quale possono verificarsi le seguenti circostanze:

- l'attività inizia alla data prevista comunicata
- l'attività inizia solo dopo che l'esercizio ha risolto le non conformità evidenziate
- l'attività inizia alla data prevista comunicata, ma l'esercizio deve risolvere determinate non conformità lievi evidenziate, entro dei termini stabiliti dall'organo di controllo.

L'impresa alimentare deve presentare la denuncia accompagnata dalla relazione tecnica e da una planimetria dei locali ove si svolge l'attività.

Nell'ambito delle attività di controllo ufficiale gli operatori dei Dipartimenti di Prevenzione delle Aziende USL verificano la rispondenza di quanto autocertificato nella D.I.A., nel caso di false dichiarazioni si procede alla denuncia ai sensi del D.P.R. 445 del 28.12.2000.

Entro il 31 dicembre 2009 dovranno essere effettuate le registrazioni di tutte le attività esistenti.

La registrazione si deve basare su di un sistema informativo efficiente, consultabile ed aggiornato in tempo reale. Poiché i dati riferiti alle singole industrie devono essere raccolti in modo omogeneo sul territorio nazionale, nell'allegato A vengono elencati i dati minimi da registrare.

### **3. RICONOSCIMENTO**

Pur essendo facoltà dello Stato Membro di estendere il riconoscimento a tipologie di stabilimenti diversi da quelli indicati nel Regolamento 853/04 (art.6 paragrafo 3, lettere a) non si ritiene necessario, al momento, un'estensione ad altri settori e in particolare a:

- i centri di cottura che preparano solo piatti pre-cucinati destinati direttamente al consumatore finale;
- le attività di produzione di preparazioni gastronomiche o di qualsiasi altro prodotto alimentare, che utilizzano esclusivamente prodotti di origine animale già trasformati in uno stabilimento riconosciuto.

### **4. DEROGHE**

Con il l'entrata in applicazione del "pacchetto igiene" e cioè dal 1.1.2006 ed a seguito dell'applicazione della Direttiva 2004/41/CE, decadranno le deroghe concesse in base alla normativa comunitaria preesistente.

Da un punto di vista generale, è da notare che le misure nazionali da adottare eventualmente in conformità all'articolo 13, paragrafo 3 del Regolamento n. 852/2004, riguardano l'adattamento dei requisiti specifici di cui all'allegato II dello stesso regolamento 852.

E' opportuno sottolineare che i soggetti che intendono fare richiesta di deroga esaminino attentamente i Regolamenti e facciano richiesta solo nei casi in cui sia effettivamente necessaria. Alla luce di quanto detto il numero e la qualità delle deroghe che verranno concesse per consentire l'utilizzazione ininterrotta dei metodi tradizionali nelle fasi della produzione, trasformazione o distribuzione degli alimenti sicuramente rispecchierà la "nuova filosofia" dei regolamenti.



A tale proposito, si rappresenta che l'articolo 7 del Regolamento n. 2074/2005/CE della Commissione del 5 dicembre 2005 vengono forniti ulteriori chiarimenti e disposizioni in merito alle deroghe in esame.

Innanzitutto, viene chiarito che con "alimenti con caratteristiche tradizionali" vengono identificati quei prodotti alimentari che in ciascun Stato Membro vengono "prodotti tradizionalmente" per:

- 1) ragioni storiche che lo rendono "tradizionale"
- 2) un procedimento tecnologico di produzione tradizionale autorizzato, codificato o registrato; oppure
- 3) oggetto di salvaguardia come "alimento tradizionale" in base a norme Comunitarie, nazionali, regionali o locali.

Possono quindi essere concesse deroghe individuali o generali in relazione ai requisiti di cui al:

- a) Capitolo II, paragrafo 1 dell'Allegato II, relativo ai requisiti ambientali dei locali necessari a conferire loro caratteristiche specifiche. In particolare i locali possono presentare pareti, soffitti e porte non costituite da materiale liscio, impermeabile, non assorbenti o costruiti con materiale non resistente alla corrosione e pareti, soffitti e pavimenti geologici naturali.
- b) Capitolo II, paragrafo 1, lettera f e Capitolo V, paragrafo 1 dell'Allegato II, relativo al tipo di materiale che costituisce gli strumenti specifici per la preparazione, il confezionamento e l'imballaggio di tali prodotti.

La pulizia e la disinfezione di detti ambienti, nonché la frequenza di dette operazioni deve essere adeguata al mantenimento dei requisiti dell'habitat idoneo alla flora microbica specifica.

Gli utensili devono essere mantenuti sempre in condizioni igieniche appropriate e devono essere regolarmente puliti e disinfettati.

Gli operatori del settore alimentare che intendono chiedere deroghe per quanto sopra indicato, devono inviare al Ministero della salute - Dipartimento per la Sanità Pubblica Veterinaria, la Nutrizione e la Sicurezza Alimentare, per il tramite delle Regioni e Province Autonome che esprimeranno il loro parere, una domanda corredata da:

- una breve descrizione dei requisiti per i quali vogliono richiedere la deroga
- una descrizione dei prodotti e degli stabilimenti interessati; e
- qualsiasi altra informazione utile.

#### **4. MANUALI DI CORRETTA PRASSI OPERATIVA**

Il Regolamento (CE) n.852/2004 promuove l'elaborazione di manuali di corretta prassi operativa in materia di igiene e di applicazione dei principi del sistema HACCP ed incoraggia la divulgazione e l'uso degli stessi.

Nonostante la predisposizione e l'adozione di tali manuali abbiano carattere volontario, va evidenziata l'importanza del loro uso da parte degli operatori del settore alimentare e della loro divulgazione da parte dei settori dell'industria alimentare. Ciò al fine di facilitare l'attuazione da parte degli operatori alimentari delle norme generali di igiene e l'applicazione dei principi del sistema HACCP.

Allo stesso tempo il Regolamento (CE) n.852/2004 CE prevede la valutazione dei manuali di corretta prassi operativa al fine di verificarne la conformità alle disposizioni ivi previste. La richiesta di valutazione va inviata al Ministero della Salute che trasmette il materiale all'Istituto Superiore di Sanità, alle Regioni ed alle Province Autonome di Trento e di Bolzano.



6 *gl*

Contestualmente il Ministero della Salute trasmette il manuale alle Associazioni di categoria ed alle Associazioni di consumatori, di cui all'art.5 della legge 30 luglio 1998 n.281, interessate alla materia oggetto dello stesso che hanno chiesto di partecipare al processo di valutazione dei manuali.

A tal fine le Associazioni sopra citate, che desiderano partecipare al processo di valutazione dei manuali, sono tenute a informare il Ministero della Salute entro sessanta giorni dalla pubblicazione del presente Accordo sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Le stesse Associazioni che successivamente a tale data intendano partecipare al processo di valutazione dei manuali sono tenute ad informarne il Ministero della Salute entro il 31 dicembre di ogni anno.

Le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano e le Associazioni di cui sopra possono far pervenire al Ministero della Salute eventuali osservazioni entro 60 giorni dalla data di ricevimento dei manuali.

Il Ministero della Salute comunica le eventuali modifiche da apportare al manuale al proponente, che provvederà a modificarlo ed inviarlo allo stesso Ministero.

I manuali conformi alle disposizioni del regolamento (CE) n.852/2004 vengono trasmessi alla Commissione Europea da parte del Ministero della Salute, il quale nel contempo ne informa l'Associazione di categoria proponente.

Il Ministero della Salute provvede alla pubblicazione di apposito avviso della conformità del manuale sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Il manuale può quindi essere pubblicato dall'Associazione di categoria che lo ha elaborato con il proprio logo e con l'aggiunta della dicitura "redatto in conformità del Regolamento (CE) n.852/2004".

Una copia del manuale è depositata presso il Ministero della Salute Dipartimento per la Sanità Pubblica Veterinaria, la Nutrizione e la Sicurezza Alimentare, che pubblicherà sul proprio sito un elenco dei manuali conformi.

I manuali di corretta prassi conformi in base alla normativa previgente devono essere nuovamente validati

## 5. FORMAZIONE

E' opportuno richiamare l'attenzione degli operatori del settore alimentare sulla idonea formazione del personale che opera all'interno della propria impresa alimentare.

L'operatore deve assicurare che il personale sia adeguatamente formato circa:

- l'igiene alimentare, con particolare riguardo alle misure di prevenzione dei pericoli igienico sanitari connessi alla manipolazione degli alimenti;
- l'applicazione delle misure di autocontrollo e dei principi HACCP correlati allo specifico settore alimentare ed alle mansioni svolte dal lavoratore stesso;

il personale deve, inoltre, essere informato sui:

- rischi identificati
- punti critici di controllo relativi alle fasi della produzione, stoccaggio, trasporto e/o distribuzione, sulle:
- misure correttive
- misure di prevenzione
- documentazione relativa alle procedure.

Le associazioni del settore alimentare possono diramare manuali di buona prassi igienica e per l'applicazione dei principi HACCP e provvedere opportunamente alla formazione dei lavoratori.

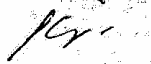
L'Autorità competente nell'ambito delle procedure di controllo e verifica dell'applicazione della normativa alimentare da parte dell'operatore nell'impresa alimentare, dovrà verificare la documentazione relativa alle iniziative intraprese per l'opportuna formazione del personale.

14

7

A tale proposito, infatti, considerando il settore carni, questo deve necessariamente comprendere un coinvolgimento diretto del personale addetto alle varie fasi delle lavorazioni attraverso una costante educazione sanitaria, la quale ha la duplice finalità di garantire una produzione igienica degli alimenti a tutela dei consumatori nonché di salvaguardare gli stessi lavoratori dai rischi connessi con talune malattie.

La formazione del personale non può e non deve essere un fatto episodico, ma richiede un continuo aggiornamento mediante corsi e seminari specifici per il personale che opera nei diversi impianti e settori.



## ALLEGATO A

- 1) Identificazione dello stabilimento
  - Denominazione
  - Ragione sociale
  - Codice fiscale/ Partita IVA
  - Sede operativa e sede legale
  
- 2) *Numero di registrazione (Comune- attività- numero)\**
- 3) Tipo di attività (Codice ISTAT)
- 4) Inizio attività
- 5) Fine attività
  
- 6) Tipo di Denuncia di Inizio attività
  
- 7) Ispezioni
  - Data effettuazione
  - Stato
  - Esito

*\*facoltativo*





Presidenza  
del Consiglio dei Ministri

CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI  
TRA LO STATO, LE REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME  
DI TRENTO E BOLZANO

ALL. B

Accordo, ai sensi dell'articolo 4 del decreto legislativo 28 agosto 1997, n. 281, tra il Ministero della salute, le Regioni e le Province autonome relativo a "Linee guida applicative del Regolamento n. 853/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti di origine animale".

Rep. n. 2477 del 9 febbraio 2006

**LA CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI TRA LO STATO, LE REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME DI TRENTO E DI BOLZANO**

Nell'odierna seduta del 9 febbraio 2006:

**VISTO** il Regolamento n. 853/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale che integrano quelle di carattere generale poste dal Regolamento n. 852/2004;

**VISTO** l'articolo 4 del decreto legislativo 28 agosto 1997, n. 281, che attribuisce a questa Conferenza la facoltà di sancire accordi tra Governo, Regioni e Province autonome, in attuazione del principio di leale collaborazione, al fine di coordinare l'esercizio delle rispettive competenze per svolgere attività di interesse comune;

**VISTA** la nota del 16 gennaio 2006, con la quale Il Ministero della salute, sulla base del sopra citato Regolamento 853/2004 CE, ha predisposto una bozza di accordo relativo a "Linee guida applicative del Regolamento n. 853/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti di origine animale" al fine di fornire un ausilio per gli operatori del settore e gli organi di controllo;

**VISTA** la nota in data 27 gennaio 2006, con la quale le Regioni hanno comunicato il loro parere tecnico favorevole sulla proposta di accordo in oggetto;

**ACQUISITO** nel corso dell'odierna seduta l'assenso del Governo e dei Presidenti delle Regioni e Province autonome sull'accordo relativo a "Linee guida applicative del

REDAZIONE REGIONALE REGIONI AUTONOME

ALLEGATO come parte integrante alla deliberazione n. 950 del 12.1.AGO. 2006  
IL SEGRETARIO DELLA GIUNTA  
(Dot. Walter Garlani)





*Presidenza  
del Consiglio dei Ministri*

CONFERENZA PERMANENTE PER RAPPORTI  
TRA LO STATO, LE REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME  
DI TRENTO E BOLZANO

Regolamento n. 853/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti di origine animale", nei termini di cui all'allegato sub A;

**SANCISCE ACCORDO**

tra il Ministero della salute e le Regioni e le Province autonome, nei termini di cui all'allegato sub A, richiamato in premessa, parte integrante del presente atto.

IL SEGRETARIO  
Dott. Riccardo Carpino



IL PRESIDENTE  
Sen. Prof. Enrico La Loggia

in



All. A

**LINEE GUIDA APPLICATIVE DEL REGOLAMENTO N. 853/2004/CE  
DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO SULL'IGIENE DEI  
PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE.**

A partire dal 1° gennaio 2006 applicheranno, su tutto il territorio comunitario, i regolamenti sulla produzione e sulla commercializzazione degli alimenti nonché quelli relativi alle modalità di controllo da parte delle Autorità Competenti al fine di garantire la sicurezza dei prodotti alimentari.

Le presenti Linee-guida, predisposte in collaborazione con le Regioni e le Province Autonome, sentite le Associazioni di categoria, sono state redatte al fine di dare attuazione al Regolamento 853/2004 CE del 29 aprile 2004 che stabilisce "norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale e successive modifiche.

Scopo del documento stesso è quello di fornire agli operatori del settore alimentare ed agli Organi di controllo del S.S.N un utile strumento operativo in considerazione anche della possibilità, concessa dal Regolamento stesso, di mantenere o adottare, nel rispetto dei principi generali di sicurezza alimentare, disposizioni particolari per adattare alle singole realtà nazionali gli obblighi imposti dalla legislazione comunitaria.

Le disposizioni del Regolamento n. 853/2004/CE "Regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale" si rivolgono agli operatori del settore alimentare che dovranno garantire il pieno rispetto di quanto previsto al fine di offrire garanzie sulla sicurezza alimentare relativamente ai prodotti di origine animale trasformati e non trasformati e devono essere considerate come integranti quelle previste dal Regolamento n. 852/2004 "Regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari".

Il Regolamento n. 853/2004/CE, insieme agli altri regolamenti costituenti il cosiddetto "Pacchetto Igiene", individua negli Operatori del settore alimentare gli attori principali nella responsabilità di dare piena attuazione alle prescrizioni in esso contenute e spetta ai Servizi veterinari delle AA.SS.LL., delle Regioni e Province Autonome e del Ministero della Salute, ciascuno per la parte di propria competenza, verificare il rispetto di tale norma.

Le presenti Linee guida, pertanto, vogliono rappresentare un ausilio per i diversi soggetti coinvolti, anche se è necessario precisare che, al fine dei controlli ufficiali, si applicano le disposizioni previste dai Regolamenti n. 882/2004 e n. 854/2004/CE.

## **1. Ambito di applicazione ed esclusioni**

Fermo restando quanto previsto dall' Art. 2 del Regolamento CE 178/2002 che definisce: "Alimento" (o "prodotto alimentare" o "derrata alimentare") qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, da esseri umani" al fine di chiarire quali alimenti ricadono nel campo di applicazione del Regolamento 853/2004 è importante richiamare le seguenti definizioni:

- "Prodotti di origine animale":
  - Alimenti di origine animale compresi il miele e sangue



- Molluschi bivalvi vivi, echinodermi vivi, tunicati vivi e gasteropodi marini vivi intesi per consumo umano
  - Altri animali destinati ad essere forniti vivi al consumatore finale e trattati conformemente a tale utilizzo  
(Allegato I , punto 8.1 del Regolamento n. 853/2004)
  - **"Prodotti non trasformati":**  
"Prodotti alimentari che non sono stati sottoposti a trattamento, compresi i prodotti che sono stati separati, sezionati, divisi, affettati, disossati, tritati, scuoiati, frantumati, tagliati, puliti, rifilati, decorticati, macinati, refrigerati, congelati, surgelati o scongelati".  
(Art. 2, paragrafo , 1 lettera n del Regolamento n. 852/2004)
  - **"Prodotti trasformati":**  
" Prodotti alimentari ottenuti dalla trasformazione (*cioè sottoposti a un trattamento*) di prodotti non trasformati. Tali prodotti possono contenere ingredienti necessari alla loro lavorazione o per conferire loro caratteristiche specifiche".  
(Art. 2, paragrafo 1, lettera o del Regolamento n. 852/04)  
Si sottolinea a tale proposito che gli ingredienti includono, tra gli altri, gli additivi, i coloranti e tutte quelle sostanze in grado di determinare particolari caratteristiche del prodotto (es. frutta, spezie, erbe ecc.).
  - **"Prodotti composti":**  
prodotti alimentari contenenti prodotti di origine vegetale e prodotti trasformati di origine animale  
(definizione desumibile da art.1, c. 2 Regolamento n. 853/2004)
  - **"Trattamento":**  
"Qualsiasi azione che provoca una modificazione sostanziale del prodotto iniziale, comprendente il trattamento termico, affumicatura, salagione, stagionatura, essiccazione, marinatura, estrazione, estrusione o una combinazione di questi procedimenti"  
(Art. 2, paragrafo 1, lettera m Reg. 852/04)
- A titolo esemplificativo e non esaustivo, in allegato I si riporta l'elenco di prodotti di origine animale non trasformati (parte A), trasformati ( parte B) e composti ( parte C).
- E' opportuno chiarire che, mentre per altri prodotti primari i requisiti igienici sono fissati dal solo Reg. n. 852/2004, per i prodotti primari di origine animale il Reg. 853/2004 detta alcune norme specifiche aggiuntive che di seguito vengono riportate:
- **Molluschi bivalvi vivi ( Reg. 853/2004, Allegato III, Sezione VII, punto 4 (a))**  
Per quanto riguarda i molluschi bivalvi vivi, la produzione primaria copre le operazioni effettuate su questi prodotti prima dell'arrivo degli stessi a un centro di spedizione o ad un centro di depurazione.
  - **Prodotti della pesca (Reg. 853/2004, Allegato III, Sezione VIII, punto 4 ed allegato III, Sezione VIII, punto 3, lettere a) e b).**



In questo caso la produzione primaria riguarda:

- L'Allevamento, la pesca, la raccolta di prodotti della pesca vivi in vista sottoposti ad ispezione dell'immissione sul mercato.
- Le seguenti operazioni associate: macellazione, dissanguamento, decapitazione, eviscerazione, depinnamento, refrigerazione e confezionamento, lavaggio effettuati a bordo della nave officina; il trasporto e lo stoccaggio dei prodotti della pesca che non hanno subito modificazioni sostanziali, inclusi i prodotti della pesca vivi nell'ambito dell'allevamento a terra, e il trasporto dei prodotti della pesca che non hanno subito modificazioni sostanziali, inclusi i prodotti della pesca vivi, dal luogo di produzione al primo stabilimento di destinazione.

Altri stabilimenti, incluse le navi officina e frigorifero, non rientrano nella produzione primaria ma devono essere riconosciuti in quanto non sono coinvolti nelle sole operazioni di trasporto e stoccano prodotti in regime di temperatura controllata.

➤ **Latte crudo ( Reg. 853/2004, Allegato III, Sezione IX, Capitolo1)**

Il Regolamento copre gli aspetti attinenti la produzione in allevamento, in particolare la salute degli animali, l'igiene della produzione del latte in allevamento ed i criteri relativi alle caratteristiche del latte crudo.

➤ **Uova (Reg. 853/2004, Allegato III, Sezione X, Capitolo 1)**

Il Regolamento copre gli aspetti relativi alla manipolazione delle uova nell'allevamento di produzione e stabilisce che le uova siano mantenute pulite, asciutte, libere da odori estranei, efficacemente protette dagli urti e al riparo della luce solare diretta.

Entrando nel merito del campo di applicazione del Regolamento, l'art. 1, paragrafo 2, lettera c esclude dal campo di applicazione la "*fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari dal produttore al consumatore finale o ai laboratori annessi agli esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione a livello locale che riforniscono direttamente il consumatore finale*".

Rientrano in questo contesto le attività di commercio al dettaglio dirette effettuate nelle Aziende Agrituristiche, per le quali i vincoli di mercato sono quelli previsti dalla normativa di settore.

È pertanto necessario definire cosa si intenda per:

- "fornitura diretta"
- "commercio al dettaglio"
- "piccolo quantitativo"
- "livello locale" .

Per quanto riguarda la **fornitura diretta**, nel testo italiano dei Regolamenti n. 852 ed 853/2004 è presente una differenza che necessita una precisazione. Infatti, nel Regolamento n. 852 si parla di "... *fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari dal produttore al consumatore finale o a dettaglianti locali che forniscono direttamente il consumatore finale*" ( Articolo 1, paragrafo 2, lettera c)). Il regolamento n. 853 invece, riporta: "*fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari dal produttore al consumatore finale o ai laboratori annessi agli esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione a livello locale*" (Articolo 1, paragrafo 2, lettera c).



3 gh

Nel testo inglese viene utilizzata esclusivamente la dizione "esercizi commerciali al dettaglio".

Per quanto sopra, in entrambi i casi, è possibile destinare direttamente i prodotti alla vendita presso un esercizio commerciale, compresi gli esercizi di somministrazione, anche se questo non rielabora i prodotti stessi.

Per quanto riguarda la definizione di "commercio al dettaglio" si rimanda a quanto previsto dal Reg. 178/2002CE, art.3, punto 7.: "la movimentazione e/o trasformazione degli alimenti e il loro stoccaggio nel punto di vendita o di consegna al consumatore finale, compresi i terminali di distribuzione, gli esercizi di ristorazione, le mense di aziende e istituzioni, i ristoranti e altre strutture di ristorazione analoghe, i negozi, i centri di distribuzione per supermercati e i punti vendita all'ingrosso.

In conformità ai Regolamenti (CE) n. 852/2004 e 853/2004 e successive modifiche, per **fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari** si deve intendere la cessione diretta, su richiesta del consumatore finale o dell'esercente un esercizio al commercio al dettaglio, di prodotti primari ottenuti nell'azienda stessa.

Il concetto di "livello locale" deve essere definito, come specificato a livello comunitario, in modo tale da garantire la presenza di un legame diretto tra l'Azienda di origine e il consumatore (11° considerando del Regolamento).

E' opportuno precisare che quanto sopra esclude il trasporto sulle lunghe distanze e quindi non può in alcun modo, come precedentemente avveniva, essere inteso come "ambito nazionale".

Pertanto, il "livello locale" viene ad essere identificato nel territorio della Provincia in cui insiste l'azienda e nel territorio delle Province contermini, ciò al fine di non penalizzare le aziende che si dovessero trovare al confine di una unità territoriale e che sarebbero quindi naturalmente portate a vendere i propri prodotti anche nel territorio amministrativo confinante.

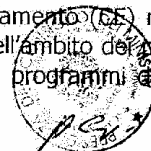
Lo stesso paragrafo 3 dell'articolo 1 alle lettere d) ed e), prevede l'esclusione dal campo di applicazione:

"d) alla fornitura diretta di piccoli quantitativi di carni provenienti da pollame e lagomorfi macellati nell'azienda agricola dal produttore al consumatore finale o ai laboratori annessi agli esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione a livello locale che forniscono direttamente al consumatore finale siffatte carni come carni fresche;

e) ai cacciatori che forniscono piccoli quantitativi di selvaggina selvatica o di carne di selvaggina selvatica direttamente al consumatore finale o ai laboratori annessi agli esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione a livello locale che riforniscono il consumatore finale."

Anche in questo caso valgono le indicazioni sopra espresse per quanto attiene al mercato locale e alla definizione di un rapporto diretto tra allevatore e richiedente per la cessione diretta ed occasionale. Il piccolo quantitativo di carni provenienti da pollame e lagomorfi macellati nell'azienda agricola dal produttore viene quindi stabilito in un massimo di 500 capi/anno di pollame, lagomorfi e piccola selvaggina selvatica. Per quanto riguarda la selvaggina di grossa taglia, fatte salve le pertinenti normative in materia venatoria, il limite è stabilito in un capo/cacciatore/anno.

In ogni caso rientra nel campo di applicazione del Regolamento (CE) n. 853/2004 la cessione dei capi di selvaggina di grossa taglia abbattuti nell'ambito dei piani selettivi di diradamento della fauna selvatica o comunque nel corso di programmi di abbattimento



4 *gl*

preventivamente autorizzati o battute di caccia organizzate. In questo caso le carcasse devono essere trasferite in un centro di lavorazione della selvaggina, come definito al punto 1.18, Sezione 1 dell'allegato I del Regolamento n. 853/2004/CE, per essere sottoposte a visita ispettiva veterinaria ed esitate al consumo solo dopo avere superato con esito favorevole il controllo veterinario ed essere state sottoposte a bollatura sanitaria.

Nel caso della selvaggina il cacciatore deve comunicare in forma scritta all'esercente l'attività di commercio al dettaglio o di somministrazione la zona di provenienza degli animali cacciati.

Le carni dei suidi e degli altri animali selvatici soggetti alla trichinellosi restano soggette ai provvedimenti sanitari relativi alla *Trichinella* ai fini del rispetto dei principi di sicurezza alimentare.

In ogni caso il commerciante al dettaglio, in ambito locale, ha l'obbligo di documentare la provenienza dei prodotti e delle carni cedutigli dal produttore primario o dal cacciatore secondo le disposizioni del Reg. 178/2002CE relative alla rintracciabilità. La rintracciabilità dei prodotti alimentari primari o delle carni di pollame, lagomorfi o selvaggina ceduti direttamente al commerciante al dettaglio dal produttore primario o dal cacciatore è oggetto di verifica da parte delle Autorità Sanitarie insieme agli altri aspetti pertinenti, ai sensi e con le procedure previste dal Reg. 882/2004 e dell'Accordo Stato-Regioni sul documento recante "Linee guida ai fini della rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi per fini di sanità pubblica, volto a favorire l'attuazione del Regolamento (CE) n. 178 del 2002 del Parlamento europeo e del Consiglio", pubblicato nella G.U. n° 294 del 19 dicembre 2005.

Il Regolamento n. 853/2004, (articolo 1, paragrafo 5 lettere a) e b) non si applica al commercio al dettaglio, tuttavia lo stesso si applica "al commercio al dettaglio quando le operazioni sono effettuate allo scopo di fornire alimenti di origine animale ad altri stabilimenti, salvo:

- *quando le operazioni si limitano al magazzinaggio o al trasporto, nel qual caso si applicano comunque i requisiti specifici di temperatura stabiliti nell'allegato III;*

*oppure*

- *quando la fornitura di alimenti di origine animale è effettuata unicamente da un laboratorio annesso all'esercizio di commercio al dettaglio ad un altro laboratorio annesso all'esercizio di commercio al dettaglio e, conformemente alla legislazione nazionale, tale fornitura costituisce un'attività marginale, localizzata e ristretta.*

Il Regolamento 853/2002/CE non si applica, pertanto, alle attività di commercio al dettaglio quando tali attività sono finalizzate alla preparazione di alimenti per la vendita diretta al consumatore finale. In questo caso i requisiti cui devono rispondere gli operatori sono quelli del Reg. 852/2004.

Ancora, non rientra nel campo di applicazione del Reg (CE) n. 853/2004 la fornitura di alimenti di origine animale da un esercizio di commercio al dettaglio ad un altro esercizio di commercio al dettaglio o di somministrazione nell'ambito dello stesso Comune e dei Comuni limitrofi a condizione che l'attività in questione non rappresenti l'attività prevalente dell'impresa alimentare in termini di volumi. Pertanto le attività commerciali

*per* *5* *gl*

tipo "Cash and Carry" e i laboratori centralizzati di catene della grande distribuzione rientrano nell'ambito del campo di applicazione.

## 2. Registrazione/Riconoscimento stabilimenti

Tutti gli operatori del settore alimentare che producono, trasformano e commercializzano prodotti di origine animale per i quali sono previsti requisiti specifici ai sensi dell'allegato III del Regolamento 853/2004 devono essere riconosciuti dall'Autorità sanitaria competente ai sensi dell'art. 4 dello stesso Regolamento.

Ai fini del riconoscimento, gli operatori che operano nel settore alimentare dei prodotti di origine animale dovranno presentare domanda corredata da un'adeguata documentazione, all'Autorità Sanitaria competente, comprovante il rispetto dei requisiti igienico- strutturali dei locali e delle attrezzature previste dai Regolamenti n. 852-853/2004/CE, nonché la predisposizione delle procedure HACCP-SSOP. L'Autorità sanitaria procederà al riconoscimento secondo quanto fissato all' art. 4, comma 3 fermo restando l'obbligatorietà della visita preventiva e del rilascio del numero di riconoscimento secondo le modalità di cui all'art.3 del Reg.854.

L'operatore opererà secondo quanto stabilito dai comma 4. e comma 5. del medesimo articolo.

Agli stabilimenti per i quali i Regolamenti 852 e 853 e le pertinenti norme nazionali applicative non prevedono l'obbligo di riconoscimento e che siano in possesso di un riconoscimento provvisorio o definitivo rilasciato ai sensi della normativa vigente prima dell'applicazione dei Regolamenti 852, 853 e 854, vengono revocati d'ufficio i pertinenti riconoscimenti.

Gli stessi stabilimenti verranno registrati dall'Autorità competente .

Per le modalità di registrazione si rinvia a quanto previsto per l'applicazione del Regolamento 852/2004/CE.

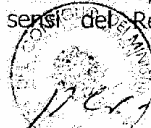
Gli stabilimenti che, appartenenti a una categoria per la quale non era previsto il riconoscimento prima dell'applicazione dei Regolamenti (CE) n. 853, 854 e 882/2004, devono essere riconosciuti ai sensi degli stessi Regolamenti entro il 31/12/2007.

Nel riconoscere gli stabilimenti già in possesso di autorizzazione sanitaria ai sensi dell'articolo 2 della L. 283/62, l'autorità competente terrà conto delle informazioni e dei dati già in suo possesso.

Si riporta, a titolo esemplificativo, in Allegato II una lista degli stabilimenti soggetti a riconoscimento.

## 3. Marchio D'identificazione e Bollo Sanitario

Gli operatori del settore alimentare potranno immettere sul mercato un prodotto di origine animale manipolato in uno stabilimento soggetto al riconoscimento a norma dell'art. 4, paragrafo 2 solo se lo stesso prodotto è stato contrassegnato, per quanto riguarda le carni fresche, da un bollo sanitario apposto ai sensi e secondo le procedure previste dall'Allegato I, Sezione I, Capo III del Regolamento n. 854/2004/CE o, ove non previsto, da un marchio di identificazione apposto ai sensi dell'Allegato II, Sezione I, del Regolamento n. 853/2004/CE ai prodotti di origine animale non trasformati, trasformati, ai prodotti composti ed ai prodotti primari individuati ai sensi del Regolamento n. 853/2004/CE.



6 *[Handwritten mark]*

Nel caso in cui uno stabilimento produca sia prodotti trasformati o meno cui si applica questo Regolamento, sia prodotti a cui questo Regolamento non si applica (Prodotti composti), l'operatore può utilizzare il marchio d'identificazione del primo anche per gli altri prodotti ( Allegato II, Sezione I, Capitolo B, punto 7).

#### 4. Deroghe

Con l'entrata in applicazione del "pacchetto igiene" e cioè dal 1.1.2006 ed a seguito dell'applicazione della Direttiva 2004/41/CE, decadranno le deroghe concesse in base alla normativa comunitaria preesistente.

Da un punto di vista generale, è da notare che le misure nazionali da adottare eventualmente in conformità all'articolo 10, paragrafo 3 del Regolamento n. 853/2004, riguardano solo l'adattamento dei requisiti specifici di cui all'allegato III dello stesso regolamento 853, mentre per quanto riguarda le modifiche ai requisiti generali degli stabilimenti, degli impianti e delle attrezzature, è necessario fare riferimento alle misure nazionali di cui all'articolo 13, paragrafo 3 del regolamento 852.

Di seguito, sarà, pertanto, fatto riferimento a entrambi i Regolamenti.

E' opportuno sottolineare che i requisiti strutturali e funzionali fissati dai due regolamenti sono, nel loro complesso, molto meno stringenti di quelli fissati dalla precedente normativa, per cui appare necessario che i soggetti che intendono fare richiesta di deroga esaminino attentamente i regolamenti stessi e facciano richiesta solo nei casi in cui sia effettivamente necessaria. Alla luce di quanto detto il numero e la qualità delle deroghe che verranno concesse per consentire l'utilizzazione ininterrotta dei metodi tradizionali nelle fasi della produzione, trasformazione o distribuzione degli alimenti sicuramente rispecchierà la "nuova filosofia" dei regolamenti.

#### 5. Formazione.

E' opportuno richiamare l'attenzione degli operatori del settore alimentare sulla idonea formazione del personale che opera all'interno della propria impresa alimentare.

L'operatore deve assicurare che il personale sia adeguatamente informato sui

- rischi identificati
- punti critici di controllo relativi alle fasi della produzione, stoccaggio, trasporto e/o distribuzione, sulle:
- misure correttive
- misure di prevenzione
- documentazione relativa alle procedure.

Le associazioni del settore alimentare possono diramare linee guida di settore relative all'HACCP e provvedere opportunamente alla formazione dei lavoratori.

Le Autorità competenti possono, ove ritenuto necessario, assistere gli operatori del settore alimentare nell'implementazione delle procedure HACCP e coadiuvare gli stessi nell'attività di formazione del personale.

L'Autorità competente, inoltre, nell'ambito delle procedure di controllo e verifica dell'applicazione della normativa alimentare da parte dell'operatore nell'impresa alimentare, dovrà verificare la documentazione relativa alle iniziative intraprese per l'opportuna formazione del personale.



7/92

A tale proposito, infatti, è necessario tener sempre presente che qualsiasi miglioramento delle condizioni di produzione igienica delle carni e derivati deve essere suffragato necessariamente da un coinvolgimento diretto del personale addetto alle varie fasi delle lavorazioni attraverso una costante educazione sanitaria.

Questa ha la duplice finalità di garantire una produzione igienica degli alimenti a tutela dei consumatori nonché di salvaguardare gli stessi lavoratori dai rischi connessi con talune malattie a carattere zoonosico.

Si è avuto modo di constatare, infatti, che non sempre vengono rispettate le norme igieniche e che i comportamenti messi in atto dagli operatori sono prevalentemente dettati da scarsa informazione dei rischi sanitari connessi alle attività produttive poiché scarsi sono stati gli investimenti degli imprenditori nel campo della formazione degli addetti alle lavorazioni, nonostante la legislazione attualmente in vigore lo preveda già da alcuni anni.

Al riguardo si ricorda, ad esempio, che l'art. 15, comma 4 del D. L.vo n. 286/1994 prevede che:

"Il conduttore, il proprietario o il suo rappresentante deve attuare un programma di formazione del personale che consenta a quest'ultimo di osservare le condizioni di produzione igienica adattate alla struttura di produzione .....

La formazione del personale, che dovrebbe comunque precedere qualsiasi impiego nelle attività produttive, non può e non deve essere un fatto episodico, ma richiede un continuo aggiornamento mediante corsi e seminari specifici per il personale che opera nei diversi impianti e settori e può essere organizzata con la partecipazione del personale del S.S.N., ivi compreso quello degli Istituti Zooprofilattici Sperimentali, e delle facoltà di medicina veterinaria.



8 *gl*



**ALLEGATO I****A) PRODOTTI NON TRASFORMATI**

- Carni fresche- carni macinate- Carni separate meccanicamente (definizione)
- Preparazioni di carne
- Sangue
- Prodotti della pesca freschi
- Molluschi bivalvi, echinodermi, tunicati e gasteropodi marini vivi
- Latte fresco
- Uova e uova liquide
- Cosce di rana
- Lumache
- Miele
- Altri

Prodotti non trasformati contenenti prodotti di origine vegetale ( spiedini di carne, filetti di pesce)

**B) PRODOTTI TRASFORMATI**

- Prodotti a base di carne ( salame, prosciutto)
- Prodotti a base di pesce ( pesce affumicato, pesce marinato)
- Prodotti a base di latte( latte trattato, formaggi, yogurt)
- Ovoprodotti
- Grassi animali trasformati
- Ciccioi
- Gelatina
- Collagene
- Stomaci e budella trattate

I prodotti trasformati includono anche:

- La combinazione di prodotti trasformati: prosciutto e formaggio
- Prodotti ottenuti con particolari tecniche ( es. formaggio con latte pastorizzato)

Sostanze che potrebbe essere aggiunte all'elenco ( salse con carne, yogurt alla frutta, formaggio alle erbe, gelato con cioccolata).

**C) PRODOTTI COMPOSTI**

- Pizza
- Paste contenenti prodotti di origine animale trasformati
- Piatti pronti
- Prodotti da forno/ biscotti con creme, con burro
- Panini con prosciutto/ Formaggio
- Cioccolato al latte
- Prodotti trasformati in cui un componente è stato sostituito con un ingrediente di origine vegetale (Es. Prodotti a base di latte dove la componente grassa è stata sostituita con grassi o oli vegetali)
- Preparazioni di uovo come maionese



99h

**ALLEGATO II****Lista non esaustiva degli stabilimenti soggetti a riconoscimento ai sensi del Regolamento n. 853/2004/CE**

- **CARNI:**
  - Macelli
  - Sezionamenti
  - Macellazione in allevamento ( pollame e lagomorfi)
  - Centri di lavorazione di selvaggina
  - Stabilimenti che producono carni macinate, preparazioni di carni e carni separate meccanicamente
  - Stabilimenti che producono prodotti a base di carni
- **MOLLUSCHI BIVALVI VIVI**
  - Centri di spedizione
  - Centri di depurazione
- **PRODOTTI DELLA PESCA**
  - Navi frigorifero e navi officina
  - Stabilimenti a terra ( inclusi i mercati all'ingrosso e le aste in cui i prodotti della pesca vengono venduti; stabilimenti frigorifero, stabilimenti che producono carne di pesce separata meccanicamente; stabilimenti di trasformazione)
- **LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE**
  - Stabilimenti che trattano latte crudo sia per la produzione di latte fresco trasformato sia che producano prodotti a base di latte a partire da latte crudo.
  - Stabilimenti che producono prodotti del latte a partire da prodotti a base di latte già lavorati ( es. burro, formaggi da latte in polvere)
- **OVOPRODOTTI**
  - Stabilimenti che trasformano le uova
- **COSCE DI RANA E LUMACHE**
  - Stabilimenti che preparano cosce di rana e lumache
- **GRASSI ANIMALI TRASFORMATI**
  - Stabilimenti che raccolgono, stoccano o trasformano materia prima grezza
- **STOMACI E VESCICHE**
  - Stabilimenti che trattano vesciche, stomaci ed intestini
- **GELATINE**
  - Stabilimenti che trasformano la materia prima
- **COLLAGENE**
  - Stabilimenti che trasformano materia prima
- **STABILIMENTI CHE EFFETTUANO LE OPERAZIONI ESCLUSIVAMENTE DI RICONFEZIONAMENTO OPPURE ASSOCIATE AD ALTRE OPERAZIONI COME PORZIONATURA E/O TAGLIO.**

**ALLEGATO C**

Misure per l'applicazione dei regolamenti del Pacchetto igiene Reg 852/2004; Reg. 853/2004 ; Reg. 854/2004 e Reg. 882/2004 nella Regione Abruzzo.

**1. INTRODUZIONE DELL'OBBLIGO DI REGISTRAZIONE E RICONOSCIMENTO PER LE IMPRESE DEL SETTORE ALIMENTARE**

A partire dal 1° gennaio 2006 sono diventati applicabili i seguenti regolamenti CE del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 Aprile 2004. Il Regolamento (CE) n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari in particolare l'articolo 6 stabilisce l'obbligo per ogni operatore del settore alimentare di notificare all'opportuna autorità competente, secondo le modalità prescritte dalla stessa, ciascuno stabilimento posto sotto il suo controllo che esegua una qualsiasi delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione di alimenti al fine della sua registrazione;

Il Regolamento (CE) n. 853/2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale; in particolare l'articolo 4 dispone che gli stabilimenti che trattano i prodotti di origine animale per i quali sono previsti requisiti ai sensi dell'allegato III del medesimo regolamento possano operare solo dopo che l'autorità competente li abbia riconosciuti a norma del paragrafo 3 dello stesso articolo;

Il Regolamento (CE) n. 854/2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano, così come modificato dall'articolo 60 del Regolamento (CE) n. 882/2004; in particolare l'articolo 3 che rimette alle autorità competenti degli Stati membri la responsabilità del riconoscimento e della conseguente attribuzione del numero di riconoscimento agli stabilimenti che debbono essere riconosciuti per iniziare a operare;

Il Regolamento (CE) n. 882/2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali; in particolare l'articolo 31 che demanda alle autorità competenti degli Stati membri la fissazione delle procedure che devono seguire gli operatori del settore dei mangimi e degli alimenti che chiedono la registrazione o il riconoscimento dei loro stabilimenti a norma dei suddetti regolamenti (CE) n. 852/2004 e 854/2004. Si rende, pertanto, necessario individuare le pertinenti procedure, i flussi informativi, le modalità di presentazione e i contenuti della notifica, le modalità di presentazione delle istanze di riconoscimento e di rilascio dell'atto di riconoscimento ecc. Il presente provvedimento disciplina le procedure, per consentire alle competenti autorità di procedere alla registrazione e al riconoscimento delle industrie alimentari secondo quanto previsto dai sopra citati regolamenti.

**2. RICONOSCIMENTO DEGLI STABILIMENTI**

Il riconoscimento degli stabilimenti che trattano alimenti di origine animale e per i quali il Regolamento (CE) n. 853/2004 detta requisiti specifici non costituisce una novità e le relative procedure sono già consolidate da tempo. Nulla viene innovato, quindi per le imprese che erano già soggette al requisito del riconoscimento in base alle norme verticali vigenti e che continuano a esserlo in base ai nuovi regolamenti. L'allegato aggiorna il modello di domanda di riconoscimento per gli stabilimenti

Gli stabilimenti già in possesso di riconoscimento ai sensi di una o più delle norme verticali vigenti o ai sensi del Reg (CE) n. 853/2004 che intendono avviare una attività diversa da quella già oggetto di riconoscimento, devono inoltrare una domanda di aggiornamento del decreto di riconoscimento (Allegato 2). I riconoscimenti già assegnati sulla base della normativa verticale di riferimento diventano definitivi. Resta valida la possibilità di verifiche e sopralluoghi da parte della Regione. A

seguito dell'applicazione del Reg. (CE) n. 853/2004, infatti, ciascuno stabilimento verrà riconosciuto una sola volta con l'attribuzione di un solo numero, secondo le modalità delle linee guida della Conferenza Stato Regioni. Per gli stabilimenti che erano in possesso di riconoscimento, ai sensi di una o più delle norme verticali vigenti e che, in base ai nuovi regolamenti, sono soggetti alla sola registrazione (come ad esempio gli stabilimenti che producono paste farcite o prodotti di gastronomia a partire da alimenti di origine animale già trasformati), *la Regione* provvederà d'ufficio alla revoca del provvedimento di riconoscimento dietro comunicazione ufficiale della Az.U.S.L. competente per territorio. In questi casi, gli operatori del settore alimentare possono continuare fino al 31 dicembre 2007 ad utilizzare gli stock di materiali di confezionamento, imballaggio ed etichettatura recanti marchi sanitari o d'identificazione prestampati da loro e acquistati precedentemente. Per quanto riguarda gli stabilimenti che non erano soggetti a riconoscimento in base alle norme verticali vigenti e che dovranno essere riconosciuti ai sensi del Regolamento (CE) n. 853/2004, si devono considerare due situazioni:

**a)** stabilimenti di macellazione e sezionamento a capacità limitata autorizzati ai sensi degli articoli 5 e 6 del **D. Lgs 286/94**, dell'articolo 13 del D.P.R. 495/97 e del **D. Lgs. 559/92**:

i requisiti strutturali e funzionali previsti dalle norme precedentemente vigenti per questi stabilimenti non si discostano in modo significativo da quelli stabiliti dal Regolamento (CE) n. 853/2004. Pertanto, entro il **31/12/2006**, i servizi veterinari di igiene degli alimenti di origine animale provvederanno alla rivalutazione di detti stabilimenti in vista del loro eventuale riconoscimento.

**b)** nel caso in cui gli stabilimenti non possiedano tutti i requisiti previsti dal Regolamento (CE) n. 853/2004, ma l'operatore economico si impegni per iscritto ad adeguare l'impianto eliminando le carenze rilevate entro i termini di legge, il servizio veterinario provvederà a emettere le pertinenti prescrizioni e a sorvegliarne l'effettiva attuazione. Una volta risolte le carenze evidenziate, l'operatore economico verrà invitato a procedere secondo quanto previsto nel modo seguente.

- nel caso in cui lo stabilimento possieda i requisiti previsti dal Regolamento (CE) n. 853/2004, il Servizio Veterinario inviterà l'operatore economico a inoltrare istanza di riconoscimento secondo le procedure già a suo tempo codificate entro il termine del 31/12/2006
- nel caso in cui gli stabilimenti non possiedano i requisiti previsti dal Regolamento (CE) n. 853/2004 e l'operatore economico non provveda alla messa a norma degli stessi, l'autorizzazione sanitaria verrà revocata nei termini previsti dalle norme e comunque entro e non oltre il 31 dicembre 2009.

Centri di riconfezionamento di alimenti di origine animale autonomi, stabilimenti frigoriferi e imballate, stabilimenti di imballaggio delle uova, di produzione delle uova liquide, di produzione delle carni separate meccanicamente, di lavorazione delle cosce di rana e delle lumache, i centri di raccolta delle materie prime per la produzione di grassi alimentari fusi di origine animale e ciccioli, di gelatina e collagene, i competenti servizi veterinari dovranno invitare i responsabili degli stabilimenti a presentare istanza di riconoscimento entro il termine del 31/12/2006. Fintanto che non venga loro rilasciato il riconoscimento, gli stabilimenti di cui sopra possono continuare a operare secondo il regime autorizzativo precedente ma i prodotti ottenuti potranno essere commercializzati solo in ambito nazionale.

### 3. REGISTRAZIONE DEGLI STABILIMENTI

L'elemento di novità dei Regolamenti citati in premessa è costituito dalla procedura di dichiarazione/registrazione di tutti gli stabilimenti che eseguano una qualsiasi delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione di alimenti. Tale sistema prevede che ogni operatore del settore alimentare notificchi, a mezzo D.I.A., all'opportuna autorità competente, secondo le modalità prescritte dalla stessa, ciascuno stabilimento posto sotto il suo controllo che esegua una qualsiasi

delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione di alimenti ai fini della registrazione del suddetto stabilimento.

Le Az. U.S.L. territorialmente competenti, per parte loro, devono elaborare e tenere aggiornato "un elenco degli operatori del settore dei mangimi e degli alimenti che sono stati registrati". Viene individuata una numerazione univoca a livello di dipartimento di prevenzione in forma cartacea e informatizzata, per i mangimi restano valide le procedure già previste dal Reg. 183/2005

A seguito della presentazione della notifica, non è, di per sé, prevista l'emissione di un provvedimento da parte della autorità competente, ma solo una presa d'atto e l'attivazione di procedure interne per la registrazione delle informazioni ricevute.

Per quanto attiene alle modalità di registrazione degli stabilimenti non soggetti a riconoscimento ai sensi del Regolamento (CE) n. 853/2004 e alle altre norme specifiche di settore, si individuano le seguenti procedure:

1. A partire dal 1° gennaio 2006, gli operatori economici del settore alimentare **notificano all'autorità** competente ogni stabilimento, posto sotto il proprio controllo secondo le modalità di seguito riportate. La dichiarazione presentata dovrà includere, come minimo, le informazioni di cui all'Allegato 3
2. La ASL è individuata quale autorità competente alla registrazione e, pertanto, è il *soggetto* deputato a ricevere, per il tramite del Comune competente, le dichiarazioni dalle imprese del settore alimentare e a procedere alla registrazione degli stabilimenti, secondo le modalità di seguito indicate. L'esito della pratica viene comunicato all'interessato e per conoscenza al Comune dalla Az. U.S.L. mediante l'utilizzo dell' Allegato. 6.
3. Gli operatori del settore alimentare, che a seguito della presentazione della DIA, dichiarano di rispettare i requisiti generali e specifici richiesti dalla normativa comunitaria applicabile, oltre ai requisiti richiesti dalla normativa nazionale generale, (vedi allegato 3) vengono registrati dalla Az. U.S.L. La verifica di detti requisiti potrà avvenire nell'ambito delle attività di vigilanza e ispezione degli organi di controllo. Nel caso di false dichiarazioni si procederà ai sensi del D.P.R. 445 del 28/12/2000.
4. Gli stabilimenti già in possesso di autorizzazione o nulla osta sanitario o comunque registrati presso l'Az. USL ai sensi della normativa vigente, non devono inoltrare la notifica di cui al punto 2. Il Dipartimento di Prevenzione dell'Az. U.S.L. provvederà in questi casi affinché si proceda alla registrazione d'ufficio sulla base di dati già in possesso.
5. La notifica all'autorità competente ai fini della registrazione ai sensi del Regolamento (CE) n. 852/2004 vale anche ai fini del Regolamento (CE) n. 183/2005 (fermo restando la specifica procedura)
6. La registrazione può essere effettuata a seguito della notifica di una D.I.A. semplice (dichiarazione di inizio attività) ovvero di una D.I.A. differita (l'attività può iniziare subito dopo l'esito favorevole del sopralluogo oppure dopo 45 giorni in caso di nessuna risposta)  
Presupposto della D.I.A. è che al momento della presentazione della comunicazione, il titolare dichiari che l'esercizio possiede i requisiti minimi prestabiliti dalla norma in funzione dell'attività svolta. In Particolare:
  1. Applicazione della D.I.A. semplice: a tutte quelle attività che, con la precedente normativa nazionale, **non erano soggette ad autorizzazione sanitaria** ai sensi dell'art.2 della 283 o ai sensi di altre normative.
  2. Applicazione della D.I.A. differita: a tutte quelle attività che, con la precedente normativa nazionale, **erano soggette ad autorizzazione sanitaria** ai sensi dell'art. 2 della 283 o a i sensi di altre normative, compresa la vendita di prodotti ittici e il trasporto di animali vivi per quanto di competenza.

Se in un esercizio vengono svolte più attività ed anche una soltanto di queste necessita di D.I.A. differita, tutto l'esercizio ne risulta soggetto.

In caso di D.I.A. differita nei 45 giorni intercorrenti tra la notifica e la data di inizio attività, l'Az. U.S.L., se lo ritiene necessario, effettua un sopralluogo di verifica, a seguito del quale possono verificarsi le seguenti circostanze:

- L'attività inizia alla data prevista comunicata
- L'attività inizia solo dopo che l'esercizio ha risolto le non conformità evidenziate;

- L'attività inizia alla data prevista comunicata, ma l'esercizio deve risolvere determinate non conformità lievi evidenziate, entro dei termini stabiliti dall'organo di controllo.

L'impresa alimentare deve presentare la denuncia accompagnata dalla relazione tecnica e da una planimetria dei locali ove si svolge l'attività.

Nell'ambito delle attività di controllo ufficiale gli operatori dei Dipartimenti di Prevenzione delle Az. U.S.L. verificano la rispondenza di quanto autocertificato nella D.I.A., nel caso di false dichiarazioni si procede alla denuncia ai sensi del D.P.R. 445 del 28/12/2000

Entro il 31 Dicembre 2009 dovranno essere effettuate le registrazioni di tutte le attività esistenti. La registrazione si deve basare su di un sistema informativo informatizzato efficiente (sistema SIVRA), consultabile ed aggiornato in tempo reale. Poiché i dati riferiti alle singole industrie devono essere raccolti in modo omogeneo sul territorio nazionale indicando almeno:

1. Identificazione dello stabilimento
  - Denominazione
  - Ragione Sociale
  - Codice fiscale/partita Iva
  - Sede operativa e sede legale
2. Numero di registrazione (Comune, Provincia, Numero Attività)
3. Tipo di Attività (codice Istat)
4. Inizio Attività
5. Fine Attività
6. tipo di Denuncia di Inizio Attività
7. Ispezioni
  - Data effettuazione
  - Stato
  - Esito

7) Attività autonome di trasporto di alimenti diversi da quelli per cui è prevista l'autorizzazione sanitaria ex articolo 44 del D.P.R. 327/80: si seguono le procedure previste ai punti da 1 a 3 (D.I.A. semplice). Gli operatori economici titolari o legali rappresentanti di attività già in essere al 31/12/2005, devono notificare all'autorità competente la/e attività sotto il proprio controllo secondo la procedura di cui al precedente punto 3 entro il termine previsto.

Il competente servizio del Dipartimento di Prevenzione dell'Az. U.S.L., può, al fine di acquisire elementi utili al fine della registrazione, richiedere eventuali informazioni e/o documenti integrativi. Sarà cura delle competenti strutture organizzative delle ASL, anche in integrazione con gli uffici comunali interessati, procedere ad avviare le necessarie attività informative, nei confronti delle categorie interessate e loro associazioni territoriali, oltre che concertare le modalità favorevoli la registrazione degli stabilimenti.

La codifica di tutte le Strutture è composta da codici alfanumerici:

**N. Istat Comune    Prov.    N. prog.**  
 □□□                    □□                    □□□□

#### 'CODICI ISTAT PER DIFFERENTI ATTIVITA'

N° Cod. ISTAT	Descrizione attività

Da precisare che sono soggette a registrazione anche i mezzi e/o contenitori adibiti al trasporto di alimenti e di animali vivi per quanto di competenza.

Per quanto riguarda le tariffe si applicano le disposizioni dell'Allegato D:

**Procedure per il riconoscimento degli stabilimenti ai sensi del Reg. CE 853/2004****Competenze del Servizio Competente dell'Azienda U.S.L.**

- ◆ Verifica la correttezza formale dell'istanza;
- ◆ Effettua l'ispezione in loco per verificare la conformità dello stabilimento ai requisiti previsti dalla specifica norma di riferimento, esprimendo parere favorevole o prescrivendo, se necessario, gli eventuali interventi di adeguamento;
- ◆ Trasmette al Servizio Veterinario Regionale la domanda di riconoscimento in originale, solo se accompagnata dal proprio parere favorevole, derivante dal predetto sopralluogo;
- ◆ Il parere favorevole va espresso secondo le modalità indicate nell'allegato

**Competenze del Servizio Veterinario Regionale**

- ⇒ Il Servizio Veterinario Regionale, acquisita la domanda relativa all'istanza di riconoscimento, prende atto della sua effettiva regolarità ed attribuisce allo stabilimento il relativo numero di riconoscimento mediante apposito provvedimento;
- ⇒ notifica il provvedimento in bollo all'interessato per il tramite del Servizio Veterinario dell'Azienda U.S.L., informandone contestualmente il Sindaco del Comune dove ha sede lo stabilimento;
- ⇒ registra l'impianto nella lista nazionale degli stabilimenti riconosciuti, informandone contestualmente il Ministero della Salute;
- ⇒ Comunica il numero provvisorio (entro 30 gg)
- ⇒ Effettua il sopralluogo di competenza (per le nuove strutture);
- ⇒ Effettua l'audit di competenza secondo il programma;
- ⇒ trasmette al BURA i riconoscimenti rilasciati, per la relativa pubblicazione.

**CAMBIO DELLA RAGIONE SOCIALE DI UNO STABILIMENTO****Procedure:**

- Il legale rappresentante dello stabilimento presenta al Servizio Veterinario Regionale - per il tramite dell'Azienda U.S.L. territorialmente competente - domanda di cambio della ragione sociale in carta legale (bollo), avendo cura di inoltrare contestualmente copia di essa (carta semplice) alla predetta A.U.S.L.
- La domanda deve essere redatta secondo l'allegato e corredata dalla documentazione in esso indicata, prodotta in duplice copia di cui una in originale.

**Competenze del Servizio dell'Azienda U.S.L.**

- ◆ Verifica la correttezza formale dell'istanza;
- ◆ Accerta che a seguito di tale variazione non siano mutati i requisiti igienico-sanitari e strutturali dello stabilimento;
- ◆ esprime il proprio parere favorevole ( in ordine alla conservazione, da parte della struttura, dei requisiti di conformità alle norme di riferimento);
- ◆ Trasmette al Servizio Regionale la domanda in originale, solo se accompagnata dal proprio parere favorevole;

#### Competenze del Servizio Regionale

- ⇒ Il Servizio Regionale, acquisita la richiesta di variazione della ragione sociale, prende atto della sua effettiva regolarità ed apporta, con nuovo provvedimento, la variazione al precedente riconoscimento;
- ⇒ notifica il nuovo provvedimento in bollo all'interessato per il tramite del Servizio Veterinario dell'Azienda U.S.L., informandone contestualmente il Sindaco del Comune dove ha sede lo stabilimento;
- ⇒ ne dà comunicazione al Ministero della Salute.

Fino alla conclusione - con atto formale - del procedimento di voltura, il soggetto subentrante potrà comunque utilizzare il precedente riconoscimento di idoneità dello stabilimento, salvo diversa indicazione motivata da parte dell'Azienda USL o della Regione.

#### **COMUNICAZIONE DI MODIFICHE STRUTTURALI E/O IMPIANTISTICHE E/O PRODUTTIVE**

Tutte le modifiche strutturali, impiantistiche e della tipologia produttiva, apportate nel tempo agli stabilimenti e rilevanti sotto l'aspetto igienico-sanitario, devono essere segnalate al Servizio Veterinario dell'Azienda USL competente per territorio, poiché, accertato il mantenimento dei requisiti previsti dalle norme, sono soggette a formale riconoscimento.

#### **Procedure:**

- Il legale rappresentante dello stabilimento trasmette al Servizio Veterinario Regionale - per il tramite dell'Azienda U.S.L. territorialmente competente - la comunicazione relativa alle modifiche apportate, in duplice copia. Tale comunicazione deve essere corredata della seguente documentazione in duplice copia:
  1. Planimetria aggiornata dello stabilimento, in scala 1:100, dalla quale risulti evidente l'attuale destinazione d'uso di locali;
  2. Relazione tecnico-descrittiva aggiornata, degli impianti e del ciclo di lavorazione con indicazioni relative all'approvvigionamento idrico, allo smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi ed alle emissioni in atmosfera.

#### Competenze del Servizio dell'Azienda U.S.L.

- ◆ Verifica la correttezza formale dell'istanza;
- ◆ Verifica che le modifiche apportate siano compatibili con i requisiti igienico sanitari e strutturali previsti dalla normativa di riferimento;
- ◆ ove la predetta verifica si concluda con esito positivo, trasmette copia della comunicazione e relativa documentazione, al Servizio Veterinario Regionale unitamente al proprio parere favorevole
- ◆ Redige verbale di ispezione in loco (allegato5).

#### Competenze del Servizio Regionale

- ⇒ Il Servizio Veterinario Regionale, acquisita la documentazione, relativa alle modifiche apportate, adotta il riconoscimento di "modifica".



**COMUNICAZIONI DA EFFETTUARE A SEGUITO DI SOSPENSIONE TEMPORANEA O CESSAZIONE DEFINITIVA DELL'ATTIVITA'**

Devono essere tempestivamente segnalate al Servizio Veterinario dell'Azienda USL competente per territorio, tutte le situazioni relative ad eventuale sospensione temporanea o cessazione definitiva dell'attività produttiva di uno stabilimento riconosciuto.

Le diverse normative di estrazione comunitaria attribuiscono al Veterinario Ufficiale, in relazione ai problemi afferenti gli stabilimenti sottoposti a controllo, la facoltà di disporre sia un rallentamento che la sospensione temporanea dell'attività produttiva.

I provvedimenti restrittivi saranno dunque predisposti da parte del Servizio Veterinario territoriale (Az.USL) e/o dal Servizio Veterinario Regionale - ovvero da chi ha effettuato il controllo ufficiale - e ne danno contestuale comunicazione al Sindaco del Comune sede dello stabilimento.

**Sospensione temporanea dell'attività produttiva:**

- ◆ Il Servizio Veterinario territoriale prescrive al responsabile della Ditta, gli interventi che devono essere realizzati al fine rimuovere le cause che hanno determinato il provvedimento di sospensione temporanea dell'attività produttiva e fissa i termini entro cui realizzarli;
- ◆ Alla scadenza dei termini prescritti, il Servizio Veterinario territoriale effettua un sopralluogo al fine di verificare se le carenze all'origine del provvedimento siano state rimosse; in caso di esito positivo, propone al Servizio Veterinario Regionale la revoca del provvedimento di sospensione (nel caso il provvedimento sia stato adottato dalla Regione).
- ◆ Quest'ultimo redige l'atto di revoca, lo notifica alla Ditta per mezzo del Servizio Veterinario competente per territorio e ne informa contestualmente il Sindaco del Comune sede dello stabilimento.

**Revoca del riconoscimento:**

- Nel caso vengano evidenziati a carico di uno stabilimento riconosciuto, problemi tali da non consentire la prosecuzione dell'attività (mancata rimozione delle carenze riscontrate, reiterate sospensioni, gravi irregolarità di natura procedurale, igienico-sanitaria ecc.), viene disposta la revoca del riconoscimento;
- Il provvedimento di revoca viene assunto dal Servizio Veterinario Regionale o su proposta motivata dell'Azienda USL competente per territorio - ove sia stata quest'ultima ad accertarne le ragioni - oppure autonomamente, se ne ha direttamente accertato le cause. In quest'ultimo caso, ne informa comunque il Servizio veterinario territoriale;
- il provvedimento di revoca verrà adottato, da parte del Servizio Veterinario Regionale, anche nel caso in cui il responsabile dello stabilimento comunichi, per motivi propri, la cessazione dell'attività;
- Il provvedimento di revoca del riconoscimento sarà notificato al responsabile della ditta, per il tramite del Servizio Veterinario della USL competente per territorio e ne sarà contestualmente informato anche il Sindaco del Comune dove lo stabilimento ha sede;
- il Servizio Veterinario Regionale ne darà infine comunicazione al Ministero della Salute, per la cancellazione dello stabilimento dalla lista di quelli riconosciuti;
- Il Servizio Veterinario dell'Azienda USL competente per territorio, provvede a mettere sotto proprio controllo tutto il materiale recante il Bollo Sanitario, affinché non possa essere oggetto di utilizzo fraudolento.

**AUDIT:**

gli operatori del settore alimentare garantiscono almeno:

1. l'accesso a edifici, stabilimenti, impianti e altre infrastrutture;

2. l'accesso alla documentazione e ai registri richiesti a titolo del presente provvedimento oppure ritenuti dall'autorità competente necessari per valutare la situazione.
3. ogni altra assistenza necessaria per consentire all'autorità di svolgere efficacemente i controlli

L'autorità competente effettua controlli ufficiali per verificare il rispetto da parte degli operatori del settore alimentare dei requisiti previsti:

- a) dal regolamento (CE) n. 852/2004;
- b) dal regolamento (CE) n. 853/2004;
- c) dal regolamento (CE) n. 1774/2002.

I controlli ufficiali sugli operatori sono svolti dai Servizi Veterinari e Medici delle Az. U.S.L. per le rispettive competenze.

Le Az. U.S.L. effettuano l'Audit sulle strutture e nel caso di macelli, centri di lavorazione della selvaggina e laboratori di sezionamento che commercializzano carni fresche, un veterinario ufficiale effettua i compiti di Audit di cui ai paragrafi 3 e 4 del reg. CE 853/04 oltre gli altri casi

Nello svolgere compiti di Audit, i servizi del Dipartimento di Prevenzione delle Az. U.S.L. e del Servizio Veterinario Regionale curano in maniera particolare:

- a) determinare se il personale e le attività del personale nello stabilimento in tutte le fasi del processo di produzione soddisfano i pertinenti requisiti dei regolamenti di cui al paragrafo 1, lettere a) e b) del Reg. CE 853/04 Per facilitare l'Audit, le autorità competenti possono effettuare prove di rendimento atte ad accertare che il rendimento del personale soddisfi determinati parametri;
- b) verificare i pertinenti dati dell'operatore del settore alimentare;
- c) prelevare campioni per analisi di laboratorio ogniqualvolta ciò sia necessario;
- d) documentare elementi presi in considerazione e i risultati dell' Audit.

La natura e l'intensità dei compiti di Audit per i singoli stabilimenti dipende dal rischio valutato. A tal fine, l'autorità competente valuta regolarmente:

- a) rischi per la salute pubblica e, se del caso, animale;
- b) nel caso di macelli, aspetti relativi al benessere degli animali;
- c) il tipo e la produttività dei processi effettuati;
- d) i dati precedenti relativi all'operatore del settore alimentare per quanto riguarda la conformità alla legislazione alimentare.

#### FORMAZIONE

L'operatore deve assicurare che il personale sia adeguatamente informato sui

- Rischi identificati
- Punti critici di controllo relativi alle fasi della produzione, stoccaggio, trasporto e/o distribuzione sulle:
  - Misure correttive
  - Misure di prevenzione
  - Documentazione relativa alle procedure.

Le associazioni del settore alimentare possono diramare linee guida di settore relative all'HACCP e provvedere opportunamente alla formazione dei lavoratori.

Le Az. U.S.L. competenti possono, ove ritenuto necessario, assistere gli operatori del settore alimentare nell'implementazione delle procedure HACCP e coadiuvare gli stessi nell'attività di formazione del personale.

L'Az. U.S.L. competente, inoltre, nell'ambito delle procedure di controllo e verifica dell'applicazione della normativa alimentare da parte dell'operatore nell'impresa alimentare, dovrà verificare la documentazione relativa alle iniziative intraprese per l'opportuna formazione del personale.

La formazione del personale deve precedere qualsiasi impiego nelle attività produttive, non può e non deve essere un fatto episodico, ma richiede un continuo aggiornamento mediante corsi e seminari specifici per il personale che opera nei diversi impianti e settori e può essere organizzata con la partecipazione del personale del S.S.N., ivi compreso quello degli Istituti Zooprofilattici Sperimentali, e delle Facoltà di medicina Veterinaria.

**Allegato 1*****Istanza di riconoscimento ai sensi del Regolamento (CE) n 853/2004***

Alla REGIONE ABRUZZO

Direzione Sanità

Servizio veterinario

65100 PESCARA

OGGETTO: Istanza di riconoscimento ai sensi del Regolamento (CE) n. 853/2004

Il sottoscritto \_\_\_\_\_ in  
 qualità di \_\_\_\_\_ della Ditta \_\_\_\_\_ con  
 sede legale nel Comune di \_\_\_\_\_ ( ) Via \_\_\_\_\_ n

**C H I E D E**

il riconoscimento ai sensi del Regolamento (CE) n. 853/2004 per il proprio impianto sito nel  
 Comune \_\_\_\_\_ di

\_\_\_\_\_ ( )  
 Via \_\_\_\_\_ n

destinato allo svolgimento della seguente attività:

**SEZIONE O Attività generali**

Deposito frigorifero autonomo

Impianto autonomo di riconfezionamento

**SEZIONE I Carni degli ungulati domestici<sup>1</sup>**

Macello

Impianto di sezionamento

Impianto di riconfezionamento

Impianto di lavorazione degli stomaci, vesciche e intestini

Impianto frigorifero

**SEZIONE II Carni di pollame e di lagomorfi<sup>1</sup>**

Impianto di sezionamento

Impianto di riconfezionamento

Impianto frigorifero

**SEZIONE III Carni di selvaggina allevata<sup>1</sup>**

Macello

Impianto di sezionamento

Impianto di riconfezionamento

Impianto frigorifero

**SEZIONE IV Carni di selvaggina selvatica<sup>1</sup>**

Centro di lavorazione della selvaggina

Impianto di sezionamento

Impianto frigorifero

**SEZIONE V Carni macinate, preparazioni di carni e carni separate meccanicamente\***

Stabilimento di carni macinate

Stabilimento di produzione di carni separate meccanicamente

Impianto frigorifero

Stabilimento di preparazioni di carni

<sup>1</sup>specificare, se del caso, la o le specie animali: pollame, bovini, caprini, selvaggina grossa d'allevamento, lagomorfi, ovini, suini, ratitidi, solipedi, selvaggina selvatica da penne, selvaggina selvatica grossa, lagomorfi selvatici.

**SEZIONE VI prodotti a base di carne<sup>1</sup>**

- Impianto di trasformazione
- Impianto di trasformazione del sangue uso alimentare
- Impianto di riconfezionamento
- Impianto frigorifero

**SEZIONE VII Molluschi bivalvi vivi**

- Centro di spedizione
- Centro di depurazione

**SEZIONE VIII Prodotti della pesca**

- Nave fattoria
- Nave frigorifero
- Impianto di trasformazione
- Impianto frigorifero

**SEZIONE IX Latte e prodotti a base di latte**

- Centro di raccolta
- Impianto di trasformazione
- Impianto di riconfezionamento
- Impianto frigorifero

**SEZIONE X Uova e Ovoprodotti**

- Centro di imballaggio
- Impianto di produzione uova liquide
- Impianto di trasformazione

**SEZIONE XI Cosce di rana e lumache**

- Impianto di trasformazione

**SEZIONE XII Grassi animali fusi**

- Centro di raccolta
- Impianto di trasformazione

**SEZIONE XIII Stomaci, Intestine e vesciche trattati**

- Impianto autonomi di trasformazione

**SEZIONE XIV Gelatine**

- Centro di raccolta
- Impianto di trasformazione

**SEZIONE XV Collagene**

- Centro di raccolta
- Impianto di trasformazione

<sup>1</sup>specificare, se del caso, la o le specie animali: pollame, ovini i, caprini, selvaggina grossa d'allevamento, lagomorfi, ovini, suini, ratti solipedi, selvaggina selvatica da penna, selvaggina selvatica grossa, lagomorfi selvatici  
A tal fine allega:

1. marca da Bollo di valore corrente;
2. Planimetria dell'impianto in scala 1:100, dalla quale risulti evidente la disposizione delle linee di produzione, dell'impianto, dei servizi igienici, della rete idrica, degli scarichi;
3. Relazione tecnico descrittiva degli impianti e del ciclo di lavorazione con indicazioni relative all'approvvigionamento idrico, allo smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi;
4. Documentazione relativa alle emissioni in atmosfera ai sensi del D.P.R. 24 Maggio 1988, n. 203 e successive modificazioni e integrazioni, oppure dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà ai sensi dell'art. 47 del D.P.R. n. 445/2000;
5. Autorizzazione dello scarico delle acque reflue ai sensi della Legge 10 maggio 1976, n.319 e successive modifiche e integrazioni;
6. Attestazione dell'Az.U.S.L. sull'idoneità al consumo umano delle acque utilizzate nell'impianto, ai sensi del D.Lgs. 02/02/2001 n°31 e successive modifiche oppure esito dell'analisi attestante i requisiti di potabilità eseguita da un laboratorio pubblico o privato accreditato;
7. Ricevuta del versamento delle spese relative al riconoscimento dello stabilimento;

DICHIARA di essere informato, ai sensi e per gli effetti di cui all'art.10 della legge 675/96, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale viene presentata la presente domanda

Data

Firma

**Richiesta riconoscimento provvisorio**

**RICHIEDE, in attesa del termine delle procedure di riconoscimento definitivo, il rilascio del numero di riconoscimento provvisorio.**

Data

Firma

<b>BOLLO</b>
--------------

Allegato 2

ALLA REGIONE ABRUZZO  
 Direzione Sanità - servizio  
 Veterinario  
 65100 PESCARA

**OGGETTO: Domanda di aggiornamento del decreto di riconoscimento rilasciato ai sensi del Reg. (CE) n. 853/2004.**

Il sottoscritto \_\_\_\_\_, in qualità di  
 della Ditta \_\_\_\_\_  
 con sede legale nel Comune di \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_)  
 Via \_\_\_\_\_ n \_\_\_\_\_

CHIEDE

ai sensi del Reg. (CE) n. 853/2004, l'aggiornamento del decreto di riconoscimento del proprio  
 impianto \_\_\_\_\_ sito \_\_\_\_\_ nel  
 Comune di \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_)  
 Via \_\_\_\_\_ n \_\_\_\_\_  
 già riconosciuto con attribuzione del numero al fine dello svolgimento delle seguenti attività:

**SEZIONE 0 Attività generali**

- Deposito frigorifero autonomo
- Impianto autonomo di riconfezionamento

**SEZIONE I Carni degli ungulati domestici<sup>1</sup>**

- Macello
- Impianto di sezionamento
- Impianto di riconfezionamento
- Impianto di lavorazione degli stomaci, vesciche e intestini
- Impianto frigorifero

**SEZIONE II Carni di pollame e di lagomorfi<sup>1</sup>**

- Impianto di sezionamento
- Impianto di riconfezionamento
- Impianto frigorifero

**SEZIONE III Carni di selvaggina allevata<sup>1</sup>**

- Macello
- Impianto di sezionamento
- Impianto di riconfezionamento
- Impianto frigorifero

**SEZIONE IV Carni di selvaggina selvatica<sup>1</sup>**

- Centro di lavorazione della selvaggina
- Impianto di sezionamento
- Impianto frigorifero

specificare, se del caso, la o le specie animali: pollame, bovini, caprini, selvaggina grossa d'allevamento, lagomorfi, ovini, suini, ratiti, solipedi, selvaggina selvatica da penna, selvaggina selvatica grossa, lagomorfi selvatici

**SEZIONE V Carni macinate, preparazioni di carni e carni separate meccanicamente<sup>1</sup>**

- Stabilimento di carni macinate
- Stabilimento di preparazioni di carni
- Stabilimento di produzione di carni separate meccanicamente
- Impianto frigorifero

**SEZIONE VI prodotti a base di carne<sup>1</sup>**

- Impianto di trasformazione
- Impianto di trasformazione del sangue uso alimentare
- Impianto di riconfezionamento
- Impianto frigorifero

**SEZIONE VII Molluschi bivalvi vivi**

- Centro di spedizione
- Centro di depurazione

**SEZIONE VII Prodotti della pesca**

- Nave fattoria
- Nave frigorifero
- Impianto di trasformazione
- impianto frigorifero

**SEZIONE IX Latte e prodotti a base di latte**

- Centro di raccolta
- Impianto di trasformazione
- Impianto di riconfezionamento
- Impianto frigorifero

**SEZIONE X Uova e ovoprodotti**

- Centro di imballaggio
- Impianto di produzione uova liquide
- Impianto di trasformazione

**SEZIONE XI Cosce di rana e lumache**

- Impianto di trasformazione

**SEZIONE XII Grassi animali fusi**

- Centro di raccolta
- Impianto di trasformazione

**SEZIONE XIII Stomaci, intestini e vesciche trattati**

- Impianto autonomo di trasformazione

**SEZIONE XIV Gelatine**

- Centro di raccolta
- Impianto di trasformazione

**SEZIONE XV Collagene**

- Centro di raccolta
- Impianto di trasformazione

A tal fine allega:

1. Marca da bollo
2. Planimetria aggiornata dell'impianto, in scala 1:100, dalla quale risulti evidente la disposizione delle linee di produzione, dell'impianto, dei servizi igienici, della rete idrica, degli scarichi;
3. relazione tecnico descrittiva degli impianti e del ciclo di lavorazione con indicazioni relative all'approvvigionamento idrico, allo smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi;
4. parere del conformità del servizio veterinario dell'Az USL competente;
5. Copia del bollettino del versamento effettuato.

DICHIARA di essere informato, ai sensi e per gli effetti di cui all'art 10 della legge 675/96, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale viene presentata la presente domanda.

Data

Firma

Allegato 3

**Modulo per la dichiarazione all'autorità competente delle attività non soggette a riconoscimento ai sensi dell'articolo 6 del Regolamento (CE) n. 852/2004**

Al SINDACO del comune di .....

E,pc. All'Az USL .....Dipartimento di :

prevenzione.....

Il sottoscritto:

nato a

( )

il ( / / )

residente in

( )

via/p. zza

n

codice fiscale

nella sua qualità di  Titolare  Legale rappresentante  Presidente pro tempore

altro (specificare)

Della Ditta/Ente

(Ditta ai sensi dell'art. 2563 CC)

con sede legale in prov. ( )

VIA/Piazza:

Partita IVA n.

tel.

**b-1) Tipo di Attività**

stabilimento industriale

*Per stabilimento industriale si intende ogni stabilimento o laboratorio avente un'attività di produzione, di trasformazione e/o un'attività di confezionamento e che non vende al dettaglio*

laboratorio artigianale con annessa vendita (anche su aree pubbliche)

*in questa voce sono compresi produttori e/o confezionatori (laboratori artigianali) quali panettieri pasticceri gelatai pizzerie da asporto e tutte quelle attività nelle quali il prodotto viene trasformato e prevalentemente venduto al consumatore finale nello stesso luogo di produzione) ivi compresi quelli che svolgono dette attività su aree pubbliche specificamente a ciò destinate*

ristorazione pubblica (specificare)

*In questa voce sono comprese tutte le forme di ristorazione che si svolgono in pubblici esercizi e che sono rivolte ad un consumatore finale indifferenziato, quali bar, ristoranti, trattorie, agriturismo, pizzerie, fornitura di pasti preparati, tavole calde/fredde, circoli, ecc.*

ristorazione collettiva-assistenziale (specificare)

*In questa voce sono comprese le formee di ristorazione che sono rivolte ad un consumatore finale identificabile, quali mense aziendali; scolastiche, di comunità (ospedali; case di cura/riposo, collegi, ecc.), centro cottura*

distribuzione all'ingrosso (specificare)

*In questa voce sono comprese le attività di distribuzione prima dello stadio della vendita al dettaglio, quali; ad esempio, la vendita all'ingrosso, i depositi all'ingrosso, ivi compreso lo stoccaggio, anche temporaneo, di alimenti presso magazzini, corrieri, ecc..*

commercio in sede fissa

*in questa voce vanno comprese tutte le attività che riguardano il commercio dei prodotti alimentari*

commercio con strutture mobili su aree pubbliche

*in questa voce vanno comprese tutte le attività che riguardano il trasporto di prodotti alimentari*

Trasporto degli Alimenti

- Marca e modello
- Targa
- N° telaio
- Alimento



**Trasporto animali vivi**

Attestato di idoneità (formazione)

Libretto del mezzo (fotocopia)

➤ Marca e modello

➤ Targa

➤ N° telaio

➤ Specie trasportate

 **altro (specificare)***In questa voce vanno Indicate le attività sopra non considerate***B-2)** delle seguenti sostanze/prodotti alimentari:*Indicare, per generi merceologici, sostanze alimentati che si intendono produrre, preparare, confezionare, tenere in deposito, distribuire, trasportare**Se si tratta di prodotti di gastronomia/rosticceria, indicare solo le principali tipologie.....***A) Per i depositi all'ingrosso, indicare la tipologia di prodotto.....***Inoltre:***B) Per gli esercizi della ristorazione pubblica (bar, ristoranti, trattorie, tavole calde o fredde, ecc) e per gli esercizi della ristorazione collettiva-assistenziale (mense scolastiche, aziendali, case di riposo, ecc.) indicare le caratteristiche delle produzioni e/o preparazioni che si intendono effettuare:**

CODICE ISTAT

**B-3)** L'attività è già iniziata il

inizierà presumibilmente il

Le lavorazioni hanno/avranno carattere:  stagionale permanente**B-4)** Per le attività in sede fissa

Nei locali ubicati nel Comune di:

( )

Via/Piazza:

n.

Tel

**B-5)** Per le attività mobili**I mezzi utilizzati (banchi mobili, autonegozi, depositi, mezzi di trasporto sono nei locali ubicati in**

Comune di

( )

Via/Piazza

n.

Tel.

**B-6)** per le sagre e/o feste e fiere ecc..**Indicare la data della manifestazione....., il luogo ....., i prodotti ..... ed ogni altra notizia utile per lo svolgimento della manifestazione.....****C) Documentazione da allegare**

1. Breve descrizione dei processi ;
2. Per le sole attività di produzione, preparazione e trasformazione: una copia della pianta planimetrica in scala 1:100, firmate dal titolare o dal legale rappresentante (indicando, per ogni locale, la destinazione d'uso, la superficie, l'altezza, la disposizione spaziale degli stabilimenti e delle attrezzature principali);

3. Copia della ricevuta del versamento intestato alla Az. USL;
4. Autocertificazione attestante che :
  - Vengono rispettati i pertinenti requisiti generali e specifici in materia di igiene di cui all'articolo 4 del Regolamento 852/2004
  - l'attività opera nel rispetto delle vigenti normative per quanto riguarda le emissioni in atmosfera, lo smaltimento dei residui solidi e liquidi, l'approvvigionamento idrico potabile, ecc.

DICHIARA, inoltre di essere informato che la presente comunicazione non sostituisce altri eventuali atti di rilevanza fondamentale ai fini dell'avvio della attività

**SI IMPEGNA** a comunicare ogni successiva modifica a quanto sopra descritto

IN FEDE

(firma per esteso, leggibile)

DATA (gg/mm/aaa)

Allegato 4**Modello di domanda per il cambio della ragione sociale****(per il tramite del Servizio Veterinario della Azienda U.S.L. competente per territorio)**

Alla Regione Abruzzo  
 Direzione Sanità - Servizio Veterinario  
 Via Conte di Ruvo, 74

**65100 P E S C A R A**

Il sottoscritto \_\_\_\_\_  
 Legale rappresentante della Ditta \_\_\_\_\_  
 Partita IVA o Codice Fiscale \_\_\_\_\_  
 Con sede legale in \_\_\_\_\_

**CHIEDE**

Per il proprio impianto sito in: \_\_\_\_\_  
 Riconosciuto ai sensi del Reg CE 953/2004 per le seguenti tipologie \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_ Con il numero: \_\_\_\_\_ (1)

**il cambio della ragione sociale**

Dalla ditta: \_\_\_\_\_ (2)  
 Alla ditta: \_\_\_\_\_ (3)

**Legenda:**

- (1) riportare il numero di riconoscimento;  
 (2) indicare la precedente ragione sociale;  
 (3) indicare la nuova ragione sociale.

A tal fine allega la seguente documentazione:

- 1) Marca da bollo di valore corrente;
- 2) documento notarile attestante il cambio di ragione sociale (contratto, scrittura, atto di vendita, affitto ecc.)

- 3) ricevuta del versamento delle spese relative al riconoscimento dello stabilimento secondo quanto previsto dalla presente Deliberazione, effettuato sul C.C.P. n.208678 intestato a "Regione Abruzzo Servizio Tesoreria - L'Aquila" specificando la causale del versamento stesso.
- 4) Parere del servizio Az USL competente;

Data \_\_\_\_\_

(timbro)

Firma

\_\_\_\_\_

Allegato. 5**Modello di Parere di conformità dello stabilimento rilasciato dal Servizio Veterinario dell'Azienda U.S.L. competente per territorio**

Alla Regione Abruzzo  
 Direzione Sanità - Servizio Veterinario  
 Via Conte di Ruvo, 74  
**65100 P E S C A R A**

Il sottoscritto Dr. \_\_\_\_\_  
 In qualità di \_\_\_\_\_  
 del Servizio Veterinario dell'Azienda USL di \_\_\_\_\_

**DICHARA**

Di aver effettuato in data: \_\_\_\_\_  
 apposito sopralluogo presso l'impianto della Ditta: \_\_\_\_\_ (1)  
 sito in: \_\_\_\_\_ (2)  
 destinato allo svolgimento della seguente attività: \_\_\_\_\_ (3)

per il quale è stata presentata domanda di riconoscimento ai sensi: del Reg. CE 853 / 2004 .

Dopo aver accertato la regolarità dell'istanza avanzata, corredata dalla documentazione prevista e dunque completa in ogni sua parte,

**ESPRIME**

**Parere favorevole al rilascio del riconoscimento richiesto, ai fini dell'inserimento dell'impianto in oggetto nell'elenco degli stabilimenti riconosciuti.**

Data \_\_\_\_\_

Firma  
 \_\_\_\_\_

**Legenda:**

- (1) indicare correttamente la ragione sociale della Ditta;  
 (2) indicare correttamente sede ed indirizzo dello stabilimento;  
 (3) elencare le attività che l'impianto intende effettuare, indicando se trattasi di struttura a capacità limitata o in deroga;

Allegato 6

AZIENDA USL di .....

**DOCUMENTO DI REGISTRAZIONE**

La Struttura (in sede fissa/locale temporaneo/mobile con targa:) SITO/RICOVERO IN COMUNE DI  
 ( ) IN VIA , N° DENOMINAZIONE DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE  
 CON SEDE LEGALE A

DI CUI E' LEGALE RAPPRESENTANTE

NATO A

IL / /

**E' REGISTRATO**

PRESSO IL SERVIZIO COMPETENTE DEL DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE DELLA ASL DI .....  
 CON IL NUMERO:

□□□-□□ □□□□

Istat Comune prov N. Progressivo

**PER I SEGUENTI CODICI DI ATTIVITA'**

CODICE ISTAT	ATTIVITA'

**NATURA DEGLI ALIMENTI PER I QUALI LA REGISTRAZIONE E' VALIDA:**

ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE	<input type="checkbox"/> non trasformati <input type="checkbox"/> trasformati	<input type="checkbox"/> non composti
ALIMENTI MISTI DI PREVALENZA DI O.A.	<input type="checkbox"/> non trasformati <input type="checkbox"/> trasformati	<input type="checkbox"/> non composti <input type="checkbox"/> composti
ALIMENTI MISTI DI PREVALENZA DI O.V.	<input type="checkbox"/> non trasformati <input type="checkbox"/> trasformati	<input type="checkbox"/> non composti <input type="checkbox"/> composti
ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE	<input type="checkbox"/> non trasformati <input type="checkbox"/> trasformati	<input type="checkbox"/> non composti

Prescrizioni: la presente registrazione decade automaticamente in data / / qualora le carenze  
 enumerate nel parere allegato, del / / , non siano state del tutto rimosse

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

IL DIRIGENTE  
Dr.

Allegato D

**TARIFE DELLE ATTIVITÀ TECNICO-AMMINISTRATIVE SVOLTE DAL SERVIZIO VETERINARIO REGIONALE, PER IL RILASCIO DEI RICONOSCIMENTI AGLI IMPIANTI DI PRODUZIONE, LAVORAZIONE E DEPOSITO DI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE E DI RIFIUTI DI O.A. ED AI LABORATORI ANALISI.**

TIPOLOGIA DEL DECRETO DI AUTORIZZAZIONE	Costo in EURO
■ Decreto di riconoscimento per tutte le tipologie ai sensi del Reg. 853/2004	.....1.032,91
■ Voltura (cambio di ragione sociale)	.....103,29
■ Modifiche strutturali, impiantistiche e produttive	.....103,29
<b>Rilascio di nulla osta per l'utilizzo di prodotti di origine animale non destinati al consumo per scopi scientifici o per l'alimentazione di particolari categorie di animali con fini commerciali ai sensi del Reg 1774/2002 CE</b>	.....1.032,91
<b>Decreto di voltura per cambio di ragione sociale (tutte le tipologie) .</b>	.....103,29
<b>Riconoscimento laboratori d'analisi</b>	.....1.032,91

I versamenti di cui alla presente tabella vanno effettuati sul c/c postale n. 208678 ed intestati a:

“**Regione Abruzzo Servizio Tesoreria - L'Aquila**” specificando la causale del versamento.

Per quanto concerne invece le tariffe in attesa che si ridefiniscano le tariffe per le prestazioni effettuate dai servizi competenti delle Az. USL, si effettua a cura del richiedente, il versamento previsto al punto 35 del vigente tariffario e precisamente :

Rilascio di presa d'atto di DIA semplice (senza soprall)	€..... 15,49
.....	
Rilascio di presa d'atto di DIA differita (con soprall)	€..... 51,65
.....	

Restano valide inoltre le misure previste dal Reg. 882/04 CE.