

ANNO XXXVIII



REGIONE MOLISE

NUMERO 29

REPUBBLICA ITALIANA

BOLLETTINO UFFICIALE DELLA REGIONE MOLISE

Parte I

CAMPOBASSO, 15 DICEMBRE 2007

Si pubblica normalmente il
1° e 16° giorno di ogni mese

DIREZIONE, REDAZIONE E AMMINISTRAZIONE – VIA XXIV MAGGIO, 137 – CAMPOBASSO – TEL. 0874.429963/64/65 – FAX 0874.429966

AVVERTENZE: il Bollettino Ufficiale della Regione Molise si pubblica in Campobasso e contiene: nella PARTE PRIMA lo Statuto regionale, le sue modificazioni e le relative leggi di approvazione; le leggi ed i regolamenti regionali; le richieste di referendum e la proclamazione dei relativi risultati; i decreti e le ordinanze del Presidente della Giunta regionale; i decreti degli Assessori regionali; le deliberazioni della Giunta regionale limitatamente all'oggetto, alla data ed al numero, salvo richiesta di pubblicazione integrale e/o per estratto; le deliberazioni del Consiglio regionale; le deliberazioni dell'Ufficio di presidenza del Consiglio regionale limitatamente all'oggetto, alla data ed al numero, salvo richiesta di pubblicazione integrale e/o per estratto; le determinazioni dirigenziali aventi rilevanza esterna limitatamente all'oggetto, alla data ed al numero, salvo richiesta di pubblicazione integrale e/o per estratto; le circolari del Presidente della Giunta e degli Assessori in merito all'applicazione degli atti amministrativi, delle leggi e dei regolamenti regionali – nella PARTE SECONDA le leggi dello Stato per le quali si renda necessaria la pubblicazione; i dispositivi delle sentenze e delle ordinanze della Corte Costituzionale relativi a leggi della Regione Molise o a leggi statali o a conflitti di attribuzione coinvolgenti la Regione Molise, nonché le ordinanze di organi giurisdizionali che sollevino questioni di legittimità delle leggi regionali; gli atti di organi statali o di altri enti pubblici che rivestono particolare interesse per la Regione; i provvedimenti del Presidente della Giunta regionale in veste di Commissario delegato alla Protezione civile; gli avvisi, i comunicati ed ogni altra informazione sull'attività degli organi regionali e del Difensore civico regionale, la cui pubblicazione è prevista espressamente da norme regionali o disposta dal Presidente della Giunta regionale – nella PARTE TERZA avvisi o bandi di concorso a impieghi regionali o in altri enti pubblici o amministrazioni la cui pubblicazione è dagli stessi richiesta; bandi, avvisi di gara, aste pubbliche e appalti pubblici; esiti di gara; annunci legali; accordi di programma; conferenze di servizio; comunicazioni di avvio del procedimento; statuti di enti locali.

VENDITA FASCICOLI: i fascicoli del Bollettino Ufficiale della Regione Molise sono in consultazione e vendita al pubblico presso la redazione del Bollettino Ufficiale in Campobasso – Via XXIV Maggio n° 137 e presso le edicole di Campobasso e la Libreria Giuridica DIEM – Palazzo di Giustizia – Campobasso. Prezzo di vendita di: un fascicolo € 2,00; una copia Supplementi e/o allegati € 2,00; una copia Bollettino Ufficiale oltre 220 pagine € 3,00; una copia Supplementi e/o allegati oltre 220 pagine € 3,00; copie arretrate riferite ad anni precedenti € 4,00.

ABBONAMENTI (decorrenza 16 gennaio/31 dicembre). Fascicoli ordinari e straordinari, compreso l'indice annuale ed eventuali supplementi € 60,00. L'importo dell'abbonamento deve essere versato esclusivamente sul c/c postale n° 67971630 intestato a: Regione Molise – Bollettino Ufficiale – Via XXIV Maggio n° 130 – 86100 Campobasso – codice tributo 09800.

MODALITÀ PER LE INSERZIONI: il testo da pubblicare deve pervenire, almeno otto giorni prima della data di uscita del fascicolo per il quale si richiede la pubblicazione, alla redazione del Bollettino. Il testo originale deve essere inviato dattiloscritto (non sono ammesse riduzioni al computer) in duplice copia, autenticata, di cui una in carta legale o in bollo, salvo le esenzioni di legge, e l'altra in carta uso bollo. La richiesta di pubblicazione deve essere corredata dall'attestazione di avvenuto pagamento dell'importo dovuto per l'inserzione, da determinare secondo la seguente tariffa: € 15,49 (indivisibili) per ogni facciata per cui è richiesta la pubblicazione. L'attestazione del versamento dovrà essere inviata contestualmente al testo da pubblicare. Il mancato invio dell'attestazione di pagamento, nonché l'inesattezza dell'importo pagato, comporterà la restituzione dell'avviso da pubblicare. Il versamento dell'importo per le spese di inserzione, deve essere effettuato esclusivamente tramite c/c postale n° 67971630 intestato a: Regione Molise – Bollettino Ufficiale – Via XXIV Maggio n° 130 – Campobasso – codice tributo 09800.

S O M M A R I O

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 28 novembre 2007, n. 1394

Accordi della Conferenza STATO-REGIONI e PROVINCE AUTONOME
del 9 febbraio 2006 (*Repertorio Atti n. 2470 e n. 2477*), recanti:
*Linee Guida applicative dei Regolamenti CE n. 852/2004 e n. 853/2004
del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari*
RECEPIMENTO e DISPOSIZIONI REGIONALI

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 28 novembre 2007, n. 1395

*Intese tra il GOVERNO, le REGIONI e le PROVINCE AUTONOME
di Trento e di Bolzano del 16 novembre 2006, repertorio atti n. 2673 e n. 2674*
RECEPIMENTO



DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 28 novembre 2007, n. **1394**

Accordi della Conferenza STATO-REGIONI e PROVINCE AUTONOME
del 9 febbraio 2006 (*Repertorio Atti n. 2470 e n. 2477*), recanti:
Linee Guida applicative dei Regolamenti CE n. 852/2004 e n. 853/2004
del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari
RECEPIMENTO e DISPOSIZIONI REGIONALI

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 28 novembre 2007, n. **1395**

Intese tra il GOVERNO, le REGIONI e le PROVINCE AUTONOME
di Trento e di Bolzano del 16 novembre 2006, repertorio atti n. 2673 e n. 2674
RECEPIMENTO

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE Seduta del 28 novembre 2007, n. 1394.

Accordi della Conferenza STATO-REGIONI e PROVINCE AUTONOME del 9 febbraio 2006 (*Repertorio Atti n. 2470 e n. 2477*), recanti: *Linee Guida applicative dei Regolamenti CE n. 852/2004 e n. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari* — RECEPIMENTO e DISPOSIZIONI REGIONALI.

LA GIUNTA REGIONALE

(omissis)

Su istruttoria tecnica del Servizio di Medicina Veterinaria e Sicurezza Alimentare della Direzione Generale V, il Direttore Generale della D.G. V, ai sensi e per gli effetti dell'art. 10 lett. a) della L.R. n. 7/1997 e s.m.i. e, da ultimo, della D.G.R. n. 256 del 19 marzo 2007;

VISTI:

- la **LEGGE 30 APRILE 1962, N. 283**, recante "modifica degli artt. 242, 243, 247, 250 e 262 del T.U.L.S. approvato con R.D. 27 luglio 1934, n. 1265: disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande";
- il **D.P.R. 26 MARZO 1980, N. 327**, recante "Regolamento di esecuzione della Legge 30 Aprile 1962, n. 283 e successive modificazioni in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita di sostanze alimentari e di bevande";
- il **D.Lgs. 31 MARZO 1998, N. 112** recante "Conferimento di funzioni e compiti amministrativi dello Stato alle Regioni ed agli Enti Locali in attuazione del capo I della Legge 15 Marzo 1997, n. 59";
- il **D.P.C.M. 26 MAGGIO 2000**, recante "Individuazione delle risorse umane, finanziarie, strumentali ed organizzative da trasferire alle Regioni in materia di salute umana e sanità veterinaria ai sensi del titolo IV capo I del D.Lgs. n. 112/98";
- il **D.P.C.M. 29 NOVEMBRE 2001**, recante "Definizione dei livelli essenziali di assistenza";
- il **REGOLAMENTO CE N. 178/2002** del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 Gennaio 2002;
- il **REGOLAMENTO CE N. 852/2004** del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 Aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;
- il **REGOLAMENTO CE N. 853/2004** e successive modifiche del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 Aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;
- il **REGOLAMENTO CE N. 854/2004** e successive modifiche del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 Aprile 2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano;
- il **REGOLAMENTO CE N. 882/2004** del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 Aprile 2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e benessere degli animali;
- il **REGOLAMENTO CE N. 183/2005** del 12 Gennaio 2005 del Parlamento Europeo e del Consiglio che stabilisce requisiti per l'igiene dei mangimi;
- il **REGOLAMENTO CE N. 2074/2005** della Commissione del 5 Dicembre 2005 recante modalità di attuazione relative a taluni prodotti di cui al Regolamento CE n. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio e all'organizzazione dei controlli ufficiali a norma dei Regolamenti del Parlamento Europeo e del Consiglio CE n. 854/2004 e CE n. 882/2004, deroga al Regolamento CE n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio e modifica dei Regolamenti CE n. 853/2004 e CE n. 854/2004;
- il **REGOLAMENTO CE N. 2076/2005** della Commissione del 5 Dicembre 2005 che fissa disposizioni transitorie per l'attuazione dei Regolamenti del Parlamento Europeo e del Consiglio CE n. 853/2004, CE n. 854/2004 e CE n. 882/2004 e che modifica i Regolamenti CE n. 853/2004 e CE n. 854/2004;
- il **DECRETO LEGISLATIVO 6 NOVEMBRE 2007, N. 193**, recante "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore";
- l'**ACCORDO** tra il Ministero della Salute, le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano relativo a "Linee guida applicative del Regolamento CE n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari" (repertorio atti n. 2470) del 9 Febbraio 2006, che si allega al presente atto, quale parte integrante e sostanziale, con la lettera "A";
- l'**ACCORDO** tra il Ministero della Salute, le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano relativo a "Linee guida applicative del Regolamento CE n. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti di origine animale" (repertorio atti n. 2477) del 9 Febbraio 2006 che si allega al presente atto, quale parte integrante e sostanziale, con la lettera "B";
- il **REGOLAMENTO REGIONALE N. 6 DEL 26 FEBBRAIO 2002** recante "Legge Regionale 16 giugno 2001, n. 13 - Interventi a favore dell'agriturismo e per lo sviluppo delle aree rurali - Regolamento d'attuazione ai sensi dell'articolo 22;
- la propria **DELIBERA N. 936 DEL 13 LUGLIO 2006** recante "Tariffario unico regionale delle prestazioni rese nell'interesse dei privati dai sanitari dipendenti dai Servizi ed Unità operative dell'Azienda sanitaria regionale - Aggiornamento e revisione";
- la propria **DELIBERA N. 114 DEL 9 FEBBRAIO 2007** recante "Regolamento CE n. 183 del 12 Gennaio 2005 che stabilisce i requisiti per l'igiene dei mangimi. Procedure regionali per il riconoscimento degli stabilimenti e degli intermediari operanti nel settore dei mangimi e procedure per la registrazione degli operatori del settore dei mangimi";

CONSIDERATO che l'emanazione dei nuovi Regolamenti comunitari sopra richiamati ha di fatto modificato i criteri relativi sia al riconoscimento che alla registrazione delle strutture che producono, lavorano, commercializzano e somministrano gli alimenti, e che pertanto occorre adeguare le relative procedure applicative regionali;

VISTO, in proposito, il documento tecnico, predisposto dal competente Servizio Regionale in accordo con i competenti Servizi dei Dipartimenti di Prevenzione delle ex ASL e basato sul testo degli Accordi sopra

citati, recante "Linee guida regionali per l'applicazione dei Regolamenti (CE) n. 852/2004 e n. 853/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari", che si allega al presente atto, quale parte integrante e sostanziale, con la lettera "C";

SENTITE le Organizzazioni di categoria e le Amministrazioni pubbliche interessate, nel corso di un incontro organizzato il giorno 5 Ottobre 2007 per discutere, in particolare, della procedura di registrazione delle imprese del settore agro-alimentare prevista all'art. 6 del Regolamento CE n. 852/2004;

RITENUTO, altresì, di dover dare indicazioni all'Azienda Sanitaria Regionale ai fini di una efficiente organizzazione sul territorio dei punti di registrazione delle unità di impresa alimentare previsti dagli Accordi Stato-Regioni e dalle Linee Guida regionali di cui sopra;

tutto ciò premesso, su proposta dell'Assessore alla Sanità,

UNANIME DELIBERA

- di recepire l'Accordo tra il Ministero della Salute, le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano relativo a "Linee guida applicative del Regolamento CE n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari" (repertorio atti n. 2470 del 9 Febbraio 2006), di cui all'allegato "A" al presente provvedimento;
- di recepire l'Accordo tra il Ministero della Salute, le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano relativo a "Linee guida applicative del Regolamento CE n. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti di origine animale" (repertorio atti n. 2477 del 9 Febbraio 2006), di cui all'allegato "B" al presente provvedimento;
- di approvare, come di fatto approva, il documento tecnico recante "**Linee guida regionali per l'applicazione dei Regolamenti CE n. 852/2004 e n. 853/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari**", di cui all'allegato "C" al presente provvedimento;
- di approvare di conseguenza le tariffe ivi riportate in allegato per la registrazione delle unità di impresa alimentare ai sensi del Regolamento CE n. 852/2004, a parziale modifica del Tariffario unico regionale delle prestazioni rese nell'interesse dei privati dai sanitari dipendenti dai Servizi ed Unità operative dell'Azienda sanitaria regionale, di cui alla Delibera di Giunta Regionale del 13 luglio 2006, n. 936;
- di stabilire l'esecutività delle sopra citate linee guida regionali dalla data di pubblicazione del presente atto sul Bollettino Ufficiale della Regione;
- di rimandare a successivo atto l'emanazione di specifiche procedure regionali per la richiesta ed il rilascio del marchio di identificazione degli stabilimenti ai sensi dell'art. 4 del Regolamento CE n. 853/2004;
- di dare mandato al Direttore Generale dell'ASREM, sentiti i Responsabili dei Dipartimenti di Prevenzione delle ex ASL:
 - ↳ di provvedere all'istituzione, in ciascuna zona territoriale, entro 30 (trenta) giorni dalla data di pubblicazione del presente atto sul Bollettino Ufficiale della Regione, di Uffici amministrativi, almeno uno per zona, dedicati esclusivamente all'attività di registrazione delle unità di impresa alimentare ed alle funzioni e compiti amministrativi ad essa correlate, secondo quanto stabilito dalle sopra citate linee guida regionali al Punto 3.1.1., opportunamente dotati di strutture, apparecchiature informatiche e personale, idoneo per quantità e qualifica;
 - ↳ di provvedere all'addestramento del personale amministrativo destinato a detti uffici entro 60 (sessanta) giorni dalla stessa data di pubblicazione;
 - ↳ di garantire, in ogni caso, la piena operatività degli stessi Uffici entro 120 (centoventi) giorni dalla stessa data di pubblicazione;
- gli obiettivi operativi per il Direttore Generale dell'ASREM e per i Direttori dei Dipartimenti di Prevenzione ex ASL di cui al presente atto e nelle Linee guida regionali allegate rappresentano obiettivi vincolanti ai fini della garanzia dei livelli essenziali di assistenza di cui al D.P.C.M. del 22 novembre 2001;
- di dare mandato al Servizio Regionale di Medicina Veterinaria e Sicurezza Alimentare di apportare eventuali modifiche e/o integrazioni, compresa la modulistica, a quanto deliberato con il presente atto, ove si rendessero necessarie;
- di trasmettere il presente atto, per conoscenza e per quanto di competenza:
 - ↳ al Direttore Generale dell' ASREM;
 - ↳ ai Direttori dei Dipartimenti di Prevenzione delle ex ASL;
 - ↳ all'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise.

ALLEGATO "A" ALLA DELIBERA DI GIUNTA REGIONALE n. 1394 del 28 novembre 2007



*Presidenza
del Consiglio dei Ministri*

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

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

Rep. n. 2670 del 2 febbraio 2005

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

Nell'odierna seduta del 9 febbraio 2006:

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

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

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

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

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

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

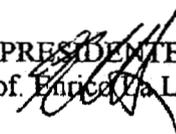
SANCISCE ACCORDO

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

IL SEGRETARIO
Dott. Riccardo Carpino



IL PRESIDENTE
Prof. Enrico La Loggia



All. sub A

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

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

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

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

1. AMBITO DI APPLICAZIONE ED ESCLUSIONI

Produzione primaria

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

A tale proposito si riportano le seguenti definizioni:

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

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

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

Ambito locale

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

Pertanto:

È necessario definire cosa si intenda per:

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

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

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

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

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

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

Il concetto di "livello locale" deve essere definito, come specificato a livello comunitario, in modo tale da garantire la presenza di un legame diretto tra l'Azienda di origine e il consumatore (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, l' "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 ha l'obbligo della rintracciabilità e si assume la responsabilità diretta sui prodotti che acquista e ha quindi l'obbligo di mettere in atto le procedure di rintracciabilità in caso di allerta.

2. REGISTRAZIONE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

In particolare:

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

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

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

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

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

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

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

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

3. RICONOSCIMENTO

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

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

4. DEROGHE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4. MANUALI DI CORRETTA PRASSI OPERATIVA

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

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

Allo stesso tempo il Regolamento (CE) n.852/2004 CE prevede la valutazione dei manuali di corretta prassi operativa al fine di verificarne la conformità alle disposizioni ivi previste. La richiesta di valutazione va inviata al Ministero della Salute che trasmette il 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 comunica le eventuali modifiche da apportare al manuale al proponente, che provvederà a modificarlo ed inviarlo allo stesso Ministero.

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

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

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

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

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

5. FORMAZIONE

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

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

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

il personale deve, inoltre, essere informato sui:

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

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

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

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

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

ALLEGATO A

1) Identificazione dello stabilimento

- Denominazione
- Ragione sociale
- Codice fiscale/ Partita IVA
- Sede operativa e sede legale

2) *Numero di registrazione (Comune- attività- numero)**

3) Tipo di attività (Codice ISTAT)

4) Inizio attività

5) Fine attività

6) Tipo di Denuncia di Inizio attività

7) Ispezioni

- Data effettuazione
- Stato
- Esito

**facoltativo*

ALLEGATO "B" ALLA DELIBERA DI GIUNTA REGIONALE n. 1394 del 28 novembre 2007



*Presidenza
del Consiglio dei Ministri*

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

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

Rep. n. 2477..... del... 9... febbraio 2006

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

Nell'odierna seduta del 9 febbraio 2006:

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

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

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

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

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

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

SANCISCE ACCORDO

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

IL SEGRETARIO
Dott. Riccardo Carpino



IL PRESIDENTE
Sen. Prof. Enrico La Loggia



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

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

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

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

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

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

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

1. Ambito di applicazione ed esclusioni

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

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

- Molluschi bivalvi vivi, echinodermi vivi, tunicati vivi e gasteropodi marini vivi intesi per consumo umano
- Altri animali destinati ad essere forniti vivi al consumatore finale e trattati conformemente a tale utilizzo
(Allegato I, punto 8.1 del Regolamento n. 853/2004)

□ **"Prodotti non trasformati":**

"Prodotti alimentari che non sono stati sottoposti a trattamento, compresi i prodotti che sono stati separati, sezionati, divisi, affettati, disossati, tritati, scuoiati, frantumati, tagliati, puliti, rifilati, decorticati, macinati, refrigerati, congelati, surgelati o scongelati".

(Art. 2, paragrafo, 1 lettera n del Regolamento n. 852/2004)

□ **"Prodotti trasformati":**

"Prodotti alimentari ottenuti dalla trasformazione (cioè sottoposti a un trattamento) di prodotti non trasformati. Tali prodotti possono contenere ingredienti necessari alla loro lavorazione o per conferire loro caratteristiche specifiche".

(Art. 2, paragrafo 1, lettera o del Regolamento n. 852/04)

Si sottolinea a tale proposito che gli ingredienti includono, tra gli altri, gli additivi, i coloranti e tutte quelle sostanze in grado di determinare particolari caratteristiche del prodotto (es. frutta, spezie, erbe ecc.).

□ **"Prodotti composti":**

prodotti alimentari contenenti prodotti di origine vegetale e prodotti trasformati di origine animale

(definizione desumibile da art.1, c. 2 Regolamento n. 853/2004)

□ **"Trattamento":**

"Qualsiasi azione che provoca una modificazione sostanziale del prodotto iniziale, comprendente il trattamento termico, affumicatura, salagione, stagionatura, essiccazione, marinatura, estrazione, estrusione o una combinazione di questi procedimenti"

(Art. 2, paragrafo 1, lettera m Reg. 852/04)

A titolo esemplificativo e non esaustivo, in allegato I si riporta l'elenco di prodotti di origine animale non trasformati (parte A), trasformati (parte B) e composti (parte C).

E' opportuno chiarire che, mentre per altri prodotti primari i requisiti igienici sono fissati dal solo Reg. n. 852/2004, per i prodotti primari di origine animale il Reg. 853/2004 detta alcune norme specifiche aggiuntive che di seguito vengono riportate:

➤ **Molluschi bivalvi vivi (Reg. 853/2004, Allegato III, Sezione VII, punto 4 (a))**

Per quanto riguarda i molluschi bivalvi vivi, la produzione primaria copre le operazioni effettuate su questi prodotti prima dell'arrivo degli stessi a un centro di spedizione o ad un centro di depurazione.

➤ **Prodotti della pesca (Reg. 853/2004, Allegato III, ~~Sezione VIII~~, punto 4 ed allegato III, Sezione VIII, punto 3, lettere a) e b).**

In questo caso la produzione primaria riguarda:

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

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

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

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

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

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

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

Rientrano in questo contesto le attività di commercio al dettaglio 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 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 esclusivamente la dizione "*esercizi commerciali al dettaglio*".

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

oppure

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

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

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

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

2. Registrazione/Riconoscimento stabilimenti

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

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

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

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

Gli stessi stabilimenti verranno registrati dall'Autorità competente .

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

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

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

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

3. Marchio D'identificazione e Bollo Sanitario

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

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

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

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

5. Formazione.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ALLEGATO I

A) PRODOTTI NON TRASFORMATI

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

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

B) PRODOTTI TRASFORMATI

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

I prodotti trasformati includono anche:

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

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

C) PRODOTTI COMPOSTI

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

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.**

COMBIC

ALLEGATO "C" ALLA DELIBERA DI GIUNTA REGIONALE n. 1394 del 28 novembre 2007



REGIONE MOLISE
DIREZIONE GENERALE V
delle Politiche per la Salute e Assistenza Socio-
Sanitaria

Servizio di Medicina Veterinaria e Sicurezza
alimentare

LINEE GUIDA REGIONALI PER L' APPLICAZIONE DEI
REGOLAMENTI (CE) N. 852/2004 E N.
853/2004 SULL'IGIENE DEI PRODOTTI
ALIMENTARI

1. PREMessa

Nel corso degli ultimi dieci anni, il quadro normativo europeo relativo all'igiene ed alla sicurezza degli alimenti ha subito una profonda evoluzione che ha sostanzialmente modificato anche il significato del controllo ufficiale e, di conseguenza, ruolo e modo di operare delle autorità pubbliche deputate a tale controllo.

Le tappe di questo processo di revisione sono state scandite dalla pubblicazione dei seguenti documenti della Commissione:

- il Libro Verde, che ha definito i principi generali della legislazione in materia alimentare nell'Unione Europea (1997);
- il Libro Bianco sulla sicurezza alimentare, che ha individuato gli obiettivi e gli strumenti operativi che l'Unione Europea deve darsi in questo campo (2000).

Il percorso si è completato con l'emanazione, tra il 2002 e il 2005, dei Regolamenti del cosiddetto "Pacchetto Igiene", che, facendo propri principi e obiettivi del Libro Bianco, hanno fissato le "regole comuni" in materia di controllo igienico-sanitario degli alimenti:

- **Regolamento CE n. 178/2002:** Principi e requisiti generali della legislazione alimentare, istituzione dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissazione di procedure nel campo della sicurezza alimentare;
- **Regolamento CE n. 852/2004:** Igiene dei prodotti alimentari;
- **Regolamento CE n. 853/2004:** Norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;
- **Regolamento CE n. 854/2004:** Norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano;
- **Regolamento CE n. 882/2004:** Controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali;
- **Regolamento CE n. 183/2005:** Requisiti per l'igiene dei mangimi;
- **Regolamento CE n. 2073/2005:** Criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari;
- **Regolamento CE n. 2074/2005:** Modalità di attuazione del Reg. n. 853/2004, modalità di svolgimento dei controlli ufficiali ai sensi dei Reg. n. 854 e 882 del 2004, deroghe al Reg. n. 852/2004, e modifiche ai Reg. 853 e 854 del 2004;
- **Regolamento CE n. 2075/2005:** Norme specifiche applicabili ai controlli relativi alla presenza di trichine nelle carni;
- **Regolamento CE n. 2076/2005:** Disposizioni transitorie per l'attuazione dei Reg. n. 853, 854, 882 del 2004 e modifiche ai Reg. 853 e 854 del 2004.

Questo complesso di norme è entrato definitivamente in vigore su tutto il territorio comunitario dal 1° gennaio 2006. Esso costituisce uno strumento dinamico, coerente e completo per assicurare il perseguimento degli obiettivi fissati dal Libro Bianco del 2000, vale a dire un elevato livello di sicurezza a tutela della salute dei cittadini, basato su un **approccio completo e integrato, che riguarda l'intera catena alimentare** dalla produzione dei mangimi e dalla produzione primaria, alla lavorazione degli alimenti, l'immagazzinamento, il trasporto, la vendita e la somministrazione al dettaglio.

Questa politica del **controllo "dai campi alla tavola"**, si basa su principi operativi che si possono sintetizzare nel seguente modo:

- La definizione di **principi uniformi che stabiliscono ruoli e responsabilità** di tutti gli operatori della filiera agro-alimentare e delle autorità di controllo, tanto a livello comunitario che nazionale;
- La **responsabilità** primaria nel garantire la sicurezza degli alimenti compete a tutti gli **operatori del settore agro-alimentare**, inclusi i produttori di mangimi e gli agricoltori. Le autorità sanitarie hanno compiti di monitoraggio e devono far rispettare tali responsabilità ponendo in atto sistemi razionali di controllo e di sorveglianza;
- All'**Autorità sanitaria** dello Stato membro (nel caso italiano i Servizi di Igiene degli Alimenti e veterinari delle ASL, delle Regioni e Province Autonome e del Ministero della Salute, ciascuno per la parte di propria competenza) spetta **verificare il rispetto e la corretta applicazione** di tali norme;
- La **rintracciabilità** del percorso di mangimi e alimenti nonché dei loro ingredienti. Le imprese del settore dei mangimi e degli alimenti hanno l'obbligo di assicurare che vi siano procedure adeguate per rintracciare la provenienza delle materie prime, in modo da permettere di individuare la fonte di un problema, e la destinazione dei prodotti, in modo da poter ritirare i mangimi o gli alimenti dal mercato là dove si presenti un rischio per la salute dei consumatori o degli animali. Queste procedure ordinarie devono consentire, nel momento in cui si verifichi un'emergenza alimentare, di attivare in maniera rapida e tempestiva il **sistema di allerta**;
- L'**analisi del rischio** rappresenta infine il fondamento su cui l'Unione Europea intende basare la politica di sicurezza degli alimenti e, di conseguenza, il principio che deve sottendere alle attività di controllo e sorveglianza da parte delle autorità sanitarie. Essa si articola su tre momenti: valutazione del rischio (consulenza scientifica e analisi dei dati), gestione del rischio (norme e controlli) e comunicazione del rischio. Se del caso, infine, nelle decisioni di gestione del rischio viene applicato il **principio di precauzione**.

Il valore di queste norme risiede anche nell'aver dato unitarietà e coerenza al quadro normativo di riferimento; la scelta poi della loro emanazione con Regolamenti, ne consente l'immediata ed uniforme

applicazione su tutto il territorio dell'Unione, a differenza delle Direttive, recepite dagli Stati membri, spesso con ritardo ed in maniera disarmonica.

I Regolamenti del "Pacchetto Igiene", individuano negli Operatori del Settore alimentare (di seguito denominati **OSA**), così come definiti al successivo punto 2.1., i principali responsabili nel dare piena attuazione alle prescrizioni in esso contenute, mentre spetta ai Servizi di Igiene degli Alimenti e Veterinari del Dipartimento di Prevenzione delle ASL, della Regione e del Ministero della Salute, ciascuno per la parte di propria competenza, verificare il rispetto di tale norma.

Le nuove "regole" europee prevedono altresì, come conseguenza, l'abrogazione delle precedenti norme emanate in materia, prevista tanto in alcuni dei Regolamenti citati che nella Direttiva n. 2004/41/CE, recepita nell'ordinamento italiano con il D.Lgs. 6 novembre 2007, n. 193. L'emanazione di questo decreto legislativo ha avviato, di fatto, la revisione della legislazione nazionale in materia di controllo igienico-sanitario degli alimenti e dei mangimi, resasi necessaria per adeguarla alle nuove norme europee.

Alla luce di quanto sopra, il Ministero della Salute e le Regioni e le Province Autonome (sentite le Associazioni di categoria), hanno ritenuto opportuno definire delle linee-guida per fornire agli operatori del settore alimentare ed agli organi di controllo indicazioni in merito all'applicazione dei Regolamenti in questione. Questo lavoro si è concretizzato con la stesura e la ratifica dei seguenti Accordi in seno alla Conferenza Stato-Regioni e Province autonome:

- Linee guida ai fini della rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi per fini di sanità pubblica, volto a favorire l'attuazione del Reg. n. 178 del 2002 del Parlamento e del Consiglio del 28 gennaio 2002 (Repertorio atti n. 2334 del 28 luglio 2005);
- Linee guida per la gestione operativa del sistema di allerta per alimenti destinati al consumo umano (Repertorio atti n. 2395 del 15 dicembre 2005);
- Linea Guida applicativa del Reg. n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari (Repertorio atti n. 2470 del 9 febbraio 2006);
- Linee Guida applicative del Reg. n. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'Igiene dei prodotti di origine animale (Repertorio atti n. 2477 del 9 febbraio 2006).

I primi due Accordi sono stati recepiti a livello regionale rispettivamente con Delibere di Giunta regionale n. 1700 del 6 dicembre 2005 e n. 587 del 12 maggio 2006.

Le disposizioni del Reg. n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari, si rivolgono a tutti gli OSA, 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 n. 853/2004 e 854/2004. In particolare, l'articolo 6

stabilisce l'obbligo per gli OSA di notificare, ai fini della registrazione, all'Autorità sanitaria competente, secondo le modalità prescritte dalla stessa, ciascuno stabilimento posto sotto il proprio controllo che esegua una qualsiasi delle fasi di produzione, trasformazione, distribuzione e somministrazione di alimenti.

Il Reg. n. 853/2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale, prevede a sua volta che gli OSA devono garantire il pieno rispetto di quanto ivi previsto al fine di offrire garanzie sulla sicurezza alimentare relativamente ai prodotti di origine animale trasformati e non trasformati; le disposizioni in esso contenute devono essere considerate come integranti quelle previste dal Reg. n. 852/2004. esso stabilisce anche, all'articolo 4, che gli stabilimenti che trattano prodotti di origine animale per i quali sono previsti requisiti ai sensi dell'Allegato III del Regolamento stesso, possono operare solo dopo che l'autorità competente li abbia riconosciuti a norma del paragrafo 3 dello stesso articolo.

Il presente Documento, predisposto d'intesa con i competenti Servizi dei Dipartimenti di Prevenzione delle ex ASL, le altre Amministrazioni pubbliche interessate e le organizzazioni di categoria, e basato sul testo degli Accordi sopra citati sanciti il 9 febbraio 2006, si propone di fornire agli Operatori del settore alimentare ed agli Organi di controllo sanitari, indicazioni uniformi e un utile strumento operativo per l'applicazione dei Regolamenti europei n. 852 e 853 del 2004, 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 e regionali gli obblighi imposti dalla legislazione comunitaria. Precisa che ai fini del controllo ufficiale si applicano comunque le disposizioni previste dai Regolamenti n. 854/2004 e 882/2004, le presenti Linee guida, recano disposizioni, in particolare, relative alle procedure, ai flussi informativi, alle modalità di presentazione ed ai contenuti della notifica ai fini della registrazione ai sensi dell'art. 6 Reg. n. 852/2004.

2. DEFINIZIONI, AMBITO DI APPLICAZIONE ED ESCLUSIONI

2.1. Definizioni

Ai fini dell'applicazione delle presenti linee guida, si richiamano di seguito alcune definizioni riportate nei Regolamenti del cosiddetto "Pacchetto Igiene".

□ **Autorità sanitaria competente:** ai sensi del Reg. n. 882/2004, l'autorità sanitaria competente sul territorio per il controllo ufficiale sulle attività degli operatori del settore alimentare, è individuata nel Dipartimento di Prevenzione della ex ASL territorialmente competente, attraverso le proprie articolazioni funzionali, ciascuna per quanto di competenza;

□ **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. Sono comprese le bevande, le gomme da masticare e qualsiasi sostanza, compresa l'acqua, intenzionalmente incorporata negli alimenti nel corso della loro produzione, preparazione o trattamento (Reg. n. 178/2002, art. 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" (Reg. n. 178/2002, art. 3, punto 2);

□ **Operatore del Settore alimentare (OSA):** la persona fisica o giuridica responsabile del rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo (D.Lgs. n. 193/2007, art. 6, comma 16);

□ **Commercio al dettaglio:** 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 (Reg. n. 178/2002, art. 3, punto 7);

□ **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. n. 178/2002, art. 3, punto 17);

□ **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 (Reg. n. 852/2004, art. 2, paragrafo 1, lettera m);

□ **Prodotti non trasformati:** prodotti alimentari che non sono stati sottoposti a trattamento, compresi i prodotti che sono stati separati, sezionati, divisi, affettati, disossati, tritati, scuolati, frantumati, tagliati, puliti, rifilati, decorticati, macinati, refrigerati, congelati, surgelati o scongelati (Reg. n. 852/2004, art. 2, paragrafo 1, lettera n);

□ **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 (Reg. n. 852/2004, art. 2, paragrafo 1, lettera o). 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 Reg. n. 853/2004, art. 1, paragrafo 2*);

A titolo esemplificativo e non esaustivo, nell'Allegato I si riporta l'elenco di prodotti di origine animale non trasformati (parte A), trasformati (parte B) e composti (parte C).

□ **Prodotti di origine animale:**

- Alimenti di origine animale compresi il miele ed il sangue (vedi Allegato I alle presenti linee guida);
- Molluschi bivalvi vivi, echinodermi vivi, tunicati vivi e gasteropodi marini vivi destinati al consumo umano;
- Altri animali destinati ad essere forniti vivi al consumatore finale e trattati conformemente a tale utilizzo; (Reg. n. 853/2004, Allegato I, punto 8.1).

2.2. Produzione primaria

Il Reg. n. 852/2004 si applica alla produzione primaria, comprese le attività di trasporto, di magazzino 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 e di prodotti della pesca e della caccia, al trasporto dal posto di produzione ad uno stabilimento. A tale proposito, alla luce delle definizioni sopra riportate, e anche sulla base delle indicazioni fornite dalla Commissione UE nel Documento guida relativo al Reg. n. 852/2004, si definisce di seguito cosa va inteso come produzione primaria tanto per i prodotti vegetali che per quelli di origine animale.

- Produzione, coltivazione di prodotti vegetali come semi, frutti, vegetali ed erbe comprese le operazioni di trasporto, stoccaggio e manipolazione che, tuttavia, non alteri sostanzialmente la loro natura, dal punto di raccolta all'Azienda agricola e da qui allo stabilimento per le successive operazioni.
- Produzione e allevamento degli animali produttori di alimenti in azienda e qualsiasi attività connessa a questa, compreso il trasporto degli animali produttori di carne ai mercati, agli stabilimenti di macellazione ed in ogni caso al 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'Azienda di produzione. 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. (Reg. n. 853/2004, Allegato III, Sezione IX, Capitolo 1). Lo stoccaggio del latte crudo nei centri di raccolta, dove il latte viene immagazzinato dopo la raccolta dall'Azienda di produzione e prima di essere inviato allo stabilimento di trattamento, non è da considerarsi una produzione primaria.

▪ La produzione e la raccolta delle uova nello stabilimento di produzione escluso il confezionamento. 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 protetti dagli urti ed al riparo dalla luce solare diretta (*Reg. n. 853/2004, Allegato III, Sezione X, Capitolo 1*).

▪ Pesca, manipolazione dei prodotti della pesca, senza che sia alterata la loro natura, sulle navi, escluse le navi frigorifero e le navi officina dal luogo di produzione al primo stabilimento di destinazione, nonché l'allevamento, la pesca, la raccolta di prodotti della pesca vivi in vista dell'immissione sul mercato (*Reg. n. 853/2004, Allegato III, Sezione VIII, Punto 4*).

▪ Produzione, allevamento e raccolta dei prodotti di acquacoltura ed il loro trasporto agli stabilimenti di trasformazione, nonché le seguenti operazioni associate: macellazione, dissanguamento, decapitazione, eviscerazione, depinnamento, refrigerazione e lavaggio effettuati a bordo della nave da pesca; 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 (*Reg. n. 853/2004, Allegato III, Sezione VIII, Punto 3, lettere a) e b)*). 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.

▪ La produzione, l'allevamento e la raccolta di molluschi bivalvi vivi ed il loro trasporto ad un centro di spedizione o di depurazione. 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 (*Reg. n. 853/2004, Allegato III, Sezione VII, punto 4, lettera a*).

▪ Tutte le attività relative alla produzione dei prodotti derivanti dall'apicoltura, 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 di apicoltura, in locali non funzionalmente correlati alla stessa, compreso il confezionamento e/o imballaggio del miele, non rientrano nella produzione primaria.

▪ La raccolta di funghi, tartufi, bacche, lumache ecc. selvatici ed il loro trasporto allo stabilimento di trasformazione.

Pertanto i produttori primari, se OSA delle tipologie sopramenzionate, sono tenuti al rispetto delle disposizioni del Reg. n. 852/2004 (requisiti generali in materia di igiene, obbligo di registrazione) e del Reg. n. 853/2004 e, quindi, per essi non è applicabile alcuna limitazione per la

fornitura diretta al consumatore finale al livello locale (es. OSA registrato per l'attività di allevamento di galline ovaiole).

2.3. Esclusioni

Al fine di definire l'ambito di applicazione dei Regolamenti oggetto delle presenti linee guida, è necessario definire cosa si intenda per:

- fornitura diretta;
- commercio al dettaglio;
- livello locale;
- piccolo quantitativo;
- casi particolari.

2.3.1. Fornitura diretta

Per quanto riguarda la fornitura diretta, il Reg. n. 852/2004, all'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", mentre il Reg. n. 853/2004, 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, a differenza del testo in inglese dei due Regolamenti, in cui viene utilizzata esclusivamente la dizione "esercizi commerciali al dettaglio" ("local retail establishments"), nel testo in italiano è presente una differenza (il Reg. n. 852 parla di "... fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari ... a dettaglianti locali ...", mentre il Reg. n. 853 parla di "... fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari ... ai laboratori annessi agli esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione a livello locale ...") che richiede una precisazione.

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. In conformità al Reg. CE n. 852/2004 e 853/2004, 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 di commercio al dettaglio, di prodotti primari ottenuti nell'azienda stessa, a condizione che tale attività sia marginale rispetto all'attività principale (produttore OSA) o che tale attività sia svolta da un produttore non OSA (es. allevamento amatoriale di 20 galline ovaiole).

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.

2.3.2 Commercio al dettaglio

Per quanto riguarda la definizione di "**commercio al dettaglio**" si rimanda alla sua definizione (art.

3, punto 7 del Reg. n. 178/2002) riportata nel paragrafo 2.1. delle presenti linee guida.

2.3.3. Livello locale

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 (10° considerando del Reg. n. 852 e 11° considerando del Reg. n. 853). È 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.

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 alimentari in base alle disposizioni del Reg. n. 178/2002 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 Reg. n. 882/2004 e dell'Accordo della Conferenza Stato Regioni del 28 luglio 2005, recepito con Delibera n. 1700/2005.

Il dettagliante che acquista prodotti da un produttore escluso dal campo di applicazione del Reg. n. 852/2004, 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.

2.3.4. Piccolo quantitativo

Il Reg. n. 853/2004, all'art. 1, paragrafo 3, lettere d) ed e), prevede l'esclusione dal campo di applicazione:

"della 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" (articolo 1, paragrafo 3, lettera d);

"dei 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" (articolo 1, paragrafo 3, lettera e);

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 1,000 capi/anno di pollame, lagomorfi e piccola selvaggina selvatica. Nelle more dell'adeguamento della disciplina regionale alla legge 20 febbraio 2006, n. 96, per le Aziende agrituristiche è fatta salva per le stesse la possibilità di macellare fino ad un massimo di 1,500 capi all'anno complessivamente, per la somministrazione nella stessa azienda, di polli, tacchini, faraone, oche, anitre, conigli e selvaggina da penna allevata (esclusi gli struzzi), secondo quanto previsto dal Regolamento Regionale n. 6 del 26 febbraio 2002.

Per quanto riguarda la selvaggina di grossa taglia, fatte salve le pertinenti normative in materia venatoria, il limite è stabilito in un capo per cacciatore per anno.

La norma va riferita al produttore di prodotti primari, sia OSA che non OSA e, pertanto, al fine di garantire gli obiettivi del Reg. n. 853/2004 (articolo 1, paragrafo 4) ambedue sono tenuti ad applicare il Reg. n. 852/2004 e le disposizioni nazionali vigenti, ove applicabili.

Il produttore primario non OSA è tenuto comunque ad osservare, per lo svolgimento dell'attività di macellazione, le seguenti ulteriori disposizioni: disponibilità di locali idonei per la macellazione, registro di macellazione, registro di non conformità delle carni.

Nel caso riferito ai cacciatori, la norma non è riferita ad un OSA e, pertanto per il conseguimento degli obiettivi di igiene, è applicabile quanto previsto al seguente punto 2.3.5, lettera b). In ogni caso rientra nel campo di applicazione del Reg. 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, dell'Allegato I - Definizioni, dello stesso Regolamento, 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*, di

cui al Reg. n. 2075/2005, ai fini del rispetto dei principi di sicurezza alimentare, e meglio precisati al Capitolo XI dell'Intesa Stato-Regioni e Province autonome del 10 maggio 2007 (repertorio atti n. 94/csr).

In ogni caso il commerciante al dettaglio, in ambito locale, ha l'obbligo di documentare la provenienza dei prodotti alimentari e delle carni di pollame, lagomorfi o selvaggina ceduti direttamente al commerciante stesso dal produttore primario o dal cacciatore in base alle disposizioni sulla rintracciabilità sopra richiamate, ed è oggetto di verifica da parte delle Autorità Sanitarie insieme agli altri aspetti pertinenti, ai sensi e con le procedure previste dal Reg. n. 882/2004 e dall'Accordo della Conferenza Stato Regioni del 28 luglio 2005, recepito con Delibera n. 1700/2005.

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

- i) 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
- ii) 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 in questione 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 OSA sono quelli del Reg. CE n. 852/2004.

2.3.5. Precisazioni

Non rientra nel campo di applicazione del Reg. CE n. 853/2004 la fornitura di **alimenti di origine animale** da un esercizio di commercio al dettaglio ad un altro esercizio di commercio al dettaglio o di somministrazione nell'ambito dello stesso Comune e dei Comuni limitrofi a condizione che l'attività in questione non rappresenti l'attività prevalente dell'impresa alimentare in termini di volumi **commerciali**. Pertanto le attività commerciali tipo "Cash and Carry" e i laboratori centralizzati di catene della grande distribuzione rientrano nell'ambito del campo di applicazione.

Per il conseguimento degli obiettivi di cui al Reg. n. 852/2004 (art. 1, paragrafo 3) e del Reg. n. 853/2004 (art. 1, paragrafo 4), si indicano di seguito gli adempimenti cui sono tenuti i produttori primari **non OSA** e i **dettaglianti locali**.

A. Produttori primari non OSA:

a) l'iscrizione in una banca dati anagrafe locale se non già iscritti per altri fini sanitari (es. anagrafe zootecnica);

b) l'obbligo delle registrazioni previste da specifiche normative sanitarie (es. registro farmaci o fitosanitari);

c) il rilascio di una dichiarazione al dettagliante locale della provenienza dei prodotti primari (luogo di produzione o di raccolta o di caccia/pesca) per la tracciabilità di cui al Reg. n. 178/2002 (DGR. n. 1700/2005); copia della dichiarazione andrà conservata dal produttore primario per almeno 12 mesi dalla data di rilascio.

B. Gli adempimenti cui sono tenuti i dettaglianti locali sono la responsabilità diretta per quel che attiene la sicurezza alimentare dei prodotti primari provenienti da produttori non OSA nonché l'obbligo del registro delle conformità/non conformità.

La non applicazione dei Reg. n. 852/2004 e 853/2004 per la fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari a livello locale è riferita anche all'OSA registrato, qualora produttore primario di limitati quantitativi d'attività marginale (es. OSA registrato per la produzione di latte ma anche allevatore di 20 galline ovaiole). In questo caso l'OSA registrato (produzione di latte) è tenuto ad applicare i requisiti di igiene di cui al Reg. n. 852/2004 e 853/2004 (in ogni caso), mentre per la produzione primaria non registrata (allevatore di 20 galline ovaiole) è tenuto ad applicare solo le disposizioni previste dal Reg. n. 852/2004.

Il Reg. n. 853/2004 **non** si applica al **commercio al dettaglio** (art. 1, paragrafo 5, lettera a) e pertanto ne consegue che l'OSA registrato per l'attività di commercio al dettaglio, può registrarsi anche per l'attività di trasformazione dei prodotti primari di origine animale (art. 6, paragrafo 2 del Reg. n. 852/2004) nel punto vendita o di consegna al consumatore finale.

3. REGISTRAZIONE / RICONOSCIMENTO DEGLI STABILIMENTI

Tutte le attività di produzione, trasformazione, trasporto, magazzinaggio, somministrazione e vendita di alimenti sono soggette a procedura di registrazione ai sensi dell'art. 6 del Reg. n. 852/2004. Fanno eccezione 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 Reg. n. 853/2004, i quali devono essere riconosciuti dall'Autorità sanitaria competente ai sensi dell'art. 4 dello stesso Regolamento.

3.1. Registrazione

Ai fini della registrazione, ciascun OSA deve notificare all'autorità competente ogni stabilimento posto sotto il suo controllo, laddove per stabilimento si intende ogni unità di un'«impresa alimentare» così come definita all'art. 3, punto 2, del Reg. n. 178/2002 (vedi paragrafo 2.1. delle presenti linee guida). Vanno altresì registrati, e quindi sottoposti a controllo ufficiale ai sensi del

Reg. n. 882/2004, tutti gli stabilimenti di produzione primaria che non sono soggetti a riconoscimento ai sensi del Reg. n. 853/2002, con l'esclusione di quelli finalizzati alla produzione di alimenti per il solo consumo domestico privato. In conclusione, sono soggetti alla procedura di registrazione tutte le imprese alimentari ovvero ogni soggetto pubblico o privato che esercita, con o senza fini di lucro, una o più delle seguenti attività: produzione primaria, preparazione, trasformazione, confezionamento, deposito, trasporto, distribuzione, manipolazione, vendita o fornitura, compresa la somministrazione di prodotti alimentari.

Sono soggette ad analoga procedura di registrazione anche le attività autonome di trasporto di alimenti diversi da quelli per cui è prevista l'autorizzazione sanitaria ex articolo 44 del DPR n. 327/80.

È fatta salva, ai fini della registrazione ai sensi del Reg. n. 852/2004, la registrazione ai sensi di specifica normativa di settore, quali l'iscrizione nella Banca dati di cui al DPR n. 317/96 e al DM 31 gennaio 2002 per le aziende zootecniche, o la registrazione ai sensi del Reg. n. 183/2005 per le aziende che producono mangimi.

Il Reg. n. 852/2004 stabilisce inoltre che **la registrazione non necessita dell'obbligo di un'ispezione preventiva** da parte dell'organo tecnico della ASL.

Le attività che, alla data del trentesimo giorno dalla data di pubblicazione delle presenti linee guida sul Bollettino Ufficiale della Regione sono già in possesso di Autorizzazione o Nulla-osta sanitario o di una Registrazione ai sensi di specifica normativa di settore (es. DPR n. 317/96 per le aziende zootecniche o Reg. n. 183/2005 per le aziende che producono mangimi), oppure hanno già un'istruttoria autorizzativa in corso non devono effettuare un'ulteriore notifica ai fini della registrazione prevista dal Reg. n. 852/2004. Le stesse saranno registrate d'ufficio, sulla base dei dati già in possesso del Dipartimento di Prevenzione territorialmente competente e delle autorità sanitarie (comuni) cui la precedente normativa attribuiva la competenza al rilascio dell'autorizzazione.

3.1.1. Autorità competente

Il Dipartimento di Prevenzione (di seguito denominato DIP) è l'Autorità sanitaria competente deputata a ricevere le notifiche dalle imprese del settore alimentare ed a procedere alla loro registrazione. A tal fine, i DIP delle ex ASL istituiranno degli uffici amministrativi, almeno uno per zona, dedicati esclusivamente all'attività di registrazione delle unità di impresa alimentare ed alle funzioni e compiti amministrativi ad essa correlate, opportunamente dotati di strutture, apparecchiature informatiche e personale qualificato e opportunamente addestrato.

Il DIP provvederà ad effettuare la **REGISTRAZIONE** dell'unità di impresa alimentare, con l'attribuzione di un codice identificativo (**NUMERAZIONE UNIVOCA**)

secondo quanto di seguito esplicitato, e l'iscrizione della stessa in un registro in formato elettronico recante le informazioni minime riportate nell'Allegato II delle presenti linee guida.

Compete altresì al DIP la vigilanza sanitaria permanente dei centri e degli stabilimenti registrati, nonché la verifica dell'applicazione delle norme previste dalle rispettive normative vigenti ed, in particolare, delle procedure di autocontrollo e delle eventuali disposizioni applicative regionali.

Si ribadisce che il sopralluogo preventivo al momento della comunicazione dell'inizio dell'attività non è obbligatorio; tuttavia, nell'ambito della programmazione della propria attività, il DIP provvederà ad effettuare un sopralluogo a campione su almeno il **25%** delle strutture che hanno effettuato tale comunicazione. Il numero effettivo e la tipologia di attività da controllare sono a discrezione del DIP, sulla base dell'analisi del rischio svolta.

3.1.2. Procedura di Registrazione

3.1.2.1. A partire dal trentesimo giorno dalla data di pubblicazione delle presenti linee guida sul Bollettino Ufficiale della Regione; gli OSA che intendono esercitare un'attività nel settore alimentare così come sopra definita, inviano, a mezzo Raccomandata A.R., al DIP territorialmente competente (in cui ha sede tale attività o in cui è residente in caso di mezzo di trasporto), la **NOTIFICA** dell'inizio dell'attività, utilizzando il fac-simile modello 1 dell'Allegato III alle presenti linee guida, accompagnata dalla documentazione in essa indicata, o la **COMUNICAZIONE** della variazione della titolarità o di attività o di elementi strutturali, della cessazione, della chiusura ecc. di qualunque attività soggetta a registrazione, utilizzando il fac-simile modello 4 dell'Allegato III alle presenti linee guida, accompagnata dalla documentazione in essa indicata.

→ Si precisa che:

a) la **NOTIFICA** in questione può essere effettuata **dall'OSA** per l'esercizio di una o più delle attività sopra descritte e soggette a registrazione purché le stesse attività siano tra loro compatibili, dal punto di vista igienico-sanitario e si svolgano all'interno della stessa unità di impresa alimentare di cui si chiede la registrazione;

b) Presupposto della **NOTIFICA** è che al momento della presentazione della stessa il titolare o legale rappresentante dichiari che l'esercizio possiede i requisiti minimi generali e specifici richiesti dalla normativa comunitaria del caso, oltre ai requisiti richiesti dalla normativa nazionale generale, ove applicabile, in funzione dell'attività svolta, sottoscrivendo una relazione secondo il fac-simile modello 2 dell'Allegato III;

c) La **COMUNICAZIONE** di variazioni, va effettuata da parte dell'OSA già titolare di Nulla-Osta di registrazione relativo alla struttura registrata interessata dalle variazioni in questione, tranne in caso di subentro di nuovo titolare.

3.1.2.2. A seguito della ricezione della **NOTIFICA**, l'ufficio del DIP procede a:

- a) verificare la correttezza formale della stessa e della documentazione ad essa allegata;
- b) protocollare la **NOTIFICA** (numero e data del protocollo in entrata);
- c) L'effettuazione del sopralluogo (**facoltativo**) entro 30 giorni dalla data di ricezione della **NOTIFICA** ai fini della verifica della conformità dello stabilimento a quanto ivi dichiarato in conformità ai requisiti previsti dalla specifica norma di riferimento, esprimendo parere favorevole o prescrivendo, se necessario, gli eventuali interventi di adeguamento;
- d) La **REGISTRAZIONE** dell'unità di impresa alimentare, con l'attribuzione di un codice identificativo (**NUMERAZIONE UNIVOCA**), secondo quanto di seguito esplicitato e l'iscrizione della stessa in un registro in formato elettronico recante le informazioni minime riportate nell'Allegato II delle presenti linee guida.
- e) Il rilascio del Nulla Osta di cui al fac-simile modello 3 dell'Allegato III alle presenti linee guida al richiedente e l'invio, in copia e per conoscenza, dello stesso nulla osta al Sindaco del Comune in cui ha sede tale attività o in cui l'OSA è residente (in caso di mezzo di trasporto).

Nel caso in cui si proceda alla registrazione dell'unità di impresa alimentare senza effettuare sopralluogo, l'attività può iniziare dopo il 30° giorno (silenzio/assenso).

In alternativa, se lo si ritiene necessario, nei 30 giorni intercorrenti tra la data della notifica e la data prevista di inizio attività, si può effettuare un sopralluogo di verifica di quanto dichiarato nella **NOTIFICA**, a seguito del quale possono verificarsi le seguenti circostanze:

- ✦ Non sussistono situazioni di non conformità: l'attività può iniziare il giorno successivo alla data del sopralluogo stesso;
- ✦ Vengono rilevate delle lievi non conformità che, pur essendo oggetto di prescrizioni, a giudizio del personale ispettivo non pregiudicano il possesso dei requisiti igienico - sanitari e strutturali di cui al Reg. n. 852/2004: l'attività può iniziare il giorno successivo alla data del sopralluogo stesso;
- ✦ Vengono rilevate delle non conformità rilevanti: l'attività può iniziare solo dopo che l'esercizio ha risolto le non conformità evidenziate entro i termini stabiliti dall'organo di controllo, previo eventuale uovo sopralluogo;

Nel caso si renda necessario acquisire ulteriori elementi utili ai fini della registrazione stessa, il DIP richiederà le integrazioni necessarie all'OSA; tale richiesta di integrazione interrompe i termini del silenzio/assenso e, di conseguenza, lo stesso termine del silenzio/assenso decorrerà a partire dalla data di ricezione al protocollo della documentazione richiesta.

In caso di **COMUNICAZIONE** di variazioni (modello 4 dell'Allegato III), il competente Ufficio del DIP, dopo aver effettuato gli accertamenti istruttori

ritenuti necessari, provvede a comunicare all'interessato, e per conoscenza al Sindaco del Comune ove ha sede l'attività o in cui l'OSA è residente (nel caso di mezzo di trasporto) formale presa d'atto delle variazioni segnalate.

3.1.3. Registrazione delle unità di impresa alimentare

Nelle more dell'attivazione di un Sistema informativo unico su base regionale, la registrazione si deve basare su di un sistema informativo efficiente, consultabile ed aggiornato in tempo reale. Poiché i dati riferiti alle singole industrie dovranno successivamente confluire in un sistema informativo nazionale, vengono elencati di seguito i dati minimi da registrare:

1. Identificazione dello stabilimento (Denominazione, Ragione Sociale, Codice fiscale/Partita Iva, Sede operativa e sede legale, recapiti, Responsabile legale);
2. Data di registrazione (numero e data protocollo in entrata della notifica);
3. Codice di registrazione (codice Provincia, codice Comune, anno inizio attività, Numero progressivo su base annuale e comunale);
4. Codice Attività secondo la codifica ufficiale Istat-ATECO;
5. Data inizio Attività;
6. Data cessazione attività;
7. Ispezioni (data effettuazione, stato, esito).

Nell'Allegato II delle presenti linee guida viene fornito l'elenco delle informazioni minime da immettere nel Registro informatizzato che verrà attivato presso ciascun DIP, che costituiranno la base per la creazione della Banca Dati Nazionale delle attività agro-alimentari soggette a controllo ai fini della sicurezza alimentare.

Il Codice di registrazione di cui al punto 3 delle Strutture, è composto nel seguente modo:

- a) Codice ISTAT Provincia (tre cifre);
- b) Codice ISTAT Comune (tre cifre);
- c) Anno di inizio attività (quattro cifre);
- d) Numero progressivo su base annua e comunale (3 cifre).

In caso di compresenza di più attività svolte all'interno della stessa struttura oggetto della notifica, il DIP attribuirà il codice Istat-ATECO relativo all'attività prevalente.

Per quanto attiene i Distributori automatici di alimenti e bevande il Concessionario deve effettuare la **NOTIFICA** di inizio attività al DIP dove lo stesso Concessionario ha sede legale, con allegato l'elenco delle aziende (completo di indirizzo) dove tali distributori sono collocati. Il Concessionario provvederà altresì a trasmettere copia di tale elenco anche alle altre ASL eventualmente interessate dalla collocazione dei distributori, nonché ad aggiornarlo periodicamente (almeno ogni 60 giorni) segnalando spostamenti, cessazioni, ulteriori collocazioni, etc.

3.2. Precisazioni

Nell'ambito delle attività di controllo ufficiale gli operatori del DIP devono verificare, anche in



collaborazione con gli uffici comunali ed altri organismi pubblici territoriali interessati, le necessarie attività informative circa la rispondenza di quanto autocertificato nella **NOTIFICA** e, nel caso di false dichiarazioni, procedere alla denuncia ai sensi del DPR 28 dicembre 2000, n. 445.

Entro 12 mesi dalla data di pubblicazione del presente atto sul B.U.R.M. dovranno essere completate le registrazioni di tutte le unità di impresa alimentare presenti in ciascuna zona, e comunque non oltre il 31 dicembre 2009.

Si ribadisce che, in applicazione di quanto previsto all'art. 1, paragrafo 3, del Reg. n. 852/2004, e all'art. 1, paragrafo 4 del Reg. n. 853/2004, i produttori primari, non qualificabili come operatori del settore alimentare sono comunque tenuti ad osservare le disposizioni di cui al punto A. (lettere a, b, c) del precedente paragrafo 2.3.5.

3.3. Spese per la registrazione

Le spese relative alla registrazione delle imprese del settore alimentare di cui al Reg. n. 852/2004 sono a totale carico dei titolari dei medesimi. A tal fine gli stessi verseranno al DIP, secondo modalità da queste stabilite, le tariffe per la copertura dei costi relativi alle competenze di cui al punto 3.1.2. riportate nell'Allegato IV alle presenti Linee Guida, che sostituiscono quelle di cui al tariffario regionale per le prestazioni rese nell'interesse dei privati e relative a procedure autorizzative o di registrazione approvate con DGR n. 936 del 13 luglio 2006.

3.4. Riconoscimento

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

- i centri di cottura che preparano solo piatti precucinati 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.

Ai fini del riconoscimento, gli operatori che producono alimenti di origine animale dovranno presentare domanda corredata da un' idonea documentazione, alla ASL, comprovante il rispetto dei requisiti igienico-strutturali dei locali e delle attrezzature previste dai Regolamenti n. 852 e 853 del 2004, nonché la predisposizione delle procedure HACCP-GMP. L'Autorità sanitaria procederà al riconoscimento secondo quanto fissato all'art. 4, paragrafo 3, del Reg. n. 853/2004, fermo restando l'obbligatorietà della vista preventiva e del rilascio del numero di riconoscimento secondo le modalità di cui all'art. 3 dello stesso Regolamento. L'operatore opererà secondo quanto stabilito dai paragrafi 4 e 5 del medesimo articolo.

Agli stabilimenti per i quali i Regolamenti 852 e 853 e le pertinenti norme nazionali applicative non prevedono l'obbligo di riconoscimento e che siano in possesso di un riconoscimento provvisorio o definitivo rilasciato ai sensi della normativa vigente prima dell'applicazione dei Regolamenti 852, 853 e 854, vengono revocati d'ufficio i pertinenti riconoscimenti. Gli stessi stabilimenti verranno registrati dall'Autorità competente. Per le modalità di registrazione si rinvia a quanto previsto per l'applicazione del Reg. n. 852/2004.

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

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

Si riporta, a titolo esemplificativo, nell'Allegato V alle presenti Linee Guida, una lista degli stabilimenti soggetti a riconoscimento.

Con specifico provvedimento, verranno definite sia le procedure che le scadenze ai fini della richiesta e l'assegnazione del Marchio d'identificazione degli stabilimenti ai sensi del Reg. n. 853/2004.

3.5. 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, del Reg. n. 853/2004, 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 Reg. n. 854/2004 o, ove non previsto, da un marchio di identificazione apposto ai sensi dell'Allegato II, Sezione I, del Reg. n. 853/2004 ai prodotti di origine animale non trasformati, trasformati, ai prodotti composti ed ai prodotti primari individuati ai sensi del Reg. n. 853/2004.

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 del Reg. n. 853/2004).

4. DEROGHE

Con il l'entrata in vigore del "Pacchetto igiene", e cioè dal 1° gennaio 2006, ed a seguito dell'applicazione della Direttiva n. 2004/41/CE, recepita con Decreto legislativo 6 novembre 2007, n. 193, sono decadute 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 Reg. n.

852/2004, riguardano l'adattamento dei requisiti generali degli stabilimenti, degli impianti e delle attrezzature di cui all'allegato II dello stesso Reg. n. 852. Analogamente, le misure nazionali di cui all'articolo 10, paragrafo 3, del Reg. n. 853/2004, riguardano solo l'adattamento dei requisiti specifici di cui all'allegato III dello stesso Reg. 853.

Di seguito, sarà, pertanto, fatto riferimento a entrambi i Regolamenti. È opportuno sottolineare che i requisiti strutturali e funzionali fissati dai due regolamenti sono, nel loro complesso, 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.

A tale proposito, l'articolo 7 del Reg. n. 2074/2004 del 5 dicembre 2005 fornisce 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 a:

- a) Allegato II, Capitolo II, del Reg. n. 852/2004, 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) Allegato II, Capitolo II, paragrafo 1, lettera f, e Capitolo V, paragrafo 1, del Reg. n. 852/2004, 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 della Regione che esprimerà 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 Reg. 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 Reg. n. 852/2004 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 il 31 dicembre di ogni anno.

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

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

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

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

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

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

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

6. FORMAZIONE

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

L'operatore deve assicurare che il personale sia adeguatamente informato 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 linee guida di settore** per l'applicazione dei

ALLEGATI:

Allegato I: Elenco non esaustivo di prodotti di origine animale non trasformati, trasformati e composti;

Allegato II: Informazioni minime da riportare nel Registro delle Unità di Impresa alimentare;

Allegato III: Modulistica:

- > **Modello 1:** Comunicazione di Inizio Attività di Unità d'Impresa del Settore Alimentare;
- > **Modello 2:** Fac-Simile di Relazione Tecnica sui requisiti in materia di Igiene (Allegato 1 alla Comunicazione di inizio attività);
- > **Modello 3:** Nulla Osta di Registrazione di Unità di Impresa alimentare;
- > **Modello 4:** Comunicazione di Modifica dati di Unità d'Impresa del Settore alimentare;

Allegato IV: Tariffe per la copertura dei costi relativi alla registrazione;

Allegato V: Lista non esaustiva degli stabilimenti soggetti a riconoscimento ai sensi del Regolamento CE n. 853/2004;

Allegato VI: Ulteriori indicazioni operative.

principi HACCP e provvedere opportunamente alla formazione dei lavoratori.

I Servizi competenti del DIP, nell'ambito delle procedure di controllo e verifica dell'applicazione della normativa alimentare da parte dell'operatore nell'impresa alimentare, dovranno verificare la documentazione relativa alle iniziative intraprese per l'opportuna formazione del personale.

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

La formazione del personale, che dovrebbe comunque precedere qualsiasi impiego nelle attività produttive, non può e non deve essere un fatto episodico, ma richiede un continuo aggiornamento mediante corsi e seminari specifici per il personale che opera nei diversi impianti e settore.

7. ULTERIORI INDICAZIONI

Nell'Allegato VI alle presenti Linee Guida, ad integrazione delle disposizioni di cui agli Allegati del Regolamento CE n. 852/2004, si riportano alcune ulteriori indicazioni operative, di carattere comunque non vincolante, allo scopo di dare uniformità applicativa sull'intero territorio regionale.

8. SANZIONI

Per l'omessa presentazione della notifica, nonché per le altre fattispecie di inadempienze relative all'applicazione delle presenti linee guida, si applicano le sanzioni di cui all'art. 6, commi 3, 4, 5, 6, 7, 8, 15, del D.Lgs. n. 193/2007.

ALLEGATO I**ELENCO NON ESAUSTIVO DI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE NON TRASFORMATI (PARTE A), TRASFORMATI (PARTE B) E COMPOSTI (PARTE C)****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
- ☞ Ciccioioli
- ☞ Gelatina
- ☞ Collagene
- ☞ Stomaci e budella trattate

I prodotti trasformati includono anche:

- ☞ La combinazione di prodotti trasformati: prosciutto e formaggio
- ☞ Prodotti ottenuti con particolari tecniche (es. formaggio con latte pastorizzato)
- ☞ Sostanze che potrebbe essere aggiunte all'elenco (salse con carne, yogurt alla frutta, formaggio alle erbe, gelato con cioccolata).

C) Prodotti composti

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

ALLEGATO II**INFORMAZIONI MINIME DA RIPORTARE NEL REGISTRO DELLE UNITÀ DI IMPRESA ALIMENTARE**

- 1) Identificazione dello stabilimento:
 - Denominazione
 - Ragione sociale
 - Codice fiscale/ Partita IVA
 - Sede operativa e sede legale
 - Recapiti (telefono, fax, posta elettronica)
 - Legale rappresentante
- 2) Numero di registrazione Codice Provincia, codice Comune, anno inizio attività, Numero progressivo su base annuale e comunale
- 3) Tipo di attività (Codice ISTAT)
- 4) Inizio attività
- 5) Fine attività
- 6) Ispezioni:
 - Data effettuazione
 - Stato
 - Esito

ALLEGATO III – Modello 1**Raccomandata A.R.****Ai Responsabile del Dipartimento di Prevenzione
della ex ASL di _____****Oggetto: Regolamento (CE) n. 852 del 29 aprile 2004, art. 6, comma 2; DGR n. ... del
Comunicazione di Inizio Attività di Unità d'Impresa del Settore Alimentare.**

Il sottoscritto _____ Nato il _____

a _____ Prov./Stato estero _____

Codice fiscale _____

Cittadinanza (*) _____

(*) *Se cittadino straniero indicare:**in possesso del Permesso/Carta di soggiorno n. _____**Rilasciata da: _____ in data _____ validità fino al: _____**Rilasciata per i seguenti motivi _____*

residente in _____ Prov. _____

Via/P.za/C.da _____ n. _____ CAP _____

Telefono _____ fax _____ Cellulare _____

Indirizzo di posta elettronica _____

in qualità di legale rappresentante dell'impresa alimentare:

 INDIVIDUALE ENTE PUBBLICO SOCIETÀ (specificare il tipo) _____ ALTRO (specificare) _____ CIRCOLO PRIVATO

Denominazione o Ragione Sociale _____

Codice Fiscale _____ Partita IVA _____

con sede Legale Amministrativa

Nel Comune di _____ Prov. _____

Via/P.za/C.da _____ n. _____ CAP _____

Telefono _____ fax _____ Cellulare _____

Indirizzo di posta elettronica _____

e sede operativa sita in _____ Prov. _____

Via/P.za/C.da _____ n. _____ CAP _____

Telefono _____ fax _____ Cellulare _____

Indirizzo di posta elettronica _____

COMUNICA**Ai sensi del Regolamento in oggetto, l'avvio della/e attività di seguito descritta/e :****CLASSIFICAZIONE ATTIVITÀ ISTAT-ATECO** _____ **Codice attività** _____

Descrizione _____

Tipo di attività Produzione Trasformazione DistribuzioneAvente carattere di tipo: Permanente

Stagionale dal _____ al _____
 Temporanea dal _____ al _____

Tipo di alimento (indicare, per generi merceologici, le sostanze alimentari che si intendono trattare) (1)

Alimenti di origine animale e/o misti di prevalente origine animale (2):

Alimenti di origine vegetale e/o misti di prevalente origine vegetale e/o bevande: (3)

Tipo di trattamento

Alimenti non trasformati (2)

Alimenti trasformati (4)

Alimenti non composti (5)

Alimenti composti (6)

PER LE ATTIVITÀ EX O.M. 2 APRILE 2002, ATTREZZATURE:

Banco temporaneo

Costruzione mobile

Negozio mobile

targa _____

Indirizzo del luogo di rimessa del mezzo:

Comune di _____ Prov. _____

Via/P.za/C.da _____ n. _____ CAP _____

Indirizzo dei locali di deposito della merce:

Comune di _____ Prov. _____

Via/P.za/C.da _____ n. _____ CAP _____

PER IL TRASPORTO ALIMENTI:

⇒ Alimento _____

⇒ Marca e modello automezzo _____

⇒ N. di Targa _____ ⇒ N. di telaio _____

Contenitori

Cisterne

Numero identificativo _____

Indirizzo del luogo di rimessa del mezzo:

Comune di _____ Prov. _____

Via/P.za/C.da _____ n. _____ CAP _____

PER IL TRASPORTO DI ANIMALI VIVI:

⇒ Specie trasportate _____

⇒ Marca e modello automezzo _____

⇒ N. di Targa _____ ⇒ N. di telaio _____

⇒ Attestato di idoneità (formazione) _____

⇒ Libretto del mezzo di trasporto (fotocopia) _____

PER LE SAGRE E/O FESTE E FIERE:

⇒ Data e luogo della manifestazione _____

⇒ Tipi di prodotti che si intendono commercializzare _____



A tal fine, sotto la propria responsabilità, ai sensi e per gli effetti degli artt. 46, 47 e 48 del D.P.R. 28 dic. 2000, n. 445, consapevole, in caso di dichiarazione mendace, delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del D.P.R. n. 445/2000 anche per i reati di falsità in atti e uso di atto falso nonché la decadenza dei benefici eventualmente conseguenti al provvedimento emanato sulla base della dichiarazione non veritiera,

DICHIARA

→ che l'impresa sopra specificata è iscritta:

π CAMERA DI COMMERCIO TERRITORIALMENTE COMPETENTE AL N. _____

π BANCA DATI ZOOTECNICA

π ELENCHI AGEA

π ALTRO (specificare) _____

→ che gli impianti e le apparecchiature ivi presenti rispettano le vigenti norme in materia di sicurezza, nonché la conformità degli stessi agli standard previsti dalle vigenti normative dell'Unione Europea;

→ che nelle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione per le quali viene effettuata la presente notifica, vengono rispettati, ai sensi dell'articolo 4 del Regolamento (CE) n. 852/2004, i requisiti generali in materia di igiene di cui all'allegato II del medesimo Regolamento e ogni altro requisito specifico previsto dal Regolamento (CE) n. 853/2004 applicabile alla fattispecie nonché quelle più dettagliate o rigorose attualmente vigenti compatibili con i predetti regolamenti comunitari;

→ che l'attività opera nel rispetto delle vigenti normative per quanto riguarda le emissioni in atmosfera, lo smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi, lo smaltimento dei sottoprodotti di origine animale, l'approvvigionamento idrico potabile, le emissioni rumorose in ambiente esterno;

→ di aver predisposto il manuale per l'autocontrollo in cui è descritto il sistema per la prevenzione del rischio alimentare sulla base del quale opera l'impresa e il piano di formazione e aggiornamento professionale del personale che opera nella struttura;

→ di aver stipulato, ai fini dell'esecuzione delle analisi ai fini dell'autocontrollo, regolare contratto con laboratorio di analisi iscritto in un elenco regionale di cui all'Accordo Stato-Regioni del 14 giugno 2004, recepito con DGR n. 298 del 24 marzo 2005;

→ di impegnarsi a comunicare:

- > qualunque variazione relativa alla ragione sociale, alla sede dell'impresa;
- > la variazione del legale rappresentante dell'impresa;
- > la chiusura dell'unità produttiva o la cessazione dell'attività;
- > variazioni delle attività svolte, del settore merceologico (classificazione ATECO), del processo produttivo;
- > tutte le modifiche strutturali della sede operativa, la modifica, l'acquisto o la dismissione di apparecchiature;

→ che i locali, gli ambienti e/o i mezzi di trasporto rispettano i requisiti igienici prescritti dalle vigenti disposizioni di legge e in particolare dagli Allegati al Regolamento CE n. 852/2004, sono conformi a quanto dichiarato nella planimetria e nella relazione dei requisiti igienici allegata, che si seguito si riporta, e che tutti i lavori sono terminati e che le attrezzature sono state tutte installate;

→ di essere informato che la presente comunicazione è valida esclusivamente per la registrazione ai sensi del Regolamento CE n. 852/2004 e non sostituisce altri eventuali atti di rilevanza fondamentale ai fini dell'avvio dell'attività;

→ di operare in locali in possesso:

π del certificato di agibilità n. _____, per i fabbricati di nuova costruzione (DPR n. 380/2001, art. 24);
o, in alternativa, allega, alla presente,

π dichiarazione sostitutiva di certificazione, a firma del titolare e legale rappresentante, ai sensi del D.P.R. n. 445/2000 e s.m.i., circa il possesso dell'agibilità con relativa destinazione d'uso;

π copia della richiesta al competente ufficio comunale di rilascio del certificato di agibilità;

che quanto riportato negli allegati in copia presentati a corredo della presente comunicazione è conforme alla documentazione originale;

ALLEGA

π Relazione tecnica sulla sussistenza dei requisiti in materia di igiene redatta secondo il modello inserito e firmato dal titolare o legale rappresentante;

π Planimetria dei locali dove viene svolta l'attività oggetto della presente notifica, in scala adeguata e preferibilmente 1:100, firmata da un tecnico abilitato (firma non obbligatoria per le attività temporanee) e controfirmata dal titolare o legale rappresentante ove sia indicata la disposizione spaziale dello stabilimento, la rete idrica e fognaria, e, per ciascun locale, la destinazione d'uso, la superficie, le superfici finestrate, l'altezza, la collocazione delle attrezzature principali o layout;

π Fotocopia di un documento di riconoscimento in corso di validità ai sensi del D.P.R. n. 445/2000.;

π Fotocopia della ricevuta del versamento effettuato alla ASREM ;

π **In caso di trasporto alimenti :**

- a) Copia carta di circolazione;
- b) Copia certificato ATP se non già riportato sulla carta di circolazione;
- c) Copia certificato della ditta costruttrice attestante che i materiali, se destinati a venire in contatto con sostanze alimentari trasportate allo stato sfuso, sono conformi alla normativa vigente.

Autorizza, ai sensi e per gli effetti del D.Lgs. 30 giugno 2003, n. 196, al trattamento, anche con strumenti informatici, dei propri dati personali, che saranno utilizzati esclusivamente nell'ambito del procedimento e per le finalità per le quali viene presentata la presente istanza, da parte del personale di Codesta Amministrazione e del personale del Servizio sanitario preposto alla conservazione delle notifiche ed all'utilizzo delle stesse per il procedimento di registrazione.

Data, _____

**IL LEGALE RAPPRESENTANTE
(Timbro e firma per esteso)**

ISTRUZIONI PER LA COMPILAZIONE

Le società hanno l'onere di portare a conoscenza la revoca o limitazione dei poteri di rappresentanza con mezzi idonei. In caso di iscrizione nella sezione speciale del registro delle imprese se ne darà notizia.

NOTE

(¹) indicare gli alimenti che si intendono produrre/trasformare/distribuire per genere merceologico, ordinando per quanto possibile in termini di prevalenza, dal genere merceologico prevalente fino a quelli marginalmente rappresentati; nella relazione tecnica allegata dovrà essere precisato se si tratta di produzione, trasformazione e/o distribuzione.

(²) Per prodotti di origine animale si intendono alimenti di origine animale incluso il miele ed il sangue, nonché animali vivi come ad esempio: molluschi bivalvi, tunicati, echinodermi e gasteropodi destinati ad essere forniti vivi al consumatore finale e conformemente a tale utilizzo trattati.

(³) Si intendono i prodotti alimentari che non sono stati sottoposti a trattamento (cioè non sottoposti ad una qualsiasi azione che provoca una modificazione sostanziale del prodotto iniziale: trattamento termico, affumicatura, salagione, stagionatura, essiccazione, marinatura, estrazione, estrusione o una combinazione di questi procedimenti), compresi i prodotti che sono stati separati, sezionati, divisi, affettati, disossati, tritati, scuoiati, frantumati, tagliati, puliti, rifilati, decorticati, macinati, refrigerati, congelati, surgelati o scongelati. Esempi di prodotti non trasformati sono: carni fresche, carni macinate, carni separate meccanicamente, 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, prodotti non trasformati contenenti prodotti di origine vegetale (spiedini di carne, filetti di pesce), ecc..

(⁴) Si intendono i prodotti alimentari ottenuti dalla trasformazione (cioè sottoposti a un trattamento inteso come una qualsiasi azione che provoca una modificazione sostanziale del prodotto iniziale: trattamento termico, affumicatura, salagione, stagionatura, essiccazione, marinatura, estrazione, estrusione o una combinazione di questi procedimenti) di prodotti non trasformati. Tali prodotti possono contenere ingredienti necessari alla loro lavorazione o per conferire loro caratteristiche specifiche incluso: additivi, coloranti e sostanze in grado di determinare particolari caratteristiche del prodotto (es. frutta, spezie, erbe ecc.). Esempi di prodotti trasformati sono: prodotti a base di carne (salame, prosciutto, ecc.), prodotti a base di pesce (pesce affumicato, pesce marinato, ecc.), prodotti a base di latte (latte trattato, formaggi, yogurt, ecc.), ovoprodotti, grassi animali trasformati, ciccioli, gelatina, collagene, stomaci e budella trattate; nonché la combinazione di prodotti trasformati (es. prosciutto e formaggio), prodotti ottenuti con particolari tecniche (es. formaggio con latte pastorizzato), salse con carne, yogurt alla frutta, formaggio alle erbe, gelato con cioccolata, ecc..

(⁵) I prodotti alimentari non contenenti prodotti di origine vegetale e prodotti trasformati di origine animale.

(⁶) I prodotti alimentari contenenti sia prodotti di origine vegetale che prodotti trasformati di origine animale.

NOTE PER L'INOLTRO

Tutti i documenti, salvo la notifica stessa, possono essere inviati o presentati al funzionario preposto all'accettazione della notifica in fotocopia, gli accertamenti conseguenti saranno esperiti d'ufficio; non è necessario presentare i documenti già in possesso della P.A. nell'ambito di precedenti procedimenti di registrazione.

Per il decorso dei termini farà fede la data di ricevimento del plico in caso di invio diretto al Dipartimento ASREM territorialmente competente a mezzo posta con raccomandata AR, ovvero la data di consegna allo stesso Dipartimento in caso di trasmissione diretta o a mano.

Alle notifiche trasmesse in copia fotostatica, incomplete nella compilazione o nella documentazione a corredo non sarà dato seguito e della mancata registrazione sarà data comunicazione all'interessato con interruzione della decorrenza dei termini. Nel caso di carenze sanabili, prima di procedere all'archiviazione, l'interessato sarà invitato ad integrare la notifica con sospensione della decorrenza dei termini.



ALLEGATO III – Modello 2**FAC-SIMILE DI RELAZIONE TECNICA SUI REQUISITI IN MATERIA DI IGIENE (ALLEGATO 1 ALLA COMUNICAZIONE DI INIZIO ATTIVITÀ)**

Il sottoscritto _____ Nato il _____

a _____ Prov./Stato estero _____

in qualità di:

 Titolare dell'impresa denominata: _____ legale rappresentante della Ditta/Società: _____**In qualità di operatore del settore alimentare ai sensi del Regolamento CE n. 178/2002 e successive integrazioni****DICHIARA**

sotto la propria responsabilità, ai sensi e per gli effetti degli artt. 46, 47 e 48 del D.P.R. 28 dic. 2000, n. 445, consapevole, in caso di dichiarazione mendace, delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del D.P.R. n. 445/2000 anche per i reati di falsità in atti e uso di atto falso nonché la decadenza dei benefici eventualmente conseguenti al provvedimento emanato sulla base della dichiarazione non veritiera, che al fine di garantire la sicurezza alimentare sono stati adeguatamente applicati tutti i requisiti previsti dal Regolamento CE n. 852/2004 e/o 853/2004.

IN PARTICOLARE DICHIARA

Descrizione della tipologia di attività _____

Caratteristiche delle strutture destinate agli alimenti _____

Sistemi utilizzati per la conservazione degli alimenti _____

Dotazione di impianti ed attrezzature dei locali _____

Acqua destinata al consumo umano e modalità di approvvigionamento e distribuzione _____

Sistemi per la raccolta e lo smaltimento dei rifiuti e scarti di lavorazione _____

Servizi igienici e spogliatoi di cui dispone l'attività _____

Presenza degli accorgimenti tecnici per il superamento delle barriere architettoniche, incluso i servizi igienici, laddove previsti da leggi e regolamenti vigenti per i diversamente abili _____

Numero di addetti _____

Data _____

IL TITOLARE O LEGALE RAPPRESENTANTE**(Timbro e firma per esteso)**

ALLEGATO III – Modello 3

AZIENDA SANITARIA REGIONALE
ZONA _____

Registrazione di Unità di Impresa alimentare ai sensi dell'art. 6 del Regolamento (CE) n. 852/2004

Impresa alimentare _____
 con sede legale in _____ Prov. _____
 Via/P.za/C.da _____ n. _____ CAP _____
 e sede operativa sita in _____ Prov. _____
 Via/P.za/C.da _____ n. _____ CAP _____
 Ambito di commercializzazione _____
 Coordinate geografiche: Latitudine _____ Longitudine _____

VISTI I Regolamenti (CE) n. 852 e 853 del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;
VISTA la Delibera di giunta Regionale n. _____ del _____ recante "Linee Guida regionali per l'applicazione dei Regolamenti CE n. 852/2004 e 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari";
VISTA la comunicazione di Inizio Attività di unità di impresa alimentare presentata dal Sig. _____

in data _____
 acquisita al protocollo della ASReM – Zona di _____
 in data _____ protocollo n. _____

- ESAMINATA** la relativa documentazione e verificata la sua rispondenza a quanto previsto in merito dalle linee guida applicative di cui alla citata D.G.R. n. ____/____;
- VISTO** L'esito favorevole degli accertamenti effettuati dalla competente unità operativa della ASReM presso l'unità di impresa alimentare in questione in data _____ (*facoltativo*);

NULLA OSTA

Alla Registrazione dell'Unità di impresa alimentare

- in sede fissa**
 locale temporaneo
 mobile con targa _____
 sopra individuata.

A tal fine l'Unità di Impresa Alimentare sopra individuata viene iscritta nel Registro delle Imprese Alimentari della Regione Molise con la seguente codifica:

Numero di registrazione _____
 Prov. Comune Anno Numero

Data di registrazione _____

Codice ISTAT ATECO (*):

(* per informazioni sui codici ISTAT denominati ATECO 2002 consultare il sito <http://www.istat.it>

NATURA DEGLI ALIMENTI PER I QUALI LA REGISTRAZIONE È VALIDA:

ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE	ALIMENTI MISTI IN PREVALENZA DI ORIGINE ANIMALE	
<input type="checkbox"/> non trasformati	<input type="checkbox"/> non trasformati	<input type="checkbox"/> non composti
<input type="checkbox"/> trasformati	<input type="checkbox"/> trasformati	<input type="checkbox"/> composti
ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE	ALIMENTI MISTI IN PREVALENZA DI ORIGINE VEGETALE	
<input type="checkbox"/> non trasformati	<input type="checkbox"/> non trasformati	<input type="checkbox"/> non composti
<input type="checkbox"/> trasformati	<input type="checkbox"/> trasformati	<input type="checkbox"/> composti

Data, addì _____

Il responsabile del procedimento _____

Timbro

Il Direttore dell'U.O.

ALLEGATO III – Modello 4

**Al Responsabile del Dipartimento di Prevenzione
della ex ASL di _____**

**Oggetto: Regolamento (CE) n. 852 del 29 aprile 2004, art. 6, comma 2; DGR n. ... del
Comunicazione di Modifica dati di Unità d'impresa del Settore alimentare.**

Il sottoscritto _____
 Codice fiscale _____
 residente in _____ Prov. _____
 Via/P.za/C.da _____ n. _____ CAP _____
 in qualità di legale rappresentante dell'impresa alimentare:
 Denominazione _____
 Codice attività ISTAT – ATECO _____
 Iscritta nel Registro delle Imprese Alimentari della Regione Molise con il numero:

--	--	--	--

COMUNICA

Le seguenti variazioni dei dati relativi all'impresa sopra indicata:

π Nuova Ragione sociale _____ C.F./Partita IVA _____ note _____	
π Nuova sede legale _____ Prov. _____ Via/P.za/C.da _____ n. _____ CAP _____ Telefono _____ Fax _____ Cellulare _____ Posta elettronica: _____ note _____	
π chiusura <input type="checkbox"/> cessazione dell'attività nell'Unità produttiva sita in: _____ dal giorno _____ Comune _____ Prov. _____ Via/P.za/C.da _____ n. _____ CAP _____ note _____	
π Modifiche della toponomastica (via e numero civico) o dei recapiti Comune _____ Prov. _____ Via/P.za/C.da _____ n. _____ CAP _____ Telefono _____ Fax _____ Cellulare _____ Indirizzo di posta elettronica _____ note _____	π Trasferimento della sedi dell'Unità produttiva Comune _____ Prov. _____ Via/P.za/C.da _____ n. _____ CAP _____ Telefono _____ Fax _____ Cellulare _____ Indirizzo di posta elettronica _____ note _____
π Nuovo responsabile legale Nome _____ Nato il _____ a _____ Prov./Stato estero _____ Codice fiscale _____ Cittadinanza _____ residente in _____ Prov. _____ Via/P.za/C.da _____ n. _____ CAP _____ Telefono _____ Fax _____ Cellulare _____ Indirizzo di posta elettronica _____ note _____	

π Modifiche dell'attività svolta			
Descrizione _____		Codice attività _____	
Tipo di attività	π Produzione	π Trasformazione	π Distribuzione
Avente carattere di tipo:	π Permanente		
	π Stagionale	dal _____	al _____
	π Temporanea	dal _____	al _____
Tipo di alimento (indicare, per generi merceologici, le sostanze alimentari che si intendono trattare) (¹)			
Alimenti di origine animale e/o misti di prevalente origine animale (²):		Alimenti di origine vegetale e/o misti di prevalente origine vegetale e/o bevande:	
_____		_____	
_____		_____	
Tipo di trattamento			
π Alimenti non trasformati (³)	π Alimenti trasformati (¹)	π Alimenti non composti (⁵)	π Alimenti composti (⁶)
π Modifiche ai locali con ampliamento dell'unità d'impresa senza variazione di ubicazione (⁷)			
π Modifiche interne ai locali senza ampliamento dell'unità d'impresa (⁸)			
π Modifiche agli impianti ed alle attrezzature (⁹)			
note _____			
π Affidamento del Reparto _____ a:			
Nome _____	Nato il _____		
a _____	Prov./Stato estero _____		
Codice fiscale _____	Cittadinanza _____		
residente in _____	Prov. _____		
Via/P.za/C.da _____	n. _____	CAP _____	
Telefono _____	Fax _____	Cellulare _____	
Indirizzo di posta elettronica _____			
note _____			

A tal fine, sotto la propria responsabilità, ai sensi e per gli effetti degli artt. 46, 47 e 48 del D.P.R. 28 dic. 2000, n. 445, consapevole, in caso di dichiarazione mendace, delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del D.P.R. n. 445/2000 anche per i reati di falsità in atti e uso di atto falso nonché la decadenza dei benefici eventualmente conseguenti al provvedimento emanato sulla base della dichiarazione non veritiera,

DICHIARA

- di operare in locali in possesso del certificato di agibilità n. _____;
- che gli impianti e le apparecchiature ivi presenti rispettano le vigenti norme in materia di sicurezza, nonché la conformità degli stessi agli standard previsti dalle vigenti normative dell'Unione Europea;
- che nelle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione per le quali viene effettuata la presente notifica, vengono rispettati, ai sensi dell'articolo 4 del Regolamento (CE) n. 852/2004, i requisiti generali in materia di igiene di cui all'allegato II del medesimo Regolamento e ogni altro requisito specifico previsto dal Regolamento (CE) n. 853/2004 applicabile alla fattispecie nonché quelle più dettagliate o rigorose attualmente vigenti compatibili con i predetti regolamenti comunitari;
- che l'attività opera nel rispetto delle vigenti normative per quanto riguarda le emissioni in atmosfera, lo smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi, lo smaltimento dei sottoprodotti di origine animale, l'approvvigionamento idrico potabile, le emissioni rumorose in ambiente esterno;
- di aver predisposto il manuale per l'autocontrollo in cui è descritto il sistema per la prevenzione del rischio alimentare sulla base del quale opera l'impresa e il piano di formazione e aggiornamento professionale del personale che opera nella struttura;
- di aver stipulato, ai fini dell'esecuzione delle analisi ai fini dell'autocontrollo, regolare contratto con laboratorio di analisi iscritto in un elenco regionale di cui all'Accordo Stato-Regioni del 14 giugno 2004, recepito con DGR n. 298 del 24 marzo 2005;
- che i locali, gli ambienti e/o i mezzi di trasporto rispettano i requisiti igienici prescritti dalle vigenti disposizioni di legge e in particolare dagli Allegati al Regolamento CE n. 852/2004, sono conformi a quanto dichiarato nella planimetria e nella relazione dei requisiti igienici allegata, che si seguito si riporta, e che tutti i lavori sono terminati e che le attrezzature sono state tutte installate;
- di essere informato che la presente comunicazione è valida esclusivamente per la registrazione ai sensi del Regolamento CE n. 852/2004 e non sostituisce altri eventuali atti di rilevanza fondamentale ai fini dell'avvio dell'attività;
- di operare in locali in possesso:

π del certificato di agibilità n. _____;

o, in alternativa,

allega, alla presente, dichiarazione sostitutiva di certificazione, a firma del titolare e legale rappresentante, ai sensi del D.P.R. n. 445/2000 e s.m.i., circa il possesso dell'agibilità con relativa destinazione d'uso;

→ che quanto riportato negli allegati in copia presentati a corredo è conforme alla documentazione originale;

Alla presente allega:

- Relazione tecnico-descrittiva ⁽¹⁰⁾, sui requisiti in materia di igiene redatta secondo il modello inserito e firmato dal titolare o legale rappresentante (vedi allegato di cui al punto 1 del Modello 1);
- Planimetria dei locali ⁽¹¹⁾, dove viene svolta l'attività oggetto della presente notifica, in scala adeguata e preferibilmente 1:100, firmata da un tecnico abilitato (firma non obbligatoria per le attività temporanee) e controfirmata dal titolare o legale rappresentante ove sia indicata la disposizione spaziale dello stabilimento, la rete idrica e fognaria, e, per ogni locale, la destinazione d'uso, la superficie, le superfici finestrate, l'altezza, la collocazione delle attrezzature principali o layout;
- Fotocopia di un documento di riconoscimento in corso di validità;
- Fotocopia della ricevuta del versamento effettuato alla ASREM;
- In caso di trasporto alimenti :**
 - a) Copia carta di circolazione;
 - b) Copia certificato ATP se non già riportato sulla carta di circolazione;
 - c) Copia certificato della ditta costruttrice attestante che i materiali, se destinati a venire in contatto con sostanze alimentari trasportate allo stato fuso, sono conformi alla normativa vigente.

Autorizza, ai sensi e per gli effetti del D.Lgs. 30 giugno 2003, n. 196, al trattamento, anche con strumenti informatici, dei propri dati personali, che saranno utilizzati esclusivamente nell'ambito del procedimento e per le finalità per le quali viene presentata la presente istanza, da parte del personale di Codesta Amministrazione e del personale del Servizio sanitario preposto alla conservazione delle notifiche ed all'utilizzo delle stesse per il procedimento di registrazione.

Data, _____

IL LEGALE RAPPRESENTANTE

(Timbro e firma per esteso)

NOTE ESPLICATIVE

(1) Indicare gli alimenti che si intendono produrre/trasformare/distribuire per genere merceologico, ordinando per quanto possibile in termini di prevalenza, dal genere merceologico prevalente via via fino a quelli marginalmente rappresentati; nella relazione tecnica allegata dovrà essere precisato se si tratta di produzione, trasformazione e/o distribuzione.

(2) Per prodotti di origine animale si intendono alimenti di origine animale incluso il miele ed il sangue, nonché animali vivi come ad esempio: molluschi bivalvi, tunicati, echinodermi e gasteropodi destinati ad essere forniti vivi al consumatore finale e conformemente a tale utilizzo trattati.

(3) Si intendono i prodotti alimentari che non sono stati sottoposti a trattamento (cioè non sottoposti ad una qualsiasi azione che provoca una modificazione sostanziale del prodotto iniziale: trattamento termico, affumicatura, salagione, stagionatura, essiccazione, marinatura, estrazione, estrusione o una combinazione di questi procedimenti), compresi i prodotti che sono stati separati, sezionati, divisi, affettati, disossati, tritati, scuoiati, frantumati, tagliati, puliti, rifilati, decorticati, macinati, refrigerati, congelati, surgelati o scongelati. Esempi di prodotti non trasformati sono: carni fresche, carni macinate, carni separate meccanicamente, 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, prodotti non trasformati contenenti prodotti di origine vegetale (spiedini di carne, filetti di pesce), ecc..

(4) Si intendono i prodotti alimentari ottenuti dalla trasformazione (cioè sottoposti a un trattamento inteso come una qualsiasi azione che provoca una modificazione sostanziale del prodotto iniziale: trattamento termico, affumicatura, salagione, stagionatura, essiccazione, marinatura, estrazione, estrusione o una combinazione di questi procedimenti) di prodotti non trasformati. Tali prodotti possono contenere ingredienti necessari alla loro lavorazione o per conferire loro caratteristiche specifiche incluso: additivi, coloranti e sostanze in grado di determinare particolari caratteristiche del prodotto (es. frutta, spezie, erbe ecc.). Esempi di prodotti trasformati sono: prodotti a base di carne (salame, prosciutto, ecc.), prodotti a base di pesce (pesce affumicato, pesce marinato, ecc.), prodotti a base di latte (latte trattato, formaggi, yogurt, ecc.), ovoprodotti, grassi animali trasformati, ciccioli, gelatina, collagene, stomaci e budella trattate; nonché la combinazione di prodotti trasformati (es. prosciutto e formaggio), prodotti ottenuti con particolari tecniche (es. formaggio con latte pastorizzato), salse con carne, yogurt alla frutta, formaggio alle erbe, gelato con cioccolato, ecc..

(5) I prodotti alimentari non contenenti prodotti di origine vegetale e prodotti trasformati di origine animale.

(6) I prodotti alimentari contenenti sia prodotti di origine vegetale che prodotti trasformati di origine animale.

(7) Ampliamenti che comportano un'estensione dello stabilimento rispetto al perimetro e cubatura originari;

(8) Modifiche strutturali interne dello stabilimento che NON ampliano il perimetro e la cubatura originari;

(9) Modifiche impiantistiche e delle attrezzature che si riflettono sulla produzione, trasformazione, distribuzione anche sotto il profilo tecnologico e funzionale;

(10) Da presentare solo se sono intervenute modifiche ad impianti ed attrezzature di cui al punto (9);

(11) Da presentare solo se sono intervenute variazioni di cui al punto (7).

ALLEGATO IV**TARIFE PER LA COPERTURA DEI COSTI RELATIVI ALLA REGISTRAZIONE**

Codice	Prestazione	Tariffa, €
1.08	Parere igienico – sanitario ai fini del rilascio dell'autorizzazione sanitaria provvisoria per sagre, fiere e/o manifestazioni gastronomiche con somministrazione di prodotti alimentari	<i>soppresso</i>
1.16	Diritti di Registrazione ai sensi dell'art. 6 del Regolamento CE n. 852/2004:	
a.	Aziende agricole e zootecniche:	€ 25,00
b.	Per tutte le altre tipologie:	
b.1	Fino a 100 mq. di superficie coperta, (*)	€ 25,00
b.2	Da 101 a 250 mq. di superficie coperta, (*)	€ 100,00
b.3	Da 251 a 1000 mq. di superficie coperta, (*)	€ 200,00
b.4	Oltre 1000 mq. di superficie coperta, (*)	€ 300,00
b.5	Per ogni 500 mq. oltre i primi 1000 mq. di superficie coperta, (*)	€ 25,00
	(*) ai fini della valutazione della superficie coperta dello stabilimento, da utilizzare per determinare la dimensione, si deve tenere conto esclusivamente delle aree produttive correlate alla/e attività relative alla notifica di inizio, comprese le aree di deposito delle materie prime, dei prodotti intermedi e dei prodotti finiti, le pertinenze a servizio (gabinetti, spogliatoi ecc.), i locali per i servizi del controllo ufficiale, esclusi gli uffici amministrativi e tutte le altre aree che non sono correlate alle attività in questione	
1.17	Variazioni e aggiornamenti dell'Atto di registrazione ai sensi dell'art. 6 del Regolamento CE n. 852/2004	€ 25,00
1.19	Sopralluoghi successivi al primo ai fini della verifica del possesso dei requisiti igienico – sanitari e strutturali ai fini della registrazione o di aggiornamento della registrazione ai sensi dell'art. 6 del Regolamento CE n. 852/2004:	
	a. Fino a 100 mq. di superficie utile	€ 40,00
	b. Ogni 100 mq. o frazione oltre i primi	€ 25,00
1.21	Nulla Osta o parere ai fini del rilascio di autorizzazione per veicoli da adibire al trasporto di alimenti e bevande, nonché di vendita ambulante per prodotti alimentari	<i>soppresso</i>

ALLEGATO V**LISTA NON ESAUSTIVA DEGLI STABILIMENTI SOGGETTI A RICONOSCIMENTO AI SENSI DEL
REGOLAMENTO CE N. 853/2004****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 carne

Molluschi bivalvi vivi

- Centri di spedizione
- Centri di depurazione

Prodotti della pesca

- Navi frigorifero e navi officina
- Stabilimenti a terra (inclusi i mercati all'ingrosso e le aste in cui i prodotti della pesca vengono venduti; stabilimenti frigorifero, stabilimenti che producono carne di pesce separata meccanicamente; stabilimenti di trasformazione)

Latte e prodotti a base di latte

- Stabilimenti che trattano latte crudo sia per la produzione di latte fresco trasformato sia che producano prodotti a base di latte a partire da latte crudo

- ➔ Stabilimenti che producono prodotti del latte a partire da prodotti a base di latte già lavorati (es. burro, formaggi da latte in polvere)

Ovoprodotti

- ➔ Stabilimenti che trasformano le uova

Cosce di rana e lumache

- ➔ Stabilimenti che preparano cosce di rana e lumache

Grassi animali trasformati

- ➔ Stabilimenti che raccolgono, stoccano o trasformano materia prima grezza

Stomaci e vesciche

- ➔ Stabilimenti che trattano vesciche, stomaci ed intestini

Gelatine

- ➔ Stabilimenti che trasformano la materia prima

Collagene

- ➔ Stabilimenti che trasformano materia prima

Stabilimenti che effettuano le operazioni esclusivamente di riconfezionamento oppure associate ad altre operazioni come porzionatura e/o taglio

ALLEGATO VI

Ulteriori indicazioni operative (di carattere comunque non vincolante), in aggiunta alle disposizioni di cui all'Allegato II del Regolamento CE n. 852/2004, allo scopo di dare uniformità applicativa sull'intero territorio regionale

1. REQUISITI GENERALI IN MATERIA DI IGIENE PER LA PRODUZIONE PRIMARIA E OPERAZIONI ASSOCIATE

1.a. Requisiti in materia di igiene

Il produttore deve valutare eventuali rischi ambientali e non, che potrebbero essere fonte di contaminazione per gli alimenti e ove necessario adottare le relative misure di controllo.

I locali in cui vengono depositati alimenti sfusi devono essere facilmente pulibili e disinfettabili o ove necessario ben aerati ed illuminati.

Devono essere previste adeguate attrezzature per la pulizia e la disinfezione.

Devono essere previsti locali separati o dispositivi specifici per la gestione dei rifiuti e delle sostanze pericolose.

1.b. Tenuta delle registrazioni

L'OSA responsabile dell'impianto deve avere predisposto e deve applicare e documentare idonee procedure per la verifica del rispetto delle disposizioni.

2. REQUISITI GENERALI IN MATERIA DI IGIENE APPLICABILI A TUTTI GLI OSA DIVERSI DA QUELLI DI CUI AL PUNTO 1

2.a. Requisiti generali applicabili alle strutture destinate agli alimenti

Il responsabile dell'industria alimentare deve avere predisposto e attuato una procedura di manutenzione e di pulizia dei locali e degli impianti e gli stessi devono presentarsi in condizioni di manutenzione e di pulizia tali da non poter costituire una fonte di contaminazione degli alimenti.

Le porte di accesso dall'esterno e le finestre dei locali nei quali gli alimenti vengono preparati, lavorati, trasformati o depositati devono essere dotate di idonei dispositivi atti a prevenire l'introduzione di insetti e contaminanti ed eventualmente essere mantenute chiuse durante la lavorazione per evitare flussi meccanici di aria provenienti da zone contaminate.

Gli spazi per le lavorazioni devono essere sufficienti a garantire che le diverse fasi del processo non siano oggetto di contaminazioni crociate. I locali in cui gli alimenti vengono preparati, lavorati, trasformati o confezionati devono prevedere minimo 2 mq. di spazio utile per ogni operatore al netto delle attrezzature e piani di lavoro.

In ogni caso la superficie va valutata in funzione del numero degli addetti, dell'ingombro delle attrezzature utilizzate e delle dimensioni del processo produttivo, nel rispetto del principio della "marcia in avanti" (i flussi di lavorazione non devono incrociarsi). In particolare:

1. nel settore della distribuzione al dettaglio è richiesto un locale per la vendita con accesso diretto dalla via pubblica o di uso pubblico con spazi liberi per la circolazione della clientela di larghezza utile e nel rispetto dei requisiti previsti dalle vigenti disposizioni in materia di accessibilità e visitabilità per persone con ridotta o impedita capacità motoria;

2. uno o più locali con tali caratteristiche ma con superficie complessiva non inferiore a mq. 1,00 per ciascun posto tavola, è richiesto per la somministrazione di alimenti e bevande preparate altrove, effettuata presso gli esercizi di sola somministrazione ovvero presso i terminali di distribuzione nella somministrazione a distanza in collettività. È necessario che questi ultimi contengano almeno una zona sporzionamento con lavamani, una zona per il deposito del materiale d'uso e, qualora necessario, per la conservazione degli alimenti ed infine una zona lavaggio nel caso di utilizzo di stoviglie e posateria non a perdere.

3. nel settore della produzione e confezionamento è richiesto un locale di preparazione di forma possibilmente quadrata e regolare per evitare zone strette e anfrattuose difficilmente sanificabili, destinato a contenere tutte le attrezzature necessarie e organizzato in modo da evitare sia percorsi di ritorno rispetto al ciclo di lavorazione degli alimenti sia percorsi sporchi come l'entrata delle materie prime.

4. nel settore della ristorazione pubblica e ristorazione collettivo-assistenziale in tale locale sono compresi il/la:

- cucina anch'essa ubicata in modo da non essere attraversata da percorsi sporchi (ingresso merci e rientro stoviglie sporche per il lavaggio) e suddivisa in una o più delle seguenti zone o aree di lavorazione :

- A) zona preparazione carne, pollame e pesce;
- B) zona preparazione verdure;
- C) zona allestimento piatti pronti e preparazione piatti freddi;
- D) zona di cottura;

- locale o zona per il confezionamento dei pasti e l'allestimento dei contenitori e/o imballi, in caso di produzione di pasti da somministrare a distanza in collettività; zona dedicata esclusivamente alla preparazione di pasti dietetici e per celiaci dotati di specifica utensileria nella ristorazione collettivo-assistenziale:

5. per i tre settori di attività agli spazi di lavoro considerati vanno aggiunti:

- un vano o una dispensa di superficie proporzionata all'attività, con accesso preferibilmente dall'esterno, comunque non tale da comportare l'attraversamento obbligato del locale di preparazione da parte delle merci in arrivo e, preferibilmente, comunicare direttamente con lo stesso;
- un locale o zona attrezzato con lavelli e lavastoviglie di dimensioni adeguate all'attività e ben separato dagli altri, adibito esclusivamente a tale uso. Non è necessario nel settore della distribuzione al dettaglio ove la vendita interessa esclusivamente i prodotti confezionati.

6. Nel settore della distribuzione all'ingrosso i locali destinati a deposito devono avere caratteristiche di costruzione nonché impianti ed attrezzature tali da soddisfare le esigenze di una buona conservazione delle sostanze alimentari ed aprirsi su un adeguato spazio libero che consenta un agevole scarico delle derrate, anche attraverso la predisposizione di piattaforma sollevabile da terra.

Deve essere garantita una adeguata ventilazione. La presenza di muffa sulle pareti e sul soffitto, di esfoliazione e distacchi di intonaci e di ruggine sulle strutture, sugli impianti e sulle attrezzature è indice di inadeguata manutenzione e, eventualmente, ventilazione.

Deve essere assicurata la completa chiusura o protezione delle aperture, la sigillatura delle fessure, la predisposizione di idonei dispositivi che prevengano l'ingresso e, se del caso, l'annidamento degli infestanti in corrispondenza delle finestre, degli alimenti e dei sottoprodotti, delle canaline, delle pilette per la raccolta e l'allontanamento dei reflui.

Gli alimenti deperibili devono essere mantenuti a temperatura controllata. Deve essere assicurato il controllo delle temperature da riportare nelle schede specifiche. Inoltre la temperatura va registrata in continuo in caso di prodotti surgelati e altri alimenti deperibili detenuti nelle industrie alimentari che vendono anche ad altre ditte.

Nel numero dei gabinetti si deve tenere conto della normativa sulla tutela del lavoro dipendente ed in particolare almeno un servizio igienico ad uso degli addetti qualora siano in numero inferiore a 10. Almeno due servizi igienici, separati per sesso, nel caso che il numero degli addetti sia superiore a 10, ai sensi del D.M. 14/06/1989 n. 236 vi è l'obbligo di mettere a disposizione della clientela almeno un

servizio igienico usufruibile anche da persona con difficoltà motoria, quando il negozio di vendita supera i 250 mq. di superficie utile e negli esercizi di ristorazione.

I lavabi per lavarsi le mani devono essere facilmente accessibili in ogni momento dalle postazioni di lavoro. La rubinetteria deve essere progettata in maniera tale da prevenire la contaminazione crociata delle mani, degli utensili e degli alimenti. Gli scarichi devono essere raccordati al sistema di raccolta dei reflui che non possono essere sparsi al suolo. Si ritiene che i lavabi destinati esclusivamente al lavaggio delle mani del personale addetto debbano essere separati da quelli destinati al lavaggio degli alimenti.

Nei locali adibiti ad attività lavorativa, devono essere garantite condizioni di benessere ambientale, attraverso la ventilazione naturale degli ambienti mediante aria esterna. La superficie totale degli infissi apribili e comunicanti con spazi esterni, idonea a garantire il ricambio d'aria necessario, deve corrispondere ad almeno:

- 1/8 della superficie utile del locale, se quest'ultima è inferiore a 100 mq.;
- 1/16 della superficie utile del locale con un minimo di 12.5 mq., se la superficie del locale è superiore a 100 mq.

L'aerazione artificiale può essere integrativa o sostitutiva di quella naturale e nei casi in cui è previsto il ricorso ad un tale sistema si dovrà tenere conto che non può essere sostitutiva anche dei sistemi di allontanamento degli inquinanti che si producono nelle lavorazioni (prodotti della combustione).

Nel valutare l'adeguatezza del sistema di ventilazione e di estrazione dei vapori ed aerosol, va comunque considerata l'assenza di muffe, condensa, distacchi degli intonaci, ruggine ed assenza di odori.

Tutti i punti di cottura devono essere dotati, singolarmente o cumulativamente, di idonei sistemi di aspirazione dei fumi, odori e vapori nel rispetto della normativa vigente.

I servizi igienici e le docce devono disporre di una aerazione naturale realizzata attraverso una superficie fenestrata ovvero, in alternativa, di un idoneo sistema di aspirazione forzata.

Un'adeguata illuminazione naturale dei locali viene garantita dai sottoelencati rapporti illuminanti:

- 1/8 della superficie utile del locale per locali con superficie utile fino a 100 mq;
- 1/16 della superficie utile del locale per locali con superficie utile superiore a 100 mq;

L'illuminazione deve essere valutata in tutte le condizioni possibili di lavorazione e deve essere tale da garantire che tutte le operazioni condotte nell'industria alimentare avvengano in condizioni di adeguata visibilità.

Il sistema di allontanamento e smaltimento dei reflui dell'insediamento dovrà avere idonei pozzetti degrassatori sulla linea delle acque derivanti da lavelli, lavastoviglie, etc. I pozzetti di raccolta delle acque, eventualmente presenti all'interno dei locali, devono essere sifonati o comunque devono garantire l'isolamento dell'impianto fognario.

Lo spogliatoio per il personale addetto deve essere fornito di armadietti individuali, a doppio scomparto, (per il deposito separato di indumenti personali e di abbigliamento usato per il lavoro) in materiale lavabile, disinfettabile e disinfestabile.

I prodotti e le attrezzature per la pulizia e la disinfezione devono essere conservati in locali appositamente predisposti chiudibili oppure in uno spazio separato ed appositamente attrezzato con armadi chiudibili tale da prevenire ogni possibile contaminazione degli alimenti.

2.b. Requisiti specifici applicabili ai locali all'interno dei quali i prodotti alimentari vengono preparati, lavorati o trasformati (esclusi i locali adibiti a mensa e quelli specificati nel capitolo 3)

Nei locali in cui gli alimenti sono preparati, lavorati o trasformati, i pavimenti e le pareti devono avere angoli e spigoli arrotondati.

Tutte le porte devono garantire la completa chiusura dei vani di accesso: Le eventuali porte in legno devono essere trattate alla superficie in modo da presentare caratteristiche in linea con quanto prescritto dal Regolamento : Le porte in ferro non devono presentare segni di ruggine.

L'utilizzo del legno per le superfici di taglio è limitato ai ceppi la cui superficie deve presentarsi compatta e levigata.

Devono essere presenti idonee attrezzature in adeguato stato di manutenzione per la pulizia ed il lavaggio dei locali, degli impianti e delle attrezzature: Il tipo ed il dimensionamento dei dispositivi per la pulizia e la disinfezione verranno valutati caso per caso.

3. REQUISITI APPLICABILI ALLE STRUTTURE MOBILI E/O TEMPORANEE (QUALI PADIGLIONI, CHISCHI DI VENDITA, BANCHI DI VENDITA AUTOTRASPORTATI), AI LOCALI UTILIZZATI PRINCIPALMENTE COME ABITAZIONE PRIVATA, MA DOVE GLI ALIMENTI SONO REGOLARMENTE PREPARATI PER ESSERE COMMERCIALIZZATI E AI DISTRIBUTORI AUTOMATICI

4. TRASPORTO

Le superfici devono essere lisce, lavabili e disinfettabili.

Il Trasporto delle derrate alimentari deperibili, e quindi soggette a regime di temperatura controllata, deve essere effettuato con autoveicoli od altri mezzi di trasporto in possesso dei requisiti e delle caratteristiche previste dalla normativa A.T.P.; l'attestazione relativa sarà riportata sui documenti di circolazione se trattasi di veicoli o direttamente sul mezzo (come nel caso di cisterne e/o contenitori). Per i contenitori scarrabili o contenitori mobili che non fossero certificabili secondo la normativa A.T.P. sarà accettata una certificazione-scheda tecnica di un ente certificatore che sia equivalente per le informazioni relative alla tipologia del contenitore ed alle sue caratteristiche di esercizio in funzione della tenuta termica.

5. REQUISITI APPLICABILI ALLE ATTREZZATURE

Ai sensi del D.P.R. n. 777/82 e del successivo D.Lgs. n. 108/92, tutti i materiali destinati a venire in contatto con gli alimenti non devono cedere sostanze che rendano gli alimenti nocivi o pericolosi per la salute pubblica e non devono alterarne le caratteristiche organolettiche. Con l'emanazione del Regolamento CE 1935/2004 viene introdotto per i produttori l'obbligo della rintracciabilità degli articoli e dei materiali che vengono a contatto con gli alimenti. L'impiego del legno è limitato ai casi sopra riportati: Tutte le attrezzature indipendentemente dai materiali costitutivi non devono presentare fessurazioni, incisioni, fori o altre particolarità tali da rendere le attrezzature stesse di difficile pulizia. Le attrezzature e gli impianti devono essere facilmente pulibili, se del caso previo smontaggio.

6. RIFIUTI ALIMENTARI

I dispositivi e le modalità di allontanamento dei sottoprodotti e dei rifiuti alimentari devono essere tali da prevenire ogni rischio di contaminazione. In particolare devono essere evitati gli incroci lungo la linea produttiva e deve essere garantito il rispetto della "marcia in avanti".

La raccolta e/o smaltimento dei rifiuti deve avvenire nel rispetto delle normative vigenti in materia di raccolta differenziata e di smaltimento di oli vegetali esausti. In particolare i rifiuti devono essere raccolti in recipienti impermeabili muniti di coperchio a perfetta tenuta e apribili a pedale, di capacità adeguata, dotati di apposito sacchetto a perdere e tenuti di norma in luogo idoneo. La raccolta igienica dei sottoprodotti e degli MSR prevede la presenza di contenitori separati e correttamente identificati.

I sottoprodotti e gli altri rifiuti deperibili devono essere mantenuti refrigerati fino al momento della loro raccolta da parte di una ditta autorizzata, a meno che l'OSA possa dimostrare che i tempi e le modalità di ritiro sono tali da prevenire il rischio di contaminazioni.

7. RIFORNIMENTO IDRICO

Il vapore deve essere prodotto a partire dall'acqua potabile o da acqua avente le caratteristiche dell'acqua potabile.

8. IGIENE PERSONALE

Si fa riferimento alle indicazioni inerenti i locali spogliatoio e servizi igienici per il personale. Se del caso il personale deve disporre di adeguati dispositivi di protezione individuali (DPI) in rapporto, tra l'altro, con la rimozione e manipolazione di MSR.

L'OSA responsabile dell'impianto deve aver predisposto e deve applicare e documentare idonee procedure per la verifica del rispetto delle disposizioni inerenti lo stato sanitario del personale addetto alla manutenzione degli alimenti.

9. REQUISITI APPLICABILI AI PRODOTTI ALIMENTARI

Il responsabile dell'industria alimentare deve aver predisposto adeguate procedure di controllo degli alimenti. In particolare deve verificare l'arrivo delle materie prime e alimenti e, se del caso, attuare le pertinenti misure di gestione delle irregolarità.

Le modalità di raffreddamento degli alimenti devono essere gestite nell'ambito delle procedure di autocontrollo. Se del caso, devono essere previste adeguate attrezzature per il raffreddamento degli stessi.

10. REQUISITI APPLICABILI AL CONFEZIONAMENTO E ALL'IMBALLAGGIO DI PRODOTTI ALIMENTARI

Nel caso in cui l'impianto provveda al confezionamento degli alimenti, i relativi materiali devono essere conservati protetti dalla polvere e da altre forme di contaminazione.

L'imballaggio ed il confezionamento degli alimenti deve avvenire in un locale distinto o nello stesso locale purché le sue dimensioni siano tali da garantire la prevenzione della contaminazione.

I contenitori riutilizzabili per il confezionamento o l'imballaggio degli alimenti devono essere mantenuti in buone condizioni di manutenzione e puliti. Lo stoccaggio dei contenitori riutilizzabili da pulire deve

avvenire in un locale separato o nello stesso locale purché le sue dimensioni siano tali da garantire la prevenzione della contaminazione.

11. TRATTAMENTO TERMICO

12. FORMAZIONE

Il responsabile dell'industria alimentare deve predisporre, attuare e mantenere una procedura permanente per la formazione, l'aggiornamento e l'addestramento del personale: La procedura dovrà dettagliare le iniziative di formazione realizzate o da realizzare (date, argomenti, docenti, partecipanti), livelli di formazione a seconda delle maestranze coinvolte, modalità di aggiornamento e di verifica e obiettivi.

L'efficacia della formazione deve essere testata ricorrendo ad appositi test finali o effettuando valutazioni documentate sul comportamento igienico del personale durante i controlli operativi.

L'addestramento del personale non può essere un fatto episodico, ma richiede un continuo aggiornamento rispetto alla applicazione, verifica e controllo delle procedure predisposte sia quelle inerenti la buona prassi igienica che quelle basate sul sistema HACCP.

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE

Seduta del 28 novembre 2007, n. 1395.

Intese tra il GOVERNO, le REGIONI e le PROVINCE AUTONOME di Trento e di Bolzano del 16 novembre 2006, repertorio atti n. 2673 e n. 2674 — RECEPIMENTO.

LA GIUNTA REGIONALE

(omissis)

Su istruttoria tecnica del Servizio di Medicina Veterinaria e Sicurezza Alimentare della Direzione Generale V, il Direttore Generale della D.G. V, ai sensi e per gli effetti dell'art. 19 lett. a) della L.R. n. 7/1997 e s.m.i. e, da ultimo, della D.G.R. n. 256 del 19 marzo 2007;

VISTI:

- il **D.LGS. 31 MARZO 1998, n. 112** recante "Conferimento di funzioni e compiti amministrativi dello Stato alle Regioni ed agli Enti Locali in attuazione del capo I della Legge 15 Marzo 1997, n. 59";
- il **D.P.C.M. 26 MAGGIO 2000**, recante "Individuazione delle risorse umane, finanziarie, strumentali ed organizzative da trasferire alle Regioni in materia di salute umana e sanità veterinaria ai sensi del titolo IV capo I del D.Lgs. n. 112/'98";
- il **D.P.C.M. 29 NOVEMBRE 2001**, recante "Definizione dei livelli essenziali di assistenza";
- il **REGOLAMENTO CE N. 178/2002** del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 Gennaio 2002;
- il **REGOLAMENTO CE N. 852/2004** del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 Aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;
- il **REGOLAMENTO CE N. 853/2004** e successive modifiche del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 Aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;
- il **REGOLAMENTO CE N. 854/2004** e successive modifiche del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 Aprile 2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano;
- il **REGOLAMENTO CE N. 882/2004** del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 Aprile 2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e benessere degli animali;
- il **REGOLAMENTO CE N. 2073/2005** della Commissione del 15 Novembre 2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari;
- il **REGOLAMENTO CE N. 2074/2005** della Commissione del 5 Dicembre 2005 recante modalità di attuazione relative a taluni prodotti di cui al Regolamento CE n. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio e all'organizzazione dei controlli ufficiali a norma dei Regolamenti del Parlamento Europeo e del Consiglio CE n. 854/2004 e CE n. 882/2004, deroga al Regolamento CE n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio e modifica dei Regolamenti CE n. 853/2004 e CE n. 854/2004;
- il **REGOLAMENTO CE N. 2076/2005** della Commissione del 5 Dicembre 2005 che fissa disposizioni transitorie per l'attuazione dei Regolamenti del Parlamento Europeo e del Consiglio CE n. 853/2004, CE n.

854/2004 e CE n. 882/2004 e che modifica i Regolamenti CE n. 853/2004 e CE n. 854/2004;

- l'**INTESA** tra il Governo, le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano in materia di adattamenti per la produzione di formaggi con periodo di maturazione di almeno 60 giorni prodotti con latte ovicaprino e di deroghe per il latte prodotto durante il periodo di pascolo estivo in montagna (repertorio atti n. 2673) del 16 Novembre 2006, che si allega al presente atto, quale parte integrante e sostanziale, con la lettera "**A**";
- l'**INTESA** tra il Governo, le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano relativa alle Linee guida sui prodotti della pesca e la nuova regolamentazione comunitaria (repertorio atti n. 2674) del 16 Novembre 2006 che si allega al presente atto, quale parte integrante e sostanziale, con la lettera "**B**";

CONSIDERATO che le sopra citate Intese hanno lo scopo di armonizzare su tutto il territorio nazionale modalità applicative e interpretative della nuova legislazione comunitaria, soprattutto laddove il riferimento comunitario lascia agli Stati Membri la possibilità di definire margini di adeguamento alle realtà nazionali e locali;

RITENUTO pertanto di dover recepire le summenzionate intese al fine di consentire di dare attuazione alle disposizioni in esso contenute sul territorio regionale;

tutto ciò premesso, su proposta dell'Assessore alla Sanità

UNANIME DELIBERA

- ➔ di **RECEPIRE** le sopra citate intese sancite in sede di Conferenza Stato – Regioni tra il Governo, le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano il 16 Novembre 2006, che si allegano al presente atto, di cui fanno parte integrante e sostanziale;
- ➔ di dare mandato al Servizio Regionale di Medicina Veterinaria e Sicurezza Alimentare di adottare gli eventuali provvedimenti che si dovessero rendere necessari per la loro applicazione operativa e di apportare eventuali modifiche e/o integrazioni, ove si rendessero necessarie;
- ➔ di trasmettere il presente deliberato agli Enti e soggetti interessati all'applicazione;
- ➔ di pubblicare il presente atto sul Bollettino Ufficiale della Regione.

ALLEGATO "A" ALLA DELIBERA DI GIUNTA REGIONALE n. 1395 del 28 novembre 2007



*Presidenza
del Consiglio dei Ministri*

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

Intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano in materia di adattamenti per la produzione di formaggi con periodo di maturazione di almeno 60 giorni prodotti con latte ovicaprino e di deroghe per il latte prodotto durante il periodo di pascolo estivo in montagna.

Rep. n. 2673 del 16 novembre 2006

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

Nell'odierna seduta del 16 novembre 2006:

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

VISTO il Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia d'igiene per gli alimenti di origine animale;

VISTO il Regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano;

VISTO l'articolo 10, paragrafo 8, lettera b) del Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 con il quale si prevede che gli Stati Membri, senza compromettere il raggiungimento degli obiettivi del Regolamento, possono autorizzare l'impiego di latte crudo bovino, bufalino ed ovicaprino non rispondente ai criteri di cui all'Allegato III, Sezione IX, per quanto riguarda il tenore di germi e cellule somatiche per la fabbricazione di formaggi che richiedono un periodo di maturazione di almeno 60 gg e di prodotti lattiero caseari ottenuti dalla produzione di detti formaggi.

VISTO l'articolo 8, comma 6 della legge 5 giugno 2003, n.131, il quale prevede che, in sede di Conferenza Stato-Regioni, il Governo può promuovere la stipula di intese dirette a favorire l'armonizzazione delle rispettive legislazioni o il raggiungimento di posizioni unitarie o il conseguimento di obiettivi comuni;

CONSIDERATA l'opportunità di consentire l'utilizzazione ininterrotta dei metodi tradizionali e per tenere conto, in particolare, delle esigenze delle imprese alimentari situate in Regioni soggette a particolari vincoli geografici;

CONSIDERATA l'opportunità di mantenere l'utilizzo, durante la stagione estiva, degli alpeggi montani, pascoli, fabbricati e strutture rurali, per la produzione di alcuni formaggi tipici, tenendo conto della pratica impossibilità di garantire, nei tempi e con le modalità di recapito idonei, l'analisi dei campioni di latte prelevati in zone di montagna difficilmente raggiungibili durante le fasi di alpeggio;

CONSIDERATA l'opportunità di permettere il continuo impiego di tecniche tradizionali di allevamento finalizzate alla produzione stagionale di capretti e agnelli da carne e all'utilizzo, durante la stagione estiva, degli alpeggi montani, pascoli, fabbricati e strutture rurali, per la produzione di alcuni formaggi tipici a base di latte caprino, ovino o misti, tenendo conto del periodo spesso molto breve che trascorre tra l'inizio della lattazione e la monticazione degli animali, periodo che non permette il calcolo della media geometrica mobile del tenore in germi a 30°C;

CONSIDERATO che i Regolamenti CE n. 852/2004, n. 853/2004 e n. 854/2004 non sono applicabili alla produzione primaria per uso domestico privato, garantendo al contempo l'effettuazione dei controlli previsti nel momento in cui la produzione fosse destinata all'immissione sul mercato;

CONSIDERATO che le misure oggetto della presente intesa rappresentano un adattamento dei requisiti di cui all'allegato III del Regolamento n. 853/2004 e che le stesse non compromettono il raggiungimento degli obiettivi dello stesso regolamento;

VISTA la nota in data 20 ottobre 2006, con la quale il Ministero della salute ha inviato a questa Conferenza una proposta di intesa in materia di adattamenti per la produzione di formaggi con periodo di maturazione di almeno 60 giorni prodotti con latte ovicaprino e di deroghe per il latte prodotto durante il periodo di pascolo estivo in montagna;

ACQUISITO l'assenso del Governo, delle Regioni e delle Province autonome di Trento e Bolzano;

SANCISCE INTESA

tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano nei termini di seguito riportati:

Art. 1

1. Ai sensi dell'articolo 10, paragrafo 8., lettera b) del Regolamento (CE) del Parlamento europeo e del Consiglio n. 853/2004, è consentito l'impiego di latte crudo ovicaprino non corrispondente ai criteri per il tenore in germi a 30°C, previsti dall'Allegato III, sezione IX dello stesso Regolamento per la produzione di formaggi che richiedono un periodo di stagionatura superiore ai 60 gg e di prodotti lattiero-caseari ottenuti dalla lavorazione di detti formaggi.

2. Sono fatti salvi gli obblighi dei controlli igienico-sanitari previsti dall'allegato III, sezione IX, capo I, parte III del Regolamento CE n. 853/2004 e dall'allegato IV del Regolamento CE n. 854/2004.
3. Le creme, il siero e gli altri prodotti ottenuti dalla lavorazione del latte non conforme devono essere sottoposti, prima o durante il processo di trasformazione, ad un trattamento termico avente un effetto almeno equivalente alla pastorizzazione.

Art. 2

1. Al fine di consentire l'utilizzazione estiva dei pascoli di alta montagna per l'allevamento di animali da latte e le strutture tradizionalmente dedicate alla raccolta e alla trasformazione per la produzione di formaggi (alpeggi), i controlli sul latte di massa di cui all'allegato III, sezione IX, capitolo I del Reg. 853, riguardano:

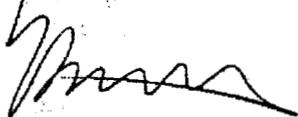
- a) il periodo di produzione a fondo valle;
- b) gli animali il cui latte nel periodo di allevamento a valle risulta conforme ai criteri stabiliti dall'allegato III, Sezione IX del Regolamento CE n. 853/2004 potranno essere destinati a qualsiasi alpeggio, indipendentemente dalle caratteristiche dei prodotti che vi vengono ottenuti;
- c) gli animali di allevamenti il cui latte di massa non rispetta i criteri fissati dall'allegato III del Reg 853 per quanto riguarda il tenore in cellule somatiche e germi a 30°C, come pure gli animali di allevamenti nei quali non si procede al periodico controllo della qualità del latte, possono venire trasferiti esclusivamente in alpeggi dove si producono formaggi che richiedono un periodo di maturazione di almeno 60 gg.

2. Al fine di continuare a consentire l'utilizzo tradizionale dei prodotti dell'allevamento ovi-caprino, caratterizzato dalla stagionalità del ciclo riproduttivo degli animali, i controlli sul latte crudo delle aziende agricole che, prima dell'invio degli animali in alpeggio, conferiscono il latte a stabilimenti di trasformazione riconosciuti ai sensi del Reg. (CE) n. 853/2004 sono effettuati secondo i seguenti criteri minimi:

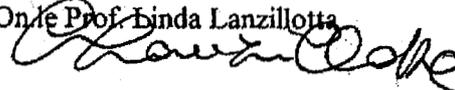
- a) esecuzione e analisi di un campione di latte entro la prima settimana di conferimento;
- b) esecuzione di almeno due ulteriori controlli a distanza di non meno di quindici giorni l'uno dall'altro entro la data di monticazione degli animali in lattazione. I valori in carica batterica ottenuti, sono valutati secondo i criteri seguenti:
 - 1) il latte il cui tenore in germi a 30°C per ml del singolo campione sia uguale o inferiore al valore massimo previsto per la media geometrica calcolata secondo quanto previsto dal reg. 853 è considerato conforme e può pertanto essere utilizzato senza alcun vincolo;
 - 2) il latte il cui tenore in germi a 30°C per ml sia superiore al valore massimo previsto per la media geometrica calcolata secondo quanto previsto dal reg. 853 è considerato non conforme può essere destinato, sino al conseguimento di un successivo risultato conforme, alla fabbricazione di formaggi che richiedono un periodo di maturazione di almeno 60 gg.

- c) la destinazione del latte ottenuto in alpeggio è deciso sulla base dell'esito dell'ultimo campionamento utile prima della monticazione:
- 1) Se tale risultato è conforme, i capi potranno essere trasferiti presso qualsiasi alpeggio
 - 2) Se risultato non conforme, i capi potranno monticare esclusivamente in un alpeggio nel quale vengano prodotti formaggi aventi periodo di maturazione superiore a 60gg.
3. Al fine di continuare a consentire la produzione tradizionale dei formaggi d'alpeggio ottenuti dal latte di animali provenienti da allevamenti diversi, compresi gli animali normalmente destinati alla produzione di latte utilizzato per il consumo domestico privato, il latte degli animali appartenenti ad allevamenti non sottoposti a controllo ai sensi dell'allegato III, sezione IX, capitolo I del Reg. 853 deve essere sottoposto ad almeno un controllo prima della monticazione.
4. La valutazione del tenore in cellule somatiche e in germi a 30°C sul singolo campione, consente l'invio in alpeggio dei capi secondo i seguenti criteri:
- a) gli animali per i quali il tenore in cellule somatiche e germi del latte crudo rispetta i criteri fissati dall'allegato III del Reg 853 possono venire trasferiti presso qualsiasi alpeggio
 - b) gli animali per i quali il tenore in cellule somatiche e germi del latte rispetta i criteri fissati dall'allegato III del Reg 853 possono venire trasferiti esclusivamente in alpeggi dove si producono formaggi che richiedono un periodo di maturazione di almeno 60 gg.
5. La destinazione del latte ottenuto in alpeggio è deciso sulla base dell'esito del campionamento condotto prima della monticazione.

IL SEGRETARIO
Avv. Giuseppe Busia



IL PRESIDENTE
On.le Prof. Linda Lanzillotta



ALLEGATO "B" ALLA DELIBERA DI GIUNTA REGIONALE n. 1395 del 28 novembre 2007



*Presidenza
del Consiglio dei Ministri*

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

Intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano relativa alle linee guida sui prodotti della pesca e la nuova regolamentazione comunitaria.

Rep. n. 7674... del 16 novembre 2006

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

Nell'odierna seduta del 16 novembre 2006:

VISTO il regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'agenzia alimentare e fissa le procedure nel campo della sicurezza alimentare;

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

VISTO il regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia d'igiene per gli alimenti di origine animale;

VISTO il regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano;

VISTO il regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004, relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti alle norme sulla salute e sul benessere degli animali;

VISTO il regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione del 15 novembre 2005, sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari;

VISTO il regolamento (CE) n. 2074 /2005 della Commissione del 5 dicembre 2005, recante modalità di attuazione relative a taluni prodotti di cui al regolamento 853/2004 e all'organizzazione di controlli ufficiali a norma dei regolamenti n. 854/04 e n. 882/04, deroga al regolamento n. 852/04 e modifica dei regolamenti n. 853/04 en. 854/04;

VISTO il regolamento (CE) n. 2076/2005 della Commissione del 5 dicembre 2005, che fissa le disposizioni transitorie per l'attuazione dei regolamenti (CE) nn. 853-854-882/2004 e che modifica i regolamenti nn. (CE) 853-854/2004;

VISTO l'articolo 8, comma 6 della legge 5 giugno 2003, n.131, il quale prevede che, in sede di Conferenza Stato-Regioni, il Governo può promuovere la stipula di intese dirette a favorire l'armonizzazione delle rispettive legislazioni o il raggiungimento di posizioni unitarie o il conseguimento di obiettivi comuni;

VISTA la nota in data 20 ottobre 2006, con la quale il Ministero della salute ha inviato a questa Conferenza una proposta di intesa relativa alle linee guida sui prodotti della pesca e la nuova regolamentazione comunitaria;

CONSIDERATA l'opportunità di predisporre linee guida applicative del settore al fine di fornire un ausilio per gli operatori e gli organi di controllo e di garantire una uniforme applicazione della normativa sul mercato comunitario nel rispetto dei principi generali in materia e degli obblighi imposti dalla vigente legislazione;

ACQUISITO l'assenso del Governo, delle Regioni e delle Province autonome di Trento e Bolzano;

SANCISCE INTESA

tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano nei termini di seguito riportati:

LINEE GUIDA SUI PRODOTTI DELLA PESCA E LA NUOVA REGOLAMENTAZIONE COMUNITARIA.

SETTORE PRODOTTI DELLA PESCA

PREMESSA

Con l'entrata in vigore dei nuovi regolamenti comunitari si è reso necessario elaborare il presente documento che sintetizza, sottoforma di compendio generale, la nuova legislazione alimentare relativamente ai prodotti della pesca. La finalità è quella di rafforzare e coordinare comportamenti unitari sul territorio nazionale, in linea con la normativa comunitaria, e di facilitarne la consultazione rapida nel rispetto dei principi che il sistema avviato impone sul mercato comunitario, per il raggiungimento degli obiettivi di elevata protezione della salute pubblica. Si ritiene utile premettere che, in considerazione degli innumerevoli cambiamenti apportati dalle norme e dalle procedure in materia alimentare, la Commissione europea ha stabilito con il **Regolamento (CE) 2076/2005**, disposizioni transitorie, limitatamente a quanto previsto nel medesimo Regolamento da attuare a tempo determinato, per consentire un graduale adeguamento alla piena attuazione del nuovo sistema.

1. CAMPO DI APPLICAZIONE ED ESCLUSIONI

Per **PRODUZIONE PRIMARIA** (Regolamento (CE) n. 178/02, articolo 3, punto 17) si intendono 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 la caccia, la pesca e la raccolta dei prodotti selvatici .

In relazione al settore della pesca la **PRODUZIONE PRIMARIA** comprende le attività di: allevamento, pesca, raccolta di prodotti vivi della pesca, in vista dell'immissione sul mercato; nonché le operazioni connesse se svolte a bordo di navi da pesca :

- macellazione,
- dissanguamento,
- decapitazione,
- eviscerazione,
- taglio delle pinne,
- refrigerazione, e
- confezionamento *(la definizione del Regolamento CE 852/2004 art. 2 lettera J "il collocamento di un prodotto alimentare in un involucro o contenitore posti a diretto contatto con il prodotto alimentare in questione, nonché detto involucro o contenitore" si coniuga bene con la procedura di incassettamento svolta sulle navi da pesca).*

Tali operazioni includono, inoltre, il trasporto ed il magazzinaggio dei prodotti della pesca che non hanno subito modificazioni sostanziali, inclusi i prodotti vivi della pesca, nelle aziende di acquicoltura di terra e il trasporto dei prodotti della pesca non sostanzialmente modificati, inclusi i prodotti vivi della pesca, dal luogo di produzione al primo stabilimento di spedizione.

Va inserita in questa fase anche la sgusciatura dei pettinidi svolta a bordo delle navi da pesca, stante la disciplina particolare riservata a questi MBV e le peculiari modalità di raccolta degli stessi; resta assodato che devono essere manipolati igienicamente ed essere conformi ai requisiti di cui al Regolamento (CE) n.º853, allegato III, sezione VII capitolo IX punto 1; le imbarcazioni devono avere idonei requisiti igienico sanitari e , una volta sgusciati, questi prodotti della pesca devono essere sottoposti nel più breve tempo possibile a refrigerazione; devono inoltre essere commercializzati attraverso un impianto per le aste o uno stabilimento di trasformazione, come previsto dal Regolamento 853, allegato III, sez. VII cap. IX punto 3.

Alcuni stabilimenti, quali le navi officina e le navi frigorifero, sono soggetti a procedure di riconoscimento poiché le attività di manipolazione dei prodotti e le condizioni di trasporto e di stoccaggio avvengono in regime di temperatura controllata.

Gli operatori che effettuano la produzione primaria e le attività connesse, saranno tenuti a rispettare i requisiti generali di igiene dell'**allegato 1 del regolamento 852/2004**, nonché i requisiti specifici del regolamento comunitario (CE) n° **853/2004** .

L'allegato 1 in questione, prevede che gli operatori che effettuano la produzione primaria:

- 1) rispettino i requisiti di igiene dei prodotti di origine animale ;

2) osservino la corretta tenuta delle registrazioni per i prodotti indicati; è inoltre auspicabile che adottino e applichino i manuali inerenti la corretta prassi igienica.

Il punto 1, richiama gli operatori del settore a garantire la protezione dei prodotti dalle contaminazioni e raccomanda, nello specifico, di tenere conto delle successive trasformazioni alimentari cui vanno soggetti. Nella produzione primaria e nelle operazioni associate gli operatori operano il controllo delle contaminazioni come misura generale, e garantiscono il rispetto delle misure sulla salute ed il benessere degli animali, compresi i programmi per il monitoraggio e il controllo delle zoonosi e degli agenti zoonosici.

Gli operatori che lavorano nella fase primaria i prodotti di origine animale, devono adottare le misure igienico-sanitarie per tenere puliti gli impianti, le attrezzature, utilizzare l'acqua potabile e/o pulita, assicurare che il personale addetto alla manipolazione dei prodotti alimentari sia in buona salute e segua una formazione sui rischi sanitari, prevenire la propagazione delle malattie contagiose trasmissibili all'uomo attraverso gli alimenti comunicando i focolai di dette malattie alle autorità competenti, tenere conto dei risultati delle analisi di laboratorio, adottare le opportune misure correttive quando sono informati di eventuali problemi individuati nel corso dei controlli ufficiali.

Il punto 2, precisa che gli operatori sono tenuti a conservare le registrazioni effettuate, per un periodo di tempo proporzionato alla dimensione dell'impresa, almeno 12 mesi e comunque per tutta la vita commerciale del prodotto. Le registrazioni in particolare devono contenere le seguenti misure per i prodotti di origine animale:

- natura e origine degli alimenti somministrati agli animali;
- prodotti medicinali veterinari e le altre cure somministrate agli animali con le date e i periodi di sospensione;
- insorgenza di malattie che possono incidere sulla sicurezza alimentare;
- risultati delle analisi effettuate sui campioni animali o altri campioni effettuati a scopo diagnostico che abbiano rilevanza sulla salute umana.
- tutte le segnalazioni pertinenti sui controlli effettuati sugli animali o sui prodotti di origine animale.

Gli operatori del settore alimentare mettono inoltre a disposizione dell'autorità competente e dell'operatore acquirente le informazioni richieste anche ai sensi del regolamento (CE) n. 178/02, per la gestione delle procedure di rintracciabilità in attuazione del ritiro/richiamo dei prodotti dal mercato. Tali registrazioni nel caso specifico di prodotti della pesca freschi dovranno essere conservate *agli atti per 90 giorni in conformità con l'articolo 5 comma 5 dell'Accordo 28.7.2005 della conferenza Stato-Regioni riportante "linee guida ai fini della rintracciabilità degli alimenti e mangimi per fini di sanità pubblica"*.

Il punto 3 raccomanda che i manuali di corretta prassi igienica, capo III agli articoli da 7 e 9 del regolamento 852/2004, contengano orientamenti sul controllo dei rischi nella produzione primaria e nelle operazioni associate; dovranno inoltre contenere le informazioni sulle azioni del controllo dei pericoli e le misure o i programmi previsti nella normativa nazionale e comunitaria.

I punti 2 e 3 sopra indicati, evidenziano che l'operatore del settore alimentare dovrà prevedere la raccolta, la registrazione e l'archiviazione dei dati prodotti nelle fasi di attività

dell'impresa. Ciò al fine di memorizzare le operazioni svolte all'interno della azienda e fuori della stessa allo scopo di documentare gli scambi commerciali e/o di distribuzione dei prodotti alimentari che saranno soggetti alle applicazioni del Regolamento 178/02, per la tracciabilità ai fini della sicurezza alimentare.

L'attività di verifica dei dati registrati risulta indispensabile anche per gli aspetti legati al controllo ufficiale di cui al **Regolamento(CE) 882/04**.

Particolare attenzione viene riservata dalla normativa comunitaria ai manuali di corretta prassi operativa per incoraggiare l'uso delle procedure sanitarie specifiche ma soprattutto i prerequisiti di igiene nell'ambito della produzione primaria.

Sebbene il controllo per la sicurezza degli alimenti, sia stato previsto sin dalla produzione primaria, i principi del sistema HACCP non sono ancora pratica applicabile su base generalizzata alla produzione stessa, anche se l'estensione alla pratica nel contesto richiamato, sarà uno degli elementi del riesame documentale che la Commissione effettuerà a scadenze brevi. Sarebbe tuttavia raccomandabile oltre che opportuno da parte degli operatori, attuare, per quanto possibile, i principi del sistema HACCP coadiuvando il loro lavoro ed incoraggiando metodologicamente *l'adozione e l'applicazione* dei manuali di corretta prassi a supporto della produzione primaria. Nei manuali elaborati si dovrà tenere conto dell'attività propria del settore approfondendo i sistemi di pesca e di allevamento per consentire ai soggetti direttamente o indirettamente interessati, una conoscenza ed una formazione più specifica. La richiesta di validazione dei manuali ancorché di carattere volontario, viene indirizzata al Ministero della Salute secondo le modalità riportate nella linea-guida dell' Accordo Stato regioni del **regolamento (CE) 852/2004**.

FASI SUCCESSIVE ALLA PRODUZIONE PRIMARIA

Gli operatori che svolgono le fasi successive alla produzione primaria devono attenersi alle disposizioni generali di igiene di cui all'**allegato II del reg. 852/2004**, ed ai **requisiti specifici del regolamento(CE) 853/2004** dei prodotti di origine animale, nonché alle norme sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari di cui al Regolamento (CE) n. 2073/2005, al controllo della temperatura e della catena del freddo, al campionamento e alle analisi.

L' allegato II del Regolamento (CE) 852/2004, prevede l'applicazione dei seguenti requisiti :

- il capitolo I i requisiti generali applicabili alle strutture anche esterne destinate agli alimenti ;
- il capitolo II i requisiti specifici applicabili ai locali all'interno dei quali gli alimenti vengono lavorati, preparati o trasformati;
- il capitolo III si applica alle strutture mobili e/o temporanee e alle mense (padiglioni, chioschi, banchi di vendita autotrasportati, distributori automatici);
- il capitolo IV si applica a tutte le condizioni di trasporto;
- il capitolo V fino al capitolo XII, si applica ai requisiti delle attrezzature che vengono in contatto con gli alimenti nelle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione;
- il capitolo VI ai requisiti per i rifiuti alimentari;
- il capitolo VII al rifornimento idrico;

- il capitolo VIII all'igiene del personale che entra in contatto con gli alimenti;
- il capitolo IX ai requisiti applicabili ai prodotti alimentari;
- il capitolo X i requisiti applicabili al confezionamento e all'imballaggio;
- il capitolo XI al trattamento termico che permette di trasformare certi prodotti;
- il capitolo XII alla formazione degli operatori del settore.

L'autorità competente senza compromettere gli obiettivi di sicurezza, può adottare misure nazionali per adattare ai requisiti sopra indicati allo scopo di tenere conto delle esigenze delle imprese del settore alimentare situate in regioni con difficoltà geografiche particolari o di approvvigionamento, che servono il mercato locale o per prendere in considerazione i metodi di produzione tradizionali e le dimensioni delle imprese di cui ai regolamenti 852/04 articolo 13, allegato II requisiti generali, e 853/04 articolo 10 allegato III, requisiti specifici.

Il capitolo VII del presente allegato, fornisce alcune informazioni sul rifornimento idrico e chiarisce le circostanze in cui l'acqua potabile andrebbe preferibilmente usata al fine di evitare le contaminazioni dei prodotti alimentari. Per i prodotti interi della pesca, può essere usata acqua pulita; la fornitura di tali acque andrebbe assicurata con attrezzature adeguate. Infine, si prescrive che, qualora l'acqua non potabile venisse utilizzata per la lotta antincendio, produzione di vapore, refrigerazione ed altri scopi analoghi essa dovrà necessariamente passare in condotte separate debitamente segnalate.

Il ghiaccio che entra in contatto con gli alimenti o che potrebbe contaminare gli stessi deve essere ottenuto da acqua potabile o, allorché è utilizzato per la refrigerazione di prodotti della pesca interi, da acqua pulita. Esso deve essere fabbricato, manipolato e conservato in modo da evitare ogni possibile contaminazione. Poiché l'uso dell'acqua pulita non rappresenta un rischio per la sanità se corrisponde alla definizione indicata dalla nuova legislazione e al fine di permettere agli stabilimenti a terra che lavorano i prodotti della pesca di adeguarsi durante il periodo transitorio, il campo di applicazione delle disposizioni di cui al regolamento 853/04 viene esteso a tali stabilimenti. Il Regolamento (CE) n. 2076/2005, all'articolo 11, dispone sulla base di quanto testé riportato le seguenti deroghe:

► all'articolo 3, paragrafo 2, del regolamento (CE) 853/04 e all'allegato III, sez. VIII, cap.III, parte A, punto 1 dello stesso regolamento (successivamente evidenziato), viene previsto che il ghiaccio usato per raffreddare i prodotti della pesca freschi possa essere ottenuto da acqua pulita **negli stabilimenti a terra.**

► all'articolo 3, paragrafo 2, del reg. 853/04, e all'allegato III, sezione VIII, cap.3, parte A, punti 2 e 3, di tale regolamento (successivamente evidenziato) viene previsto che gli operatori del settore alimentare **degli stabilimenti e delle le navi** che lavorano i prodotti della pesca possano utilizzare acqua pulita.

► all'articolo 3, paragrafo 2, del regolamento (CE)n. 853/2004 e all'allegato III, sez. VIII, cap.IV, punto 1 di tale regolamento viene previsto che **negli stabilimenti a terra** gli operatori del settore alimentare possano utilizzare acqua pulita per il raffreddamento di crostacei e molluschi che sono stati sottoposti a cottura.

FORMAZIONE

Il capitolo XII del prospetto sopra riportato, relativo all'allegato II del regolamento (CE) n.° 852/02, prevede l'obbligo, da parte degli operatori, di formare e addestrare personale consapevole relativamente al lavoro che svolge e di fornire garanzie sulle sue condizioni igieniche e sul suo stato di salute.

I responsabili della elaborazione e della gestione delle procedure di cui all'articolo 5, paragrafo 1 del regolamento (CE) 852/04, o del funzionamento delle pertinenti guide, devono ricevere una adeguata formazione sulle fasi preliminari che precedono l'applicazione del sistema HACCP relative ai principi delle buone pratiche di igiene alimentare, di produzione e di lavorazione ed una altrettanto specifica conoscenza del piano di autocontrollo che reca i principi generali di analisi dei rischi e delle misure da adottare per controllarli. Gli operatori di cui all'articolo 4, paragrafo 1 del regolamento (CE) 852/2004, che non sono tenuti a definire o ad applicare le procedure del sistema HACCP, dovrebbero incentivare, ai fini del perfezionamento formativo della categoria, l'utilizzo di prassi corrette in materia di igiene applicabili alla produzione primaria ed alle operazioni ad essa connesse. Le associazioni di categoria potranno utilmente e facoltativamente avvalersi della divulgazione e dell'uso dei manuali di corretta prassi di cui agli articoli 7-8-9 del regolamento 852/04 e richiedere assistenza alle autorità competenti nell'attività di formazione del personale che opera nel settore per lo svolgimento di corsi o seminari previsti dalla legislazione. La legislazione comunitaria invita i soggetti interessati a predisporre, infatti, i manuali di C. P. al fine di poterli utilizzare come guida aziendale per l'attuazione delle buone pratiche produzione (GMP).

A questo proposito, si ritiene utile precisare, che la Commissione europea ha adottato importanti misure tese a migliorare la salubrità degli alimenti per il raggiungimento degli obiettivi prefissati. Il conseguimento di tale traguardo, troverà sostentamento e larghissimo campo di applicazione, nei programmi di formazione del personale quali efficaci mezzi strategici, per determinare, nell'ambito del territorio comunitario, un percorso unitario di evoluzione e di garanzia della tutela del consumatore. Il regolamento (CE)882/04, all'articolo 51, relativo alla formazione del personale preposto al controllo ufficiale avvalorata solidamente e giuridicamente tale tematica, soprattutto per quanto concerne gli aspetti legati all'adeguamento e alla uniformità dei controlli negli Stati membri da un punto di vista tecnico e professionale.

Le molteplici innovazioni introdotte con la nuova regolamentazione comunitaria, richiedono infatti, peculiare aggiornamento sia per gli organi preposti al controllo che per gli operatori del settore alimentare coinvolti nel processo di implementazione dei principi di sicurezza alimentare ai sensi dei regolamenti (CE) 852/2004 e 853/2004. A tale proposito, si prevede per il personale sino ad ora impegnato nel controllo dei prodotti della pesca, la predisposizione di corsi di aggiornamento in materia di ispezione, igiene e controllo dei prodotti della pesca opportunamente autorizzati dall'autorità competente a livello centrale. Vista la peculiarità degli istituendi corsi e gli intenti da perseguire, si ritiene opportuno citare orientativamente alcuni temi da tenere in considerazione per la loro predisposizione:

- innovazione introdotte dal pacchetto igiene ed i rapporti con l'autorità competente a livello centrale;

- la base scientifica degli indicatori di riferimento per la sicurezza alimentare;
- le innovazioni del controllo dei prodotti della pesca ed il coordinamento a livello locale;
- le innovazioni dell'approccio al controllo dei prodotti della pesca attraverso l'utilizzo dei sistemi di indagine ;
- il controllo dei prodotti della pesca e l'interazione con gli operatori del settore.

I corsi così strutturati , potranno prevedere la presenza delle seguenti istituzioni, rappresentate da personale esperto nel settore (rappresentante dell'autorità competente al livello centrale, rappresentante dell'Università - Facoltà di Medicina Veterinaria, rappresentante della Regione competente per territorio o rappresentante dell'Istituto Zooprofilattico di riferimento, rappresentante degli Operatori del settore responsabile del controllo ed igiene dei prodotti della pesca).

Al fine di assistere e formare gli operatori del settore alimentare, si ritiene altrettanto necessaria la predisposizione di corsi di aggiornamento tesi alla partecipazione ed alla condivisione degli orientamenti dettati dalla normativa.

I corsi saranno indirizzati agli operatori della pesca, agli operatori dell'industria di trasformazione nonché agli operatori del settore alimentare che intervengono lungo la filiera dei prodotti ittici. La trattazione delle tematiche, in tale ambito, verterà orientativamente sui seguenti argomenti:

- innovazioni introdotte dal pacchetto igiene, il principio della responsabilizzazione dell'operatore del settore alimentare;
- la gestione dei principi di sicurezza alimentare;
- gli indicatori di riferimento ed i sistemi di indagine per la sicurezza alimentare;
- il coordinamento con l'autorità competente per il controllo dei prodotti della pesca.

Considerata l'importanza delle tematiche trattate, i corsi saranno strutturati in modo da prevedere la partecipazione di relatori con elevata professionalità formativa e laurea in medicina veterinaria, specializzazione in ispezione degli alimenti nonché esperienza nel settore ittico. I corsi, inoltre, prevederanno opportuna autorizzazione da parte dell'autorità competente al livello centrale, alla quale verrà demandato il rilascio di apposita attestazione di frequenza avente valore di aggiornamento professionale per gli operatori del settore. La predisposizione dei corsi può essere demandata ad apposite organizzazioni (espressione delle parti sociali) del settore della pesca, mediante preposta convenzione con l'autorità competente a livello centrale sottoscritta con protocollo di intesa recante le modalità di esecuzione dei corsi.

COMMERCIO AL DETTAGLIO

Secondo il Reg.178/02, articolo 3, punto 7, per commercio al dettaglio si intende 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 di vendita all'ingrosso.

Il regolamento 853/2004, articolo 1, comma 5, recita:

a) salvo espressa indicazione contraria, il presente regolamento non si applica al commercio al dettaglio.

b) Il presente regolamento si applica tuttavia al commercio al dettaglio quando le operazioni sono effettuate allo scopo di fornire alimenti di origine animale ad altri stabilimenti, salvo:

i) 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

ii) 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 Regolamento (CE) 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 (LL.GG. 853/04).

Si ritiene opportuno far presente che nell'ambito del commercio al dettaglio, viene fatto salvo ai fini del piano di autocontrollo aziendale ed in attuazione delle disposizioni del Regolamento (CE) 178/2002 sulla sicurezza alimentare, l'obbligo di conservazione della documentazione attestante qualsiasi operazione effettuata e/o cambiamento di processo intervenuto nelle fasi della filiera alimentare.

Resta inteso, inoltre che le procedure di gestione della merce opportunamente documentate dovranno essere messe a disposizione degli organi sanitari del controllo ufficiale nell'ambito degli adempimenti di competenza. Tali documentazioni dovranno essere conservate per almeno 12 mesi dallo svolgimento delle relative procedure e comunque per tutta la vita commerciale del prodotto.

ESCLUSIONI DAL CAMPO DI APPLICAZIONE

Le esclusioni previste dal campo di applicazione di cui al Regolamento 853/04, all'articolo 1 vengono così schematizzate:

FORNITURA DIRETTA : fornitura di piccole quantità di prodotti primari dal produttore al/ai/a

- consumatore finale;
- laboratori annessi agli esercizi di commercio al dettaglio;
- coloro che somministrano a livello locale anche se non rielaborano i prodotti stessi.

Rientrano in questo contesto le attività di commercio al dettaglio diretto effettuate nelle aziende agrituristiche, itturistiche e pescaturistiche per le quali i vincoli di mercato sono quelli previsti dalla normativa di settore.

Si ritiene necessario fornire indicazioni uniformi per quelle attività che esulano dal campo di applicazione del c.d. "pacchetto igiene":

- ai fini della rintracciabilità l'operatore del settore alimentare è tenuto a produrre, contestualmente alla cessione ad un dettagliante locale o ad un esercizio di somministrazione, un documento datato e firmato attestante l'origine e la tipologia del prodotto ceduto, in duplice copia di cui una va rilasciata all'acquirente ed una tenuta dal cedente; dette copie vanno conservate per almeno 3 mesi dalla data della cessione;
- l'ambito locale, è da identificarsi nel territorio della provincia in cui insiste l'azienda e nel territorio delle province contermini).

Per PICCOLO QUANTITATIVO di prodotti della pesca freschi si deve intendere un quantitativo di un quintale per sbarco giornaliero da un peschereccio o per cessione giornaliera da un allevamento di acquacoltura (REG. CEE 23 dicembre 1985 n. 3703).

2. DEFINIZIONI

Prodotti della pesca: tutti gli animali marini o di acqua dolce (ad eccezione dei molluschi bivalvi vivi, echinodermi vivi, tunicati vivi gasteropodi marini vivi e di tutti i mammiferi, rettili, rane,) selvatici o di allevamento; e tutte le forme, parti e prodotti commestibili di tali animali.

Navi officina: la nave a bordo della quale i prodotti della pesca sono sottoposti a una o più delle seguenti operazioni, seguite da un confezionamento o imballaggio e, se necessario, da un congelamento o surgelazione: filettatura, affettatura, pelatura, sgusciatura, tritatura o trasformazione.

Nave frigorifero: la nave a bordo della quale i prodotti della pesca sono congelati se necessario dopo operazioni preliminari quali il dissanguamento, la decapitazione, l'eviscerazione e il taglio delle pinne; ove del caso, tali operazioni sono seguite da confezionamento o imballaggio.

Prodotto della pesca separato meccanicamente: prodotto ottenuto rimuovendo la carne dai prodotti della pesca utilizzando mezzi meccanici che conducono alla perdita o modificazioni della struttura della carne.

Prodotti primari: i prodotti della produzione primaria compresi i prodotti della terra, allevamento, caccia e pesca.

Prodotti della pesca freschi: i prodotti della pesca non trasformati, interi o preparati, compresi i prodotti imballati sotto vuoto o in atmosfera protettiva che, ai fini della conservazione, non hanno subito alcun trattamento diverso dalla refrigerazione (*compresa l'immersione in acqua e ghiaccio alle condizioni consentite*), inteso a garantirne la conservazione.

Prodotti della pesca preparati: i prodotti della pesca non trasformati sottoposti ad una operazione che ne abbia modificato l'integrità anatomica, quali l'eviscerazione, la decapitazione, l'affettatura, la filettatura e la tritatura.

Prodotti della pesca trasformati: i prodotti trasformati risultanti dalla trasformazione di prodotti della pesca o dall'ulteriore trasformazione di detti prodotti trasformati.

Prodotti non trasformati: i prodotti alimentari non sottoposti a trattamento, compresi prodotti che siano stati divisi, separati, sezionati, affettati, disossati, tritati, scuoiati, frantumati, tagliati, puliti, rifilati, decorticati, macinati, refrigerati, congelati, surgelati e scongelati.

Trattamento: qualsiasi azione che provoca una modificazione sostanziale del prodotto iniziale, compresi trattamento termico, affumicatura, salagione, stagionatura, essiccazione, marinatura, estrazione, estrusione o una combinazione di tali procedimenti.

Acqua potabile: l'acqua rispondente ai requisiti minimi fissati nella direttiva 98/83CE del Consiglio del 3 novembre 1998, sulla qualità delle acque destinate al consumo umano.

Acqua pulita: Acqua di mare pulita e acqua dolce di qualità analoga.

Acqua di mare pulita: l'acqua di mare o salmastra naturale, artificiale o depurata che non contiene microrganismi, sostanze nocive o plancton marino tossico in quantità tali da incidere direttamente o indirettamente sulla qualità sanitaria degli alimenti.

Confezionamento: il collocamento di un prodotto alimentare in un involucro o contenitore posti a diretto contatto con il prodotto alimentare in questione, nonché detto involucro o contenitore.

Imballaggio: il collocamento di uno o più prodotti alimentari confezionati in un secondo contenitore, nonché detto contenitore.

Stabilimento: ogni unità di un'impresa del settore alimentare.

Mercato all'ingrosso: azienda del settore alimentare comprendente varie unità separate che hanno in comune impianti e sezioni in cui i prodotti alimentari sono venduti agli operatori del settore alimentare.

Operatore del settore alimentare: la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nella impresa alimentare posta sotto il suo controllo.

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.

Autorità centrale competente: il Ministero della Salute.

Autorità locale competente: l'autorità delle Regioni, Province Autonome, Aziende sanitarie locali, responsabile per effettuare controlli veterinari.

Microrganismi: i batteri, i virus, i lieviti, le muffe, le alghe, i protozoi parassiti, gli elminti parassiti microscopici, le loro tossine e i loro metaboliti.

Criterio microbiologico: un criterio che definisce l'accettabilità di un prodotto, di una partita di prodotti alimentari o di un processo, in base all'assenza, alla presenza o al numero di microrganismi e/o in base alla quantità delle relative tossine/metaboliti, per unità di massa, volume, area o partita.

Criterio di sicurezza alimentare: un criterio che definisce l'accettabilità di un prodotto o di una partita di prodotti alimentari, applicabile ai prodotti immessi sul mercato.

Criterio di igiene del processo: un criterio che definisce il funzionamento accettabile del processo di produzione. Questo criterio, non si applica ai prodotti immessi sul mercato, fissa un valore

indicativo di contaminazione al di sopra del quale sono necessarie misure correttive volte a mantenere l'igiene del processo di produzione in ottemperanza alla legislazione in materia di prodotti alimentari.

Rintracciabilità: la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione.

Partita: un gruppo o una serie di prodotti identificabili ottenuti mediante un determinato processo in circostanze praticamente identiche e prodotti in un luogo determinato entro un periodo di produzione definito, *ovvero il quantitativo di p. d. p. destinati ad uno o più acquirenti inoltrato con lo stesso mezzo di trasporto.*

Conservabilità: il periodo che corrisponde al periodo che precede il termine minimo di conservazione o la data di scadenza, come definiti rispettivamente agli articoli 9 e 10 della direttiva 2000/13/CE.

Campione: una serie composta di una o più unità o una porzione di materia selezionate tramite modi diversi in una popolazione o in una quantità significativa di materia e destinate a fornire informazioni su una determinata caratteristica della popolazione o della materia oggetto di studio e a costituire la base su cui fondare una decisione relativa alla popolazione o alla materia in questione o al processo che le ha prodotte.

Campione rappresentativo: un campione nel quale sono mantenute le caratteristiche della partita dalla quale è prelevato, in particolare nel caso di un campionamento casuale semplice, dove ciascun componente o aliquota della partita ha la stessa probabilità di figurare nel campione.

Conformità ai criteri microbiologici: l'ottenimento di risultati soddisfacenti o accettabili di cui all'allegato 1 del Regolamento (CE) 2073/2005, sui criteri microbiologici, nei controlli volti ad accertare la conformità ai valori fissati per i criteri mediante il prelievo di campioni, l'effettuazione di analisi e l'attuazione di misure correttive conformemente alla legislazione in materia di prodotti alimentari e alle istruzioni dell'autorità competente.

Le seguenti altre definizioni :

Conserva: il procedimento che consiste nel confezionare i prodotti in recipienti ermeticamente chiusi e sottoporli ad un trattamento termico sufficiente a distruggere o inattivare tutti i microrganismi che potrebbero proliferare indipendentemente dalla temperatura alla quale il prodotto è destinato ad essere conservato.

Prodotti congelati: i prodotti della pesca sottoposti ad un procedimento di congelazione con cui è stata raggiunta al centro del prodotto una temperatura minima di almeno -18 °C, previa stabilizzazione termica.

Refrigerazione: il procedimento che consiste nell'abbassare la temperatura dei prodotti della pesca tanto da avvicinarla a quella del ghiaccio fondente.

Mezzi di trasporto: le parti riservate al carico negli autoveicoli, nei trasporti su rotaia, e negli aeromobili nonché le stive dei pescherecci o i contenitori per il trasporto terrestre, marittimo o aereo.

Lotto: il quantitativo di prodotto della pesca ottenuto in circostanze praticamente identiche.

Esempi che attengono alle definizioni dei prodotti della pesca di cui all'allegato 1 linea –guida del Regolamento (CE) 853/04, del Parlamento europeo e del Consiglio:

- **PRODOTTI DELLA PESCA NON TRASFORMATI** (prodotti della pesca freschi);
- **PRODOTTI DELLA PESCA TRASFORMATI**: i prodotti trasformati risultanti dalla trasformazione dei prodotti della pesca o dall'ulteriore trasformazione di detti prodotti trasformati (pesce affumicato, pesce marinato , pesce essiccato, pesce salato, ecc.). I prodotti trasformati includono anche la combinazione di prodotti trasformati .
- **PRODOTTI COMPOSTI** : alimenti che contengono prodotti vegetali e prodotti trasformati di origine animale. (pizza , paste farcite, piatti pronti)

3. RICONOSCIMENTO DEGLI STABILIMENTI

Articolo 31 del Regolamento (CE) 882/2004 registrazione/ riconoscimento stabilimenti.

Al ricevimento di una domanda di riconoscimento presentata da un operatore l'autorità competente effettua una visita in loco.

L'autorità procede al riconoscimento soltanto se l'operatore ha dimostrato di soddisfare i requisiti della normativa .

L'autorità concede il riconoscimento condizionato se lo stabilimento soddisfa i requisiti relativi alle infrastrutture e attrezzature. Il riconoscimento definitivo lo concede qualora da un nuovo controllo ufficiale , effettuato entro tre mesi dalla concessione del riconoscimento condizionato, risulti che lo stabilimento soddisfa i requisiti di cui alla normativa. Se sono stati compiuti progressi evidenti ma lo stabilimento non soddisfa ancora i requisiti della normativa l'autorità competente proroga il riconoscimento condizionato la cui durata non può superare i 6 mesi in totale

L'autorità competente riesamina il riconoscimento nel corso dei controlli ufficiali: Il regolamento (CE) 2074/2005, allegato V, prevede che le autorità competenti aggiornino gli elenchi degli stabilimenti riconosciuti per renderli accessibili attraverso il sito web della Commissione europea agli Stati membri.

Gli stabilimenti che trattano i prodotti di origine animale per i quali sono previsti i requisiti di cui all'allegato III del regolamento 853/04, articolo 4 devono essere riconosciuti dall'Autorità sanitaria competente . Nello specifico settore sono soggetti a riconoscimento:

- NAVI FRIGORIFERO ;
- NAVI OFFICINA ;
- STABILIMENTI ;
- *impianti di macellazione dei prodotti di acquacoltura;*
- *stabilimenti operanti in regime di freddo artificiale che effettuano una o più delle seguenti operazioni: cernita, frazionamento, ghiacciatura , e preparazione dei p .d. p. compresi i molluschi refrigerati, congelati o surgelati;*
- *depositi frigoriferi per la conservazione dei p. d. p. refrigerati e congelati ;*
- *stabilimenti di trasformazione che effettuano sterilizzazione, cottura, essiccazione, affumicamento, salagione, marinatura, ecc.*

- **MERCATI ALL'INGROSSO**

ASTE in cui i prodotti della pesca vengono venduti

- **STABILIMENTI FRIGORIFERO** che producono carne di pesce separata meccanicamente
- **STABILIMENTI** che effettuano esclusivamente operazioni di riconfezionamento o associate ad altre operazioni di porzionatura, taglio ecc.

Ai fini del riconoscimento di idoneità, gli operatori che operano nel settore in esame, dovranno presentare istanza all'Autorità sanitaria competente come individuata dalla Regione e o Provincia Autonoma.

La domanda dovrà essere corredata dalla documentazione comprovante il rispetto dei requisiti strutturali, igienico sanitari e delle attrezzature nonché la predisposizione di procedure HACCP/SSOP di cui ai Regolamenti (CE) n. 852/853/2004.

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

Per le navi officina e le navi congelatrici battenti bandiera degli stati membri, i periodi massimi di tre o sei mesi, applicabili al riconoscimento condizionato degli altri stabilimenti, possono essere, se necessario, prolungati. Tuttavia il riconoscimento condizionato non può superare in totale 12 mesi. Le ispezioni di tali navi sono effettuate come specificato nell'allegato III del regolamento (CE) 854/2004 di seguito riportato.

L'autorità competente attribuisce ad ogni stabilimento riconosciuto, compresi quelli ai quali è già stato concesso un riconoscimento condizionato, codici indicanti i tipi di prodotti di origine animale fabbricati. Nel caso dei mercati all'ingrosso, il numero di riconoscimento può essere integrato da un numero secondario, indicante le unità o i gruppi di unità che vendono o fabbricano i prodotti di origine animale; in questo caso le unità o gruppi di unità rispondono in proprio di tutto quanto riguarda la sicurezza alimentare dei prodotti venduti e/o fabbricati. L'autorità competente può, nel caso di detti mercati, revocare o sospendere il riconoscimento per talune unità o gruppi di unità che commercializzavano i prodotti di origine animale in conformità della legislazione comunitaria immediatamente prima dell'applicazione del reg. 854/04. Queste prescrizioni si applicano sia per gli stabilimenti che iniziano a commercializzare alla data di applicazione del reg. 854/04 o successivamente, sia agli stabilimenti che già commercializzavano prodotti di origine animale, ma rispetto ai quali non vi era precedentemente esigenza di riconoscimento. In quest'ultimo caso la visita ispettiva, dell'autorità competente, ai fini del riconoscimento è svolta il più rapidamente possibile.

Gli stabilimenti, 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 31.12.2009.

Agli stabilimenti per i quali i regolamenti 853/04 e 854/04 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, prima dell'applicazione dei regolamenti

852/ 853 e 854/04, vengono revocati d'ufficio. Gli stessi stabilimenti verranno registrati dall'autorità competente.

Pur essendo facoltà dello Stato membro estendere il riconoscimento a tipologie di stabilimenti diversi da quelli indicati nel regolamento (CE) 853/04, non si ritiene al momento di dover estendere il riconoscimento a :

- centri di cottura che preparano piatti precucinati destinati direttamente al consumatore finale;
- attività di preparazioni gastronomiche o altri prodotti alimentari, che utilizzano prodotti di origine animale già trasformati in uno stabilimento riconosciuto.

4. REGISTRAZIONE (di cui alla linea -guida del Reg. (CE) 852/04, del Parlamento europeo e del Consiglio):

Secondo le linee guida del regolamento n. 852/04(CE) dell'Unione europea, sono soggette a registrazione tutte le attività di produzione, trasformazione, trasporto, magazzinaggio, somministrazione e vendita qualora non sia previsto il riconoscimento di cui al Regolamento 853/04.

Gli operatori del settore notificano all'autorità competente, al fine della registrazione gli stabilimenti di cui all'articolo 3, del Regolamento (CE)178/02, posti sotto il loro controllo.

Sono registrati e sottoposti a controllo ufficiale ai sensi del reg. 882/04, tutti gli stabilimenti non soggetti a riconoscimento.

La registrazione non necessita di ispezione preventiva da parte dell'ASL competente e la procedura amministrativa da applicare, per la registrazione, fa riferimento alla legge 241/90 e successive modifiche, che prevede la denuncia di inizio attività (DIA). Le attività già in possesso di autorizzazione o di nulla osta sanitario o di una registrazione, non hanno necessità di effettuare una ulteriore notifica ai fini della registrazione prevista nel Regolamento (CE) 852/04. Salvo diversa specifica determinazione della Regione o Provincia Autonoma l'anagrafe delle registrazioni è di competenza delle Aziende Sanitarie Locali.

La registrazione può essere effettuata a seguito di una DIA che può essere:

semplice (dichiarazione inizio attività) o

differita (inizio dell'attività è differita di 45 giorni dalla notifica).

Nella prima rientrano le attività che non erano soggette ad autorizzazione ai sensi dell'articolo 2 della legge 283/62; nella seconda rientrano le attività che erano soggette ad autorizzazione secondo la legge richiamata compresa la vendita di prodotti ittici. In quest'ultima sono previste le seguenti opzioni :

- l'attività inizia alla data comunicata;
- l'attività inizia dopo che le non conformità evidenziate sono state risolte;
- l'attività inizia alla data comunicata ma l'esercizio deve risolvere lievi non conformità entro i termini stabiliti dall'organo di controllo.

Se in un esercizio sono comprese più attività anche se solo una necessita di DIA differita , tutto l'esercizio ne risulta assoggettato.

Nel caso di DIA differita può esserci il sopralluogo. Ulteriori dettagli sulle modalità applicative della notifica per l'inizio di nuove attività o per le modifiche sostanziali di attività già avviate, sono riportati nella linea guida sopra indicata.

L'elenco di tutte le imprese registrate presso gli Enti competenti, anche per il passato, verrà inviato al Servizio veterinario dell'AUSL competente per territorio, entro il 31.12.2006. Successivamente, gli operatori commerciali interessati ai fini dell'aggiornamento dell'archivio invieranno alle autorità sanitarie locali competenti per territorio., secondo le procedure DIA richiamate, le nuove iscrizioni e/o le cancellazioni e comunque le eventuali modifiche e integrazioni intervenute.

Si ritiene tuttavia opportuno far presente che entro il 31 dicembre del 2009, dovranno essere completate le registrazioni di tutte le attività.

Si ritiene utile rappresentare che con l'entrata in vigore dei regolamenti comunitari e a seguito della direttiva 2004/41/CE, decadranno le deroghe in base alla normativa comunitaria preesistente. Anche in questo caso, per dettagli più circostanziati, si invita a consultare la linea guida indicata .

5. REQUISITI GENERALI

I requisiti in esame di cui alla **SEZIONE VIII del Regolamento (CE) 853/2004, allegato n. III**, non si applicano ai molluschi bivalvi vivi, echinodermi, tunicati e gasteropodi marini immessi vivi sul mercato. Ad eccezione dei capitoli I e II di seguito indicati, essi si applicano a detti animali quando **non** sono immessi vivi sul mercato, nel qual caso essi devono essere stati ottenuti conformemente alla sezione VII del regolamento 853/2004, relativa ai molluschi bivalvi vivi.

Come già indicato, i requisiti in esame, integrano quelli definiti nel regolamento (CE)852/2004 allegato I nel caso di stabilimenti , incluse le navi, impegnati nella produzione primaria e nelle operazioni connesse.

Al contrario, gli stabilimenti e le navi, impegnati in attività post- primaria integrano i requisiti di cui all'allegato II di detto regolamento e quelli specifici in esame .

Come precedentemente evidenziato il Regolamento (CE) 2076/05, all'articolo 11, dispone alcune deroghe all'articolo 3, paragrafo 2, del Regolamento 853/04 e al presente allegato, capitolo III, parte A punto 1 (uso di ghiaccio ottenuto da acqua pulita).

parte A punti 2 e 3 (stabilimenti terrestri e navi possono usare acqua pulita)

capitolo IV , punto 1 (uso di acqua pulita per raffreddare crostacei e molluschi cotti).

Si ritiene utile fin da ora chiarire che l'olio di pesce destinato al consumo umano ricade nella legislazione specifica dei prodotti della pesca e che per la sua produzione dovranno essere applicate le disposizioni di cui all'allegato III del Regolamento (CE)n.° 853/04.

Capitolo I

REQUISITI APPLICABILI ALLE NAVI

Gli operatori devono garantire:

1. che le navi utilizzate per prelevare i prodotti della pesca dal loro ambiente naturale o per trattarli o trasformarli dopo il prelievo siano conformi ai requisiti strutturali e ai requisiti relativi alle attrezzature di cui alla parte I di seguito indicata;
2. che le operazioni effettuate a bordo delle navi si svolgano conformemente alle norme di cui alla parte II di seguito indicata.

1. REQUISITI STRUTTURALI E REQUISITI RELATIVI ALLE ATTREZZATURE

A. requisiti applicabili a tutte le navi .

- le navi devono essere concepite in modo da evitare qualsiasi contaminazione dei prodotti; con acque di sentina, acque residue, fumo, carburante, olio , gasso o altre sostanze nocive;
- le superfici che possono venire a contatto con i prodotti della pesca devono essere; fabbricate con materiale appropriato, resistente alla corrosione, liscio e facile da pulire; esse devono essere dotate di un rivestimento solido e non tossico;
- le attrezzature ed il materiale per la lavorazione dei prodotti della pesca devono essere fabbricati con materiale resistente alla corrosione , facile da pulire e da disinfettare.
- se le navi hanno un punto di alimentazione dell'acqua utilizzato per i prodotti della pesca esso deve essere situato in modo da evitare contaminazioni nell'approvvigionamento idrico.

B. requisiti applicabili alle navi progettate per la conservazione dei prodotti della pesca freschi a bordo per oltre 24h.

1. le navi progettate e attrezzate per la conservazione dei prodotti della pesca a bordo per oltre 24h devono essere dotate di stive , cisterne o contenitori per la conservazione dei prodotti della pesca alle temperature prescritte al capitolo VII.
2. Le stive devono essere separate dal comparto macchine e dai locali riservati all'equipaggio da paratie sufficienti ad evitare qualsiasi contaminazione dei prodotti della pesca stivati. Le stive e i contenitori usati per la conservazione dei prodotti,devono poterne assicurare il mantenimento in soddisfacenti condizioni igieniche e, ove necessario, devono garantire che l'acqua di fusione del ghiaccio non rimanga a contatto con i prodotti.
3. Nelle navi per la refrigerazione dei prodotti della pesca in acqua di mare pulita refrigerata, le cisterne devono avere un sistema che assicuri al loro interno una temperatura uniforme. Tali dispositivi devono ottenere un grado di refrigerazione che possa far raggiungere alla massa dei pesci ed all'acqua di mare pulita una temperatura non superiore ai 3 ° C , 6 ore dopo il carico e non superiore a 0 ° C , 16. ore dopo e devono consentire il monitoraggio e, ove necessario, la registrazione delle temperature.

C. requisiti applicabili **alle navi frigorifero**(i punti 1 e 2 si applicano anche per gli stabilimenti a terra che congelano i prodotti della pesca).

1. le navi frigorifero devono disporre di installazioni con capacità frigorifera in grado di ridurre rapidamente la temperatura fino a una temperatura non superiore a -18°C al centro del prodotto.
2. disporre di dispositivi con capacità frigorifera in grado di mantenere i prodotti della pesca nelle stive di magazzinaggio ad una temperatura non superiore a -18°C . I locali di magazzinaggio devono essere forniti di un termografo posto in un luogo tale da essere facilmente leggibile, l'elemento sensibile del termometro deve essere posto nella zona della stiva in cui la temperatura è la più elevata.
3. Rispettare i requisiti applicabili alle navi progettate e attrezzate per la conservazione dei prodotti della pesca a bordo per oltre 24 h di cui alla parte B punto 2.

D. requisiti applicabili **alle navi officina**

1. le navi officina devono disporre almeno:
 - di una zona di raccolta riservata all'imbarco dei prodotti della pesca, progettata in modo da poter separare le successive catture; essa deve essere facile da pulire e atta a proteggere i prodotti dall'azione del sole o dalle intemperie nonché da qualunque fonte di contaminazione;
 - di un sistema di convogliamento dei prodotti della pesca dalla zona di raccolta verso reparti di lavoro e conforme alle norme d'igiene;
 - di reparti di lavoro di dimensioni sufficienti a consentire di realizzare la preparazione e la trasformazione dei prodotti della pesca nel rispetto delle norme di igiene, facili da pulire e da disinfettare, progettati e disposti in modo da evitare qualsiasi contaminazione dei prodotti;
 - di reparti destinati alla conservazione dei prodotti finiti, di dimensioni sufficienti, progettati in modo da poter essere facilmente puliti; se a bordo funziona un'unità di trattamento dei rifiuti, una stiva separata deve essere destinata al magazzinaggio dei rifiuti.
 - di un locale destinato al magazzinaggio dei materiali di imballaggio, separato dai locali adibiti alla preparazione e trasformazione dei prodotti;
 - di attrezzature speciali per evacuare direttamente in mare o, se le circostanze lo richiedono, in una cisterna a tenuta stagna riservata a tal fine, rifiuti e prodotti della pesca non idonei a consumo umano; se i rifiuti sono conservati e trattati a bordo per essere igienizzati, devono essere messi in locali separati adibiti a tal fine.
 - di una bocca di pompaggio dell'acqua situata in modo da evitare contaminazioni dei rifornimenti idrici;
 - di dispositivi per il lavaggio delle mani ad uso del personale addetto alla manipolazione dei prodotti della pesca non confezionati, i cui rubinetti devono essere concepiti in modo da evitare il diffondersi di contaminazioni.

2. tuttavia le navi officina che praticano a bordo la cottura, la refrigerazione ed il confezionamento di crostacei e molluschi, non sono tenute a soddisfare i requisiti di cui al punto 1, se a bordo non è effettuata nessuna altra forma di trattamento o trasformazione.
3. le navi officina che congelano i prodotti della pesca devono disporre di attrezzature conformi alle disposizioni applicabili alle navi frigorifere di cui alla parte C punti 1 e 2.

II REQUISITI APPLICABILI IN MATERIA DI IGIENE

1. Al momento della loro utilizzazione le parti delle navi o i contenitori riservati alla conservazione dei prodotti della pesca, devono essere mantenuti puliti ed in buono stato di manutenzione. In particolare non devono essere contaminati da carburante e acque di sentina.
2. Appena possibile dopo il caricamento a bordo, i prodotti della pesca devono essere posti al riparo delle contaminazioni e dal sole o di qualsiasi altra fonte di calore. Nella fase di lavaggio l'acqua utilizzata deve essere potabile o, se del caso, acqua pulita.
3. I prodotti della pesca devono essere manipolati e conservati evitandone danneggiamenti. Gli operatori possono utilizzare strumenti pungenti per spostare pesci di grande taglia o pesci che comportano un rischio di ferimento per gli operatori stessi, purché le carni dei prodotti in questione non debbano subire danneggiamenti.
4. i prodotti della pesca, ad eccezione dei prodotti mantenuti vivi, devono essere refrigerati il più rapidamente possibile dopo essere stati caricati a bordo. Se tuttavia la refrigerazione non è realizzabile, i prodotti della pesca devono essere sbarcati appena possibile.
5. Il ghiaccio utilizzato per la refrigerazione dei prodotti della pesca deve essere fatto con acqua potabile o acqua pulita.
6. Quando i pesci sono decapitati e/o eviscerati a bordo, tali operazioni devono essere effettuate nel rispetto delle norme igieniche, appena possibile dopo la cattura e i prodotti devono essere immediatamente e abbondantemente lavati con acqua potabile o acqua pulita. In tal caso, le parti o i visceri che possono costituire pericolo per la salute pubblica vengono rimossi appena possibile e tenuti separati dai prodotti destinati al consumo umano. I fegati, le uova, i lattimi destinati al consumo umano, sono conservati sotto ghiaccio, ad una temperatura vicina a quella del ghiaccio fondente, o congelati.
7. Qualora si pratichi il congelamento di pesci interi in salamoia per la fabbricazione di conserve, occorre raggiungere per tali prodotti una temperatura non superiore a -9°C . La salamoia non deve costituire una fonte di contaminazione per i pesci.

Capitolo II

REQUISITI APPLICABILI DURANTE E DOPO LE OPERAZIONI DI SBARCO

1. gli operatori del settore alimentare responsabili delle operazioni di scarico e di sbarco dei prodotti della pesca devono:
 - garantire che le attrezzature utilizzate per le operazioni di scarico e di sbarco che vengono a contatto con i prodotti della pesca siano costruite con materiale facile da pulire e da disinfettare e siano in buono stato di manutenzione e di pulizia;
 - evitare la contaminazione dei prodotti della pesca durante le operazioni di scarico e di sbarco, in particolare:
 - ✓effettuando lo scarico e lo sbarco rapidamente;
 - ✓ponendo i prodotti della pesca immediatamente in un ambiente protetto, alla temperatura del capitolo VII;
 - ✓non utilizzando attrezzature né ricorrendo a manipolazioni che possano provocare inutili deterioramenti delle parti commestibili dei prodotti della pesca.
2. Gli operatori del settore alimentare responsabili degli impianti collettivi per le aste e dei mercati all'ingrosso, o delle loro parti, in cui i prodotti della pesca vengono esposti per la vendita devono garantire la conformità ai seguenti requisiti:
 - a) ●devono essere disponibili strutture, che si possano chiudere a chiave, riservate al deposito refrigerato dei prodotti della pesca trattenuti in osservazione e strutture separate, che si possano chiudere a chiave per il deposito dei prodotti della pesca dichiarati non idonei al consumo umano;
 - ove richiesto dall'autorità competente, deve essere disponibile un'adeguata struttura che possa essere chiusa a chiave o, se necessario un locale ad uso esclusivo dell'autorità competente.
 - b) durante l'esposizione o deposito dei prodotti della pesca:
 - i locali non devono essere utilizzati ad altri fini;
 - i veicoli i cui gas di scarico possono influire negativamente sulla qualità dei prodotti della pesca non devono avere accesso ai locali;
 - le persone che hanno accesso ai locali non vi devono introdurre altri animali;
 - i locali devono essere ben illuminati al fine di facilitare i controlli ufficiali.
3. Se non è stato possibile effettuare la refrigerazione a bordo, i prodotti freschi della pesca, ad eccezione dei prodotti mantenuti vivi, devono essere refrigerati il più rapidamente possibile dopo lo sbarco e devono essere conservati ad una temperatura che si avvicini a quella del ghiaccio fondente.
4. Gli operatori del settore alimentare devono cooperare con le autorità competenti per consentire loro di effettuare controlli ufficiali a sensi del regolamento 854/04, in particolare per quanto riguarda le procedure di notifica per lo sbarco dei prodotti della pesca che

l'autorità competente dello Stato membro del quale la nave batte bandiera o la Autorità competente dello Stato membro in cui sono sbarcati i prodotti della pesca potrebbero ritenere necessarie.

Capitolo III

REQUISITI APPLICABILI AGLI STABILIMENTI, INCLUSE LE NAVI, PER LA LAVORAZIONE DEI PRODOTTI DELLA PESCA (le parti A/C/D si applicano alla vendita al dettaglio)

A. requisiti per i prodotti della pesca freschi

1. Se non vengono distribuiti, spediti, preparati o trasformati immediatamente dopo essere arrivati in uno stabilimento a terra, i prodotti refrigerati non imballati devono essere conservati sotto ghiaccio in strutture adeguate. Va reimmesso ghiaccio ogni qual volta sia necessario. I prodotti della pesca freschi imballati devono essere refrigerati ad una temperatura che si avvicini a quella del ghiaccio fondente.
2. Operazioni quali l'eviscerazione e la decapitazione devono essere effettuate nel rispetto delle norme igieniche. Quando e' possibile da un punto di vista tecnico e commerciale, l'eviscerazione deve essere praticata il più rapidamente dopo la cattura e lo sbarco. I prodotti devono essere lavati accuratamente con acqua potabile o, a bordo delle navi, con acqua pulita subito dopo tali operazioni.
3. le operazioni come la filettatura e l'affettatura devono essere seguite in modo da evitare la contaminazione o l'insudiciamento dei filetti e delle trance. I filetti e le trance non devono restare sui tavoli di lavoro più del tempo richiesto per la loro preparazione. Essi devono essere confezionati e se necessario imballati e devono essere refrigerati al più presto una volta preparati.
4. I contenitori utilizzati per la spedizione o la conservazione dei prodotti della pesca freschi preparati, non imballati, conservati sotto ghiaccio, devono essere tali da assicurare che l'acqua di fusione del ghiaccio non sia a contatto con i prodotti.
5. I prodotti della pesca *sia interi che eviscerati* possono essere trasportati e conservati in acqua refrigerata a bordo delle navi. Si può continuare a trasportarli in acqua refrigerata dopo lo sbarco, e dagli impianti di acquacoltura fino all'arrivo al primo stabilimento a terra: *qui il prodotto deve essere posto sotto ghiaccio; gli stabilimenti che effettuano attività di trasporto e di selezionatura (calibratura) possono continuare a mantenere i prodotti in acqua refrigerata (acqua e ghiaccio) fino all'arrivo in uno stabilimento di trasformazione, preparazione o deposito e comunque con esclusione della vendita al dettaglio.*

□□□ COMMENTO:

Il punto 5, sopra evidenziato, reca alcuni chiarimenti al fine di facilitare, sul piano pratico e funzionale, le indicazioni dettate dalla norma.

Sono state, in proposito, esplicitate le modalità di trasporto dei prodotti della pesca ed in particolare, dei prodotti interi e di quelli eviscerati, a bordo delle navi. Inoltre, allo scopo di garantire un' idonea procedura sull' attività di prosecuzione del trasporto dei prodotti, dopo lo sbarco o dagli impianti di acquacoltura, si è ritenuto necessario fornire, precisazioni riguardo la conformità delle corrette prassi igienico -sanitarie in materia.

B. requisiti per i prodotti congelati.

Gli stabilimenti a terra che congelano i prodotti della pesca devono, disporre di attrezzature che soddisfino i requisiti previsti per le navi frigorifero al capitolo I, parte I C, punti 1 e 2 della presente sezione VIII.

C. requisiti per i prodotti della pesca separati meccanicamente.

Gli operatori del settore alimentare che producono prodotti della pesca e che devono separarli meccanicamente devono garantire la conformità ai requisiti in appresso.

1. Le materie prime utilizzate devono essere conformi ai seguenti requisiti:
 - a) solo pesci interi e spine di pesce possono essere utilizzati per la produzione dei prodotti della pesca separati meccanicamente;
 - b) tutte le materie prime devono essere prive di intestini.
2. Il processo di fabbricazione deve essere conforme ai seguenti requisiti:
 - a) la separazione meccanica deve essere effettuata senza indugio dopo la filettatura;
 - b) se vengono utilizzati pesci interi, devono essere preventivamente eviscerati e lavati;
 - c) una volta ultimata la separazione meccanica, i prodotti della pesca devono essere al più presto possibile congelati incorporati in prodotti destinati alla congelazione o a un trattamento stabilizzante.

D. requisiti relativi ai parassiti.

1. I prodotti ittici di seguito precisati devono essere congelati ad una temperatura non superiore a -20°C in ogni parte della massa per almeno 24h; il trattamento deve essere eseguito sul prodotto crudo o sul prodotto finito di:
 - a) prodotti della pesca che vanno consumati crudi o praticamente crudi;
 - b) prodotti della pesca a base delle specie seguenti, se devono essere sottoposti ad un trattamento di affumicamento a freddo durante il quale la temperatura all'interno del prodotto non supera i 60°C :
ARINGHE; SGOMBRI; SPRATTI; SALMONE (SELVATICO) DELL'ATLANTICO E PACIFICO
 - c) prodotti della pesca marinati e/o salati se il trattamento praticato non garantisce la distruzione delle larve di nematodi.

2. Gli operatori del settore alimentare non sono obbligati ai trattamenti di cui al punto 1. qualora:
 - a) i dati epidemiologici disponibili indichino che le zone di pesca di origine non presentano rischi sanitari con riguardo alla presenza di parassiti;
 - b) le autorità competenti lo autorizzino;
3. I prodotti della pesca di cui al punto 1 devono essere accompagnati, alla loro immissione sul mercato, da un'attestazione del produttore che indichi il trattamento al quale sono stati sottoposti, salvo qualora siano forniti al consumatore finale.

Capitolo IV:

REQUISITI PER I PRODOTTI DELLA PESCA TRASFORMATI (questo capitolo si applica alla vendita al dettaglio)

Gli operatori del settore alimentare che effettuano la cottura di crostacei e molluschi devono garantire in appresso che:

1. alla cottura deve far seguito il raffreddamento rapido, utilizzando a tale scopo acqua potabile o, a bordo delle navi, acqua pulita. Se non viene utilizzato alcun altro metodo di conservazione, il raffreddamento deve proseguire sino a raggiungere la temperatura del ghiaccio in fusione.
2. la sgusciatura deve essere effettuata in condizioni igieniche evitando la contaminazione dei prodotti. Se l'operazione viene eseguita a mano, gli addetti devono lavarsi accuratamente le mani.
3. Una volta sgusciati, i prodotti cotti devono essere congelati immediatamente o refrigerati appena possibile alla temperatura stabilita nel capitolo VII.

Capitolo V

NORME SANTARIE PER I PRODOTTI DELLA PESCA

Oltre a garantire la conformità ai requisiti microbiologici adottati ai sensi del regolamento 852/04, gli operatori del settore alimentare devono garantire, in funzione della natura del prodotto e della specie, che i prodotti della pesca immessi sul mercato per il consumo umano soddisfino i requisiti contenuti nel presente capitolo.

A. caratteristiche organolettiche dei prodotti della pesca

Gli operatori del settore devono effettuare un esame organolettico dei prodotti della pesca. In particolare tale esame deve garantire che i prodotti della pesca soddisfino tutti i criteri di freschezza.

B. istamina

Gli operatori del settore alimentare devono garantire che i limiti relativi all'istamina non siano superati.

C. azoto volatile totale

I prodotti della pesca non trasformati non devono essere immessi sul mercato se le analisi chimiche rivelano che i limiti dell'ABTV o TMA-A sono stati superati.

D. parassiti

Gli operatori del settore alimentare devono assicurare che i prodotti della pesca siano sottoposti ad un controllo visivo alla ricerca di endoparassiti visibili prima dell'immissione sul mercato. Gli operatori non devono immettere sul mercato per il consumo umano i prodotti della pesca manifestamente infestati da parassiti. *Deve esserne previsto lo smaltimento ai sensi del Reg.CE 1774/02.*

□□□ **COMMENTO** Si ritiene importante sottolineare, ad integrazione del punto D, sopra evidenziato, che i prodotti della pesca non risultati conformi ai fini sanitari, dovranno essere sottoposti alle prescrizioni di smaltimento previste dalla normativa vigente.

E. tossine nocive per la salute umana (il punto 1 è stato modificato secondo il Regolamento (CE) 2074/05)

1. non devono essere immessi sul mercato i prodotti della pesca ottenuti da pesci velenosi delle seguenti famiglie: Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae, Canthicasteridae. I prodotti della pesca freschi, preparati e trasformati appartenenti alla famiglia Gempylidae, in particolare Ruvettus Pretiosus e Lepidocybium flavobrunneum, possono essere immessi sul mercato soltanto in forma di prodotti confezionati o imballati e devono essere opportunamente etichettati al fine di informare i consumatori sulle modalità di preparazione e cottura e sul rischio connesso alla presenza di sostanze con effetti gastrointestinali avversi. Sull'etichetta il nome scientifico deve figurare accanto a quello comune.

2. non devono essere immessi sul mercato i prodotti della pesca contenenti biotossine (ad es. ciguatosina o le tossine che paralizzano i muscoli). Tuttavia, i prodotti della pesca ottenuti da MBV, echinodermi, tunicati e gasteropodi marini possono essere immessi sul mercato se sono stati prodotti a norma della sezione VII dell'allegato III reg. 853/04, e soddisfino i requisiti di cui al capitolo V, punto 2, di detta sezione.

Capitolo VI

CONFEZIONAMENTO ED IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI DELLA PESCA

Questo capitolo si applica alla vendita al dettaglio.

1. I vani di carico nei quali i prodotti della pesca freschi sono conservati sotto ghiaccio devono essere costruiti con materiale impermeabile e garantire che l'acqua di fusione non rimanga a contatto con i prodotti.

2. I blocchi congelati preparati a bordo delle navi devono essere adeguatamente confezionati prima dello sbarco.

3. Quando i prodotti della pesca sono confezionati a bordo delle navi, gli operatori del settore alimentare devono garantire che il materiale di confezionamento:

- non sia fonte di contaminazione;
- sia depositato in modo tale da non essere esposto al rischio di contaminazione;
- se destinato ad essere riutilizzato, sia facile da pulire e, se del caso da disinfettare.

L'allegato II del regolamento 853/2004, prescrive ai sensi degli articoli 5 e 6, indicazioni sulle modifiche generali relative alla etichettatura come di seguito schematizzato di cui al Reg. (CE) 2074/05, all. III:

Sezione I MARCHIATURA DI IDENTIFICAZIONE:

A. MARCHIATURA DI IDENTIFICAZIONE

- marchio da apporre prima che il prodotto lasci lo stabilimento;
- marchio a seguito di nuovo confezionamento o trasformazione con numero riconoscimento;
- gli operatori a norma dell'art.18 Reg 178/02, consentono il rintraccio di consegne e acquisti;

B. FORMA DELLA MARCHIATURA

- marchio leggibile e indelebile ed esposto per essere controllato dalle autorità competenti;
- indicare Paese in cui insiste lo stabilimento, per esteso o con codice conforme a norme ISO *esempio IT (Italia)*;
- gli operatori possono continuare ad utilizzare materiali di confezionamento, impianti imballaggi secondo quanto prescritto nel reg. (CE) 2076/05);
- il marchio deve indicare il numero di riconoscimento dello stabilimento. Se uno stabilimento produce sia alimenti a cui si applica il presente regolamento che alimenti a cui esso non si applica, l'operatore del s.a. può utilizzare lo stesso marchio d'identificazione ad entrambi i tipi di alimenti.
- stabilimento situato nella comunità, marchio di forma ovale con l'abbreviazione CE;

C. METODO E MARCHIATURA

- Secondo la presentazione dei prodotti della pesca, il marchio può essere apposto direttamente sul prodotto, sull'involucro o sull'imballaggio o essere stampato su un'etichetta apposta a sua volta sul prodotto, sull'involucro o sull'imballaggio. Il marchio può consistere anche in una targhetta inamovibile di materiale resistente.
- per prodotti destinati ad altra lavorazione l'etichetta è apposta sull'imballaggio esterno;

Regolamento (CE) 853/04, allegato II, paragrafo 12 "Nel caso di prodotti di origine animale liquidi, granulati o in polvere trasportati sfusi e di prodotti della pesca trasportati sfusi, il marchio

d'identificazione non è necessario se i documenti di accompagnamento contengono le informazioni di cui ai punti 6 e 7 e, se del caso, 8. (Paese, codice dello stabilimento, sigla CE in un ovale).

Capitolo VII

CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI DELLA PESCA

Gli operatori del settore alimentare che effettuano la conservazione dei prodotti della pesca devono garantire la conformità ai seguenti requisiti.

1. I prodotti della pesca freschi, i prodotti della pesca non trasformati decongelati, nonché i prodotti di crostacei e molluschi cotti e refrigerati, devono essere mantenuti ad una temperatura vicina a quella di fusione del ghiaccio.
2. I prodotti della pesca congelati devono essere mantenuti a una temperatura non superiore a -18°C in tutti i punti del prodotto; tuttavia, i pesci interi congelati in salamoia destinati alla fabbricazione di conserve possono essere mantenuti ad una temperatura non superiore a -9°C .
3. I prodotti della pesca mantenuti vivi devono essere mantenuti ad una temperatura e in condizioni che non pregiudichino la sicurezza alimentare o la loro vitalità.

Capitolo VIII

TRASPORTO DEI PRODOTTI DELLA PESCA

Gli operatori del settore alimentare che effettuano il trasporto dei prodotti della pesca devono garantire la conformità ai requisiti in appresso.

1. durante il trasporto i prodotti della pesca devono essere mantenuti alle temperature prescritte:
 - a) i prodotti della pesca freschi, i prodotti della pesca non trasformati decongelati nonché i prodotti di crostacei e molluschi cotti e refrigerati, devono essere mantenuti ad una temperatura di fusione del ghiaccio;
 - b) i prodotti della pesca congelati, eccetto i pesci congelati in salamoia destinati alla fabbricazione di conserve, devono essere mantenuti durante il trasporto, a una temperatura stabile, non superiore a -18°C , in ogni parte della massa, con eventuali brevi fluttuazioni verso l'alto, di 3°C al max.
2. Gli operatori del settore alimentare non sono tenuti a conformarsi al requisito di cui al punto 1. lettera b) se i prodotti della pesca congelati sono trasportati da un deposito frigorifero verso uno stabilimento riconosciuto per esservi decongelati al loro arrivo al fine della preparazione e/o trasformazione, se la distanza da percorrere è breve e se l'autorità competente lo autorizza.
3. se i prodotti della pesca sono mantenuti sotto ghiaccio, l'acqua di fusione non deve rimanere a contatto con i prodotti.
4. I prodotti della pesca immessi vivi sul mercato devono essere trasportati in condizioni che non pregiudichino la sicurezza alimentare o la loro vitalità.

CONTROLLI UFFICIALI DELLA PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE (allegato III del Regolamento (CE) 854/2004 , CAPO 1.

1.I controlli ufficiali della produzione e commercializzazione dei prodotti della pesca comprendono in particolare:

- a) un controllo regolare sulle condizioni igieniche **dello sbarco e della prima vendita**;
- b) ispezioni , a intervalli periodici , delle navi e degli stabilimenti a terra , comprese le vendite all'asta ed i mercati all'ingrosso (di produzione, distribuzione, misti), per verificare in particolare:
 - se sono ancora rispettate le condizioni di approvazione;
 - se i prodotti della pesca sono trattati correttamente;
 - se i requisiti di igiene e temperatura sono soddisfatti ;
 - le condizioni igieniche degli stabilimenti , incluse le navi, delle relative installazioni e attrezzature e l'igiene del personale ;
- c)controlli sulle condizioni di magazzinaggio e di trasporto.

□□□ COMMENTO:

- Controlli nei mercati- prima visita:

considerato che l'attribuzione della responsabilità primaria agli operatori del settore alimentare non rende più obbligatoria e vincolante la visita anteriormente alla prima commercializzazione dei prodotti della pesca , si ritiene necessario tuttavia che i servizi veterinari, almeno nelle prime fasi di applicazione, assicurino una presenza costante, compatibilmente con le risorse disponibili, presso le suddette strutture al fine di adempiere al "controllo regolare sulle condizioni igieniche dello sbarco e della prima vendita" previsto dal Regolamento 854, all. III, capo I, punto 1, lettera a), predisponendo nel contempo un piano di vigilanza sugli stessi basato sulla valutazione del rischio. Si ravvisa , inoltre l'opportunità che , in ciascuna AUSL, il servizio veterinario addetto al controllo nei mercati ittici , previa ispezione e relativo controllo documentale, in caso di assenza di piano di autocontrollo provveda ad emettere specifica prescrizione di adozione, individuando un termine generale di 120 gg; si sottolinea, altresì, che nel corso dei 120 giorni venga richiesto all'operatore del settore alimentare di produrre , entro termini stabiliti e successivi, i principali capitoli che , allo scadere dei 120 gg, comporranno il piano nella sua interezza; a titolo puramente esemplificativo: fissato il termine di 120 gg per avere il piano completo si può richiedere che allo scadere del primo mese dalla notifica della prescrizione, l'operatore del settore alimentare abbia pronta la parte relativa alle SOP(procedure operative standard); al termine del secondo mese la parte relativa alle buone pratiche di produzione (GMP), e così via.

Si chiarisce che il pescatore non è vincolato a sbarcare il suo prodotto nel mercato ittico o nell'impianto collettivo per le aste. Si potrà assistere alla consegna diretta del pescato, che non ha ancora subito i controlli previsti da parte degli operatori del settore alimentare, presso uno stabilimento: in questo caso sarà necessario da una parte prevedere per il pescatore, ancorché inserito nella produzione primaria, una serie di registrazioni relative al controllo dei pericoli, più

nutrite e dettagliate rispetto a chi sbarchi direttamente al mercato, (rintracciabilità, monitoraggio delle temperature, pulizia degli automezzi, condizioni di travaso, ecc.); dall'altra parte andrà richiesto allo stabilimento un'implementazione del piano di controllo con particolare riguardo ai controlli previsti nella fase di ricevimento.

2. tuttavia , i controlli ufficiali delle navi possono essere effettuati quando:

- a) le navi accostano ad un porto di uno Stato membro;
- b) riguardano tutte le navi che sbarcano prodotti della pesca nei porti della comunità, indipendentemente dalla bandiera battuta ;
- c) se necessario, qualora il controllo ufficiale venga effettuato dall'autorità competente dello Stato membro di bandiera della nave, possono essere svolti quando la nave si trova in mare o nel porto di un altro Stato membro o di un Paese terzo.

3.a) in caso di ispezione su una nave officina o nave congelatrice battente bandiera di uno Stato membro, effettuata ai fini del riconoscimento della nave stessa , l'autorità competente dello Stato membro del quale la nave batte bandiera effettua ispezioni conformi ai requisiti dell'articolo 3 paragrafo 2 del regolamento 854/04(il riconoscimento condizionato non può superare i 12 mesi). Se necessario l'autorità competente può ispezionare la nave in mare o nel porto di un altro Stato membro o di un paese terzo.

b) quando l'autorità competente dello stato membro di bandiera della nave ha concesso a quest'ultima il riconoscimento condizionato in conformità dell'articolo 3 del Reg(CE) 854/04, la stessa autorità può autorizzare l'autorità competente:

- di un altro stato membro;
- di un paese terzo che figura in un elenco di paesi terzi dai quali sono consentite le importazioni di prodotti della pesca , compilato in conformità dell'articolo 11 a effettuare:
 - un'ispezione successiva volta a garantire il riconoscimento definitivo ;
 - o il prolungamento del riconoscimento condizionato in conformità dell'articolo 3 , paragrafo 1 lettera b) ;
 - o riesaminare il riconoscimento conformemente all'articolo 3 , paragrafo 4 .

Se necessario, l'autorità competente, può ispezionare la nave in mare o nel porto di un altro stato membro o di un Paese terzo.

4. Quando l'autorità competente di uno stato membro autorizza l'autorità competente di un altro stato membro o di un paese terzo a effettuare ispezioni per suo conto , conformemente al punto 3 , le due autorità competenti devono concordare reciprocamente le condizioni che disciplinano dette ispezioni . Tali condizioni devono assicurare , in particolare , che l'autorità competente dello stato membro di bandiera della nave riceva senza indugio relazioni sui risultati delle ispezioni nonché su ogni sospetta inosservanza , in modo tale da consentirle di prendere le misure necessarie.

CONTROLLI UFFICIALI SUI PRODOTTI DELLA PESCA

I controlli ufficiali sui prodotti della pesca comprendono almeno i seguenti elementi:

A) esami organolettici

Controlli organolettici a campione effettuati in tutte le fasi della produzione, lavorazione e distribuzione. Uno degli scopi di tali controlli è quello di verificare il rispetto dei criteri di freschezza stabiliti conformemente alla normativa comunitaria. In particolare si tratta di verificare, in tutte le fasi della produzione, lavorazione, e distribuzione, che i prodotti della pesca superino almeno i livelli minimi dei criteri di freschezza stabiliti conformemente alla normativa comunitaria.

B) indicatori di freschezza

Qualora dall'esame organolettico emergano dubbi circa la freschezza dei prodotti della pesca, possono essere prelevati campioni da sottoporre ad esami di laboratorio per determinare i livelli di azoto basico volatile ABVT e di trimetilamina -azoto TMA-N, l'autorità competente utilizza i criteri stabiliti dalla normativa comunitaria.

Qualora dall'esame organolettico emergano dubbi sulla presenza di altre condizioni che potrebbero nuocere alla salute umana, sono prelevati campioni adeguati ai fini di verifica.

C) istamina

controlli a campione per la sorveglianza dell'istamina al fine di verificare il rispetto dei livelli accettabili stabiliti dalla normativa comunitaria.

D) residui e contaminanti

È istituito un sistema di monitoraggio per il controllo del livello di contaminazione con residui e contaminanti, conformemente alla normativa comunitaria.

E) controlli microbiologici

Ove necessario, tali controlli microbiologici sono effettuati conformemente alle norme e ai criteri pertinenti stabiliti dalla normativa comunitaria.

F) parassiti

Controlli a campione intesi a verificare il rispetto della normativa comunitaria relativa ai parassiti

G) prodotti della pesca velenosi (modificato dal Regolamento (CE) 2074/05 allegato VIII.

1. non devono essere immessi sul mercato i prodotti della pesca ottenuti da pesci velenosi delle seguenti famiglie: Tetraodontidae; Molidae, Diodontidae; Canthacasteridae. I prodotti della pesca freschi, preparati e trasformati appartenenti alla famiglia Gempylidae, in particolare Ruvettus Pretiosus e Lepidocybium flavobrunneum, possono essere immessi sul mercato soltanto in forma di prodotti confezionati o imballati e devono essere opportunamente etichettati al fine di informare i consumatori sulle modalità di preparazione e cottura e sul rischio connesso alla presenza di sostanze con effetti gastrointestinali avversi. Sull'etichetta il nome scientifico deve figurare accanto a quello comune.

2. i prodotti della pesca contenenti biotossine, quali cingatera o altre tossine pericolose per la salute umana. Tuttavia, i prodotti della pesca ottenuti da MBV, echinodermi, tunicati e gasteropodi marini possono essere immessi sul mercato se sono stati prodotti a norma della sezione VII dell'allegato III del regolamento 853/04 e soddisfano i requisiti di cui al capitolo 2, di detta sezione.

DECISIONI SUCCESSIVE AI CONTROLLI

I prodotti della pesca sono dichiarati non idonei al consumo umano se:

1. in seguito a controlli organolettici, chimici o microbiologici o a controlli relativi alla presenza di parassiti essi si rivelano non conformi alla pertinente normativa comunitaria;
2. essi contengono, nelle loro parti commestibili, contaminanti o residui che superano i limiti previsti dalla normativa comunitaria o in quantità tali che l'assorbimento alimentare calcolato sia superiore alla dose giornaliera o settimanale
3. essi derivano da
 - pesci velenosi
 - prodotti della pesca non conformi ai requisiti del punto 2. della parte G del capitolo II in merito alle biotossine;
 - molluschi bivalvi, echinodermi, tunicati o gasteropodi marini che contengono biotossine in quantità che superano i limiti previsti di regolamento 853/04;
4. l'autorità competente ritiene che essi possano rappresentare un rischio per la salute pubblica o degli animali o che, per qualsiasi motivo, non siano idonei al consumo umano.

Regolamento 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari

L'articolo 4, del regolamento (CE) 852/04, prevede che gli operatori economici rispettino i criteri microbiologici. Ai fini di un elevato livello di protezione della salute sono stati fissati i criteri microbiologici per taluni microrganismi e le norme di attuazione, che gli operatori devono rispettare, in applicazione delle misure di igiene generale e specifiche di cui all'articolo indicato. Nel Regolamento richiamato è stata incorporata la Decisione 93/51/CEE, relativa alle norme microbiologiche per la produzione dei crostacei e molluschi cotti, che viene pertanto opportunamente abrogata.

I metodi di analisi, i piani e i metodi di campionamento di cui all'allegato 1 del regolamento (CE) 2073/05, sono applicati come metodi di riferimento.

Per il settore in esame, detto allegato, al capitolo 1, definisce i seguenti criteri di sicurezza alimentare:

■ il punto 1.2 riguardante la categoria alimentare "alimenti pronti, favorevoli allo sviluppo della *L.monocytogenes*" prevede nel piano di campionamento un prelievo di 5 u.c.; i limiti indicati "sono di 100ufc/g" (il criterio si applica se il produttore è in grado di dimostrare, con soddisfazione dell'autorità competente, che il prodotto non supererà il limite indicato, durante il periodo di conservabilità. L'operatore può fissare durante il processo limiti intermedi sufficientemente bassi, da garantire che tale limite non venga superato al termine del periodo di conservabilità). Per i limiti indicati il metodo di analisi è EN/ISO 11290-2(indicazione per analista di laboratorio) la fase a cui si applica il criterio è "sui prodotti immessi sul mercato durante il periodo di conservabilità".

Il punto 1.2 prevede, inoltre, per la *listeria* limiti di "assenza in 25 g" (questo criterio si applica ai prodotti prima che non siano più sotto il controllo diretto dell'operatore che li produce, se questi non è in grado di dimostrare, con soddisfazione dell'autorità competente che il prodotto non

supererà il limite di 100ufc/g durante il periodo di conservabilità: il metodo e' EN/ISO 11290-1; la fase a cui si applica il criterio "prima che gli alimenti non siano più sotto il controllo diretto dell'operatore del settore alimentare che li produce."

■ il punto 1.16 riguardante la categoria alimentare "crostacei e molluschi cotti", prevede che per la salmonella si prelevino 5 unità campionarie n. (n = numero di unità che costituiscono il campione); i limiti indicati prevedono "l'assenza del microrganismo in 25g", il metodo d'analisi di riferimento e' EN/ISO 6579 e la fase a cui si applica il criterio e'"sui prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità".

■ Il punto 1.25 riguarda la categoria alimentare "prodotti della pesca ottenuti da specie ittiche associate con tenore elevato di istidina (in particolare le specie delle famiglie : Sgombridae, Engraulide, Coryfenidae, Pomatomidae, Sgombrosidae), per il metabolita istamina il prelievo per il piano di campionamento e' di 9 n. unità (n = numero di unità che costituiscono il campione); i singoli campioni possono essere prelevati presso dettaglianti. In tal caso non vale il principio di cui all'articolo 14, paragrafo 6, del Reg. (CE)n. 178/2002, secondo cui si presume che l'intera partita sia a rischio. Il c (c = numero di unità campionarie i cui valori sono superiori a m o si situano tra m e M) sono 2; i limiti riportati sono m (100mg/kg) / M(200mg/kg); il metodo e' l'HPLC; la fase a cui si applica il criterio e' "prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità".

■ Il punto 1.26 della categoria alimentare "prodotti della pesca che hanno subito un trattamento di maturazione enzimatica in salamoia", ottenuti da specie ittiche associate con un tenore elevato di istidina (in particolare le specie delle famiglie: Sgombridae, Engraulide, Coryfenidae, Pomatomidae, Sgombrosidae), per il metabolita, istamina, il prelievo per il piano di campionamento è di 9 n. unità (n=numero di unità che costituiscono il campione); Il c (c= numero di unità campionarie i cui valori sono superiori a m o si situano tra m e M) sono 2; i limiti riportati sono m (200mg/kg) / M(400mg/kg); il metodo è l'HPLC; la fase a cui si applica il criterio e' sui "prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità". In quest'ultimo caso le specie suddette che hanno subito un trattamento di maturazione enzimatica in salamoia possono presentare tenori in istamina più elevati, ma non superare il doppio dei valori suddetti (400mg/kg).

L'interpretazione dei risultati delle prove .

I risultati delle prove dimostrano la qualità microbiologica della partita esaminata. I risultati possono essere utilizzati anche per dimostrare l'efficacia della procedura HACCP o di corretta igiene del processo.

L'interpretazione dei risultati delle prove per la *listeria monocytogenes* nel secondo caso ossia quando il prodotto non sia più sotto il controllo diretto dell'operatore e lo stesso non è in grado di dimostrare che il prodotto non supererà il limite di 100ufc/g durante il periodo di conservabilità è:

→soddisfacente, se tutti i valori osservati indicano l'assenza del batterio

→insoddisfacente, se si rileva la presenza del batterio in una delle unità campionarie.

L'interpretazione dei risultati delle prove relativi alla *salmonella* in varie categorie di alimenti e':

→ soddisfacente: se tutti i valori osservati indicano l'assenza del batterio;

→ insoddisfacente: se si rileva presenza del batterio in una delle unità campionarie.

L'interpretazione dei risultati delle prove relativi alla istamina in prodotti ottenuti da specie ittiche associate con un tenore elevato di istidina è:

→ soddisfacente, se

1. il valore osservato è pari o inferiore a m (pari o inferiore a 100mg/kg);
2. un massimo di c/n valori osservati è compreso tra m e M (due campioni possono avere tenore superiore a 100 mg/kg ma inferiore a 200mg/kg);
3. non sono osservati valori superiori al limite di M (nessun campione deve avere tenore superiore a 200mg/kg).

→ insoddisfacente, se il valore medio osservato è superiore a m o più di c/m valori sono compresi tra m e M o uno o più dei valori osservati sono superiori a M .

Tabella Regolamento(CE) 2073/05, All. 1, cap. II, criteri igiene del processo, punto 2.4 PRODOTTI PESCA

categoria alimento	Microorg.	piano. Campionamento (1)		Limiti		Metodo analisi riferimento	Fase a cui si applica criterio(2)	Azione in caso risultati insoddisfacenti
		n	c	m	M			
2.4.1 Prodotti sgusciati Crostacei molluschi cotti	E. COLI	5	2	1/g	10/g	ISO TS 16649-3	Fine del processo di lavorazione	Miglioramento delle condizioni igieniche durante produzione
	Stafilococchi coagulasi positivi	5	2	100 ufc/g	1000 ufc/g	EN/ISO 6888-1 o 2	Fine del processo di lavorazione	Miglioramento delle condizioni igieniche durante produzione

(1) n = numero di unità che costituiscono il campione; c = numero di unità campionarie i cui valori si situano tra m e M .

(2) Si applica l'ultima edizione della norma

L'interpretazione dei risultati delle prove (della tabella)

I limiti indicati si riferiscono ad ogni unità campionaria sottoposta a prova. I risultati delle prove dimostrano la qualità microbiologica del processo esaminato.

E. Coli in prodotti sgusciati di crostacei e molluschi cotti :

- soddisfacente , se tutti i valori osservati sono pari o inferiori a m;
- accettabile , se un massimo di c/n valori è compreso tra m e M e i restanti valori osservati sono pari o inferiori a m;
- insoddisfacente , se uno o più valori osservati sono superiori a M o più di c/n valori sono compresi tra m e M

Stafilococchi coagulasi –positivi nei crostacei e nei molluschi cotti:

- soddisfacente , se tutti i valori osservati sono pari o inferiori a m;
- accettabile , se un massimo di c/n valori è compreso tra m e M e i restanti valori osservati sono pari o inferiori a m;
- insoddisfacente, se uno o più valori osservati sono superiori a M o più di c/n valori compresi tra m e M .

Il Regolamento (CE) N. 2074/2005 nell'allegato II, riporta i requisiti concernenti i prodotti della pesca di cui all'articolo 11, punto 9, del Regolamento (CE)N. 853/04 (per stabilire i criteri di freschezza e limiti di utilizzazione dell'istamina e dell'azoto volatile totale per i prodotti pesca) e all'articolo 18 punti 14 e 15, del Regolamento (CE) 854/04 per i criteri organolettici della freschezza per la valutazione dei prodotti della pesca e per limiti analitici, metodi di analisi e piani di campionamento per i controlli ufficiali sui prodotti pesca conformemente all'allegato III del regolamento 854/04. Si ritiene utile ai fini pratici, riportare di seguito, in versione integrale il suddetto allegato, escludendo il capitolo III nel quale viene descritto il metodo applicabile per concentrazioni di ABVT da 5 mg/100 g ad almeno 100 mg/100 g. per la determinazione della concentrazione di ABVT nei pesci e nei prodotti della pesca.

Allegato II . Prodotti della Pesca. Sezione IObblighi degli operatori del settore alimentare

In questa sezione sono specificate le norme relative ai controlli visivi miranti a individuare parassiti dei prodotti della pesca.

Capitolo I definizioni

1. Per «parassita visibile» s'intende un parassita o un gruppo di parassiti che per dimensioni, colore o struttura è chiaramente distinguibile nei tessuti dei pesci.
2. Per «controllo visivo» s'intende l'esame non distruttivo di pesci o prodotti della pesca effettuato senza l'ausilio di strumenti di ingrandimento ottico e in condizioni di buona illuminazione per l'occhio umano e, se del caso, anche mediante speratura.
3. Per «speratura» s'intende, nel caso dei pesci piatti o dei filetti di pesce, l'osservazione contro luce del pesce in una stanza buia, al fine di individuare la presenza di parassiti.

Capitolo II Controllo visivo

1. Il controllo visivo è effettuato su un numero rappresentativo di campioni. I responsabili degli stabilimenti a terra e le persone qualificate a bordo delle navi officina determinano, in funzione della natura dei prodotti della pesca, della loro origine geografica e del loro impiego, l'entità e la frequenza dei controlli. Durante la produzione, il controllo visivo del pesce eviscerato dev'essere effettuato da persone qualificate sulla cavità addominale, i fegati e le gonadi destinati al consumo umano. A seconda del metodo di eviscerazione utilizzato, il controllo visivo dev'essere eseguito:

- a) in caso di eviscerazione manuale, dall'addetto, in modo continuativo, al momento dell'estrazione dei visceri e del lavaggio;
- b) in caso di eviscerazione meccanica, per campionamento, effettuato su un numero rappresentativo di unità, costituito da almeno dieci esemplari per partita.

2. Il controllo visivo dei filetti o dei tranci di pesce dev'essere effettuato dagli operatori durante la preparazione successiva alla sfilettatura o all'affettatura. Qualora le dimensioni dei filetti o le tecniche di sfilettatura non consentano un controllo individuale, un piano di campionamento deve essere predisposto e tenuto a disposizione dell'autorità competente, a norma dell'allegato III, sezione VIII, capitolo II, punto 4, del regolamento (CE) n. 853/2004. Qualora sia tecnicamente necessaria, la speratura dei filetti dovrà essere inclusa nel piano di campionamento.

Sezione II

Obblighi delle autorità competenti

Capitolo I

Valori limite di azoto basico volatile totale (ABVT) per talune categorie di prodotti della pesca e metodi di analisi da utilizzare.

1. I prodotti della pesca non trasformati appartenenti alle categorie di specie di cui al successivo capitolo II sono considerati impropri al consumo umano qualora risulti dubbia la loro freschezza dal controllo organolettico e il controllo chimico dimostri che i seguenti valori limite di ABVT sono superati:

- a) 25 mg di azoto/100 g di carne, per le specie di cui al capitolo II, punto 1;
- b) 30 mg di azoto/100 g di carne, per le specie di cui al capitolo II, punto 2;
- c) 35 mg di azoto/100 g di carne, per le specie di cui al capitolo II, punto 3.

Il metodo di riferimento da applicare per il controllo del valore limite di ABVT consiste nel distillare un estratto deproteinizzato mediante acido perclorico, come descritto nel capitolo III.

2. La distillazione di cui al punto 1 dev'essere effettuata mediante uno strumento conforme allo schema illustrato nel capitolo IV.

3. I metodo correnti applicabili per il controllo del valore limite di ABVT sono i seguenti:

— metodo di microdiffusione descritto da Conway e Byrne (1933),

— metodo di distillazione diretta descritto da Antonacopoulos (1968),

— metodo di distillazione di un estratto deproteinizzato mediante acido tricloroacetico (comitato del Codex Alimentarius per i pesci e i prodotti della pesca) (1968).

4. La quantità da sottoporre ad analisi dev'essere costituita da circa 100 g di carne prelevati almeno in tre punti differenti del campione e miscelati mediante macinazione.

Gli Stati membri raccomandano ai laboratori ufficiali di applicare correntemente il metodo di riferimento di cui sopra. In caso di dubbio o in caso di controversia sui risultati dell'analisi effettuata con uno dei metodi usuali, per la verifica dei risultati dev'essere applicato unicamente il metodo di riferimento.

Capitolo II

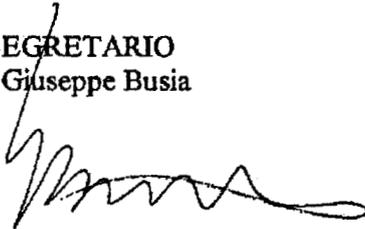
Categorie di specie per le quali è fissato un valore limite di ABVT.

1. *Sebastes* spp., *Helicolenus dactylopterus*, *Sebastichthys capensis*.

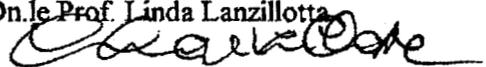
2. Specie appartenenti alla famiglia dei Pleuronettidi (escluso l'halibut: *Hippoglossus* spp.).

3. *Salmo salar*, specie appartenenti alla famiglia dei Merluccidi, specie appartenenti alla famiglia dei Gadidi.

IL SEGRETARIO
Avv. Giuseppe Busia



IL PRESIDENTE
On.le Prof. Linda Lanzillotta



NICOLA DI PARDO - (*Direttore responsabile*)

«La Grafica Moderna» - CAMPOBASSO - Tel. 0874.481099

Autorizzazione del Tribunale di Campobasso
n° 87 del 27 giugno 1970

«Poste Italiane - S.p.A.» - FILIALE DI CAMPOBASSO
SPEDIZIONE IN A. P. 70% - ART. 1, COMMA 1, D.L. 353/2003 CONV. IN L. 27/02/2004, N. 46