

REGIONE BASILICATA

LA GIUNTA

DELIBERAZIONE N° 1186
SEDUTA DEL 7 SET. 2010

**Salute, Sicurezza e Solidarietà Sociale,
Servizi alla Persona e alla Comunità -
72AG
DIPARTIMENTO**

OGGETTO Recepimento dell'Accordo della Conferenza permanente per i rapporti fra lo Stato, le Regioni e le Province Autonome di Trento e di Bolzano, sancito nella seduta del 17 dicembre 2009 (repertorio n. 253/CSR), relativo a "Linee guida applicative del Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti di origine animale"

Relatore ~~ASSESSORE DIPTO. SALUTE, SICUREZZA E SOLIDARIETÀ~~
SOCIALE, SERVIZI ALLA PERSONA E ALLA COMUNITÀ

La Giunta, riunitasi il giorno 7 SET. 2010 alle ore 13.00 nella sede dell'Ente,

		Presente	Assente
1. Vito DE FILIPPO	Presidente	X	
2. Agatino MANCUSI	Vice Presidente	X	
3. Rosa GENTILE	Componente		X
4. Attilio MARTORANO	Componente	X	
5. Rosa MASTROSIMONE	Componente	X	
6. Vilma MAZZOCCO	Componente	X	
7. Erminio RESTAINO	Componente	X	

Segretario: **Dr. Arturo AGOSTINO**

ha deciso in merito all'argomento in oggetto,
secondo quanto riportato nelle pagine successive.

L'atto si compone di N° 05 pagine compreso il frontespizio
e di N° 01 allegati

UFFICIO RAGIONERIA GENERALE

☐ Prenotazione di impegno N° _____ UPB _____ Cap. _____ per € _____

☐ Assunto impegno contabile N° _____ UPB _____ Cap. _____

Esercizio _____ per € _____

IL DIRIGENTE

Atto soggetto a pubblicazione ☒ integrale ☐ per estratto

LA GIUNTA REGIONALE

VISTA la L. R. n. 12 del 2.3.96 e successive modifiche ed integrazioni recante: "Riforma dell'organizzazione amministrativa regionale";

VISTA la DGR 11/98 con cui sono stati individuati gli atti rientranti in via generale nelle competenze della Giunta Regionale;

VISTE le DGR nn. 1148/05, 1380/05 relative alla denominazione e configurazione dei Dipartimenti Regionali;

VISTE le DGR nn. 2017/05 e 125/06;

VISTO il D. Lgs 30 marzo 2001, n. 165, recante: "Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Pubbliche Amministrazioni";

VISTA la legge 30 aprile 1963 n. 283 avente per oggetto: "Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande";

VISTO il Regolamento (CE) n. 178/2002 "che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare";

VISTO il Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;

VISTO il Regolamento CE n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 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 del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano;

VISTO il Regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 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 sul benessere degli animali;

VISTO l'Accordo della Conferenza permanente per i rapporti fra lo Stato, le Regioni e le Province Autonome di Trento e di Bolzano, sancito nella seduta del 9 febbraio 2006 (repertorio n. 2470), relativo a "Linee guida applicative del Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari";

VISTO l'Accordo della Conferenza permanente per i rapporti fra lo Stato, le Regioni e le Province Autonome di Trento e di Bolzano, sancito nella seduta del 9 febbraio 2006 (repertorio n. 2470), relativo a "Linee guida applicative del Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti di origine animale";

VISTO l'Accordo della Conferenza permanente per i rapporti fra lo Stato, le Regioni e le Province Autonome di Trento e di Bolzano, sancito nella seduta del 17 dicembre 2009 (repertorio n. 253/CSR), relativo a "Linee guida applicative del Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti di origine animale";

VISTO il D.Lgs 193/2007 "Attuazione della Direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore"

VISTE le Linee Guida per la valutazione del rischio delle imprese alimentari ai fini del controllo ufficiale ai sensi del regolamento (CE) n. 882/2004;

RITENUTO opportuno, per la verifica dei dettami del Pacchetto Igiene, prevedere che le Aziende Sanitarie individuino al proprio interno o si dotino di specifiche professionalità come indicato dal DM 16 ottobre 1998;

RICHIAMATA la D.G.R. 08.08.07, n. 1119, avente ad oggetto: "Linee guida vincolanti applicative dei Regolamenti n. 852/04 e n. 853/04 del Parlamento e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari – Sicurezza Alimentare nella Regione Basilicata", con la quale la Regione Basilicata ha disciplinato l'attuazione del Pacchetto Igiene recependo sia l'Accordo della Conferenza permanente per i rapporti fra lo Stato, le Regioni e le Province Autonome di Trento e di Bolzano, sancito nella seduta del 9 febbraio 2006 relativo a "Linee guida applicative del Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari", che l'Accordo della Conferenza permanente per i rapporti fra lo Stato, le Regioni e le Province Autonome di Trento e di Bolzano, sancito nella seduta del 9 febbraio 2006 relativo a "Linee guida applicative del Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti di origine animale.

RICHIAMATA la Determinazione Dirigenziale, prot. n. 72AG/2008/D/359 del 4 maggio 2008, avente ad oggetto: D.G.R. 1119/07 "Linee guida vincolanti applicative dei Regolamenti n. 852/04 e n. 853/04 del Parlamento e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari – Sicurezza Alimentare nella Regione Basilicata". Integrazioni e modificazioni della modulistica";

RICHIAMATA la D.G.R. 23 marzo 2005, n. 728 "Disposizioni concernenti i corsi di formazione e di aggiornamento per gli alimentaristi - (in sostituzione del libretto di idoneità sanitaria);

RICHIAMATA la DGR 15 maggio 2006, n. 715 "Disposizioni concernenti i corsi di formazione e di aggiornamento per gli alimentaristi adottate in sostituzione del libretto di idoneità sanitaria. Modifiche ed integrazioni;

CONSIDERATO, opportuno, stabilire che i corsi di formazione, da realizzarsi per le finalità di cui alle DD.GG.RR. n. 728/05 e n. 715/06, devono essere svolti nell'ambito del Programma di formazione, indicato nel Reg. 852/04/CE All. II Cap. XII;

CONDIVISO, con i rappresentanti delle Aziende Sanitarie della Regione Basilicata, il documento sulle modalità applicative del Regolamento n. 853/04;

RITENUTO dover attribuire al dirigente dell'Ufficio Veterinario, Igiene Alimenti, Tutela Sanitaria Consumatori le competenze in ordine ai provvedimenti di adozione degli atti di riconoscimento mediante l'attribuzione dei numeri di identificazione nonché di tutti quei provvedimenti che dovessero rendersi necessari secondo le modalità di cui al presente atto;

SU proposta dell'Assessore al ramo;

AD unanimità di voti

D E L I B E R A

le premesse sono parte integrante e sostanziale del presente atto;

1. di recepire l'Accordo della Conferenza permanente per i rapporti fra lo Stato, le Regioni e le Province Autonome di Trento e di Bolzano, sancito nella seduta del 17 dicembre 2009 (repertorio n. 253/CSR), relativo a "Linee guida applicative del Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti di origine animale";
2. di approvare le "Linee guida vincolanti applicative dei Regolamenti n. 853/2004 CE del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'igiene dei Prodotti Alimentari sulla Sicurezza

Alimentare nella Regione Basilicata" di cui all'Allegato "A", che allegato al presente atto ne diventano parte integrante e sostanziale;

- 3) che le Aziende Sanitarie individuino al proprio interno o si dotino di specifiche professionalità come indicato dal DM 16 ottobre 1998, per la verifica dei dettami del Pacchetto Igiene;
- 4) di dare mandato all'Ufficio Veterinario, Igiene degli Alimenti, Tutela Sanitaria dei Consumatori di apportare alle Linee-guida eventuali modifiche ed integrazioni di carattere meramente tecnico, ove si rendessero necessarie;
- 5) di attribuire al Dirigente dell'Ufficio Veterinario, Igiene Alimenti, Tutela Sanitaria Consumatori l'adozione degli atti di riconoscimento mediante l'attribuzione dei relativi numeri, nonché di tutti quei provvedimenti che dovessero rendersi necessari secondo le modalità di cui all'Allegato "A";
- 6) di stabilire che i corsi di formazione, da realizzarsi per le finalità di cui alle DD.GG.RR. n. 728/05 e n. 715/06, devono essere svolti nell'ambito del Programma di formazione, indicato nel Reg. 852/04/CE All. II Cap. XII;
- 7) di revocare l'Allegato B "Linee guida applicative del Reg. 853/04 del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti di origine animale" della D.G.R. 08.08.07, n. 1119 "Riconoscimento degli stabilimenti per la produzione e la lavorazione dei prodotti di origine animale. Modalità operative";
- 8) di revocare la D.G.R. 23 marzo, n. 728 "Disposizioni concernenti i corsi di formazione e di aggiornamento per gli alimentaristi - (in sostituzione del libretto di idoneità sanitaria);
- 9) di revocare la D.G.R. 15 maggio 2006, n. 715 "Disposizioni concernenti i corsi di formazione e di aggiornamento per gli alimentaristi adottate in sostituzione del libretto di idoneità sanitaria. Modifiche ed integrazioni;
- 10) di pubblicare il presente atto sul Bollettino Ufficiale della Regione.

L'ISTRUTTORE

IL RESPONSABILE P.A.P.

(Dott. Gerardo SALVATORE)

IL DIRIGENTE GENERALE

(Dott. Pietro Quinto)

IL DIRIGENTE

(Dott. P. Quinto)

Tutti gli atti ai quali è fatto riferimento nella premessa e nel dispositivo della deliberazione sono depositati presso la struttura proponente, che ne curerà la conservazione nei termini di legge.

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

Premessa

Dal 1° gennaio 2006 sono entrate in vigore su tutto il territorio comunitario le norme del cosiddetto "Pacchetto Igiene", costituito inizialmente da quattro Regolamenti, di cui due relativi alla produzione e alla commercializzazione degli alimenti (Regolamento n. 852 e Regolamento n. 853 del 29 aprile 2004) e due (Regolamento n. 854 e Regolamento n. 882 del 29 aprile 2004) relativi alle modalità di controllo da parte delle Autorità Competenti al fine di garantire la sicurezza dei prodotti alimentari (Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea L 226 del 25 giugno 2004).

Al fine di assicurare un elevato livello di protezione dei consumatori lungo tutta la filiera alimentare, come già previsto dal Libro bianco del 12 gennaio 2000 e dal Reg. 178 del 28 gennaio 2002, il Parlamento Europeo e il Consiglio hanno adottato il Reg. n. 183 del 12 gennaio 2005 che stabilisce i requisiti per l'igiene dei mangimi (Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea L 35 del 2 febbraio 2005).

Il nuovo quadro normativo è stato quindi completato da altri quattro Regolamenti CE, n. 2073, n. 2074, n. 2075 e n. 2076 del 5 dicembre 2005, correlati ai precedenti, in materia di criteri microbiologici, di modalità attuative, di organizzazione dei controlli, di deroghe e di modifiche, di controlli per la presenza di Trichine nelle carni e di disposizioni transitorie (Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea L 338 del 22 dicembre 2005).

I Regolamenti del cosiddetto "Pacchetto Igiene", individuano negli Operatori del settore alimentare gli attori principali nella responsabilità di dare piena attuazione alle prescrizioni in essi contenute, mentre spetta ai Servizi medici e 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 tali norme.

Le norme "di settore" previste dalle direttive comunitarie sono state riformulate con l'obiettivo principale di assicurare un elevato livello di tutela dei consumatori per quanto attiene la sicurezza dei prodotti, in particolar modo assoggettando gli operatori del settore alimentare in tutta la Comunità europea alla medesima normativa, garantendo, nel contempo, il corretto funzionamento del mercato interno, contribuendo così al conseguimento della politica agricola comune. Tale riformulazione ha consentito, con la Direttiva 2004/41 del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 21 aprile 2004, recepita in Italia con il D.Lvo 193/2007 (il quale definisce anche il regime sanzionatorio) di abrogare le norme di igiene vigenti fino all'applicazione di quelle del "pacchetto igiene".

Alla luce di quanto sopra, le Regioni e le Province Autonome hanno ritenuto opportuno fornire agli operatori del settore alimentare ed agli organi di controllo indicazioni in merito all'applicazione sia del Regolamento CE n. 852/2004 del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari, sia del Regolamento 853/2004 CE del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale. Sono stati altresì precisati alcuni aspetti di detti Regolamenti 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.

Pertanto, nel corso di riunioni che si sono tenute nell'ambito della Commissione Interregionale per la Sicurezza Alimentare, con la partecipazione di rappresentanti dei Servizi Medici e Veterinari delle Regioni e delle Province Autonome, in collaborazione con il Ministero della Salute, e sentite le Associazioni di categoria, sono state predisposte due Linee guida applicative dei Regolamenti n. 852/2004 e n. 853/2004.

Scopo dei documenti è quello di fornire agli operatori del settore alimentare ed agli Organi di controllo del S.S.R. un utile strumento operativo in considerazione anche della possibilità, concessa dai Regolamenti stessi, 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.

Il 9 febbraio 2006, con Accordi di repertorio n. 2470 e n. 2477, in sede di Conferenza permanente tra lo Stato e le Regioni e le Province autonome, venivano sancite le intese sulle "Linee guida applicative del Regolamento n. 852/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari" e sulle "Linee guida applicative del Regolamento n. 853/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti di origine animale", pubblicate sulla G.U. n. 259 del 7.11.06, recepite in Basilicata con DGR 1119/07.

Alla luce delle criticità emerse nel primo periodo di applicazione dei predetti accordi, il 17 dicembre 2009, con l' Accordo di repertorio n. 253, in sede di Conferenza permanente tra lo Stato e le Regioni e le Province autonome, veniva sancita la nuova intesa sulle "Linee guida applicative del Regolamento 853/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti di origine animale", e il 29 aprile 2010 quella sulle "Linee guida applicative del Regolamento n. 852/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari", atto di repertorio n.59.

A partire dal 1° gennaio 2006 si applicano, 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 è quello di fornire agli operatori del settore alimentare ed agli Organi di controllo del S.S.R. 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 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.).

□ **“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)

□ **“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)

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).

Il Reg. Com. 853/04 **si applica** ai prodotti di origine animale “trasformati” e “non trasformati”, mentre **non si applica** ai “prodotti composti”

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 dell'immissione sul mercato.
- Le seguenti operazioni associate: macellazione, dissanguamento, decapitazione, eviscerazione, depinnamento, refrigerazione e confezionamento; 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 stoccaggio prodotti in regime di temperatura controllata.

➤ **Latte crudo (Reg. 853/2004, Allegato III, Sezione IX, Capitolo 1)**

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 Reg. Com. 853/04 all'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, ad esempio, in questo contesto le attività di commercio al dettaglio diretto 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. 853/04 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).

Nel testo inglese viene utilizzata solo 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. 852/04 e 853/04 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), del Reg. 853/04 prevede l'esclusione dal campo di applicazione:

a) *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;*

Ai sensi del Reg. CE/853/2004 art.1, comma 3, lettera d), il piccolo quantitativo di carni provenienti da pollame e lagomorfi macellati nell'azienda agricola dal produttore, viene stabilito in un massimo di 50 UBE/anno complessive di pollame, lagomorfi e piccola selvaggina allevata (1 UBE = 200 polli o 125 conigli) nel rispetto dei requisiti di cui all'allegato II, cap. 1,2 e 5 punto 1 del Regolamento CE/852/2004, per la fornitura da parte del produttore, direttamente:

- al consumatore finale;
- a laboratori annessi agli esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione che forniscano direttamente al consumatore finale tali carni come carni fresche, posti nell'ambito del territorio della Provincia in cui insiste l'azienda agricola o nel territorio delle Province contermini.

Questa attività ricade comunque nel campo di applicazione del Reg. CE/852/2004 ed è soggetta ad obbligo di notifica all'autorità competente ai fini della registrazione.

Successivamente saranno definite le modalità per la fornitura al consumatore finale, solo su sua diretta richiesta occasionale ed estemporanea, di piccoli quantitativi di carni di pollame e lagomorfi macellati nell'azienda agricola dal produttore, fino ad un massimo di 500 capi/anno complessivi tra pollame, lagomorfi e piccola selvaggina allevata.

b) *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".*

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. Per quanto riguarda la selvaggina, fatte salve le pertinenti

normative in materia venatoria, il limite è stabilito in n. 1 capo/cacciatore/anno per la selvaggina di grossa taglia.

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 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.

Per **piccoli quantitativi** di altri prodotti di origine animale 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 e non superi il valore di 7.000,00 € nell'anno solare cumulativo per i prodotti primari, indipendentemente dalla tipologia (latte, uova, miele, ecc.). ovvero per i produttori primari che rientrano nel regime di esonero così come previsto dalla disciplina IVA nell'art. 4 del D.L. n. 262/2006

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. 178/2002/CE 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 853/2004/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 tipo "Cash and Carry" e i laboratori centralizzati di catene della grande distribuzione rientrano nell'ambito del campo di applicazione e sono soggette all'obbligo di riconoscimento. Vengono ad ogni modo esclusi dal riconoscimento i depositi frigorifero ed i cash and carry che stoccano o commercializzano esclusivamente prodotti di origine animale confezionati o imballati all'origine e che non svolgono attività di commercializzazione con altri Paesi comunitari o con Paesi Terzi.

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. L'Autorità Competente 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. 854/2004.

L'operatore opererà secondo quanto stabilito dai commi 4 e 5 del medesimo articolo 4 del Reg. CE/853/2004.

Agli stabilimenti per i quali i Regolamenti n. 852-853/2004/CE 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 del "Pacchetto Igiene" 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 852/04/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.

Nel riconoscere gli stabilimenti già in possesso di autorizzazione sanitaria ai sensi dell'art. 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 ed ai prodotti primari individuati ai sensi del Regolamento n. 853/2004/CE.

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 del recepimento della Direttiva 2004/41/CE con il D. Lvo 193/07 decadono 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 852/04.

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 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
- 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.

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 a carattere zoonosico.

La formazione del personale precede qualsiasi impiego nelle attività produttive e richiede un continuo aggiornamento mediante corsi e seminari specifici per il personale che opera nei diversi impianti e settori.

I corsi di formazione, da realizzarsi per le finalità di cui alle DD.GG.RR. 728/05 e 715/06, devono essere svolti nell'ambito del Programma di formazione, indicato nel Reg. 852/04/CE All. II Cap. XII.

La formazione, inoltre rientra nelle procedure minime permanenti dell'autocontrollo.

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 crudo
- 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
- Ciccioni
- 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 potrebbero essere aggiunte all'elenco (salse con carne, yogurt alla frutta, formaggio alle erbe, gelato con cioccolato).

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

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
 - Centri di imballaggio
- **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.**

MODALITA' PER IL RICONOSCIMENTO DEGLI STABILIMENTI PER LA PRODUZIONE E LA LAVORAZIONE DEI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE AI SENSI DEL REG. 853/04/CE.

Il legale rappresentante/titolare dello stabilimento presenta l'istanza alla Regione per il tramite della ASL.

L'istanza deve esser corredata dalla documentazione, in originale o copia conforme e da una copia in carta semplice, attestante il possesso dei necessari requisiti di legge.

Successivamente l'istanza, con il parere di conformità o non conformità a firma del Direttore del Dipartimento di Prevenzione dell'ASL, viene trasmessa, entro 30 giorni, al Dipartimento Sicurezza e Solidarietà Sociale – Ufficio Veterinario, Igiene Alimenti, Tutela Sanitaria Consumatori.

L'Ufficio Veterinario, Igiene Alimenti, Tutela Sanitaria Consumatori entro giorni 60 dalla ricezione dell'istanza provvede all'esame della documentazione ed al rilascio del riconoscimento o al diniego dello stesso.

Nel momento in cui la ASL attribuisce il numero di riconoscimento all'attività ne manda comunicazione al Comune.

Procedura per il "Riconoscimento condizionato" e il "Riconoscimento"

Al fine di ottenere il riconoscimento di un nuovo stabilimento, l'operatore del settore alimentare presenta la domanda come da Modello 1 (un originale in bollo e una copia in carta semplice) al Dipartimento di Prevenzione SBA dell'ASL competente per territorio, intestata al Dipartimento Salute, Sicurezza e Solidarietà Sociale, Servizi alla Persona e alla Comunità – Ufficio Veterinario, Igiene Alimenti, Tutela Sanitaria Consumatori. La domanda deve essere corredata dalla documentazione prevista, elencata nel modello allegato (in originale o copia conforme e una copia in carta semplice).

Il Direttore del Dipartimento di Prevenzione SBA dell'ASL, competente per territorio ricevuta l'istanza, affida al Servizio Veterinario, responsabile del procedimento, l'istruttoria della stessa.

Il Servizio Veterinario della ASL

- verifica la correttezza formale dell'istanza;
- effettua le verifiche necessarie attraverso un sopralluogo per accertare la rispondenza dello stabilimento ai requisiti strutturali (infrastrutture e attrezzature), esprimendo parere favorevole o prescrivendo, se necessario, gli eventuali interventi di adeguamento. A questo scopo, è indispensabile che ogni struttura competente del DSP adotti procedure formalizzate per l'esecuzione dei sopralluoghi, finalizzati al rilascio dei pareri/ prescrizioni (tale parere deve essere reso entro 30 giorni);
- acquisisce i pareri delle altre Unità Operative dei Dipartimenti di Prevenzione SBA e CSU;
- acquisisce dal Comune la documentazione attestante l'agibilità e la destinazione d'uso della struttura oggetto del riconoscimento.

In caso di parere favorevole, trasmette all'Ufficio Veterinario, Igiene degli Alimenti e Tutela Sanitaria dei Consumatori della Regione una copia della domanda di

riconoscimento presentata dalla Ditta, accompagnata dal verbale di sopralluogo e dal parere favorevole sulla rispondenza dell'impianto ai requisiti previsti.

L'Ufficio Veterinario, Igiene degli Alimenti e Tutela Sanitaria dei Consumatori della Regione:

- acquisita copia della domanda relativa all'istanza di riconoscimento corredata del parere favorevole espresso struttura competente del DSP, provvede all'esame della documentazione
- in caso di esito positivo attribuisce allo stabilimento il relativo numero di riconoscimento (Approval Number) utilizzando il sistema informativo del Ministero del lavoro, della salute e delle politiche sociali (SINTESI);
- comunica l'attribuzione di tale numero alla struttura competente del Dipartimento Prevenzione dell'ASL, esprimendo parere favorevole all'adozione dell'atto di riconoscimento condizionato

Il Dipartimento di Prevenzione SBA della ASL, ricevuta la comunicazione dell'attribuzione dell'Approval Number dall'Ufficio Veterinario e igiene degli alimenti della Regione, adotta l'atto di riconoscimento condizionato notificando l'originale al richiedente e inviando copia al Comune e all'Ufficio Veterinario, Igiene degli Alimenti e Tutela Sanitaria dei Consumatori della Regione.

Il riconoscimento condizionato è valido per un periodo massimo di tre mesi, nel corso del quale lo stabilimento può svolgere la propria attività; entro tale periodo (che decorre dalla data di notifica del riconoscimento condizionato) la struttura competente del Dipartimento di Prevenzione esegue un nuovo sopralluogo per la verifica di conformità con particolare riferimento ai requisiti gestionali. Qualora i requisiti non risultino ancora completamente soddisfatti, invia all'interessato, e per conoscenza al Ufficio Veterinario, Igiene degli Alimenti e Tutela Sanitaria dei Consumatori della Regione, una comunicazione di proroga del riconoscimento condizionato di ulteriori tre mesi, prescrivendo i necessari adeguamenti e dando formale informazione che, ai sensi dell'art. 3 comma b. del Reg. 854/04, non è possibile concedere ulteriori proroghe e che pertanto alla scadenza del termine, in caso di inottemperanza alle prescrizioni, l'attività sarà interdetta con revoca del riconoscimento condizionato.

Il Dipartimento di prevenzione SBA dell'ASL ad esito sfavorevole del sopralluogo effettuato alla scadenza della proroga adotta il divieto di prosecuzione dell'attività e la revoca del riconoscimento condizionato, notificandolo all'interessato. Copia di tale atto viene trasmessa al Comune e all'Ufficio Veterinario, Igiene degli Alimenti e Tutela Sanitaria dei Consumatori della Regione.

Ad esito favorevole del sopralluogo, il Dipartimento di Prevenzione SBA dell'ASL adotta l'atto di riconoscimento definitivo (mod. D); notifica l'originale in bollo al richiedente; e ne invia una copia al Comune e una al Servizio Veterinario e igiene degli alimenti della Regione.

L'Ufficio Veterinario, Igiene degli Alimenti e Tutela Sanitaria dei Consumatori della Regione, ricevuta copia dell'atto di riconoscimento definitivo, inserisce l'impianto nella lista nazionale degli stabilimenti riconosciuti in via definitiva.

Affinché l'iter procedurale possa concludersi, la copia dell'atto di riconoscimento definitivo deve pervenire in Regione non oltre 60 gg dalla trasmissione del parere favorevole al rilascio del riconoscimento definitivo da parte della AS.

CAMBIO DELLA RAGIONE SOCIALE DI UNO STABILIMENTO

Qualora vengano apportate variazioni alla ragione sociale di uno stabilimento al quale sia intestato un riconoscimento di idoneità viene adottata la seguente procedura di aggiornamento dell'atto di riconoscimento:

Il Responsabile dello stabilimento presenta domanda di cambio della ragione sociale in duplice copia, di cui una in bollo, al Dipartimento Salute, Sicurezza e Solidarietà Sociale, Servizi alla Persona e alla Comunità – Ufficio Veterinario, Igiene Alimenti, Tutela Sanitaria Consumatori per il tramite del Dipartimento di Prevenzione SBA dell'Azienda ASL competente per territorio.

La domanda presentata deve essere corredata dalla documentazione prevista in originale o in copia conforme e da una copia in carta semplice.

Il Direttore del Dipartimento di Prevenzione SBA dell'ASL competente per territorio ricevuta l'istanza, affida al Servizio Veterinario, responsabile del procedimento, l'istruttoria della stessa

Il Servizio Veterinario della ASL, entro 30 giorni,

1. verifica la correttezza formale dell'istanza;
2. verifica che tale variazione non abbia comportato cambiamenti dei requisiti igienico sanitari e strutturali dello stabilimento e comunque esprime il proprio parere favorevole riguardo il mantenimento dei requisiti previsti dalla normativa di riferimento.

Il Direttore del Dipartimento di Prevenzione della ASL trasmette, entro 30 giorni, in caso di esito favorevole degli accertamenti, al Dipartimento Sicurezza e Solidarietà Sociale – Ufficio Veterinario, Igiene Alimenti, Tutela Sanitaria Consumatori - l'originale dell'istanza e della documentazione, unitamente al proprio parere favorevole al cambio della ragione sociale.

L'Ufficio Veterinario, Igiene Alimenti, Tutela Sanitaria Consumatori, acquisita l'istanza in bollo e i documenti allegati in originale e/o copia conforme ed il parere favorevole dell'Azienda ASL competente per territorio, provvede, esaminata la documentazione, entro 30 giorni, ad apportare le opportune modifiche al precedente atto di riconoscimento e a dare comunicazione al Ministero della Salute per l'aggiornamento dell'elenco nazionale degli stabilimenti autorizzati.

Fin tanto che non sia concluso con atto formale il procedimento di voltura la ditta potrà comunque utilizzare il riconoscimento di idoneità dello stabilimento salvo diversa indicazione motivata da parte dell'Azienda AS, della Regione o del Ministero della Salute.

SUBINGRESSO IN UNO STABILIMENTO RICONOSCIUTO

Qualora una nuova ditta subentri nell'attività dello stabilimento, viene adottata la seguente procedura di aggiornamento dell'atto di riconoscimento:

Il Responsabile dello stabilimento presenta domanda di subingresso in duplice copia, di cui una in bollo, al Dipartimento Salute, Sicurezza e Solidarietà Sociale, Servizi alla Persona e alla Comunità – Ufficio Veterinario, Igiene Alimenti, Tutela Sanitaria Consumatori per il tramite del Dipartimento di Prevenzione SBA dell'Azienda ASL competente per territorio.

La domanda presentata deve essere corredata dalla documentazione prevista in originale o in copia conforme e da una copia in carta semplice.

Il Direttore del Dipartimento di Prevenzione SBA dell'ASL competente per territorio ricevuta l'istanza, affida al Servizio Veterinario, responsabile del procedimento, l'istruttoria della stessa

Il Servizio Veterinario della ASL, entro 30 giorni,

1. verifica la correttezza formale dell'istanza;
2. verifica che tale variazione non abbia comportato cambiamenti dei requisiti igienico sanitari e strutturali dello stabilimento e comunque esprime il proprio parere favorevole riguardo il mantenimento dei requisiti previsti dalla normativa di riferimento.

Il Direttore del Dipartimento di Prevenzione SBA della ASL trasmette, entro 30 giorni, in caso di esito favorevole degli accertamenti, al Dipartimento Sicurezza e Solidarietà Sociale – Ufficio Veterinario, Igiene Alimenti, Tutela Sanitaria Consumatori - l'originale dell'istanza e della documentazione, unitamente al proprio parere favorevole al cambio della ragione sociale.

L'Ufficio Veterinario, Igiene Alimenti, Tutela Sanitaria Consumatori, acquisita l'istanza in bollo e i documenti allegati in originale e/o copia conforme ed il parere favorevole dell'Azienda AS competente per territorio, provvede, esaminata la documentazione, entro 30 giorni, ad apportare le opportune modifiche al precedente atto di riconoscimento e a dare comunicazione al Ministero della Salute per l'aggiornamento dell'elenco nazionale degli stabilimenti autorizzati.

Fin tanto che non sia concluso con atto formale il procedimento di voltura la ditta subentrante potrà comunque utilizzare il riconoscimento di idoneità dello stabilimento salvo diversa indicazione motivata da parte dell'Azienda AS, della Regione o del Ministero della Salute.

COMUNICAZIONE DI MODIFICHE STRUTTURALI E/O IMPIANTISTICHE E/O PRODUTTIVE CHE NON COMPORTANO VARIAZIONI DELL'ATTO DI RICONOSCIMENTO

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 Dipartimento di Prevenzione SBA della ASL competente per territorio e fatte oggetto di una formale comunicazione.

In questi casi viene adottata la seguente procedura:

Il Responsabile dello stabilimento presenta una comunicazione relativa alle modifiche strutturali in due copie, di cui una in bollo, al Dipartimento Salute, Sicurezza e Solidarietà Sociale, Servizi alla Persona e alla Comunità – Ufficio Veterinario, Igiene Alimenti, Tutela Sanitaria Consumatori per il tramite del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda ASL competente per territorio.

Alla comunicazione deve essere allegata la seguente documentazione in duplice copia, di cui una in originale ed una in carta semplice:

a) planimetria quotata aggiornata dello stabilimento, preferibilmente in scala 1: 1 00, firmata da tecnico abilitato, dalla quale risulti evidente la disposizione dei locali, delle linee di produzione, della rete idrica e degli scarichi.

b) 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.

Il Direttore del Dipartimento di Prevenzione SBA dell'ASL competente per territorio ricevuta l'istanza, affida al Servizio Veterinario, responsabile del procedimento, l'istruttoria della stessa.

Il Servizio Veterinario della ASL

- verifica la correttezza formale dell'istanza,
- effettua le verifiche necessarie attraverso un sopralluogo per accertare la rispondenza dello stabilimento ai requisiti previsti dalla normativa specifica, esprimendo parere favorevole o prescrivendo gli eventuali interventi di adeguamento (tale parere deve essere reso entro 30 giorni);
- acquisisce i pareri delle altre Unità Operative dei Dipartimenti di Prevenzione SBA e CSU della ASL;
- in caso di modifiche strutturali, acquisisce il parere del Comune in merito ad agibilità e destinazione d'uso

Successivamente l'istanza, con il parere di conformità a firma del Direttore del Dipartimento di Prevenzione SBA dell'ASL, viene trasmessa, entro 30 giorni, al Dipartimento Salute, Sicurezza e Solidarietà Sociale, Servizi alla Persona e alla Comunità – Ufficio Veterinario, Igiene Alimenti, Tutela Sanitaria Consumatori, che esaminata la documentazione, entro 30 giorni, dal ricevimento dell'istanza provvede alla presa d'atto delle modifiche.

AGGIORNAMENTO DELL'ATTO DI RICONOSCIMENTO A SEGUITO DI MODIFICHE STRUTTURALI E/O IMPIANTISTICHE E/O PRODUTTIVE CHE COMPORTANO MODIFICHE ALL'ATTO DI RICONOSCIMENTO

Per le diverse tipologie di stabilimenti, sull'atto di riconoscimento è riportata l'attività per la quale l'impianto è stato riconosciuto idoneo.

Qualora in uno stabilimento già autorizzato a seguito di modifiche strutturali e/o impiantistiche e/o dell'indirizzo produttivo, deve essere modificata l'attività produttiva, sia per presa d'atto di attività dismesse, che per attivare nuove produzioni non comprese tra quelle riportate nell'atto di riconoscimento, ma sempre nell'ambito di quelle previste dalla medesima norma di riferimento, è necessario che il responsabile dello stabilimento richieda l'aggiornamento dell'atto di riconoscimento. Per l'aggiornamento dell'atto di riconoscimento, viene adottata la seguente procedura:

Il Responsabile dello stabilimento presenta la domanda di ampliamento dell'attività produttiva in duplice copia, di cui una in bollo, al Dipartimento Salute, Sicurezza e Solidarietà Sociale, Servizi alla Persona e alla Comunità – Ufficio Veterinario, Igiene Alimenti, Tutela Sanitaria Consumatori per il tramite del Dipartimento di Prevenzione SBA dell'Azienda ASL competente per territorio. La domanda deve essere corredata dalla prevista documentazione in originale o copia conforme ed una copia in carta semplice.

Il Direttore del Dipartimento di Prevenzione dell'ASL competente per territorio, ricevuta l'istanza, affida al Servizio Veterinario, responsabile del procedimento, l'istruttoria della stessa.

Il Servizio Veterinario della ASL

- verifica la correttezza formale dell'istanza,
- effettua le verifiche necessarie attraverso un sopralluogo per accertare la rispondenza dello stabilimento ai requisiti previsti dalla normativa specifica, esprimendo parere favorevole o prescrivendo gli eventuali interventi di adeguamento (tale parere deve essere reso entro 30 giorni);
- acquisisce i pareri delle altre Unità Operative dei Dipartimenti di Prevenzione SBA e CSU della ASL;
- in caso di modifiche strutturali, acquisisce il parere del Comune in merito ad agibilità e destinazione d'uso

Successivamente l'istanza, con il parere di conformità a firma del Direttore del Dipartimento di Prevenzione dell'ASL, viene trasmessa, entro 30 giorni, al Dipartimento Salute, Sicurezza e Solidarietà Sociale, Servizi alla Persona e alla Comunità – Ufficio Veterinario, Igiene Alimenti, Tutela Sanitaria Consumatori.

L'Ufficio regionale, acquisita l'istanza in bollo, i documenti allegati in originale e/o in copia conforme ed il parere favorevole del Servizio Veterinario dell'Azienda AS competente per territorio, provvede, entro 30 giorni, esaminata la documentazione ad aggiornare l'atto di riconoscimento.

SOSTITUZIONE DEL LEGALE RAPPRESENTANTE

Qualora sia sostituito il legale rappresentante di una ditta alla quale sia intestato un riconoscimento di idoneità, viene adottata la seguente procedura:

Il legale rappresentante dello stabilimento presenta domanda di sostituzione del responsabile dello stabilimento in duplice copia, di cui una in bollo, al Dipartimento Salute, Sicurezza e Solidarietà Sociale, Servizi alla Persona e alla Comunità – Ufficio Veterinario, Igiene Alimenti, Tutela Sanitaria Consumatori per il tramite del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda AS competente per territorio. Il Direttore del Dipartimento di Prevenzione dell'ASL competente per territorio ricevuta l'istanza, affida al Servizio Veterinario, responsabile del procedimento, l'istruttoria della stessa. Il Servizio Veterinario della ASL, entro 30 giorni, verifica la correttezza formale dell'istanza.

Successivamente l'istanza, con il parere di conformità o non conformità a firma del Direttore del Dipartimento di Prevenzione dell'ASL, viene trasmessa, entro 30 giorni, al Dipartimento Salute, Sicurezza e Solidarietà Sociale, Servizi alla Persona e alla Comunità – Ufficio Veterinario, Igiene Alimenti, Tutela Sanitaria Consumatori.

L'Ufficio regionale, acquisita l'istanza in originale e i documenti allegati in originale e/o copia conforme, provvede, entro 30 giorni, esaminata la documentazione, alla presa d'atto della sostituzione.

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

Tutte le situazioni che comportano la sospensione temporanea o la cessazione definitiva dell'attività produttiva devono essere adeguatamente documentate presso il Servizio Veterinario territorialmente competente.

Le diverse normative attribuiscono al Veterinario Ufficiale, in relazione ai problemi che si possono verificare negli stabilimenti sottoposti a controllo ufficiale, la possibilità di disporre sia un rallentamento che la sospensione temporanea dell'attività produttiva.

A) SOSPENSIONE TEMPORANEA ATTIVITA'

1- *Nel caso si renda necessario prevedere una sospensione temporanea dell'attività produttiva si adotta la seguente procedura:*

Il Servizio Veterinario territoriale prescrive al responsabile della Ditta quali interventi devono essere messi in atto al fine di poter consentire la ripresa delle lavorazioni e comunica al Dipartimento Salute, Sicurezza e Solidarietà Sociale, Servizi alla Persona e alla Comunità – Ufficio Veterinario, Igiene Alimenti, Tutela Sanitaria Consumatori, per il tramite del Direttore del Dipartimento di Prevenzione della ASL competente, la sospensione dell'attività.

L'Ufficio Regionale adotta l'atto di sospensione, lo notifica alla Ditta per il tramite del Dipartimento di Prevenzione della ASL competente per territorio. Per tutto il periodo di durata della sospensione allo stabilimento è interdetta l'attività produttiva.

Alla scadenza dei termini prescritti, il Servizio Veterinario territoriale effettua un sopralluogo al fine di verificare la rimozione delle carenze all'origine del provvedimento ed in caso favorevole propone all'Ufficio Veterinario, Igiene Alimenti, Tutela Sanitaria Consumatori la revoca del provvedimento di sospensione.

2- *Qualora sia l'operatore a richiedere la sospensione dell'attività*, esso ne dà comunicazione al Servizio Veterinario della ASL. Alla riapertura, l'OSA comunica il riavvio delle attività allo stesso SV il quale effettuerà la verifica del mantenimento dei requisiti.

B) REVOCA RICONOSCIMENTO.

1. Nel caso vengano evidenziati a carico di uno stabilimento riconosciuto problemi tali da non consentire la prosecuzione dell'attività, anche a seguito di una precedente sospensione del riconoscimento, oppure nel caso in cui il Responsabile dello stabilimento comunichi, per proprie motivazioni, la cessazione dell'attività, si rende necessario procedere alla revoca del riconoscimento.

A tal fine

- Il Servizio Veterinario territoriale propone, motivandola, all'Ufficio Veterinario, Igiene Alimenti, Tutela Sanitaria Consumatori, per il tramite del Dipartimento di Prevenzione SBA, la revoca del riconoscimento.
- L'Ufficio Veterinario, Igiene Alimenti, Tutela Sanitaria Consumatori adotta l'atto di revoca del riconoscimento, notificandolo al Responsabile della Ditta per il tramite del Dipartimento di Prevenzione SBA.

- Il Servizio Veterinario dell'Azienda ASL competente per territorio provvede a mettere sotto proprio controllo tutto il rimanente materiale riportante il bollo sanitario, affinché non possa essere oggetto di utilizzo fraudolento.
- L'Ufficio Veterinario, Igiene Alimenti, Tutela Sanitaria Consumatori provvede alla cancellazione dello stabilimento dall'elenco ministeriale di quelli riconosciuti.

2. Qualora sia l'operatore a richiedere la revoca del riconoscimento, esso ne dà comunicazione al Servizio Veterinario della ASL. Se l'operatore volesse riavviare l'attività è necessario procedere come per il riconoscimento di un nuovo stabilimento.

TARIFFE PER IL RILASCIO DI ATTI DI RICONOSCIMENTO DI IDONEITA'

Per il riconoscimento degli impianti di lavorazione è dovuta una somma pari ad **€ 1.032,00**, indipendentemente dal numero di attività ivi svolte.

TARIFFE PER IL CAMBIO DELLA RAGIONE SOCIALE

Per la registrazione del cambio della Ragione Sociale per gli impianti riconosciuti deve essere pagato un importo pari a **€ 103,00**.

TARIFFE PER IL RILASCIO DI AUTORIZZAZIONI E/O NULLA-OSTA

Per il rilascio di autorizzazioni e/o nulla-osta relativi a modifiche strutturali, impiantistiche, produttive per gli impianti già riconosciuti deve essere pagato un importo pari a **€ 103,00** per ciascun atto dirigenziale.

MODALITA' DI VERSAMENTO

Il versamento delle tariffe per il rilascio degli atti di riconoscimento, autorizzazione, cambio ragione sociale, sostituzione legale rappresentante e nulla-osta deve essere effettuato esclusivamente secondo le seguenti modalità:

- A mezzo conto corrente postale mediante versamento sul conto n. **218859** intestato a "Regione Basilicata" indicando quale causale: "Riconoscimento ai sensi del Reg. CE/853/04 (indicare, eventualmente, il numero già attribuito)";
- A mezzo bonifico bancario mediante versamento sul conto corrente bancario n. **11700994** (IBAN IT79Q0542404297000011700994) intestato a "Regione Basilicata" presso il Tesoriere Regionale Nuova Banca Mediterranea indicando quale causale: "Riconoscimento ai sensi Reg. CE/853/04 (indicare, eventualmente, il numero già attribuito)".

Al fine di semplificare ed uniformare le procedure di presentazione delle istanze, si porta, di seguito, la modulistica da utilizzare:

Modello 1 Istanza di riconoscimento attività ai sensi del Reg. CE 853/2004

Modello 2 Istanza di aggiornamento del riconoscimento ai sensi del Reg. CE 853/2004

Modello 3 Istanza di modifica strutturale/impiantistica/produttiva in uno stabilimento riconosciuto ai sensi del Reg. CE 853/2004

ISTANZA DI RICONOSCIMENTO AI SENSI DEL REG. CE 853/2004

BOLLO

Alla Regione Basilicata
 Dipartimento Salute, Sicurezza e Solidarietà
 Sociale, Servizi alla Persona e alla Comunità
 Ufficio Veterinario, Igiene Alimenti, Tutela
 Sanitaria Consumatori
 Viale della Regione Basilicata, n. 9
 85100 POTENZA

PER IL TRAMITE DELLA

ASL
 Dip.to di Prevenzione SBA

Il sottoscritto nato a in qualità di
 della Ditta Partita
 IVA con sede legale nel Comune di
 Prov. Via n.

chiede

il **riconoscimento** del proprio stabilimento sito nel Comune di Prov
 Via n., per lo svolgimento delle seguenti attività:

SEZ	CATEGORIA	ATTIVITA' - CODICE Sanco	SPECIE	REMARKS Sanco	PRODOTTI
0	Attività generali	<input type="checkbox"/> Deposito frigorifero autonomo - CS <input type="checkbox"/> Prodotti esposti <input type="checkbox"/> Prodotti imball./confez. <input type="checkbox"/> Per scambio <input type="checkbox"/> Per importazione <input type="checkbox"/> Impianto autonomo di riconfezionamento - RW <input type="checkbox"/> Mercato all'ingrosso - WM			<input type="checkbox"/> Carni di ungulati domestici <input type="checkbox"/> Carni di pollame e di lagomorfi <input type="checkbox"/> Carni di selvaggina allevata <input type="checkbox"/> Carni di selvaggina cacciata <input type="checkbox"/> Carni macinate, preparazioni di carni e carni separate meccanicamente <input type="checkbox"/> Prodotti a base di carne <input type="checkbox"/> Prodotti della pesca <input type="checkbox"/> Latte e prodotti a base di latte <input type="checkbox"/> Uova e ovoprodotti <input type="checkbox"/> Cosce di rana e lumache <input type="checkbox"/> Grassi fusi - ciccioli

V	Carni macinate, preparazioni di carni e carni separate meccanicamente	<input type="checkbox"/> Stabilimento per carni macinate – MM <input type="checkbox"/> Stabilimento per preparazioni di carni – MP <input type="checkbox"/> Stabilimento per carni separate meccanicamente – MSM	Tutte le specie		<input type="checkbox"/> Preparazioni di carni <input type="checkbox"/> Carne macinata <input type="checkbox"/> Carni separate meccanicamente (esclusi i ruminanti)
VI	prodotti a base di carne	<input type="checkbox"/> Impianto di lavorazione – PP	<input type="checkbox"/> B/O/C <input type="checkbox"/> altre	pap	<input type="checkbox"/> Estratti e farine di carne
			<input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> O/C <input type="checkbox"/> P <input type="checkbox"/> S	Mp	<input type="checkbox"/> Insaccati freschi <input type="checkbox"/> Insaccati stagionati <input type="checkbox"/> Insaccati cotti <input type="checkbox"/> Carni salate stagionate <input type="checkbox"/> Carni salate cotte <input type="checkbox"/> Conserve di carne <input type="checkbox"/> Prodotti di gastronomia e paste alimentari <input type="checkbox"/> Prodotti di sangue
VII	Molluschi bivalvi vivi	<input type="checkbox"/> Centro di depurazione – PC <input type="checkbox"/> Centro di spedizione – DC			
VIII	Prodotti della pesca	<input type="checkbox"/> Nave officina – FV <input type="checkbox"/> Nave deposito frigorifero – ZV <input type="checkbox"/> Impianti prodotti della pesca freschi – FFPP <input type="checkbox"/> Loc. macellazione acquacoltura <input type="checkbox"/> Loc. cernita e sezionamento <input type="checkbox"/> Impianto di trasformazione – PP <input type="checkbox"/> Mercato ittico – WM <input type="checkbox"/> Impianto collettivo aste – AH <input type="checkbox"/> Impianto prodotti pesca separati meccanicamente			<input type="checkbox"/> Prodotti della pesca freschi <input type="checkbox"/> Prodotti della pesca trasformati <input type="checkbox"/> Carni di pesce separate meccanicamente
IX	Latte e prodotti a base di latte	<input type="checkbox"/> Centro di raccolta - CC <input type="checkbox"/> Stabilimento di trasformazione – PP <input type="checkbox"/> Centro di standardizzazione <input type="checkbox"/> Stab. Trattamento termico <input type="checkbox"/> Stabilimento di trasformazione <input type="checkbox"/> Sta. stagionatura	<input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> OC <input type="checkbox"/> altre <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> B/O/C <input type="checkbox"/> B/O/C <input type="checkbox"/> B/O/C <input type="checkbox"/> B/O/C		<input type="checkbox"/> Latte vaccino <input type="checkbox"/> Latte bufalino <input type="checkbox"/> Latte ovicaprino <input type="checkbox"/> Latte altre specie <input type="checkbox"/> Burro <input type="checkbox"/> Formaggi > 60 gg. <input type="checkbox"/> Formaggi < 60 gg. <input type="checkbox"/> Altri prodotti a base di latte <input type="checkbox"/> Colostro

X	Uova e ovoprodotti	<input type="checkbox"/> Centro di imballaggio – EPC			<input type="checkbox"/> Uova in guscio
		<input type="checkbox"/> Stabilimento produzione uova liquide – LEP			<input type="checkbox"/> Uova liquide
		<input type="checkbox"/> Stabilimento di trasformazione – PP			<input type="checkbox"/> Prodotti d'uovo
XI	Cosce di rana e lumache	<input type="checkbox"/> Stabilimento di trasformazione - PP		fl sn	<input type="checkbox"/> Cosce rane <input type="checkbox"/> Lumache
XII	Grassi animali fusi	<input type="checkbox"/> Centro di raccolta - CC <input type="checkbox"/> Stabilimento di trasformazione - PP	<input type="checkbox"/> B/O/ C <input type="checkbox"/> P <input type="checkbox"/> altro	Mp	<input type="checkbox"/> Grassi fusi <input type="checkbox"/> Ciccioi
XIII	Stomaci, vesciche e intestini trattati	<input type="checkbox"/> Stabilimento di trasformazione - PP		St	
XIV	Gelatine	<input type="checkbox"/> Centro di raccolta - CC <input type="checkbox"/> Stabilimento di trasformazione - PP			
XV	Collagene	<input type="checkbox"/> Centro di raccolta - CC <input type="checkbox"/> Stabilimento di trasformazione - PP			

LEGENDA

Riferimento normativo	Reg. CE 853/2004 documento Sanco/2179/2005 Revision 5
Sigle riferite alle specie	B= bovino; O= ovino; C= caprino; P= suino; S= solipedi
Sigle riferite ai remarks	A = pollame compresa la piccola selvaggina da penna allevata L = lagomorfi (conigli e lepri) fG= mammiferi domestici allevati diversi dagli ungulati domestici – Grande selvaggina allevata R= ratiti wU= ungulati selvatici wG= mammiferi selvatici diversi dagli ungulati selvatici e dai lagomorfi selvatici wL= lagomorfi selvatici wA= uccelli selvatici mp= prodotti a base di carne pap= estratti e farine di carne st= stomaci trattati, vesciche e intestini fl= cosce di rana sn= lumache

A tal fine allega alla presente:

- ☐ planimetria quotata dello stabilimento in scala 1:100, firmata da tecnico abilitato, dalla quale risulti evidente la disposizione dei locali, delle linee di produzione, della rete idrica e degli scarichi, datata e firmata;

- relazione tecnico-descrittiva, degli impianti e del ciclo di lavorazione con indicazioni relative all'approvvigionamento idrico, allo smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi e alle emissioni in atmosfera, datata e firmata;
- ricevuta di versamento pari ad € 1.032,00;
- marca da bollo del valore corrente;
- certificato iscrizione CCIAA o dichiarazione sostitutiva di impegno a produrlo entro 60 gg dal rilascio dell'atto di riconoscimento;
- autorizzazione allo scarico delle acque reflue;
- attestato sull'idoneità al consumo delle acque utilizzate nell'impianto, ai sensi D.L.vo 31/2001 (certificato di analisi emesso da un laboratorio accreditato),
- indicazione del laboratorio per l'effettuazione delle analisi previste dall'autocontrollo e relativa dichiarazione di impegno;
- documentazione relativa alle emissioni in atmosfera (modelli predisposti dal Dip. Ambiente),

Data

FIRMA

.....

**ISTANZA DI AGGIORNAMENTO DEL DECRETO DI RICONOSCIMENTO AI SENSI DEL
REG. CE 853/2004**

BOLLO

Alla Regione Basilicata
Dipartimento Salute, Sicurezza e Solidarietà
Sociale, Servizi alla Persona e alla Comunità
Ufficio Veterinario, Igiene Alimenti, Tutela
Sanitaria
Consumatori
Viale della Regione Basilicata, n. 9
85100 POTENZA

PER IL TRAMITE DELLA

ASL
Dip.to di Prevenzione SBA

..... (.....)

Il sottoscritto nato a in qualità di
..... della Ditta Partita
IVA con sede legale nel Comune di
Prov. Via n.

chiede

per il proprio stabilimento sito nel Comune di Prov Via
..... n., riconosciuto con n. la modifica
dell'atto di riconoscimento per

- ☐ Subingresso ☐ Cambio ragione sociale ☐ cambio legale rappresentante
☐ cessazione dell'attività ☐ Sospensione

A tal fine allega alla presente:

1. n. 1 marca da bollo del valore corrente;
2. certificazione relativa all'iscrizione della Ditta alla Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura territorialmente competente o Dichiarazione sostitutiva di detta certificazione;
3. Documentazione notarile o altro tipo di documentazione che attesti il cambio della ragione sociale (contratto di vendita, di affitto, di comodato, etc....)
4. Parere favorevole del Dipartimento di Prevenzione della ASL competente per territorio circa il mantenimento dei requisiti strutturali e igienico-sanitari dell'impianto.
5. Ricevuta del versamento per l'importo di Euro 103.00 previsto dalla normativa vigente.

Data

FIRMA

.....

**ISTANZA DI MODIFICHE STRUTTURALI/IMPIANTISTICHE/PRODUTTIVE IN UNO
STABILIMENTO RICONOSCIUTO AI SENSI DEL REG. CE 853/2004**

BOLLO

Alla Regione Basilicata
Dipartimento Salute, Sicurezza e Solidarietà
Sociale, Servizi alla Persona e alla Comunità
Ufficio Veterinario, Igiene Alimenti, Tutela
Sanitaria Consumatori
Viale della Regione Basilicata, n. 9
85100 POTENZA

PER IL TRAMITE DELLA

ASL
Dip.to di Prevenzione SBA

Il sottoscritto nato a in qualità di
..... della Ditta Partita
IVA con sede legale nel Comune di
Prov. Via n.

chiede

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

SE Z	CATEGO RIA	ATTIVITA' – CODICE Sanco	SPECIE	REMA RKS Sanco	PRODOTTI
0	Attività generali	<input type="checkbox"/> Deposito frigorifero autonomo – CS <input type="checkbox"/> Prodotti esposti <input type="checkbox"/> Prodotti imball./confez. <input type="checkbox"/> Per scambio <input type="checkbox"/> Per importazione			<input type="checkbox"/> Carni di ungulati domestici <input type="checkbox"/> Carni di pollame e di lagomorfi <input type="checkbox"/> Carni di selvaggina allevata <input type="checkbox"/> Carni di selvaggina cacciata <input type="checkbox"/> Carni macinate, preparazioni di carni e carni separate meccanicamente <input type="checkbox"/> Prodotti a base di carne <input type="checkbox"/> Prodotti della pesca <input type="checkbox"/> Latte e prodotti a base di latte <input type="checkbox"/> Uova e ovoprodotti <input type="checkbox"/> Cosce di rana e lumache

V	Carni macinate, preparazioni di carni e carni separate meccanicamente	<input type="checkbox"/> Stabilimento per carni macinate – MM <input type="checkbox"/> Stabilimento per preparazioni di carni – MP <input type="checkbox"/> Stabilimento per carni separate meccanicamente – MSM	Tutte le specie		<input type="checkbox"/> Preparazioni di carni <input type="checkbox"/> Carne macinata <input type="checkbox"/> Carni separate meccanicamente (esclusi i ruminanti)
VI	prodotti a base di carne	<input type="checkbox"/> Impianto di lavorazione – PP	<input type="checkbox"/> B/O/C <input type="checkbox"/> altre	pap	<input type="checkbox"/> Estratti e farine di carne
			<input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> O/C <input type="checkbox"/> P <input type="checkbox"/> S	Mp	<input type="checkbox"/> Insaccati freschi <input type="checkbox"/> Insaccati stagionati <input type="checkbox"/> Insaccati cotti <input type="checkbox"/> Carni salate stagionate <input type="checkbox"/> Carni salate cotte <input type="checkbox"/> Conserve di carne <input type="checkbox"/> Prodotti di gastronomia e paste alimentari <input type="checkbox"/> Prodotti di sangue
VII	Molluschi bivalvi vivi	<input type="checkbox"/> Centro di depurazione – PC <input type="checkbox"/> Centro di spedizione – DC			
VIII	Prodotti della pesca	<input type="checkbox"/> Nave officina – FV <input type="checkbox"/> Nave deposito frigorifero – ZV <input type="checkbox"/> Impianti prodotti della pesca freschi – FFPP <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Loc. macellazione acquacoltura <input type="checkbox"/> Loc. cernita e sezionamento <input type="checkbox"/> Impianto di trasformazione – PP <input type="checkbox"/> Mercato ittico – WM <input type="checkbox"/> Impianto collettivo aste – AH <input type="checkbox"/> Impianto prodotti pesca separati meccanicamente			<input type="checkbox"/> Prodotti della pesca freschi <input type="checkbox"/> Prodotti della pesca trasformati <input type="checkbox"/> Carni di pesce separate meccanicamente

IX	Latte e prodotti a base di latte	<input type="checkbox"/> Centro di raccolta - CC <input type="checkbox"/> Stabilimento trasformazione - PP <input type="checkbox"/> Centro standardizzazione <input type="checkbox"/> Stab. Trattamento termico <input type="checkbox"/> Stabilimento trasformazione <input type="checkbox"/> Sta. stagionatura	<input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> OC <input type="checkbox"/> altre <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> B/O/C <input type="checkbox"/> B/O/C <input type="checkbox"/> B/O/C <input type="checkbox"/> B/O/C		<input type="checkbox"/> Latte vaccino <input type="checkbox"/> Latte bufalino <input type="checkbox"/> Latte ovicaprino <input type="checkbox"/> Latte altre specie <input type="checkbox"/> Burro <input type="checkbox"/> Formaggi > 60 gg. <input type="checkbox"/> Formaggi < 60 gg. <input type="checkbox"/> Altri prodotti a base di latte <input type="checkbox"/> Colostro
X	Uova e ovoprodotti	<input type="checkbox"/> Centro di imballaggio - EPC <input type="checkbox"/> Stabilimento produzione uova liquide - LEP <input type="checkbox"/> Stabilimento trasformazione - PP			<input type="checkbox"/> Uova in guscio <input type="checkbox"/> Uova liquide <input type="checkbox"/> Prodotti d'uovo
XI	Cosce di rana e lumache	<input type="checkbox"/> Stabilimento trasformazione - PP		fl sn	<input type="checkbox"/> Cosce rane <input type="checkbox"/> Lumache
XII	Grassi animali fusi	<input type="checkbox"/> Centro di raccolta - CC <input type="checkbox"/> Stabilimento trasformazione - PP	<input type="checkbox"/> B/O/C <input type="checkbox"/> P <input type="checkbox"/> altro	Mp	<input type="checkbox"/> Grassi fusi <input type="checkbox"/> Ciccioioli
XIII	Stomaci, vesciche e intestini trattati	<input type="checkbox"/> Stabilimento trasformazione - PP		St	
XIV	Gelatine	<input type="checkbox"/> Centro di raccolta - CC <input type="checkbox"/> Stabilimento trasformazione - PP			
XV	Collagene	<input type="checkbox"/> Centro di raccolta - CC <input type="checkbox"/> Stabilimento trasformazione - PP			
LEGENDA					
Riferimento normativo	Reg. CE 853/2004 documento Sanco/2179/2005 Revision 5				
Sigle riferite alle specie	B= bovino; O= ovino; C= caprino; P= suino; S= solipedi				

Sigle riferite ai remarks	A = pollame compresa la piccola selvaggina da penna allevata L = lagomorfi (conigli e lepri) fG= mammiferi domestici allevati diversi dagli ungulati domestici – Grande selvaggina allevata R= ratiti wU= ungulati selvatici wG= mammiferi selvatici diversi dagli ungulati selvatici e dai lagomorfi selvatici wL= lagomorfi selvatici (wA= uccelli selvatici mp= prodotti a base di carne pap= estratti e farine di carne st= stomaci trattati, vesciche e intestini fl= cosce di rana sn= lumache
----------------------------------	---

A tal fine allega alla presente:

- ☐ planimetria quotata dello stabilimento in scala 1:100, firmata da tecnico abilitato, dalla quale risulti evidente la disposizione dei locali, delle linee di produzione, della rete idrica e degli scarichi, datata e firmata;
- ☐ relazione tecnico-descrittiva, degli impianti e del ciclo di lavorazione con indicazioni relative all'approvvigionamento idrico, allo smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi e alle emissioni in atmosfera, datata e firmata;
- ☐ ricevuta di versamento pari ad € 103,00;
- ☐ marca da bollo del valore corrente;
- ☐ certificato iscrizione CCIAA o dichiarazione sostitutiva di impegno a produrlo entro 60 gg dal rilascio dell'atto di riconoscimento;
- ☐ autorizzazione allo scarico delle acque reflue;
- ☐ attestato sull'idoneità al consumo delle acque utilizzate nell'impianto, ai sensi D.L.vo 31/2001 (certificato di analisi emesso da un laboratorio accreditato),
- ☐ indicazione del laboratorio per l'effettuazione delle analisi previste dall'autocontrollo e relativa dichiarazione di impegno;
- ☐ documentazione relativa alle emissioni in atmosfera (modelli predisposti dal Dip. Ambiente),

Data

FIRMA

.....

Del che è redatto il presente verbale che, letto e confermato, viene sottoscritto come segue:

IL SEGRETARIO

IL PRESIDENTE

Si attesta che copia conforme della presente deliberazione è stata trasmessa in data
al Dipartimento interessato ☒ al Consiglio regionale ☐

9/09/2010

L'IMPIEGATO ADDETTO

