



REGIONE BASILICATA

LA GIUNTA

Solatore 10

DELIBERAZIONE N° *119*

SEDUTA DEL - 8 AGO. 2007

Ufficio Veterinario, Igiene Alimenti,
Tutela Sanitaria Consumatori - 72 AG

DIPARTIMENTO

OGGETTO Linee guida vincolanti applicative dei Regolamenti n. 852/2004 e n. 853/2004 CE del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'Igiene dei Prodotti Alimentari - Sicurezza Alimentare nella Regione Basilicata.

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

La Giunta, riunitasi il giorno **- 8 AGO. 2007** alle ore **15,30** nella sede dell'Ente,

		Presente	Assente
1. Vito DE FILIPPO	Presidente	X	
2. Vincenzo FOLINO	Vice Presidente	X	
3. Antonio AUTILIO	Componente	X	
4. Roberto FALOTICO	Componente	X	
5. Innocenzo LOGUERCIO	Componente	X	
6. Antonio POTENZA	Componente	X	
7. Vincenzo SANTOCHIRICO	Componente	X	

Segretario: (Avv. A. Pasquale GOLIA)

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

AD unanimità di voti

DELIBERA

- 1) di approvare le "Linee guida vincolanti applicative dei Regolamenti n. 852/2004 e 853/2004 CE del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'igiene dei Prodotti Alimentari sulla Sicurezza Alimentare nella Regione Basilicata" di cui all'Allegato al presente atto che ne diventano parte integrante e sostanziale;
- 2) di stabilire l'immediata esecutività di quanto indicato nelle sopra citate Linee guida vincolanti;
- 3) di prendere atto della perdurante applicabilità, relativamente alle sanzioni inerenti le inosservanze ai Regolamenti 852/2004 e 853/2004, dell'art. 17 della Legge 283 del 30 aprile 1962 e successive modifiche e integrazioni, ovviamente fino all'emanazione delle specifiche sanzioni;
- 4) di prevedere che la messa a regime del nuovo sistema di registrazione per gli operatori del settore alimentare, tramite Dichiarazione di inizio attività (DIA) ai sensi del Reg. CE/852/04, dovrà completarsi entro il 30 giugno 2008;
- 5) di considerare tale lasso di tempo quale fase sperimentale per validare la procedura individuata sul territorio ed apportare eventuali azioni correttive;
- 6) di individuare, nelle more dell'adozione di Linee Guida per la valutazione del rischio delle imprese alimentari ai fini del controllo ufficiale ai sensi del regolamento (CE) n. 882/2004, i seguenti criteri per la verifica, per le imprese di nuova registrazione, dei requisiti stabiliti dal Regolamento (CE) 852/2004:
 - A) Le imprese che effettuano attività di produzione primaria, trasporto, distribuzione, vendita e cessione di alimenti senza preparazione, compresa la sola somministrazione, sono poste sotto controllo ufficiale ai sensi del Regolamento (CE) n. 882/2004 nell'ambito dell'attività di vigilanza ordinaria, tenendo conto dei controlli già programmati ai sensi di altre norme di settore (es. farmacovigilanza per gli allevamenti) e
 - B) Le imprese che effettuano attività di deposito all'ingrosso, trasformazione, preparazione, vendita e somministrazione di alimenti sono sottoposte a verifica da parte del competente Servizio del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda Sanitaria Locale entro il termine di 60 giorni dalla data di registrazione, al fine di poter elaborare una specifica valutazione e categorizzazione del rischio. In alternativa ai criteri generali di cui ai punti A) e B) le Aziende Sanitarie Locali, sulla base di una valutazione delle imprese di nuova registrazione e delle risorse a disposizione possono elaborare dei criteri alternativi per la verifica di tali requisiti che comunque assicurino lo stesso livello di garanzia per il consumatore, informandone l'Ufficio Veterinario;
- 7) 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;
- 8) 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";

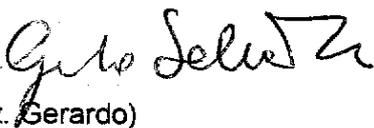
9) di revocare la Deliberazione di Giunta Regionale 5 marzo 2004, n. 502 "Riconoscimento degli stabilimenti per la produzione e la lavorazione dei prodotti di origine animale. Modalità operative";

10) di pubblicare il presente atto sul Bollettino Ufficiale della Regione.

L'ISTRUTTORE

IL RESPONSABILE P.O.

(SALVATORE dott. Gerardo)



IL DIRIGENTE

(R. ROSA)



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.

ALLEGATO

Linee guida vincolanti applicative dei Regolamenti n. 852/2004 e 853/2004 CE del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'igiene dei Prodotti Alimentari sulla Sicurezza Alimentare nella Regione Basilicata.

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, 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.

Nel medesimo ambito della Commissione Interregionale per la Sicurezza Alimentare, gli stessi rappresentanti dei Servizi Medici e Veterinari delle Regioni e delle Province Autonome concordano nel sollecitare il Ministero della Salute (di cui sono presenti agli incontri alcuni Funzionari), per la definizione urgente della materia sanzionatoria in relazione all'intero "Pacchetto Igiene", essendo legalmente non possibile, tra l'altro, oltre che irrazionale, procedere in tal senso in via autonoma a livello regionale. Concordano altresì, nell'applicare, provvisoriamente, in caso di tali violazioni, le sanzioni previste dall'art. 17 della Legge n. 283 del 30 aprile 1962, norma tuttora non ancora abrogata e non risultando tale articolo in contrasto con lo stesso "Pacchetto Igiene".

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.

ALLEGATO 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 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 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari, 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 U.S.L. 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, 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.

Pertanto il Regolamento n. 852/2004, si applica alla:

- Produzione, coltivazione di prodotti vegetali come semi, frutti, vegetali ed erbe comprese le operazioni di trasporto, stoccaggio e manipolazione che, tuttavia, non alterino sostanzialmente la loro natura, dal punto di raccolta all'Azienda agricola e da questa 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 ed il 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.
- 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.
- 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.
- 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 di 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. 178/2002 CE, 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 (11° 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, 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.

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 852/04 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.



L'anagrafe delle registrazioni è di competenza delle Aziende USL, che provvede ad assegnare a ciascun stabilimento un numero di registrazione così costituita:

**Comune*/Sigla Provincia/Numero progressivo
(*codici ISTAT di riferimento)**

La registrazione è effettuata dalle Aziende ASL - Dipartimenti di Prevenzione secondo apposito un tracciato record contenente almeno le informazioni di seguito riportate:

- **Identificazione stabilimento:** Ragione sociale; P.IVA/CF, Sede legale; Sede operativa
- **Numero registrazione, Tipo di Denuncia Inizio attività,**
- **Ispezioni:** Data, Stato, Esito

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:

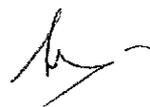
1. **Applicazione della D.I.A. semplice:** a tutte quelle attività che, con la precedente normativa nazionale, ***non erano soggette ad autorizzazione sanitaria*** ai sensi dell'art. 2 della L. 283/62 o ai sensi di altre normative (All. A6 - a).
2. **Applicazione della D.I.A. differita:** a tutte quelle attività che, con la precedente normativa nazionale, ***erano soggette ad autorizzazione sanitaria*** ai sensi dell'art. 2 della L. 283/62 o ai sensi di altre normative, compresa la vendita di prodotti ittici (All. A6 - b).

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, 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 **del medesimo regolamento**

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 con 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.

5. 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 manuale all'Istituto Superiore di Sanità, alle Regioni ed alle Province Autonome di Trento e di Bolzano.

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 consulta, anche mediante convocazione di apposita riunione, i soggetti che hanno proposto le osservazioni per la concertazione dell'elenco finale delle modifiche da richiedere al proponente.

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. 852/04".

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.

6. 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.

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.

REGISTRAZIONE DELLE IMPRESE ALIMENTARI AI SENSI DEL REG. CE/852/04.

Scopo della presente procedura è fornire indicazioni sulla modalità di notifica, all'autorità competente 1), delle imprese alimentari 2) ai sensi dell'articolo 6 del Regolamento (CE) 852 del 29 aprile 2004.

Il titolare dell'impresa alimentare o del mezzo di trasporto invia contestualmente

- al SUAP (Sportello Unico Attività Produttive) del Comune in cui ha sede tale attività o in cui è residente (nel caso di mezzo di trasporto) ed
- alla ASL – Dipartimento di Prevenzione

la notifica di inizio attività utilizzando l'Allegato A/1 (Dichiarazione inizio attività semplice) o A/2 (Dichiarazione inizio attività differita, per le tipologie di attività di cui all'Allegato A/2/a)

Si precisa che laddove non sia stato istituito il SUAP, il riferimento a quest'ultimo deve essere inteso come il Sindaco del Comune di competenza.

Il titolare della ditta deve comunicare tempestivamente all' A.S.L. ed al SUAP ogni variazione in ordine ai sotto elencati dati come pure l'eventuale cessata attività tramite apposita modulistica (**Allegato 3**):

- nome della Ditta
- ragione sociale
- sede legale
- legale rappresentante
- tipo di attività produttiva svolta

Della dichiarazione di inizio attività fa parte, oltre alla **planimetria**, anche una **relazione tecnica**, con la quale l'operatore del settore alimentare 3) fornisce informazioni all'autorità competente, in ordine alle caratteristiche degli impianti, alle modalità del ciclo produttivo ed alla descrizione dei prodotti finali. Con tale relazione tecnica, da presentare sia in caso di inizio attività che di modifica della stessa, l'operatore del settore alimentare



attesta che la struttura o il mezzo di trasporto posto sotto il suo controllo rispettano i requisiti previsti dal Regolamento (CE) 852/2004.

In allegato A/4 vengono date alcune essenziali istruzioni per la compilazione della relazione tecnica.

La notifica deve essere datata, sottoscritta e accompagnata dalla fotocopia di un documento di riconoscimento del titolare in corso di validità.

La notifica presentata al SUAP deve essere trasmessa dallo stesso con la massima tempestività al Dipartimento di Prevenzione della ASL competente, accompagnata del proprio parere per quanto concerne le autorizzazioni di competenza comunale (agibilità, destinazione d'uso e materia di pubblico commercio). Qualora tale parere non sia rilasciato entro 30 giorni, si procede alla registrazione entro 45 giorni, atteso che il silenzio è da intendersi come assenso.

In allegato A/5 vengono riportati gli indirizzi dei Dipartimenti di Prevenzione delle Aziende Sanitarie Locali.

Le notifiche riguardanti i mezzi di trasporto sono presentate al Comune ed alla A.S.L. dove ha sede legale l'impresa.

Le notifiche presentate ai Sindaci dei Comuni sono da questi trasmesse alla ASL esclusivamente al seguente indirizzo:

"AL DIRETTORE DEL DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE - AZIENDA USL N.
- Via..... Comune"

Una volta concluso l'esame dell'istanza, il Dipartimento di Prevenzione della ASL competente per territorio comunica l'esito dello stesso (registrazione o diniego della stessa) al richiedente ed al Sindaco.

La messa a regime del nuovo sistema di registrazione per gli operatori del settore alimentare, tramite Dichiarazione di inizio attività (DIA) ai sensi del Regolamento (CE) 852/2004 dovrà completarsi entro il 31 dicembre 2007.

Compito delle autorità competenti è, tra l'altro, quello di elaborare e tenere aggiornato "un elenco degli operatori del settore dei mangimi e degli alimenti che sono stati registrati", anche ai fini dell'esercizio del "controllo ufficiale" ai sensi del Regolamento (CE) n. 882/2004.

A tal riguardo, in allegato A/6 è stato elaborato un elenco delle attività basato essenzialmente sui codici di classificazione delle attività economiche redatto dall'ISTAT nel 2002, che oltre a rappresentare una guida per l'individuazione dell'attività da parte dell'operatore del settore alimentare costituisce un primo glossario per la successiva registrazione informatizzata delle imprese del settore alimentare che dovrà concludersi al più tardi entro il 31 dicembre 2009.

Si coglie l'occasione per ribadire che, spetta al Servizio Veterinario ed al Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione del Dipartimento di Prevenzione, ciascuno per la parte di propria competenza, condurre la verifica della corretta applicazione del Regolamento CE n. 852/2004 e l'attuazione del "controllo ufficiale" ai sensi del regolamento CE 882/2004 ("opportuna autorità competente"), rammentando altresì che il

passaggio dal vecchio al nuovo sistema dovrà essere adeguatamente pianificato e pubblicizzato, in modo da consentire agli operatori di affrontare le prime fasi di adeguamento con il supporto degli operatori del SSN con le forme ritenute più opportune.

TARIFFE PER LA REGISTRAZIONE

Per la registrazione è dovuta alla ASL una somma pari a:

- € 50,00 (DIA semplice) e
- € 100,00 (DIA differita)

indipendentemente dalla tipologia di attività svolta.

LEGENDA

- 1) **“Autorità competente”**: Dipartimento di Prevenzione delle Aziende Sanitarie Locali;
- 2) **“Impresa alimentare”**, 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 (Regolamento CE 178/2002);
- 3) **“Operatore del settore alimentare”**: la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo.



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 si 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 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 stoccano 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 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 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), non si applica:

- 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 n. 1 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 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. 178/2002/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"

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 della 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.



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'idonea documentazione, all'Autorità Sanitaria competente, comprovante il rispetto dei requisiti igienico-strutturali dei locali e delle attrezzature previste dai Regg. nn. 852-853/04/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 c. 4. e c. 5. del medesimo articolo.

Agli stabilimenti per i quali i Regg. nn. 852/04 e 853/04 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 entro il 31/12/2007.

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 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 852/04.

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, 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.

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 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
- Ciccioli
- 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 (saise 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



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.**



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 dello stabilimento presenta al Dipartimento di Prevenzione dell'A.U.S.L. competente per territorio istanza di riconoscimento in duplice copia, di cui una in bollo, intestata al Dipartimento Salute, Sicurezza e Solidarietà Sociale, Servizi alla Persona e alla Comunità – Ufficio Veterinario, Igiene Alimenti, Tutela Sanitaria Consumatori.

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.

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

Il Servizio Veterinario della A.U.S.L.

- 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 del Dipartimento di Prevenzione;

Successivamente l'istanza, con il parere di conformità o non conformità a firma del Direttore del Dipartimento di Prevenzione dell'A.U.S.L., viene trasmessa, entro 30 giorni, al Dipartimento Sicurezza e Solidarietà Sociale – Servizio Medicina Veterinaria.

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.

CAMBIO DELLA RAGIONE SOCIALE DI UNO STABILIMENTO.

Qualora vengano apportate variazioni alla ragione sociale di una ditta alla quale sia intestato un riconoscimento di idoneità o 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 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 dell'Azienda USL 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 dell'A.U.S.L. competente per territorio ricevuta l'istanza, affida al Servizio Veterinario, responsabile del procedimento, l'istruttoria della stessa

Il Servizio Veterinario della A.U.S.L., 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 A.U.S.L. trasmette, entro 30 giorni, in caso di esito favorevole degli accertamenti, al Dipartimento Sicurezza e Solidarietà Sociale – Servizio Medicina Veterinaria 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 USL competente per territorio, provvede, esaminata la documentazione, entro 60 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 USL, 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 della A.U.S.L. 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 USL 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 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 dell'A.U.S.L. competente per territorio ricevuta l'istanza, affida al Servizio Veterinario, responsabile del procedimento, l'istruttoria della stessa.

Il Servizio Veterinario della A.U.S.L.

- 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 del Dipartimento di Prevenzione;

Successivamente l'istanza, con il parere di conformità o non conformità a firma del Direttore del Dipartimento di Prevenzione dell'A.U.S.L., 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 60 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.

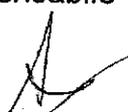
Qualora in uno stabilimento già autorizzato a seguito di modifiche strutturali e/o impiantistiche e/o dell'indirizzo produttivo, deve essere modificata l'attività produttiva, sia per presa d'atto di attività dismesse, che per attivare nuove produzioni non comprese tra quelle riportate nell'atto di riconoscimento, 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 dell'Azienda USL 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'A.U.S.L. competente per territorio, ricevuta l'istanza, affida al Servizio Veterinario, responsabile del procedimento, l'istruttoria della stessa.



Il Servizio Veterinario della A.U.S.L.

- 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 del Dipartimento di Prevenzione;

Successivamente l'istanza, con il parere di conformità o non conformità a firma del Direttore del Dipartimento di Prevenzione dell'A.U.S.L., 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 USL competente per territorio, provvede, entro 60 giorni, esaminata la documentazione ad aggiornare l'atto di riconoscimento.

CAMBIO DELLA RAGIONE SOCIALE

Qualora sia modificata la ragione sociale di una ditta alla quale sia intestato un riconoscimento di idoneità, viene adottata la seguente procedura:

Il legale rappresentante 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 dell'Azienda USL competente per territorio.

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

Il Servizio Veterinario della A.U.S.L., 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'A.U.S.L., 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 60 giorni, esaminata la documentazione, all'aggiornamento dell'atto di riconoscimento.

L'Ufficio regionale provvede altresì a darne 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 aggiornamento, la ditta potrà comunque utilizzare la "vecchia denominazione" salvo diversa e motivata indicazione da parte dell'Azienda USL, della Regione o del Ministero della Salute.

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 USL competente per territorio.

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

Il Servizio Veterinario della A.U.S.L., 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'A.U.S.L., 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 60 giorni, esaminata la documentazione, alla presa d'atto della sostituzione.

L'Ufficio regionale provvede altresì a darne comunicazione al Ministero della Salute per l'aggiornamento dell'elenco nazionale degli stabilimenti autorizzati.

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.

SOSPENSIONE TEMPORANEA ATTIVITA'

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 A.U.S.L. 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 A.U.S.L. 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.

B) REVOCA RICONOSCIMENTO.

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, 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.
- Il Servizio Veterinario dell'Azienda USL 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.

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** (ABI 05332 CAB 04203) 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)".



MODALITA' PER LA REGISTRAZIONE DEGLI STABILIMENTI AI SENSI DEL REG. 852/04/CE.

ISTRUTTORIA TECNICO AMMINISTRATIVA

Il Direttore del Dipartimento di Prevenzione, ricevuta l'istanza di registrazione, assegna la responsabilità del procedimento secondo le modalità organizzative o la prassi operativa.

REGISTRAZIONI D'UFFICIO

Le registrazioni d'ufficio sono effettuate a cura del servizio che ha provveduto all'istruttoria tecnica e amministrativa dell'autorizzazione sanitaria e all'iscrizione nel registro ex art. 27 D.P.R. 327/80 di competenza.

Le registrazioni conseguenti a notificazioni di cessazione dell'attività o di modifica significativa sono effettuate a cura del servizio che ha provveduto all'istruttoria tecnica e amministrativa della prima registrazione.

ISTRUTTORIA TECNICO-AMMINISTRATIVA

Il SIAN e/o il SVIA, che ricevono la notifica dalla direzione del dipartimento, provvedono alla istruttoria e alla verifica della documentazione a corredo.

Il Servizio assegnatario, previo esame della dichiarazione inizio attività (DIA) e della documentazione a corredo, provvede a disporre l'eventuale sopralluogo secondo le procedure di gestione del rischio proprie ed alla formulazione del parere di competenza che deve intendersi riferito anche alla completezza ed alla conformità degli atti alla normativa di riferimento e pertanto andrà sempre formulato con la premessa:

"Visti gli atti d'ufficio".

Il parere deve inoltre contenere l'esatta indicazione delle attività che potranno essere espletate.

Il servizio assegnatario, una volta completata l'istruttoria, rimette all'interessato il documento di registrazione a firma del Direttore del Servizio che assicura la iscrizione nell'elenco informatizzato degli stabilimenti registrati.

Il servizio assegnatario è tenuto a provvedere:

a) nel caso di stabilimenti per i quali si segue la procedura D.I.A. SEMPLICE alla sola archiviazione affinché renda possibile la programmazione del controllo ufficiale;

b) nel caso di stabilimenti per i quali si segue la procedura D.I.A. DIFFERITA:

- all'acquisizione del parere per atti che non sono di competenza del relativo servizio (SVIA/SIAN) e, qualora tale parere non sia rilasciato nel termine di 15 giorni, si procede comunque alla registrazione poiché *"il silenzio è da intendere come assenso"* in relazione alle procedure di gestione del rischio individuate da ciascun servizio;
- alla registrazione delle sole attività (produzione e/o trasformazione e/o distribuzione) e alimenti (di O.A./di O.V.) per le quali è stato rilasciato parere favorevole;
- all'archiviazione affinché renda possibile la programmazione del controllo ufficiale.



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

- **Modello 1** facsimile "attivazione/cessazione attività" - Reg. 853/04;
- **Modello 2** facsimile "DIA semplice/differita" - Reg. 852/04;
- **Modello 3** facsimile istanza aggiornamento atto di riconoscimento;
- **Modello 4** facsimile relazione tecnico-descrittiva,
- **Modello 5** facsimile accertamento servizio veterinario;
- **Elenco attività** soggette a DIA.

**FAC SIMILE ISTANZA ATTIVAZIONE/CESSAZIONE ATTIVITA'
AI DEL 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 n.....
Dip.to di Prevenzione

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 l'attivazione e/o cessazione delle seguenti attività:

SEZ	CATEGORI A	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 <input type="checkbox"/> Grassi fusi - ciccioli
		<input type="checkbox"/> Impianto autonomo di riconfezionamento - RW			
		<input type="checkbox"/> Mercato all'ingrosso - WM			

I	Carni di ungulati domestici	<input type="checkbox"/> Macello - SH	<input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> O <input type="checkbox"/> P <input type="checkbox"/> S		<input type="checkbox"/> Carni di bovino <input type="checkbox"/> Carni di ovino <input type="checkbox"/> Carni di caprino <input type="checkbox"/> Carni di suino <input type="checkbox"/> Carni di equino
		<input type="checkbox"/> Laboratorio di sezionamento - CP	<input type="checkbox"/> B/C/O/S <input type="checkbox"/> P		<input type="checkbox"/> Carni di ungulati domestici
II	Carni di pollame e di lagomorfi (pollame, piccola selvaggina allevata da penna, conigli e lepri allevate)	<input type="checkbox"/> Macello - SH		A	<input type="checkbox"/> Polli <input type="checkbox"/> Galline <input type="checkbox"/> Faraone <input type="checkbox"/> Tacchini <input type="checkbox"/> Anatidi <input type="checkbox"/> Selvaggina da penna allevata
		<input type="checkbox"/> Laboratorio di sezionamento - CP		L	<input type="checkbox"/> Lagomorfi (conigli e lepri)
III	Carni di selvaggina allevata (solo grande selvaggina e ratiti)	<input type="checkbox"/> Macello - SH		fG	Grande selvaggina allevata <input type="checkbox"/> Cinghiali <input type="checkbox"/> Ruminanti <input type="checkbox"/> Altra grande selvaggina all.
		<input type="checkbox"/> Laboratorio di sezionamento - CP		R	<input type="checkbox"/> ratiti
IV	Carni di selvaggina cacciata	<input type="checkbox"/> Laboratorio di sezionamento - CP		wU	Grande selvaggina cacciata
		<input type="checkbox"/> Centro di lavorazione selvaggina - GHE		wU wG	<input type="checkbox"/> Cinghiali <input type="checkbox"/> Ruminanti <input type="checkbox"/> Altra grande selvaggina cacciata
				wL wA wA	Piccola selvaggina cacciata <input type="checkbox"/> Lagomorfi <input type="checkbox"/> Anatidi <input type="checkbox"/> Uccelli selvatici
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 specie	le	<input type="checkbox"/> Preparazioni di carni <input type="checkbox"/> Carne macinata <input type="checkbox"/> Carni separate meccanicamente (esclusi i ruminanti)
VI	prodotti a	<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

	base 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			
VII I	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 di trasformazione - PP <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Centro di 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"/> 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"/> ciccioli
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	di		
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:

- verbale di sopralluogo del Servizio Veterinario ASL con espresso parere favorevole circa la rispondenza ai requisiti previsti dal Regolamento CE 853/2004;
- planimetria 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, firmata da tecnico abilitato, 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 30 gg dal rilascio del riconoscimento;
- autorizzazione allo scarico delle acque reflue;
- attestato sull'idoneità al consumo delle acque utilizzate nell'impianto, ai sensi D.L.vo 31/2001,
- indicazione del laboratorio per l'effettuazione delle analisi previste dall'autocontrollo e relativa dichiarazione di impegno;
- documentazione relativa alle emissioni in atmosfera,
- documentazione relativa alla agibilità e destinazione d'uso.

Data

FIRMA



Facsimile "DIA semplice/differita" Mod. 2

Spazio per apporre il timbro di protocollo	Data _____ Prot. _____
	<input type="checkbox"/> Consegna a mano ufficio protocollo <input type="checkbox"/> Posta raccomandata <input type="checkbox"/> Consegna a mano altro ufficio preposto

Al comune di

Al Dipartimento di Prevenzione dell'ASL di.....

Oggetto: Denuncia di inizio attività ai sensi art. 6 reg. CE 852/2004

DIA SEMPLICE

DIA DIFFERITA

1. Operatore del settore alimentare

Il/la sottoscritto/a:

Cognome:..... **Nome:**.....

Codice Fiscale:..... **Telefono:**..... **FAX:**.....

Data di nascita/...../..... **Cittadinanza** **Sesso** M F

e-mail.....@.....

Luogo di nascita: Comune Provincia Stato

Residenza: Comune Provincia

Via/Piazza **N°**..... **C.A.P.**.....

nella sua qualità di:

Titolare dell'omonima impresa individuale:

Partita I.V.A. (se già iscritto):

con sede legale nel Comune di Provincia

Via/Piazza **N°**..... **C.A.P.**..... **Tel**.....

N. d'iscrizione al Registro Imprese (se già iscritto) CCIAA di

Legale rappresentante della Società/Ente:

Denominazione o ragione sociale

Codice Fiscale: Partita I.V.A. (se diversa da C.F.):

e-mail.....@.....

con sede legale nel Comune di Provincia

Via/Piazza **N°**..... **C.A.P.**..... **Tel**.....

N. d'iscrizione al Registro Imprese (se già iscritto) CCIAA di

NOTIFICA ai fini della REGISTRAZIONE la propria impresa alimentare

DIA SEMPLICE

DIA DIFFERITA

Indirizzo della struttura ove l'attività viene esercitata Comune di Provincia

Via/Piazza **N°**..... **C.A.P.**.....

Telefono:..... **FAX:**.....

2. Tipo di attività esercitata (barrare la casella corrispondente e specificare dove richiesto)

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. Le strutture industriali che trattano le materie prime di origine animale di cui al reg. 853/04 sono soggette al Riconoscimento come previsto dallo stesso regolamento.

OBBLIGO DIA DIFFERITA (*)

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 detta attività ai fini della vendita su aree pubbliche specificamente a ciò destinate.

OBBLIGO della DIA DIFFERITA

ristorazione pubblica

In questa voce sono comprese tutte le forme di ristorazione compresa quella su aree pubbliche 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.

OBBLIGO DIA DIFFERITA (fanno eccezione le sagre di durata inferiore alle 48 h che comunque devono effettuare la DIA almeno 3 giorni prima dell'inizio)

specificare forma.....

Per la ristorazione in occasione di **fiere/sagre e/o altre manifestazioni** indicare:

- data inizio e fine.....

- luogo della manifestazione.....

ristorazione collettiva-assistenziale

In questa voce sono comprese le forme 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;

specificare forma.....

OBBLIGO DIA DIFFERITA

distribuzione all'ingrosso

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.. Per l'attività di deposito all'ingrosso di carni e prodotti della pesca non protetti (esposti) o di commercializzazione in ambito comunitario o con paesi terzi di prodotti di origine animale confezionati/imballati sussiste l'obbligo del riconoscimento ai sensi del reg. 853/2004.

OBBLIGO DIA DIFFERITA

commercio in sede fissa

sotto questa voce sono comprese tutte le attività che riguardano il commercio al minuto dei prodotti alimentari in sede fissa, ivi compresa quella tramite distributori automatici di alimenti e bevande, da identificarsi nella relazione descrittiva.

OBBLIGO DIA DIFFERITA* per la vendita al minuto di carni fresche non trasformate (macellerie) e prodotti della pesca non trasformati (pescherie).

Barrare la casella relativa al tipo di struttura utilizzata (classificazione d.lgs.114/98)

esercizi di vicinato

medie strutture

grandi strutture

commercio con strutture mobili su aree pubbliche

Attività che riguardano il commercio al minuto di prodotti alimentari su aree pubbliche.

Obbligo della DIA DIFFERITA per la vendita al minuto di carni non trasformate (macellerie) e prodotti della pesca non trasformati (pescherie).

Tramite: (barrare casella relativa).

- Autonegozio
 Banco temporaneo

La relazione tecnica dovrà riportare :

- marca/modello /targa dell'autonegozio
- descrizione sommaria banco rimovibile
- indicazioni relative al luogo del loro ricovero
- modalità di conservazione degli alimenti deperibili nelle fasi in cui questi non sono commercializzati con segnalazione di locali e celle frigorifere eventualmente utilizzate.

produzione primaria

Voce che comprende le attività finalizzate alla produzione, allevamento o coltivazione di prodotti primari animali o vegetali: vi rientra la raccolta, la mungitura, la produzione zootecnica precedente alla fase di macellazione, la caccia, la pesca e la raccolta di prodotti selvatici.

Per ogni peschereccio utilizzato dovrà essere indicato nella relazione tecnica il numero U.E., matricola e area di ormeggio abituale

trasporto alimenti/animali

Sotto questa voce sono comprese tutte le imprese che effettuano il trasporto di prodotti alimentari a titolo proprio e/o conto terzi tramite automezzi - cisterne - container o di animali produttori di alimenti a titolo proprio e/o transumanti

Trasporto di (barrare la casella relativa)

- Alimenti
 Animali

OBBLIGO DIA DIFFERITA per l'azienda che effettua il trasporto di carni fresche e congelate, di prodotti della pesca freschi o congelati, surgelati nonché alimenti sfusi in grandi contenitori quali cisterne o container e animali.

Nella relazione tecnica per ogni automezzo utilizzato dovranno essere indicati marca - modello - targa e Indirizzo ove di norma viene tenuto o ricoverato.

altro (eventualmente sopra non specificato).....
.....

NOTA BENE

Ove indicato **OBBLIGO DIA DIFFERITA** l'operatore non può iniziare l'attività prima di 45 gg dalla data della notifica al Comune qualora il Dipartimento di Prevenzione della ASL non effettui verifica preventiva; l'operatore può invece iniziare l'attività dopo il sopralluogo favorevole o condizionato effettuato dal Dipartimento di Prevenzione della ASL.

3. Indicazioni delle sostanze/prodotti alimentari

In funzione della attività esercitata (indicata nel quadro 2) elencare, per generi merceologici, le sostanze alimentari che si intendono produrre, preparare, confezionare, tenere in deposito, distribuire, commercializzare, trasportare. Se si tratta di prodotti di gastronomia/rosticceria, indicare le principali tipologie. (In caso di elenco sommario descrizioni maggiormente approfondite sulle produzioni saranno fornite nella relazione tecnica).

In caso di produzioni miste Indicare se i generi alimentari prevalenti sono di origine animale o vegetale/bevande

- Alimenti origine animale
 Alimenti vegetali/bevande

Le lavorazioni hanno/avranno carattere: stagionale permanente

4. Classificazione ATECO

Si tratta della classificazione dell'attività secondo i codici ISTAT (denominati ATECO 2002). Vi preghiamo di indicare i codici che corrispondono all'attività.

Codici Ateco:

_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____

5. Dichiarazioni

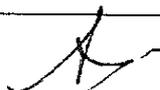
Il Sottoscritto dichiara che:

- sono rispettati i pertinenti requisiti generali e specifici in materia di igiene di cui all'art. 4 del Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004 in funzione della attività svolta.
 - l'attività opera nel rispetto delle vigenti normative per quanto riguarda le emissioni in atmosfera, lo smaltimento dei residui solidi e liquidi,
 - l'approvvigionamento potabile avviene mediante acquedotto/pozzo/ serbatoio.
 - la struttura ottempera alle norme in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro (D.L.vo 626/04) e rispetta le norme in materia impiantistica,
 - di impegnarsi a comunicare ogni successiva modifica significativa a quanto sopra descritto ivi compresa la cessazione dell'attività.
 - di essere informato che la presente comunicazione non sostituisce altri eventuali atti di rilevanza fondamentale ai fini dell'avvio della attività.
 - ha elaborato le procedure di autocontrollo (indicazione del laboratorio di riferimento),
 - assicura l'attivazione tempestiva delle procedure di rintracciabilità ed eventuale successivo ritiro dal commercio di cui al Reg. CE 178/02
- **di essere consapevole che fornire false dichiarazioni è penalmente perseguibile ai sensi del DPR 445 del 28/12/2000.**

DATA FIRMA (per esteso e leggibile)

Documentazione da presentare in triplice copia (n. 1 al Comune e n. 2 alla ASL):

1. Fotocopia di un documento di identità in corso di validità di chi sottoscrive il modello nel caso di invio per posta.
2. Relazione tecnica, firmata da tecnico abilitato, descrittiva degli impianti e del ciclo di lavorazione, con indicazioni in merito all'approvvigionamento idrico, allo smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi e alle emissioni in atmosfera in riferimento all'allegato del reg. 852/2004 e con i dati richiesti al quadro 3 voce trasporto per ogni unità mobile. La relazione tecnica dovrà essere particolarmente dettagliata per le attività con carattere industriale. Per le aziende di produzione primaria che non effettuano trasformazione o che non allevano animali destinati alla produzione di alimenti e per gli esercizi commerciali di vendita al minuto è sufficiente l'elenco delle produzioni e dei generi alimentari posti in commercio.
3. Planimetria dell'impianto in scala 1:100, firmata da tecnico abilitato, dalla quale risulti evidente per gli stabilimenti industriali la disposizione delle linee di produzione, dei servizi igienici, della rete idrica e degli scarichi. Per le altre attività di trasformazione ed esercizi commerciali nella piantina è sufficiente l'indicazione della destinazione d'uso dei locali. La piantina planimetrica non è richiesta per le aziende di produzione primaria che non effettuano trasformazione.
4. certificato di conformità urbanistica ed edilizia (agibilità e destinazione d'uso).
5. marca da bollo. Certificato C.C.I.A.A.
6. Copia della ricevuta del versamento intestato alla ASL ove previsto



Vi preghiamo, ove possibile di fornire anche le informazioni non obbligatorie che potranno essere utili (es. fax, e-mail codice ATECO) per accelerare l'istruttoria e consentirci di informarvi sullo svolgimento dell'istruttoria.

Privacy: nel compilare questo modello si richiede di fornire dati personali che saranno trattati dall'Amministrazione nel rispetto dei vincoli e delle finalità previste dal Codice in materia di protezione dei dati personali (D.lgs. 196/2003 e s.m.i.). Il trattamento avverrà nell'ambito delle finalità istituzionali dell'Amministrazione e pertanto la vigente normativa non richiede una esplicita manifestazione del suo consenso. In ogni caso , Lei potrà esercitare i diritti riconosciuti dall'art. 7 del decreto e le altre facoltà concesse dalla vigente normativa.



DICHIARAZIONE INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) Art. 6 Regolamento CE n. 852/2004

Dettagli documentazione

PLANIMETRIA DEI LOCALI, SCALA 1:100 DEBITAMENTE FIRMATA E DATATA DA TECNICO ABILITATO, CON L'INDICAZIONE:

- prospetto, pianta e sezione dei locali
- prospetto con la rappresentazione di tutti i sistemi delle emissioni in atmosfera in relazione ai piani sovrastanti e ai fabbricati confinanti (caldaie, canne fumarie, ecc.)
- destinazione d'uso dei singoli ambienti
- superficie
- altezza
- descrizione dei servizi
- superfici di areazione e di illuminazione (finestre, porte)
- disposizione delle attrezzature e arredo

RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA, DEBITAMENTE DATATA E FIRMATA DA TECNICO ABILITATO IN OGNI SUA PAGINA, CON LA DESCRIZIONE:

- superfici: lavabilità, disinfettabilità (ove necessario),
- emissioni in atmosfera (se presenti): indicazione dei sistemi di captazione, filtraggio ed immissione in atmosfera con particolare riferimento alla distanza del terminale (canna fumaria, ecc.) dai fabbricati confinanti,
- modalità del sistema d'areazione naturale e/o artificiale dei singoli ambienti e descrizione di flussi meccanici,
- approvvigionamento idrico conferito dal pubblico servizio: descrizione della rete interna (serbatoi, autoclavi, connettori idraulici) e dei processi di autocontrollo previsti dal D. L.vo 2.02.01, n. 31,
- approvvigionamento idrico diverso da quello pubblico: descrizione dell'impianto e/o punto di captazione e sistema di erogazione corredato da certificazione analitica non antecedente a mesi tre dalla data di presentazione dell'istanza con l'indicazione dei parametri ed il rispetto dei limiti stabiliti dalla norma vigente e dichiarazione rilasciata ai sensi dell'art. 21 del D.L.vo 11.05.99 n. 152,
- dotazione di acqua calda e fredda per il personale,
- emissioni acustiche (se presenti): indicazione dei livelli di rumorosità e descrizione degli eventuali sistemi di abbattimento utilizzati per il loro contenimento nei limiti previsti dalla normativa vigente,
- smaltimento dei rifiuti: modalità di raccolta e conferimento al servizio pubblico o privato,
- smaltimento degli olii esausti (se presenti): modalità di raccolta e di conferimento al servizio di raccolta,
- scarichi idrici e fognari: modalità di convogliamento delle acque bianche e nere, di raccolta, (pozzetti d'ispezione) e di immissione nella rete fognaria pubblica; in assenza di rete fognaria pubblica, descrizione del sistema di smaltimento,
- luogo e modalità di tenuta delle attrezzature e prodotti per la pulizia e disinfezione dei locali
- descrizione della linea produttiva e dei processi lavorativi,
- elencazione e descrizione delle attrezzature, macchinari, impianti di stoccaggio e/o di esposizione dei prodotti alimentari a temperatura controllata (sopra o sotto lo zero)
- personale addetto: numero (compreso del titolare se operante) con indicazione del sesso (ove previsto),
- dichiarazione che i locali, gli ambienti e le attrezzature rispettano i requisiti igienici sanitari previsti dalle vigenti disposizioni di legge ed in particolare dal Regolamento CE 852/2004

Negozio mobile, mezzi di trasporto, cisterne e contenitori:

copia carta di circolazione, copia certificato ATP (ove richiesto), attestazione ditta costruttrice che i materiali sono idonei a venire a contatto con gli alimenti e sono conformi alla normativa vigente anche in relazione alla T di trasporto, tipologia dei prodotti alimentari, indicazione del luogo di ricovero, indicazione del luogo ove avvengono le operazioni di disinfezione e disinfestazione, luogo ove vengono depositati temporaneamente i prodotti alimentari non venduti.

Contenitori (art. 44 del DPR 327/80): attestazione materiali idonei sia a venire a contatto con gli alimenti che al trasporto (isotermici o refrigerati ove necessario).

Facsimile istanza "aggiornamento" atto di riconoscimento - Mod. 3

Spazio per apporre il timbro di protocollo	Data _____ Prot. _____
	<input type="checkbox"/> Consegna a mano ufficio protocollo <input type="checkbox"/> Posta raccomandata <input type="checkbox"/> Consegna a mano altro ufficio preposto

Al Comune di

Al Dipartimento di Prevenzione dell'ASL di.....

Oggetto: CAMBIO NOME DELLA DITTA; CAMBIO SEDE LEGALE;
 CAMBIO LEGALE RAPPRESENTANTE; CAMBIO RAGIONE SOCIALE
 CESSAZIONE ATTIVITA'

Operatore del settore alimentare

Il/la sottoscritto/a:		
Cognome:	Nome:	
Codice Fiscale:	Telefono:	FAX:
Data di nascita/...../.....	Cittadinanza	Sesso <input type="checkbox"/> M <input type="checkbox"/> F
e-mail.....@.....		
Luogo di nascita: Comune	Provincia	Stato
Residenza: ComuneProvincia		
Via/Piazza N°..... C.A.P.		
nella sua qualità di:		
<input type="checkbox"/> Titolare dell'omonima impresa individuale:		
Partita I.V.A. (se già iscritto):		
con sede legale nel Comune di Provincia		
Via/Piazza N°..... C.A.P. Tel		
N. d'iscrizione al Registro Imprese (se già iscritto) CCIAA di		
<input type="checkbox"/> Legale rappresentante della Società/Ente:		
Denominazione o ragione sociale		
Codice Fiscale: Partita I.V.A. (se diversa da C.F.):		
e-mail.....@.....		
con sede legale nel Comune di Provincia		
Via/Piazza N°..... C.A.P. Tel		
N. d'iscrizione al Registro Imprese (se già iscritto) CCIAA di		

NOTIFICA

6. per l'attività esercitata nel

Comune di Provincia	
Via/Piazza N°..... C.A.P.	
Telefono:	FAX:

- CAMBIO NOME DELLA DITTA;
- CAMBIO SEDE LEGALE;
- CAMBIO LEGALE RAPPRESENTANTE;
- CESSAZIONE DELLA ATTIVITA'
- CAMBIO RAGIONE SOCIALE DA

A _____

Il/La sottoscritto/a dichiara che:

- Sono rispettati i pertinenti requisiti generali e specifici in materia di igiene di cui all'art. 4 del Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004 in funzione della attività svolta.
- Che l'attività opera nel rispetto delle vigenti normative per quanto riguarda le emissioni in atmosfera, lo smaltimento dei residui solidi e liquidi, l'approvvigionamento potabile, l'agibilità e la destinazione d'uso.
- Di impegnarsi a comunicare ogni successiva modifica significativa a quanto sopra descritto ivi compresa la cessazione dell'attività.
- Di essere consapevole che fornire false dichiarazioni è penalmente perseguibile ai sensi del DPR 445 del 28/12/2000.

DATA FIRMA (per esteso e leggibile)

Documentazione da allegare in triplice copia (n. 1 Comune - 2 ASL):

7. Fotocopia di un documento di identità in corso di validità di chi sottoscrive il modello nel caso di invio per posta.
8. Relazione tecnica firmata da tecnico abilitato descrittiva degli impianti e del ciclo di lavorazione, con indicazioni in merito all'approvvigionamento idrico, allo smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi e alle emissioni in atmosfera in riferimento all'allegato del reg. 852/2004 e con i dati richiesti al quadro 3 voce trasporto per ogni unità mobile. La relazione tecnica dovrà essere particolarmente dettagliata per le attività con carattere industriale. Per le aziende di produzione primaria che non effettuano trasformazione o che non allevano animali destinati alla produzione di alimenti e per gli esercizi commerciali di vendita al minuto è sufficiente l'elenco delle produzioni e dei generi alimentari posti in commercio.
9. Planimetria dell'impianto in scala 1:100, firmata da tecnico abilitato, dalla quale risulti evidente per gli stabilimenti industriali la disposizione delle linee di produzione, dei servizi igienici, della rete idrica e degli scarichi. Per le altre attività di trasformazione ed esercizi commerciali nella piantina è sufficiente l'indicazione della destinazione d'uso dei locali. La piantina planimetrica non è richiesta per le aziende di produzione primaria che non effettuano trasformazione .
10. Copia dell'attestazione del versamento.

Vi preghiamo, ove possibile di fornire anche le informazioni non obbligatorie che potranno essere utili (es. fax, e-mail codice ATECO) per accelerare l'istruttoria e consentirci di informarvi sullo svolgimento dell'istruttoria.

Privacy: nel compilare questo modello si richiede di fornire dati personali che saranno trattati dall'Amministrazione nel rispetto dei vincoli e delle finalità previste dal Codice in materia di protezione dei dati personali (D.lgs. 196/2003 e s.m.i.). Il trattamento avverrà nell'ambito delle finalità istituzionali dell'Amministrazione e pertanto la vigente normativa non richiede una esplicita manifestazione del suo consenso. In ogni caso , Lei potrà esercitare i diritti riconosciuti dall'art. 7 del decreto e le altre facoltà concesse dalla vigente normativa.



Fac-simile della relazione tecnica-descrittiva – Mod. 4

Il sottoscritto _____ nato a _____ il _____
titolare dell'impresa denominata _____

Legale rappresentante della
Ditta/Società _____
In qualità di operatore del settore alimentare ai sensi del Regolamento CE n. 178/2002

DICHIARA

Che al fine di garantire la sicurezza alimentare sono stati adeguatamente applicati tutti i requisiti previsti dal Regolamento 852/04.

In particolare dichiara:

1) di voler attivare la seguente tipologia di attività *:

- Produzione primaria (specificare _____);
- Trasformazione (specificare _____);
- Commercio ingrosso/dettaglio (specificare _____);
- Somministrazione (specificare _____);
- Trasporto (specificare _____);

2) che i locali e gli impianti hanno le seguenti caratteristiche**:

3) Che l'acqua utilizzata possiede le seguenti caratteristiche :

4) Che la raccolta e lo smaltimento dei rifiuti avvengono secondo le seguenti modalità:



**Modello di accertamento del possesso dei requisiti igienico-sanitari dello stabilimento
rilasciato dal Servizio Veterinario territoriale da allegare al verbale di sopralluogo – Mod. 5.**

Al Direttore U.O.

SEDE

Il sottoscritto dott.....

In qualità di

Su disposizione del Direttore di U.O.

DICHIARA

- 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/registrazione

- di aver verificato che l'impianto risponde ai requisiti igienico salutari e strutturali previsti
- di aver verificato la completezza e la correttezza della documentazione allegata all'istanza di riconoscimento presentata dalla ditta

comunica

l'esito favorevole del sopralluogo circa il possesso dei requisiti di cui ai Regg. 852/04 e 853/04.

Data

Firma

Timbro

Legenda

- (1) indicare correttamente la ragione sociale della ditta
- (2) indicare correttamente l'indirizzo dello stabilimento
- (3) elencare le attività che si intendono effettuare nello stabilimento.



DENUNCIA INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) SEMPLICE

Attività che ai sensi della precedente normativa (L. 283/62) non erano soggette ad autorizzazione sanitaria:

1. PRODUZIONE PRIMARIA

Sono comprese in questa classe le imprese di produzione agricola.

01.1 - Coltivazioni agricole, orticoltura, floricoltura.

01.11 - Coltivazione di cereali e di altri seminativi n.c.a.

Questa classe, suddivisa in 6 categorie, comprende:

01.11.1 - Coltivazione di cereali (compreso il riso)

- la coltivazione di cereali: frumento duro e tenero, segale, orzo, avena, mais, riso, ecc.

01.11.2 - Coltivazione di semi e frutti oleosi

- la coltivazione di semi o frutti oleosi: arachidi, soia, colza, ecc.

01.11.3 - Coltivazione di barbabietola da zucchero

01.11.5 - Coltivazione di altri seminativi

- la coltivazione di patate

- la produzione di semi di barbabietole da zucchero e di semi di piante foraggere (graminacee incluse)

- la coltivazione di coni di luppolo, radici di cicoria o radice e tuberi ad alto contenuto di amido o inulina

- la coltivazione di legumi da granella, quali piselli e fagioli

01.12 - Coltivazione di ortaggi, specialità orticole, fiori e prodotti di vivai

Questa classe comprende:

01.12.1 - Coltivazione di ortaggi

- la coltivazione di ortaggi, pomodori, meloni, cipolle, cavoli, lattughe, carote, fagioli, crescione, granoturco dolce, zucchine, melanzane, porri

- la coltivazione di erbe ed ortaggi per condimenti: capperi, peperoni, finocchio, prezzemolo, cerfoglio, dragoncello, maggiorana

- la coltivazione di funghi, la raccolta di funghi o tartufi di bosco

01.13 - Coltivazione di frutta, frutta a guscio, prodotti destinati alla preparazione di bevande e spezie

Questa classe, suddivisa in 5 categorie, comprende:

01.13.1 - Colture viticole e aziende vitivinicole

- la coltivazione di uva da vinificazione e di uva da tavola

01.13.2 - Colture olivicole

- la coltivazione di olive per la produzione di olio e per il consumo diretto

01.13.3 - Colture agrumicole

01.13.4 - Colture frutticole diverse, coltivazione di prodotti destinati alla preparazione di bevande e spezie

- la coltivazione di frutta: mele, pere, pesche, albicocche, fragole, bacche, ciliegie, banane, avocado, datteri, ecc.
- la coltivazione di frutta a guscio
- la coltivazione di piante per la preparazione di bevande, ad es. caffè, cacao, tè, maté
- la coltivazione di piante per la preparazione di spezie: alloro, basilico, anice, coriandolo, cumino, cinnamomo, chiodi di garofano, noce moscato, zenzero, ecc.
- la raccolta di bacche

2. TRASFORMAZIONE

15. - Industrie alimentari e delle bevande

15.3 - Lavorazione e conservazione di frutta e ortaggi

15.31 - Lavorazione e conservazione delle patate

Questa classe comprende:

- la sbucciatura industriale delle patate

4. DISTRIBUZIONE AL DETTAGLIO

52 - Commercio al dettaglio

52.11 - Commercio al dettaglio in esercizi non specializzati con prevalenza di prodotti alimentari e bevande

Questa classe, suddivisa in 5 categorie, comprende:

52.11.1 - Commercio al dettaglio degli ipermercati

52.11.2 - Commercio al dettaglio dei supermercati

52.11.3 - Commercio al dettaglio dei minimercati

52.11.4 - Commercio al dettaglio di prodotti alimentari vari in altri esercizi

52.11.5 - Commercio al dettaglio di prodotti surgelati

52.12 - Commercio al dettaglio in esercizi non specializzati con prevalenza di prodotti non alimentari

Questa classe, suddivisa in 2 categorie, comprende:

52.12.1 - Grandi magazzini

- le attività dei grandi magazzini che offrono linee generali di prodotti, inclusi articoli di abbigliamento, mobili, piccoli elettrodomestici, ferramenta, cosmetici, gioielli, giocattoli, articoli sportivi, ecc.

52.12.2 - Altri esercizi non specializzati

- la vendita al dettaglio di una grande varietà di prodotti, senza prevalenza di prodotti alimentari, bevande o tabacco

52.2 - Commercio al dettaglio di prodotti alimentari, bevande e tabacco in esercizi specializzati

52.21 - Commercio al dettaglio di frutta e verdura

52.24 - Commercio al dettaglio di pane, pasticceria e dolci

Questa classe, suddivisa in 2 categorie, comprende:

52.24.1 - Commercio al dettaglio di pane

52.24.2 - Commercio al dettaglio di pasticceria e dolci, di confetteria

52.25 - Commercio al dettaglio di bevande (vini, oli, birra ed altre bevande)

52.26 - Commercio al dettaglio di prodotti del tabacco e di altri generi di monopolio

52.27 - Altro commercio al dettaglio di prodotti alimentari, bevande e tabacco in esercizi specializzati

Questa classe, suddivisa in 4 categorie, comprende:

52.27.1 - Commercio al dettaglio di latte e di prodotti lattiero-caseari

52.27.2 - Drogherie, salumerie, pizzicherie e simili

52.27.3 - Commercio al dettaglio di caffè torrefatto

52.27.4 - Commercio al dettaglio specializzato di altri prodotti alimentari e bevande

52.63 - Commercio al dettaglio effettuato in altre forme al di fuori dei negozi

Questa classe, suddivisa in 3 categorie, comprende:

52.63.1 - Vendita diretta, di prodotti vari, mediante l'intervento di un dimostratore

- vendita diretta al consumatore mediante l'intervento di un promotore di vendita che effettua una dimostrazione personalizzata di prodotti vari, costituiti sia da beni che da servizi, a domicilio del consumatore oppure in luoghi aperti al pubblico, o ancora in occasione di viaggi, gite, ecc.

52.63.2 - Commercio effettuato per mezzo di distributori automatici

52.63.3 - Commercio al dettaglio ambulante a posteggio mobile di alimentari e bevande

5. RISTORAZIONE

- le attività di ristorazione effettuate in combinazione con i servizi di alloggio cfr. 55.1 e 55.2

55.40 - Bar

Questa classe, suddivisa in 4 categorie, comprende:

55.40.1 - Bar e caffè (con esclusione delle attività di preparazione, manipolazione alimenti)

55.40.3 - Bottiglierie ed enoteche con somministrazione

55.40.4. - Bar, caffè con intrattenimento e spettacolo

- le attività summenzionate effettuate in combinazione con i servizi di alloggio cfr. 55.1 e 55.2

DENUNCIA INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) DIFFERITA

Attività che ai sensi della precedente normativa (L. 283/62) erano soggette ad autorizzazione sanitaria:

1. PRODUZIONE PRIMARIA

01.13 - Coltivazione di frutta, frutta a guscio, prodotti destinati alla preparazione di bevande e spezie

Questa classe comprende:

01.13.1 - Colture viticole e aziende vitivinicole

- la produzione di vino di uva di produzione propria

01.13.5 - Colture miste vitivinicole, olivicole e frutticole

Questa classe comprende:

- la lavorazione di cacao cfr. 15.84

- la lavorazione delle foglie di tè e del caffè cfr. 15.86

- la produzione di vino da uva non di produzione propria cfr. 15.93

- la produzione di olio di oliva cfr. 15.42

2. TRASFORMAZIONE

15. - Industrie alimentari e delle bevande

15.3 - Lavorazione e conservazione di frutta e ortaggi

- la fabbricazione di zuppe di pesce cfr. 15.89

15.31 - Lavorazione e conservazione delle patate

Questa classe comprende:

- la produzione di patate surgelate precotte

- la produzione di purè di patate disidratato

- la produzione di snacks a base di patate

- la fabbricazione di farina e fecola di patate

15.32 - Produzione di succhi di frutta e ortaggi

15.33 - Lavorazione e conservazione di frutta e ortaggi n.c.a.

Questa classe comprende:

- la conservazione di frutta, frutta a guscio od ortaggi: congelamento, surgelazione, essiccazione, immersione in olio o in aceto, inscatolamento, ecc.

- la fabbricazione di prodotti alimentari a base di frutta o di ortaggi

- la fabbricazione di confetture, marmellate e gelatine da tavola

15.4 - Fabbricazione di oli e grassi vegetali

15.41 - Produzione di oli e grassi grezzi

Questa classe comprende:

15.41.1 - Fabbricazione di olio di oliva grezzo

15.41.2 - Fabbricazione di oli da semi oleosi grezzi

- la produzione di oli vegetali grezzi: olio di semi di soia, di palma, di semi di girasole, di semi di cotone, di ravizzone, colza o senape, di lino, di granturco

- la produzione di farina o polvere non disoleata di semi o noccioli oleosi

- la produzione di linters di cotone, di pannelli e altri prodotti residui della lavorazione dell'olio

15.42 - Fabbricazione di oli e grassi raffinati

Questa classe comprende:

15.42.1 - Fabbricazione di olio di oliva raffinato

15.42.2 - Fabbricazione di olio e grassi da semi e da frutti oleosi raffinati

- la produzione di oli vegetali, raffinati: produzione di olio di semi di soia, di arachidi, mais, ecc.

- la lavorazione degli oli vegetali: soffiatura, cottura, ossidazione, standolizzazione, disidratazione, idrogenazione, ecc.

15.43 - Produzione di margarina e di grassi commestibili simili

Questa classe comprende:

- la fabbricazione di margarina

- la fabbricazione di altri succedanei del burro (creme da spalmare)

- la fabbricazione di grassi da cucina composti

15.52 - Fabbricazione di gelati

Questa classe comprende:



- la produzione di gelati e di altri prodotti commestibili simili, ad. es. i sorbetti

15.6 - Lavorazione delle granaglie e di prodotti amidacei

15.61 - Lavorazione delle granaglie

Questa classe, suddivisa in 2 categorie, comprende:

15.61.1 - Molitura dei cereali

- la molitura di cereali: produzione di farina, semole, semolini o agglomerati di frumento, segale, avena, mais (granoturco) o altri cereali

15.61.2 - Altre lavorazioni di semi e granaglie

- la lavorazione del riso: produzione di riso semigreggio, lavorato, lucidato, brillato, essiccato o convertito. Produzione di farina di riso

- la produzione di farina o polvere di legumi da granella secchi, di radici o tuberi o di frutta a guscio

- la fabbricazione di cereali per la prima colazione

- la fabbricazione di farina miscelata per prodotti di panetteria, pasticceria e biscotteria

15.62 - Fabbricazione di prodotti amidacei

Questa classe comprende:

- la fabbricazione di amidi di riso, di patate, di granoturco

- la macinatura umida del granoturco

- la fabbricazione di glucosio, sciroppo di glucosio, maltosio

- la fabbricazione di glutine

- la fabbricazione di tapioca

15.8 - Fabbricazione di altri prodotti alimentari

15.81 - Fabbricazione di prodotti di panetteria e di pasticceria fresca

Questa classe, suddivisa in 2 categorie, comprende:

15.81.1 - Fabbricazione di prodotti di panetteria

- la fabbricazione di pane e panini freschi

15.81.2 - Fabbricazione di pasticceria fresca

- la fabbricazione di prodotti di pasticceria fresca: dolci, torte, pasticcini, ecc.

15.82 - Fabbricazione di fette biscottate e di biscotti; fabbricazione di prodotti di pasticceria conservati

Questa classe comprende:

- la fabbricazione di fette biscottate, di biscotti e di prodotti di panetteria secchi
- la fabbricazione di prodotti di pasticceria conservati
- la fabbricazione di snacks, dolci o salati

15.83 - Fabbricazione di zucchero

Questa classe comprende:

- la produzione di zucchero (saccarosio), di sciroppo e di surrogati dello zucchero a base di canna, barbabietola, acero, palma, ecc.
- la raffinazione di zucchero
- la produzione di melassa

15.84 - Fabbricazione di cacao, cioccolato, caramelle e confetterie

Questa classe comprende:

- la fabbricazione di cacao, burro di cacao, grasso ed olio di cacao
- la fabbricazione di cioccolato
- la fabbricazione di confetti e dolciumi a base di zucchero
- la fabbricazione di gomme da masticare
- la conservazione in zucchero di frutta, frutta a guscio, scorze di frutta ed altre parti di piante

15.85 - Fabbricazione di paste alimentari, di cuscus e di prodotti farinacei simili

Questa classe comprende:

- la fabbricazione di paste alimentari cotte o meno, farcite o meno
- la fabbricazione di cuscus

15.86 - Lavorazione del tè e del caffè

Questa classe comprende:

- la decaffeinazione e la torrefazione del caffè
- la fabbricazione dei prodotti a base di caffè: caffè macinato solubile estratti e concentrati di caffè

- la fabbricazione di succedanei del caffè
- la miscelatura di tè e matè
- il confezionamento di tè, incluso quello in bustine

15.87 - Fabbricazione di condimenti e spezie

Questa classe comprende:

- la fabbricazione di spezie, salse e condimenti, non a base di carne: maionese, farina e povere di senape preparata, pesto, polpa di olive, polpa di carciofi, salse verdi, ecc.

15.88 - Fabbricazione di preparati omogeneizzati e di alimenti dietetici

15.89 - Fabbricazione di altri prodotti alimentari n.c.a.

Questa classe, suddivisa in 3 categorie, comprende:

15.89.1 - Fabbricazione di dolcificanti, budini e creme da tavola

15.89.2 - Fabbricazione di alimenti precotti (surgelati, in scatola, ecc.), di minestre e brodi

15.89.3 - Fabbricazione di altri prodotti alimentari: aceti, lieviti, prodotti a base di frutta a guscio, estratti per liquori ed altri prodotti alimentari n.c.a.

- la fabbricazione di aceto, lievito, uova in polvere o ricostituite

- la torrefazione di frutta a guscio, la fabbricazione di prodotti alimentari e paste a base di frutta a guscio, come ad es. le paste di cioccolato da spalmare

15.9 - Industria delle bevande

15.91 - Fabbricazione di bevande alcoliche distillate

Questa classe comprende:

- la fabbricazione di bevande alcoliche distillate whisky, brandy, gin, cordiali, liquori, ecc.

15.92 - Fabbricazione di alcol etilico di fermentazione

Questa classe comprende:

- la produzione di alcol etilico di fermentazione

- la produzione di alcol etilico rettificato

- la produzione di lievito alcolico per panificazione

15.93 - Fabbricazione di vino di uve (non di produzione propria)



Questa classe, suddivisa in 2 categorie, comprende:

15.93.1 - Fabbricazione di vini (esclusi i vini speciali)

- la produzione di vino: vino da tavola, vino v.q.p.r.d. (vini di qualità prodotti in regioni determinate), altro vino
- la produzione di vino da mosto d'uva concentrato

15.93.2 - Fabbricazione di vini speciali

15.94 - Produzione di sidro e di altri vini a base di frutta

15.95 - Produzione di altre bevande fermentate non distillate

Questa classe comprende:

- la produzione di altre bevande fermentate non distillate, quali ad esempio idromele, sakè

15.96 - Fabbricazione di birra

15.97 - Fabbricazione di malto

15.98 - Produzione di acque minerali e di bibite analcoliche

Questa classe comprende:

- l'imbottigliamento di acque, inclusa la produzione di acque minerali naturali
- la produzione di bibite analcoliche aromatizzate e/o edulcorate: limonata, aranciata, chinotto, ecc.; bibite analcoliche con estratti naturali: acque toniche, ecc., e bibite a base di frutta
- la produzione di sciroppi
- la produzione di bibite analcoliche in polvere

15.99 - Fabbricazione di altre bevande analcoliche

Questa classe comprende:

- la fabbricazione di altre bevande analcoliche: nettari, bevande con una base di latte o cacao e bevande a base di tè

3. DISTRIBUZIONE ALL'INGROSSO

51. Commercio all'ingrosso e intermediari del commercio

51.1 - Intermediari del commercio

51.17 - Intermediari del commercio di prodotti alimentari, bevande e tabacco

51.21 - Commercio all'ingrosso di cereali

Questa classe comprende:

51.21.1 - Commercio all'ingrosso di cereali e legumi secchi

63.12.2 - Magazzino frigoriferi per conto terzi

- la gestione di magazzini frigoriferi ed altri eventuali esercizi affini, per la conservazione di generi alimentari e non alimentari

51.3 - Commercio all'ingrosso di prodotti alimentari, bevande e tabacco

51.31 - Commercio all'ingrosso di frutta e ortaggi

Questa classe comprende:

- il commercio all'ingrosso di frutta, ortaggi, patate, freschi e surgelati

51.34 - Commercio all'ingrosso di bevande alcoliche e altre bevande

Questa classe, suddivisa in 2 categorie comprende:

51.34.1 - Commercio all'ingrosso di bevande alcoliche

51.34.2 - Commercio all'ingrosso di altre bevande

51.36 - Commercio all'ingrosso di zucchero, cioccolato e dolci

Questa classe, suddivisa in 2 categorie, comprende:

51.36.1 - Commercio all'ingrosso di zucchero

51.36.2 - Commercio all'ingrosso di cioccolato e dolci

51.37 - Commercio all'ingrosso di caffè, tè, cacao e spezie

Questa classe, suddivisa in 2 categorie, comprende:

51.37.1 - Commercio all'ingrosso di caffè

51.37.2 - Commercio all'ingrosso di tè, cacao, droghe e spezie

51.38 - Commercio all'ingrosso non specializzato di prodotti alimentari e bevande

Questa classe, suddivisa in 2 categorie, comprende:

51.38.1 - Commercio all'ingrosso non specializzato di prodotti surgelati

51.38.2 - Commercio all'ingrosso non specializzato di prodotti alimentari surgelati

51.39 - Commercio all'ingrosso di altri prodotti alimentari

Questa classe comprende:

51.39.3 - Commercio all'ingrosso di conserve alimentari e prodotti affini

51.39.4 - Commercio all'ingrosso di altri prodotti alimentari

5. RISTORAZIONE

55.11 - Alberghi e motel, con ristorante

55.2 - Campeggi ed altri alloggi per brevi soggiorni, con ristorante, compresi agriturismo

55.30 - Ristoranti

Questa classe, suddivisa in 5 categorie, comprende:

55.30.1. - Ristoranti, trattorie, pizzerie, osterie e birrerie con cucina

55.30.2 - Rosticcerie, friggitorie, pizzerie a taglio con somministrazione

55.30.3 - Gestioni di vagoni ristorante

- i servizi di vagone ristorante delle società ferroviarie e di altri tipi di organizzazioni indipendenti per il trasporto di passeggeri

55.30.4 - Servizi di ristorazione in self-service

55.30.5 - Ristoranti con annesso intrattenimento e spettacolo

55.40.2 - Gelaterie

55.23.2 – Ristorazione collettiva per mense scolastiche, carceri, collegi, colonie, ospedali, case di cura, case per ferie e case di riposo

55.5 - Mense e fornitura di pasti preparati

55.51 - Mense

Questa classe comprende:

- le attività delle mense aziendali, mense universitarie, ecc.

55.52 - Fornitura di pasti preparati

Questa classe comprende:

- l'attività di fornitura di pasti preparati alle compagnie aeree, ospedali, ecc.

- la fornitura di pasti preparati a domicilio per matrimoni, banchetti, ecc.

6. TRASPORTI

La voce comprende i veicoli adibiti al trasporto dei prodotti alimentari compresi, i surgelati, le cisterne e gli altri contenitori adibiti al trasporto delle sostanze deperibili e non, sfuse e a mezzo di veicoli.

60.10.1 - Trasporti ferroviari

60.25 - Trasporto di merci su strada

Questa classe comprende:

- il trasporto di merci su strada: tronchi, autovetture, prodotti alla rinfusa
- i trasporti frigoriferi e i trasporti pesanti
- il trasloco di mobilia
- il noleggio di autocarri con autista
- il trasporto di merci mediante veicoli a trazione animale

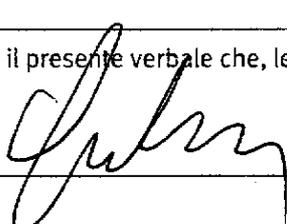
61. - Trasporti marittimi e per vie d'acqua

62. - Trasporti aerei

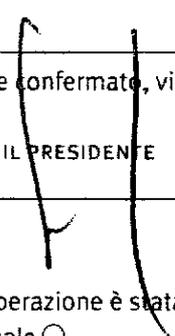


Del che è redatto il presente verbale che, letto e confermato, viene sottoscritto come segue:

IL SEGRETARIO



IL PRESIDENTE



Si attesta che copia conforme della presente deliberazione è stata trasmessa in data 23-8-07
al Dipartimento interessato al Consiglio regionale

L'IMPIEGATO ADDETTO

