



DELIBERAZIONE N° 305

SEDUTA DEL 19 MAR. 2013

Salute, Sicurezza e Solidarietà Sociale,  
Servizi alla Persona e alla Comunità

DIPARTIMENTO

**OGGETTO** D.G.R. 1484/2010 - Recepimento dell'Accordo della Conferenza permanente per i rapporti fra lo Stato, le Regioni e le Province Autonome di Trento e di Bolzano, sancito nella seduta del 17 dicembre 2009 (repertorio n. 253/CSR), relativo a "Linee guida applicative del Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti di origine animale". Modifiche ed integrazioni.

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

La Giunta, riunitasi il giorno 19 MAR. 2013 alle ore 15,10 nella sede dell'Ente,

		Presente	Assente
1. Vito DE FILIPPO	Presidente	X	
<del>2.</del>			
3. Attilio MARTORANO	Componente	X	
4. Rosa MASTROSIMONE	Componente	X	
<del>5. Vilma MAZZOCCO</del>	<del>Componente</del>		
6. Maurizio Marcello PITTELLA	Componente		X
7. Vincenzo Edoardo VITI	Componente	X	

Segretario: dr. Arturo AGOSTINO

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

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

**UFFICIO RAGIONERIA GENERALE**

Prenotazione di impegno N° Missione.Programma Cap. per €

Assunto impegno contabile N° Missione.Programma Cap.

Esercizio per €

IL DIRIGENTE

Atto soggetto a pubblicazione  integrale  per estratto

## **LA GIUNTA REGIONALE**

**VISTA** la L. R. n. 12 del 2.3.96 e s.m.i.: "Riforma dell'organizzazione amministrativa regionale";

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

**VISTE** le DD.GG.RR. nn.1148/05, 1380/05 relative alla denominazione e configurazione dei Dipartimenti Regionali;

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

**VISTA** la Legge Regionale n. 35 del 21.12.2012 " Disposizioni per la formazione del Bilancio di Previsione Annuale e Pluriennale della Regione Basilicata – Legge Finanziaria 2013";

**VISTA** la Legge Regionale n. 36 del 21.12.2012 " Bilancio di Previsione per l'Esercizio Finanziario 2013 e Bilancio Pluriennale per il Triennio 2013-2015";

**VISTA** la D.G.R. n. 1 del 15.01.2013 "Approvazione della ripartizione finanziaria in capitoli dei Titoli, Tipologie e Categorie delle Entrate e delle Missioni, Programmi e Titoli della Spesa del "Bilancio di Previsione per l'Esercizio Finanziario 2013 e Bilancio Pluriennale 2013-2015".

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

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

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

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

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

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

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

**VISTO** l'art. 7 del Regolamento (CE) n. 2074/05 del Parlamento europeo e del Consiglio del 5 dicembre 2005 relativo alle deroghe al Regolamento (CE) n. 852/2004 per i prodotti alimentari che presentano caratteristiche tradizionali

**RICHIAMATA** la D.G.R. 07.09.10, n. 1484, avente ad oggetto: Recepimento dell'Accordo della Conferenza permanente per i rapporti fra lo Stato, le Regioni e le Province Autonome di Trento e di Bolzano, sancito nella seduta del 17 dicembre 2009 (repertorio n. 253/CSR), relativo a "Linee guida applicative del Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti di origine animale";

**RICHIAMATA** la nota prot. n. 201761/72AG del 3.11.10 avente ad oggetto: D.G.R. 07.09.10, n. 1484. Recepimento dell'Accordo della Conferenza permanente per i rapporti fra lo Stato, le Regioni e le Province Autonome di Trento e di Bolzano, sancito nella seduta del 17 dicembre 2009 (repertorio n. 253/CSR), relativo a "Linee guida applicative del Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti di origine animale". Errata-corrige;

**RICHIAMATA** la D.G.R. 16.04.07, n. 522, avente ad oggetto: Recepimento dell'Intesa, ai sensi dell'art. 8, comma 6, legge 5 giugno 2003, n. 31, tra il Governo, le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano in materia di deroghe per i prodotti tradizionali ai sensi dei Regolamenti CE n. 852/2004 (Rep.4/CSR del 25.01.07);

**VISTA** la Determinazione Dirigenziale, n. 72AG.2012/D.00334 del 25.06.12, avente ad oggetto "D.G.R. 13.09.11, n. 1288, recepimento dell'Accordo della Conferenza permanente per i rapporti fra lo Stato, le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano, sancito nella seduta del 29 aprile 2010 (rep. N. 59/CSR), relativo alle Linee guida applicative del Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene degli alimenti. Modifiche e integrazioni dell'Allegato 2 e relativa modulistica";

**CONSIDERATO** che il Regolamento (CE) n. 852/2004 non si applica alla fornitura diretta 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 fino ad un massimo di 500 capi/anno di pollame e lagomorfi e piccola selvaggina cacciata e fino ad un massimo di 1 capo di grossa taglia di selvaggina selvatica/cacciatore /anno;

**PRESO ATTO** che l'attività di macellazione di cui al punto precedente rientra nell'ambito della produzione primaria e che pertanto é soggetta alle disposizioni di cui all'allegato I del Regolamento (CE) n. 852/04 sull'igiene dei prodotti alimentari;

**CONSIDERATO** che il Regolamento CE n. 853/2004 non si applica 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 fino ad un massimo di 50 UBE/anno complessive di pollame, lagomorfi e piccola selvaggina allevata (1UBE = 200 polli o 125 conigli);

**PRESO ATTO** che l'attività di macellazione di cui al punto precedente deve avvenire nel rispetto dei requisiti di cui all'allegato II, cap. 1 e 2 del Regolamento (CE) n. 852/04 sull'igiene dei prodotti alimentari;

**RITENUTO** di dover adottare, nelle more della definizione della procedura ministeriale prevista dall'Accordo Stato-Regioni nella seduta del 29 aprile 2010 (rep. N. 59/CSR), relativo alle Linee guida applicative del Regolamento (CE) n. 852/2004, le deroghe per i prodotti tradizionali lucani, come definiti dal DM n. 350 dello 08/09/99;

**DATO ATTO**, altresì, che i prodotti tipici riconosciuti dai Reg. CE 509 e 510 del 2006 (DOP, IGP, STG, ecc.), vadano già considerati in deroga;

**RITENUTO** necessario dare indicazioni operative per la trasformazione e la vendita dei prodotti alimentari di origine animale da parte dell'azienda agricola;

**RITENUTO** di dover dare indicazioni sul controllo sanitario dei capi di selvaggina selvatica abbattuti e sulla loro immissione in commercio;

**RITENUTO**, inoltre, utile modificare la procedura di riconoscimento degli stabilimenti di cui al Reg. 853/04/CE di cui allegato A della D.G.R. 1484;

**SU** proposta dell'Assessore al ramo;

**AD** unanimità di voti

### **DELIBERA**

- che le premesse costituiscono parte integrante e sostanziale del presente atto;
- di approvare le "LINEE-GUIDA APPLICATIVE DEL REGOLAMENTO N. 853/2004/CE DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO SULL'IGIENE DEI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE", che costituiscono parte integrante e sostanziale del presente atto (Allegato A), con le quali sono state stabilite:
  - A.** le procedure operative per lo svolgimento delle attività di:
    - a. macellazione di pollame e lagomorfi in azienda,
    - b. cessione dei capi di selvaggina,
    - c. trasformazione e vendita dei prodotti alimentari di origine animale da parte dell'azienda agricola;
  - B.** le deroghe per i prodotti tradizionali lucani, così come definiti dal D.M. 08/09/99, n. 350, nelle more della definizione della procedura ministeriale prevista dall'Accordo tra lo Stato, le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano nella seduta del 29 aprile 2010 (rep. N. 59/CSR), relativo alle Linee guida applicative del Regolamento (CE) n. 852/2004;
- di modificare le procedure di riconoscimento e di aggiornamento delle attività svolte negli stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. 853/04/CE, di cui all'Allegato A della D.G.R. 1484/10, con la relativa modulistica, che costituiscono parte integrante e sostanziale del presente atto;
- di dare mandato all'Ufficio Veterinario, Igiene Alimenti, Tutela Sanitaria dei Consumatori di apportare alle Linee-guida eventuali modifiche ed integrazioni di carattere meramente tecnico, ove si rendessero necessarie.

L'ISTRUTTORE

IL RESPONSABILE P.A.P.

(Dott. Gerardo SALVATORE)

IL DIRIGENTE

(Dott. Domenico TRIPALDI)

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

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

### Premessa

Dal 1° gennaio 2006 sono entrate in vigore su tutto il territorio comunitario le norme del cosiddetto "Pacchetto Igiene" che individuano negli Operatori del Settore Alimentare gli attori principali nella responsabilità di dare piena attuazione alle prescrizioni in essi contenute, mentre spetta ai Servizi medici e veterinari delle AA.SS.LL, alle Regioni e Province Autonome e al Ministero della Salute, ciascuno per la parte di propria competenza, verificare il rispetto di tali norme.

Le norme "di settore" previste dalle direttive comunitarie sono state riformulate con l'obiettivo principale di assicurare un elevato livello di tutela dei consumatori per quanto attiene la sicurezza dei prodotti, in particolar modo assoggettando gli operatori del settore alimentare in tutta la Comunità europea alla medesima normativa, garantendo, nel contempo, il corretto funzionamento del mercato interno. Tale riformulazione ha consentito, con la Direttiva 2004/41 del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 21 aprile 2004, recepita in Italia con il D.Lvo 193/2007 (il quale definisce anche il regime sanzionatorio) di abrogare le norme di igiene vigenti fino all'applicazione di quelle del "Pacchetto Igiene", in particolare ha segnato il definitivo superamento dell'autorizzazione sanitaria di cui alla L. 283/62 e ha consentito di definire la **notifica**, quale comunicazione che l'operatore presenta all'Ente competente e che **attesta che l'attività viene svolta nel rispetto dei requisiti generali e specifici richiesti dalla normativa comunitaria applicabile**. Analogamente, per quanto riguarda le procedure di riconoscimento degli stabilimenti ai sensi dei regolamenti 852/04 e 853/04, la Regione quale autorità competente al rilascio è il soggetto deputato a ricevere, per il tramite delle ASL, le istanze finalizzate alla concessione del provvedimento e l'autorità deputata all'aggiornamento del sistema informatico nazionale SINTESI STABILIMENTI.

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

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

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/CE e n. 854/2004/CE e dalla DGR n. 697 del 17 maggio 2011.

### 1. DEFINIZIONI, AMBITO DI APPLICAZIONE ED ESCLUSIONI

Ai fini del presente provvedimento si applicano le definizioni previste:

- dal Regolamento CE 178/2002,
- dal Regolamento CE 853/2004,
- dal Regolamento CE 852/2004.

E' opportuno ricordare che i requisiti igienici generali sono fissati dal Reg. n. 852/2004 e che per i prodotti di origine animale il Reg. 853/2004 detta alcune norme specifiche aggiuntive.

**Il Regolamento CE 853/2004 SI APPLICA:**

- ai prodotti di origine animale **"trasformati"** (Prodotti a base di carne quali 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 - combinazione di prodotti trasformati: prosciutto e formaggio - prodotti ottenuti con particolari tecniche (es. formaggio con latte pastorizzato) - Sostanze che potrebbero essere aggiunte all'elenco (salse con carne, yogurt alla frutta, formaggio alle erbe, gelato con cioccolato).
- ai prodotti di origine animale **"non trasformati"** (Carni fresche - carni macinate - Carni separate meccanicamente - Preparazioni di carne – Sangue - Prodotti della pesca freschi - Molluschi bivalvi, echinodermi, tunicati e gasteropodi marini vivi - Latte crudo - Uova e uova liquide - Cosce di rana – Lumache – Miele - Prodotti non trasformati contenenti prodotti di origine vegetale (spiedini di carne, filetti di pesce),
- **alla cessione della selvaggina:**
  1. più di un capo/anno di selvaggina di grossa taglia e più di 500 capi/anno di piccola selvaggina abbattuti a caccia,
  2. a tutta la selvaggina di grossa taglia abbattuta 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*, 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.
- **al commercio al dettaglio** quando le operazioni sono effettuate allo scopo di fornire alimenti di origine animale ad altri stabilimenti tipo "Cash and Carry" e i laboratori centralizzati di catene della grande distribuzione (**ad eccezione dei casi specificati di seguito**)

**mentre NON SI APPLICA:**

- alla produzione primaria, alla preparazione, alla manipolazione e alla conservazione di alimenti per consumo domestico privato (compresa la macellazione di suini e ovicaprini e la selvaggina "per uso familiare"),
- la fornitura al consumatore finale, solo su sua diretta richiesta occasionale ed estemporanea, di piccoli quantitativi di carni di pollame e lagomorfi macellati nell'azienda agricola dal produttore, fino ad un massimo di 500 capi/anno complessivi tra pollame, lagomorfi e piccola selvaggina allevata. (Procedura 1.1),
- ai 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) ai quali si applica il Reg. CE 852/04,
- alla fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari, comprese le carni fresche di pollame e lagomorfi macellati nell'azienda agricola (per un massimo di 50 UBE/anno complessive (1UBE = 200 polli o 125 conigli) 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. (Procedura 1.2) alla quale si applica il Reg. CE 852/04,

- alla cessione da parte dei cacciatori di *piccoli quantitativi di selvaggina selvatica o di carne di selvaggina selvatica (fino ad un massimo di 1 capo/cacciatore/anno per la selvaggina di grossa taglia e 500 capi di piccola selvaggina) direttamente al consumatore finale o ai laboratori annessi agli esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione a livello locale che riforniscono il consumatore finale, in questo caso comunicando in forma scritta 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. (Procedura 2),*
- alla cessione occasionale e su richiesta del consumatore finale o dell'esercente un esercizio al commercio al dettaglio, di piccoli quantitativi di altri prodotti primari di origine animale ottenuti nell'azienda stessa, a condizione che tale attività sia marginale rispetto all'attività principale e non superi il valore di € 7.000,00 nell'anno solare cumulativo per i prodotti primari, indipendentemente dalla tipologia (latte, uova, miele, ecc.),
- al commercio al dettaglio *quando le operazioni si limitano al magazzinaggio o al trasporto, comunque nel rispetto dei requisiti specifici di temperatura stabiliti nell'allegato III dell'853/04 e 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, al quale si applica il Reg. CE 852/04,*
- 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,
- ai depositi frigorifero ed i cash and carry che stoccano o commercializzano esclusivamente prodotti di origine animale confezionati o imballati all'origine e che non svolgono attività di commercializzazione con altri Paesi comunitari o con Paesi Terzi. Anche in questi casi si applica il Reg. CE 852/04.

#### **N.B.: PRECISAZIONI**

La macellazione di bovini, suini, ovicaprini ed equini può essere eseguita solo in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE 853/04.

Le carni di suini e ovicaprini macellati "ad uso familiare" non possono essere utilizzate presso l'azienda agrituristica.

## **PROCEDURA N. 1 - MACELLAZIONE DI POLLAME E LAGOMORFI NELL'AZIENDA AGRICOLA**

### **1. Macellazione fino a un massimo di 500 capi/anno complessivi**

Per la macellazione in azienda agricola e agrituristica fino ad un massimo di **500 capi/anno** complessivi tra pollame, lagomorfi e piccola selvaggina allevata, l'azienda deve operare in conformità dell'allegato I del Reg. CE 852/04, in particolare deve:

- essere iscritta all'anagrafe zootecnica presso la ASL, dichiarando la destinazione degli animali avicunicoli allevati. La suddetta dichiarazione è sufficiente per l'espletamento dell'attività di vigilanza veterinaria e pertanto non necessita di specifica SCIA;
- dotarsi di un apposito registro dei trattamenti terapeutici degli animali destinati alla produzione di alimenti ai sensi del D.Lvo 193/2006 e s.m.i.;
- per gli animali acquistati conservare la dichiarazione di provenienza di origine degli animali (MOD. 4);
- dotarsi di un registro di carico e scarico per la movimentazione degli animali dove riportare in entrata l'acquisto e/o la nascita degli animali e in uscita le vendite/mortalità/destinazione degli stessi
- dotarsi di un locale di macellazione degli animali,
- rispettare il benessere animale,
- seguire una corretta procedura di macellazione,
- smaltire in modo corretto i sottoprodotti animali ottenuti,
- identificare le carni con un'etichetta per assolvere all'obbligo della rintracciabilità delle produzioni,
- non è consentita la macellazione conto terzi o di capi acquistati per l'immediata macellazione.

### **Requisiti strutturali e impiantistici**

Non sono previste dimensioni minime per il locale da utilizzare, l'importante è che sia pulito, al riparo da polveri ed insetti, ben areato e illuminato e che le finestre siano dotate di zanzariere. Può essere usato anche un locale destinato all'espletamento di altre attività; ma, in tal caso, non deve essere presente materiale in disuso o che può raccogliere polvere o in cui si possano annidare animali infestanti e roditori. Pareti, soffitto e pavimento devono essere in buone condizioni per consentire una facile pulizia.

Il locale deve essere dotato di:

- un lavandino/vasca con un piano d'appoggio dotato di erogatore di acqua potabile calda e fredda,
- di una ganciera o attrezzatura analoga sopra il lavandino dove appendere gli animali macellati,
- contenitori per raccogliere i sottoprodotti di origine animale (penne, sangue, visceri, pelli) non destinati al consumo,
- sapone liquido,
- carta asciugamani monouso,
- cestino per la raccolta di rifiuti non organici (carta, spaghi),
- "eventuale" frigorifero per la conservazione degli animali macellati,
- contenitori in acciaio inox o in materiale plastico, lavabili e disinfettabili e idonei al contatto con gli alimenti,
- bagno: è consentito l'utilizzo dei servizi igienici dell'abitazione.

### **Procedura di lavorazione**

Un'ideale organizzazione di lavorazione dovrebbe prevedere la macellazione di specie diverse in tempi diversi. Se ciò non fosse possibile è consigliabile procedere alla macellazione iniziando dai conigli per poi passare ai polli, alle faraone e tacchini, lasciando per ultime anatre e oche. Prima di iniziare le operazioni di macellazione è necessario verificare ed eventualmente procedere alla pulizia dell'ambiente e delle attrezzature.

La corretta procedura di macellazione prevede lo svolgimento delle seguenti fasi operative:

- ✓ disarticolazione delle vertebre cervicali,



- ✓ dissanguamento tramite recisione dei grossi vasi sanguigni del collo e raccolta del sangue (è necessario che l'operazione sia veloce ed efficace, cioè che il sangue esca in breve tempo),
- ✓ scuoiatura per i lagomorfi,
- ✓ spiumatura per il pollame: immersione del volatile in un recipiente con acqua a 50 - 55°C per 1-2 minuti a seconda della dimensione e della specie effettuando delle prove per verificare se si staccano le penne remiganti (le penne lunghe delle ali). Specie come anatre e oche sono più difficili da bagnare per le caratteristiche naturali del piumaggio, pertanto è opportuno muovere più volte la carcassa dell'animale immergendola con un bastoncino nel recipiente e lasciandola riemergere naturalmente. Questa operazione permetterà al piumaggio di aprirsi e all'acqua di arrivare fino alla cute. La fase di immersione della carcassa in acqua calda è molto delicata perché un tempo troppo breve non consente una corretta e soddisfacente spiumatura, mentre un tempo troppo lungo può rovinare la pelle e talvolta determinare la "cottura" degli strati più superficiali dei muscoli pettorali,
- ✓ pulizia del piano d'appoggio su cui si è fatta la spiumatura,
- ✓ risciacquo in un secondo contenitore con acqua pulita a temperatura ambiente per asportare il sangue residuo e pulire la parte esterna della carcassa,
- ✓ nel caso si vogliano utilizzare per il consumo anche le zampe sarà necessario immergerle nell'acqua calda prima del corpo del volatile perché richiedono un tempo di immersione un po' più prolungato; procedere poi alla loro depilazione aiutandosi con un coltello,
- ✓ le estremità delle dita vanno asportate con una mannaia o con le tenaglie,
- ✓ flambatura: questa fase non è indispensabile e richiede l'uso di un fornello o di un piccolo flambatore. L'operazione consente di asportare le piume residue dalla carcassa.
- ✓ Asportazione della ghiandola pineale,
- ✓ Eviscerazione: per il pollame si procede praticando un taglio circolare sulla cute intorno alla cloaca; le carcasse dei lagomorfi si appendono per le zampe posteriori e si apre l'addome partendo dall'alto. In ogni caso si deve prestare la massima attenzione a non incidere le pareti dei visceri per evitare che materiale fecale vada ad imbrattare la carcassa. Per il pollame va asportato tutto il pacchetto intestinale afferrandolo da sotto il ventriglio. Fegato, cuore e polmoni possono essere asportati e consegnati a parte o lasciati nella carcassa,
- ✓ Taglio della pelle alla base del collo per l'asportazione dell'esofago, gozzo e trachea,
- ✓ Lavaggio accurato della carcassa, internamente ed esternamente, con acqua corrente,
- ✓ Raffreddamento delle carcasse. E' molto importante che il raffreddamento delle carni sia il più possibile veloce. Considerata la mole dell'animale, la temperatura esterna e a seconda delle situazioni ricorrere a ventilazione forzata o immersione in acqua fredda e ghiaccio o panetti refrigerati,
- ✓ Sgocciolamento delle carcasse appese.

Alla fine delle operazioni di macellazione procedere alla pulizia dell'ambiente e delle attrezzature utilizzate.

### **Identificazione di tracciabilità**

Le carni ottenute da tali macellazioni possono essere destinate alla somministrazione nel caso di annessa attività agrituristica o, nel caso di cessione diretta al consumatore, ad esercizi di vendita al dettaglio o di somministrazione a livello locale, che riforniscono il consumatore finale, al fine di garantire la rintracciabilità, i capi vanno contrassegnati nel modo ritenuto più idoneo (spago e cartellino e/o etichette) purché compaiano almeno il nome ed indirizzo dell'azienda, codice di allevamento e la data di macellazione.

La consegna all'acquirente va effettuata in sacchetti per alimenti subito dopo la macellazione o in una fase successiva e comunque entro 2-3 giorni, previa refrigerazione in frigorifero alla temperatura di 0-4 °C.

### **Smaltimento dei sottoprodotti**

I sottoprodotti, vista la modesta entità e in assenza di malattie trasmissibile, potranno essere smaltiti:

- ✓ Presso la concimaia aziendale che deve essere a norma ai sensi del decreto MIPAF 7 aprile 2006,
- ✓ Nella frazione organica della raccolta differenziata dei comuni che la praticano.

Non occorre comunicare al servizio veterinario il giorno della macellazione e quindi non è indispensabile la presenza del veterinario durante la macellazione in quanto l'ispezione sanitaria delle carni non è obbligatoria.

È invece necessario segnalare al veterinario qualsiasi aspetto dell'animale vivo o dell'animale macellato che possa essere considerato anomalo rispetto alla propria esperienza. L'azienda sarà sottoposta ad un piano di sorveglianza da parte del Servizio competente della ASL per verificare in particolare il registro di carico e scarico e il registro dei trattamenti farmacologici.

### **Corretto comportamento dell'operatore**

Gli operatori alimentari sono potenziali fonti di contaminazione per gli alimenti, sia perché possono essere veicoli di trasmissione di malattie tramite gli alimenti, sia perché possono essere portatori sani di microrganismi, che possono causare malattie alimentari. Per evitare ciò è necessario che l'operatore sia consapevole dei rischi e rispetti scrupolosamente semplici norme comportamentali, in particolare:

- ✓ Abbigliamento: l'operatore deve indossare un idoneo abbigliamento che consenta di ridurre al minimo il rischio di contaminazioni,
- ✓ Accurato lavaggio delle mani e degli avambracci: l'operatore deve porre la massima attenzione al lavaggio ripetuto delle mani soprattutto dopo lo scuoiamento e l'eviscerazione degli animali,
- ✓ Tenere sempre le unghie corte, pulite e senza smalto,
- ✓ Non tossire o starnutire nelle vicinanze degli alimenti,
- ✓ Non operare in caso di malattie infettive o contagiose,
- ✓ In caso di raffreddore astenersi dalla macellazione e se ciò non fosse possibile, utilizzare la mascherina di protezione,
- ✓ Coprire sempre ferite e abrasioni con cerotti e guanti.

### **Benessere animale e macellazione aziendale**

L'imprenditore agricolo che voglia organizzarsi per la macellazione di pollame e lagomorfi nella propria azienda deve fare in modo che venga evitata ogni inutile sofferenza all'animale, pertanto:

- Lo spostamento dall'allevamento al luogo di macellazione deve avvenire in modo da risparmiare agli animali eccitazioni, dolori e sofferenze evitabili,
- È consentita la decapitazione e dislocazione del collo dei volatili per l'abbattimento diretto,
- I volatili da cortile e i conigli possono essere sospesi per essere macellati, purché vengano prese le appropriate misure affinché quando stanno per essere abbattuti, siano in uno stato di rilassamento tale che l'operazione possa effettuarsi efficacemente e senza indugi,
- Nel caso dei conigli, lo stordimento può avvenire tramite percussione del cranio (colpo in testa) che deve essere effettuata in maniera che l'animale passi ad uno stato di incoscienza perdurante fino alla morte. La percussione non deve procurare la frattura del cranio,
- Il dissanguamento deve iniziare il più presto possibile affinché sia rapido, profuso e completo,
- Il dissanguamento deve essere ottenuto mediante recisione di almeno una delle carotidi o dei vasi sanguigni da cui si dipartono,
- Dopo la recisione dei vasi sanguigni, non vanno effettuate altre operazioni sugli animali né alcuna stimolazione elettrica prima della fine del dissanguamento.

Gli operatori che vendono carni devono garantire la salubrità delle stesse e nella fattispecie va posta una notevole attenzione alla trasmissione di malattie batteriche come la salmonellosi.

Il batterio della salmonella non necessariamente provoca la malattia nel pollame, per cui questi animali non presentano sintomi ma sono "portatori sani" a livelli intestinali: la contaminazione delle carni avviene nel momento della macellazione, se questa non è effettuata correttamente, e se le carni non sono ben cotte o se non ci si lava bene le mani dopo aver toccato le carni contaminate, possono provocare problemi sanitari ai consumatori.

## **2. Macellazione fino a un massimo di 50 UBE/anno complessivi**

Per la macellazione nell'azienda agricola fino ad un massimo di **50 UBE/anno** complessivi tra pollame, lagomorfi e piccola selvaggina allevata, dove 1 UBE = 200 polli o 125 conigli, l'azienda agricola (e agrituristica) può utilizzare gli stessi locali, considerando le analogie esistenti tra le tipologie di lavorazioni fra le varie specie in tempi diversi, previa pulizia e disinfezione, deve rispettare i requisiti dell'All. II del Reg CE 852/04:

- essere iscritta all'anagrafe zootecnica presso la ASL, dichiarando la destinazione degli animali avicunicoli allevati,
- dotarsi di un apposito registro dei trattamenti terapeutici degli animali destinati alla produzione di alimenti ai sensi del D.Lvo 193/2006 e s.m.i.,
- per gli animali acquistati conservare la dichiarazione di provenienza di origine degli animali (Mod. 4),
- dotarsi di un registro di carico e scarico per la movimentazione degli animali dove riportare in entrata l'acquisto e/o la nascita degli animali e in uscita le vendite/mortalità/destinazione degli stessi,
- essere registrata, a seguito di notifica per l'attività di macellazione per consentire la vigilanza veterinaria (a questo proposito il controllo veterinario si svilupperà all'interno di programmi di vigilanza che dovranno tener conto della consistenza di tali attività sul territorio, l'eventuale diffusione di patologie di interesse ispettivo nelle specie in esame e della presenza di provvedimenti di polizia veterinaria),
- le attività di macellazione devono essere ricomprese nel piano di autocontrollo; quest'ultimo deve riportare in dettaglio le procedure previste per la separazione delle lavorazioni, con la descrizione degli interventi di pulizia e disinfezione previsti,
- le macellazioni devono essere annotate su un apposito registro, vidimato dalla ASL, dal titolare della registrazione, riportando almeno la data di macellazione, numero e specie di capi macellati, destinatario finale se diverso dal privato cittadino,
- dotarsi di locali idonei alla macellazione degli animali,
- rispettare il benessere animale,
- seguire una corretta procedura di macellazione,
- smaltire in modo corretto i sottoprodotti animali ottenuti,
- identificare le carni con un'etichetta per assolvere all'obbligo della rintracciabilità delle produzioni,
- non è consentita la macellazione conto terzi o di capi acquistati per l'immediata macellazione.

### **Requisiti strutturali e impiantistici**

La macellazione in azienda deve essere effettuata in un apposito locale all'interno dell'azienda agricola, avente i seguenti requisiti:

- zona per lo stordimento, il dissanguamento e la spiumatura o scuoiatura, separata dalla zona di eviscerazione ed eventuale incassettamento, anche tramite arredi o pannelli,
- attrezzatura per lo stordimento conforme alla normativa vigente in materia di benessere animale,
- pavimento lavabile e disinfettabile con pozzetto munito di griglia e sifone per la raccolta dei reflui e lo smaltimento delle acque di lavaggio,
- pareti rivestite con materiale facilmente lavabile e disinfettabile e resistente ai detergenti e ai disinfettanti,
- soffitto con criteri costruttivi e procedure di pulizia e manutenzione che garantiscano l'assenza di sporcizia sopra le attrezzature e gli impianti sopraelevati ed evitino la formazione di condensa, di muffe e la caduta di particelle,

- porte che garantiscano la completa chiusura dei vani di accesso. È consentito l'uso del legno la cui superficie deve però essere trattata in modo da presentare caratteristiche in linea con il Reg. CE 852/04,
- dispositivi di protezione da insetti ed animali nocivi, in particolare alle finestre apribili,
- lavabo dotato di comando non manuale, approvvigionato con acqua calda e fredda, fornito di asciugamani a perdere ed erogatore di detergente; è ammessa la presenza di presa diretta per acqua da utilizzare esclusivamente per la pulizia dei locali,
- piani di appoggio e attrezzature varie in materiale lavabile e disinfettabile,
- attrezzature (contenitori) che permettano il trasferimento delle carni macellate in frigoriferi ad armadio o a pozzetto,
- dispositivi per la raccolta separata degli scarti di macellazione da smaltire conformemente alla normativa vigente (Reg. CE 1069/2009 e Reg. CE 142/2011),
- servizi igienici e spogliatoi, che possono coincidere con quelli dell'abitazione o dell'azienda agrituristica, diversi comunque da quelli a disposizione degli ospiti dell'azienda,
- frigorifero destinato esclusivamente alla conservazione degli animali macellati.

### **Procedura di lavorazione**

La procedura di lavorazione verrà descritta e nel piano di autocontrollo dove verrà evidenziata anche l'organizzazione per la macellazione di specie diverse in tempi diversi. Devono essere presenti protocolli operativi riguardanti le procedure delocalizzate (per esempio piani di pulizia, disinfezione, derattizzazione, disinfestazione, ricevimento merci, formazione e norme di comportamento del personale addetto alla macellazione, manutenzione strutture e impianti, acqua, ecc) che influenzano il possibile controllo delle diverse fasi produttive.

### **Identificazione di tracciabilità**

Le carni ottenute da tali macellazioni possono essere destinate alla somministrazione nel caso di annessa attività agrituristica o, nel caso di cessione diretta al consumatore, ad esercizi di vendita al dettaglio o di somministrazione a livello locale, che riforniscono il consumatore finale, al fine di garantire la rintracciabilità dei capi macellati deve essere apposta un'etichetta sulla carcassa, che può sostituire il bollo a placca, che contenga almeno le seguenti indicazioni:

- denominazione e indirizzo dell'azienda agricola,
- lotto di appartenenza ovvero la data di macellazione,
- dicitura "stabilimento in deroga - art.1, co. 3, lett. d, Reg. CE/853/2004",
- numero di registrazione,
- ogni informazione resa obbligatoria ai fini della prevenzione delle malattie infettive e diffuse dei volatili da cortile e lagomorfi.

### **Smaltimento dei sottoprodotti**

I sottoprodotti devono essere raccolti da una **ditta specializzata**, dispositivi per la raccolta separata degli scarti di macellazione da smaltire conformemente alla normativa vigente (Reg. CE 1069/2009 e Reg. CE 142/2011)

E' necessario segnalare al veterinario qualsiasi aspetto dell'animale vivo o dell'animale macellato che possa essere considerato anomalo rispetto alla propria esperienza. L'azienda sarà sottoposta ad un piano di sorveglianza da parte del Servizio competente della ASL per verificare in particolare il registro di carico e scarico e il registro dei trattamenti farmacologici.

### **Benessere animale e macellazione aziendale**

- **Dislocazione** (metodica alternativa all'elettronarcosi) per volatili fino a 3 kg;
- **Colpo in testa** (metodica alternativa all'elettronarcosi) per lagomorfi e per volatili fino a 5 kg per un max di 70 capi/die.

L'imprenditore agricolo che voglia organizzarsi per la macellazione di pollame e lagomorfi nella propria azienda deve fare in modo che venga evitata ogni inutile sofferenza all'animale, pertanto:

- Lo spostamento dall'allevamento al luogo di macellazione deve avvenire in modo da risparmiare agli animali eccitazioni, dolori e sofferenze evitabili,

- I volatili da cortile e i conigli possono essere sospesi per essere macellati, purché vengano prese le appropriate misure affinché quando stanno per essere abbattuti, siano in uno stato di rilassamento tale che l'operazione possa effettuarsi efficacemente e senza indugi,
- Nel caso dei conigli, lo stordimento tramite percussione del cranio (colpo in testa) deve essere effettuata in maniera tale che l'animale passi ad uno stato di incoscienza perdurante fino alla morte. La percussione non deve procurare la frattura del cranio,
- Il dissanguamento deve iniziare il più presto possibile affinché sia rapido, profuso e completo,
- Il dissanguamento deve essere ottenuto mediante recisione di almeno una delle carotidi o dei vasi sanguigni da cui si dipartono,
- Dopo la recisione dei vasi sanguigni, non vanno effettuate altre operazioni sugli animali né alcuna stimolazione elettrica prima della fine del dissanguamento.

Gli operatori che vendono carni devono garantire la salubrità delle stesse e nella fattispecie va posta una notevole attenzione alla trasmissione di malattie batteriche come la salmonellosi. Il batterio della salmonella non necessariamente provoca la malattia nel pollame, per cui questi animali non presentano sintomi ma sono "portatori sani" a livelli intestinali: la contaminazione delle carni avviene nel momento della macellazione, se questa non è effettuata correttamente, e se le carni non sono ben cotte o se non ci si lava bene le mani dopo aver toccato le carni contaminate, possono provocare problemi sanitari ai consumatori.

### **Registrazione**

L'avvio dell'attività di macellazione di polli e lagomorfi fino a 50 UBE/anno è soggetta alla presentazione della SCIA ai sensi della DGR 1288/2011 e s.m.i. Nella relazione tecnica il titolare deve indicare anche i giorni e gli orari di macellazione al fine di consentire il controllo ufficiale da parte del servizio veterinario.

### **Controllo ufficiale**

Il controllo veterinario si svilupperà all'interno di programmi di vigilanza che dovranno tener conto della consistenza di tali attività sul territorio, l'eventuale diffusione di patologie di interesse ispettivo nelle specie in esame e della presenza di provvedimenti di polizia veterinaria) ai sensi del 13° considerando del Reg. 882/04 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali.

L'autorità competente, nell'ambito delle procedure di controllo e verifica dell'applicazione della norma alimentare da parte dell'operatore, dovrà verificare le procedure di autocontrollo e che il personale sia stato formato almeno su:

- rischi identificati
- punti critici di controllo relativi a tutte le fasi di produzione
- misure preventive
- misure correttive
- documentazione relativa alle procedure.

## **PROCEDURA N. 2 SELVAGGINA CACCIATA**

Alle carni degli animali selvatici abbattuti nell'esercizio dell'attività venatoria, **non si applica** il Reg. CE 853/04 quando le stesse vengono impiegate:

- a) per l'autoconsumo da parte del cacciatore,
- b) per la cessione diretta di un capo intero/cacciatore/anno di selvaggina di grossa taglia e 500 capi/anno di piccola selvaggina al consumatore finale o a laboratori annessi agli esercizi al dettaglio o somministrazione a livello locale, con l'obbligo di documentarne la provenienza (Mod. D) e la negatività per la Trichinosi per le specie sensibili,

il tutto nel rispetto della normativa in materia venatoria.

Il dettagliante (macellai, ristoranti ecc.) che acquista prodotti, esclusi dal campo di applicazione del Pacchetto Igiene, ha la piena responsabilità dei prodotti che acquista, compreso l'obbligo di documentarne la provenienza in base alle disposizioni del Reg. CE 178/02 e per le carni

di cinghiale o altre specie sensibili, l'esito favorevole dell'analisi per la ricerca di Trichine (vedasi scheda).

**Il Reg. CE 853/04 si applica** alla cessione di quantitativi superiori a quelli sopraindicati e nel caso di **cessione** di carni provenienti da animali selvatici abbattuti in attività di controllo (Legge n. 157/92 art. 19 e Legge Regionale n. 2/95) che prevede l'invio degli stessi in centri di lavorazione della selvaggina riconosciuti.

In applicazione del Reg. 853/04 All. III Sez. IV – Cap, I, le persone che cacciano selvaggina selvatica al fine di commercializzarla per il consumo umano devono disporre di sufficienti nozioni in materia di patologie della selvaggina e di produzione e trattamento della selvaggina e delle carni di selvaggina dopo la caccia al fine di eseguire un esame preliminare della selvaggina stessa sul posto.

E' sufficiente che almeno una persona tra i componenti di un gruppo di cacciatori disponga delle nozioni di cui sopra ("persona formata").

### **PROCEDURA N. 3 TRASFORMAZIONE E VENDITA DEI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE NELL'AZIENDA AGRICOLA**

#### **Requisiti generali**

Gli OSA che eseguano la trasformazione in azienda dei propri prodotti primari e la successiva distribuzione, devono rispettare i requisiti generali in materia di igiene di cui agli Allegati I e II del Reg. CE n. 852/2004 e ogni requisito specifico previsto del Reg. CE n. 853/2004.

L'imprenditore che intende avviare un'attività connessa alla produzione primaria, compresa la semplice vendita diretta di prodotti agricoli, deve comunicare l'attività all'ASL competente attraverso la presentazione di una segnalazione secondo le modalità e la modulistica prevista dalla D.G.R. 1288/2011 e s.m.i. precisando tutte le attività che intende svolgere.

E' opportuno ricordare che i locali in cui si svolgono le attività aziendali sono assimilabili ad abitazioni rurali, per cui non si applicano i requisiti igienico sanitari (altezze, rapporti aeroilluminanti) riferibili a laboratori, ma, in mancanza di altri più specifici dettati dai regolamenti comunali di igiene, quelli previsti dal D.M. 5.7.75 e s.m.i. tenendo conto di eventuali deroghe ai sensi del DM. 9 giugno 1999, senza obbligo di cambio di destinazione d'uso.

L'attività di agriturismo può essere svolta, tra l'altro, con offerta di alloggio e semplice somministrazione di prima colazione agli ospiti, potendo essere in tal caso assimilabile ad un bed & breakfast.

I requisiti strutturali richiesti per la preparazione della prima colazione saranno quelli di una normale cucina casalinga con le relative attrezzature.

A norma del Capo II del Reg. CE 852/2004, le attività previste in un agriturismo non rientrano nella produzione primaria e quindi le caratteristiche strutturali e le procedure di autocontrollo dovranno conformarsi all'allegato II del citato Regolamento.

#### **Acqua**

La struttura nella quale si opera una qualunque delle attività connesse alla produzione primaria, può essere approvvigionata da acquedotto pubblico, consortile, privato censito e codificato, la cui acqua è già regolarmente sottoposta ai controlli interni del Gestore o proprietario ed al controllo esterno da parte dell'Autorità competente, come previsto dal D.Lgs. 31/2001.

Tuttavia, nel caso in cui l'OSA (Operatore Settore Alimentare) documenti l'impossibilità, o comunque la difficoltà, di allacciamento ad un acquedotto di cui sopra è possibile consentire l'approvvigionamento autonomo da sorgente o pozzo privati.

L'OSA deve dimostrare che l'acqua utilizzata nell'esercizio risponda ai requisiti fissati dal D.Lgs. 31/01 s.m.i ovvero che non contenga microrganismi o sostanze nocive tali da incidere direttamente o indirettamente sulla salute umana o sulla qualità igienico-sanitaria degli alimenti prodotti e/o somministrati.

#### **Lavorazioni in locale "multifunzionale"**

Il "Pacchetto Igiene" assegna all'OSA la responsabilità di garantire che gli alimenti o i mangimi soddisfino le disposizioni della legislazione alimentare in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione e di verificare che tali disposizioni siano soddisfatte: per il

raggiungimento dell'obiettivo l'OSA può scegliere le modalità più opportune e ritenute valide.

In sostanza, la produzione di alimenti salubri e la conseguente tutela della salute pubblica passa sempre più attraverso una corretta gestione delle lavorazioni ed una buona conoscenza del processo produttivo da parte dell'imprenditore. Il corretto comportamento degli operatori e la puntuale applicazione delle procedure predisposte nell'ambito del piano di autocontrollo sono requisiti essenziali per la garanzia di sicurezza degli alimenti somministrati. Va inoltre ricordato che alcune aziende agricole, ed in particolare quelle agrituristiche, si contraddistinguono, oltre che per le lavorazioni piuttosto diversificate, per i limitati quantitativi di produzione.

Tutto ciò premesso, si ritiene che uno stesso locale possa essere utilizzato per lavorazioni differenti, a condizione che:

- a) il locale sia diverso dalla cucina dell'abitazione, sufficientemente dimensionato e strutturalmente idoneo;
- b) le attività siano effettuate in tempi diversi ed intervallate da operazioni di pulizia e disinfezione; a questo proposito, si dovrà porre la massima attenzione al rischio di contaminazioni crociate tra alimenti aventi un diverso profilo microbiologico;
- c) le lavorazioni siano accuratamente descritte nel piano di autocontrollo (diagrammi di flusso relativi alle singole produzioni e loro collocamento in momenti diversi o giorni differenti);
- d) i quantitativi di prodotti complessivamente ottenuti siano limitati; qualora le lavorazioni dell'attività siano orientate particolarmente verso una tipologia produttiva, con quantitativi consistenti di prodotti finiti, è opportuno che siano predisposti appositi locali;
- e) siano presenti attrezzature adeguate.

In particolare, si ritiene possibile effettuare nello stesso locale le seguenti lavorazioni:

1. preparazione di alimenti per la somministrazione, compresa la cottura;
2. produzione di prodotti (es. salumi) e preparazioni a base di carne (es. salsicce, hamburger, spiedini);
3. produzione di paste fresche e farcite;
4. produzione di prodotti a base di latte;
5. produzione di confetture, marmellate, conserve e succhi di frutta;
6. essiccazione di erbe aromatiche, spezie e frutta;
7. smielatura e confezionamento di miele ed altri prodotti dell'alveare, con esclusione della lavorazione di propoli;
8. realizzazione di prodotti da forno (Circolare Min. Industria e Commercio 18.7.1997, n. 161 "Istruzioni relative agli adempimenti in materia di panificazione di cui alla L. 31.7.1956, n. 1002").

Altre attività richieste potranno essere valutate di volta in volta.

Nel caso sia disponibile esclusivamente il locale cucina dell'abitazione privata dell'agricoltore, sono consentite le sole attività di preparazione e cottura di alimenti per la somministrazione.

Se nel locale multifunzionale vengono effettuate anche le attività di cui al punto 1 (cucina agriturbistica), i prodotti ottenuti dovranno essere destinati principalmente alla somministrazione nell'ambito dell'azienda agriturbistica e potranno essere venduti esclusivamente al consumatore finale o ad altre aziende agriturbistiche purché operanti nell'ambito locale (Provincia e Province contermini). Qualora la lavorazione sia finalizzata alla cessione diretta al consumatore, ad esercizi di vendita al dettaglio o di somministrazione a livello locale che riforniscono il consumatore finale, sui prodotti confezionati deve essere apposta un'etichetta come previsto dal D.Lgs. 109/92 e s.m.i.

Nel caso di capi di pollame, conigli e selvaggina allevata, macellati presso l'azienda agricola è necessario riportare in etichetta anche le informazioni previste nello specifico paragrafo.

Sia che si tratti di locale per produzione esclusiva che di locale polifunzionale i requisiti strutturali ed impiantistici sono quelli previsti dal Reg. CE 852/2004 - Cap. II, nonché le deroghe previste per i prodotti tradizionali.

### **Servizi igienici e spogliatoi per gli addetti**

Per gli addetti alle attività di preparazione e somministrazione di pasti e bevande, alle attività di manipolazione, trasformazione e conservazione dei prodotti, nonché alla vendita diretta, deve essere disponibile almeno un servizio igienico, attiguo al locale di lavoro oppure a breve distanza da esso. Nell'attività agriturbistica il servizio igienico deve essere diverso da quello a disposizione degli ospiti; nel caso in cui l'azienda non abbia dipendenti, e fatto salvo il rispetto dei requisiti sotto

riportati, possono essere utilizzati i servizi igienici dell'abitazione dell'agricoltore.

Requisiti previsti per i servizi igienici:

- pavimenti lavabili e disinfettabili;
- pareti lavabili e disinfettabili;
- presenza di wc con scarico a sciacquone;
- adeguata aerazione, naturale o meccanica;
- presenza di lavabo approvvigionato con acqua potabile calda e fredda, munito di comando non manuale e fornito di sapone liquido ed asciugamani a perdere;
- dotazione di contenitore per rifiuti a pedale.

I servizi igienici non devono comunicare direttamente con i locali di lavorazione; inoltre non è consentito l'accesso diretto dal locale di somministrazione al servizio igienico.

Si ritiene necessaria la presenza di un vano spogliatoio ove gli addetti possano cambiarsi d'abito prima e dopo la lavorazione. Tale vano dovrebbe essere il più vicino possibile ai luoghi di produzione per evitare, per quanto possibile, transiti in aree particolarmente "sporche".

L'utilizzo a tal fine dell'antibagno è ammesso solo se non di uso comune con il pubblico. Nel caso di utilizzo del bagno di casa, l'utilizzo dell'antibagno come spogliatoio è consentito soltanto se tale ambiente presenta caratteristiche di locale chiuso e non di corridoio o di luogo di passaggio aperto.

Devono comunque essere disponibili armadietti individuali, lavabili e disinfettabili, provvisti di doppio scomparto per il deposito separato degli indumenti personali e di quelli usati per il lavoro.

Il bagno dell'abitazione può essere utilizzato solo alle seguenti condizioni:

- presenza di vincoli strutturali, legati all'utilizzo di costruzioni esistenti;
- personale appartenente al solo nucleo familiare.

In ogni caso le attività che rientrano nel campo di applicazione del Reg.CE 852/04 devono dotarsi di adeguate procedure di autocontrollo.

### **Locali per il deposito di alimenti**

Nell'ambito dell'azienda agricola/agrituristica, devono essere disponibili spazi sufficienti per lo stoccaggio e la conservazione degli alimenti.

I locali utilizzati per il deposito degli alimenti devono avere:

- pavimenti lisci e facili da pulire;
- pareti e soffitti facili da pulire;
- dispositivi di protezione da insetti ed altri animali nocivi;
- sufficiente aerazione ed illuminazione.

L'aerazione, anche solo artificiale, e l'illuminazione dovranno essere oggetto di valutazione in base alla tipologia di alimenti depositati e di confezionamento degli stessi.

### **Degustazione di prodotti aziendali**

Le aziende agricole, nell'ambito della loro attività principale e delle attività connesse possono effettuare:

- 1) degustazione, senza alcuna attività di preparazione, finalizzata solo alla presentazione promozione e vendita di prodotti dell'azienda;
- 2) preparazione, senza cottura, assemblaggio e somministrazione di piatti freddi, come ad esempio nelle fattorie didattiche.

Nel caso previsto al punto 1) non è necessaria una specifica registrazione dell'attività, mentre, viceversa, è prevista per l'attività di cui al punto 2) che potrà essere gestita come attività secondaria.

Per la semplice degustazione di prodotti aziendali (spuntini e bevande) inclusa la mescita del vino, individuata al punto 1), è sufficiente predisporre, per la sola preparazione degli stessi, un settore o uno spazio con piano di lavoro lavabile, delimitato da superfici ugualmente lavabili e disinfettabili, con la disponibilità di un lavello per il lavaggio. Tale spazio può essere ricavato anche



nella stessa cucina familiare.

Per la fattispecie indicata al punto 2), oltre a quanto previsto per la degustazione, si richiede la disponibilità di un servizio igienico per gli ospiti.

### **Stagionatura**

Per i prodotti che richiedono un periodo di maturazione e stagionatura (es. salumi e formaggi da stagionare), è necessario disporre di un locale apposito.

Nei locali di stagionatura si possono applicare le deroghe previste dall'art. 7 del Reg. CE 2074/05 per la fabbricazione di prodotti a base di carne e di latte che presentano caratteristiche tradizionali; pertanto, i locali di stagionatura possono avere:

- pareti geologicamente naturali;
- muri, pavimenti, soffitti e porte non lisci, non impermeabili, non resistenti, senza rivestimento chiaro o non composti di materiale inalterabile. I pavimenti, se in terra battuta, debbono essere adeguatamente ricoperti di ghiaia, con corridoi di servizio a pavimentazione piena;
- dispositivi e utensili di lavoro destinati ad entrare a contatto diretto con le materie prime e i prodotti in materiale non resistente alla corrosione, non facili da lavare e disinfettare.

I locali dovranno comunque comparire nella planimetria allegata alla notifica di inizio attività.

I prodotti tradizionali per i quali sono concesse le deroghe ai sensi del Reg. CE 2074/2005 sono quelli riportati nell'elenco ufficiale pubblicato ai sensi del DM n. 350 dello 08/09/99 giunto all'11° edizione e aggiornato annualmente.

### **Vendita delle uova prodotte nell'allevamento**

E' consentita la vendita diretta al consumatore delle uova prodotte nell'allevamento dell'azienda agricola.

Ai sensi del Regolamento (CE) 1234/07 e del Decreto MIPAFF del 13./11.2007, non ricade nell'obbligo di riconoscimento la sola attività di vendita delle uova dal produttore al consumatore finale nel luogo di produzione, in un mercato pubblico locale o nella vendita porta a porta.

In base all'art. 1, paragrafo 2 del Regolamento CE 1028/06, sono esonerate dagli obblighi sulle norme di commercializzazione le uova "cedute direttamente dal produttore al consumatore, per il suo fabbisogno personale, nel luogo di produzione, in un mercato pubblico locale ... o tramite vendita a domicilio, purché le uova provengano dalla sua produzione, non siano imballate e non sia riportata nessuna delle indicazioni relative alla categoria di qualità e peso".

Le uova devono comunque essere marchiate con il codice del produttore, ai sensi dell'art. 4, comma 3 del Reg. CE n. 1028/2006, ad eccezione di quelle provenienti da produttori aventi fino a 50 galline ovaiole ed a condizione che il nome e l'indirizzo del produttore siano indicati nel punto di vendita o comunicati all'acquirente.

### **Produzione di latte per uso alimentare**

Tutte le aziende che intendono produrre latte crudo destinato all'alimentazione umana e quindi al trattamento e/o alla trasformazione per la somministrazione, devono essere registrate ai sensi dell'art. 6 del Reg. CE 852/2004 presso le ASL.

Tale segnalazione dovrà essere corredata da una planimetria e da una dettagliata relazione tecnica. I requisiti funzionali e strutturali delle aziende che producono latte per il consumo umano sono indicati nell'allegato III - sezione IX – capitolo I del Regolamento CE n. 853/2004.

L'azienda deve, inoltre, rispettare le disposizioni in materia d'igiene previste all'allegato I del Regolamento CE n. 852/2004 relativo alla produzione primaria, con particolare riguardo alla tenuta delle registrazioni, come indicato al punto III dell'allegato medesimo.

E' fatto obbligo per l'azienda, in tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione, effettuare la rintracciabilità degli animali destinati alla produzione alimentare, dei loro mangimi, degli alimenti prodotti e di qualsiasi sostanza destinata a far parte di un mangime e di un alimento: tale obbligo prevede conseguentemente la predisposizione di adeguate procedure, finalizzate a garantire il ritiro del latte o dei suoi derivati, qualora essi non siano conformi ai requisiti di sicurezza degli alimenti e la comunicazione alle Autorità competenti delle eventuali non conformità rilevate.

Il latte destinato all'alimentazione umana deve provenire da animali:

- a) che non presentino sintomi di malattie trasmissibili all'uomo e che possano comportare una contaminazione del latte (infezioni genitali, diarree con febbre, infiammazioni della mammella ecc.);
- b) ai quali non siano state somministrate sostanze vietate e per i quali, qualora vengano trattati con farmaci autorizzati, siano rispettati i tempi di sospensione dopo la somministrazione;
- c) che appartengano ad un allevamento ufficialmente indenne da tubercolosi (bovini) e ufficialmente indenne o indenne da brucellosi (bovini, ovini e caprini). Le capre che coabitano con bovini devono essere anch'esse controllate per la tubercolosi. Il latte deve essere prodotto in aziende in cui:
  - la mungitura, anche se effettuata in stalla, comporti il minor rischio di contaminazione possibile del latte e le superfici delle attrezzature a contatto col latte siano facili da pulire e disinfettare. Ciò richiede l'impiego di materiali lisci, lavabili e atossici che, dopo ogni utilizzo, andranno lavati e disinfettati;
  - gli addetti indossino abiti da lavoro idonei e puliti e possano utilizzare un lavandino attrezzato per lavarsi le mani e le braccia;
  - esista un locale per la refrigerazione in tank o il semplice magazzinaggio del latte, se questo viene utilizzato entro 2 ore dalla mungitura (oppure, se per motivi tecnologici è richiesta una temperatura più elevata, è necessaria la comunicazione dell'autorità competente): questo locale deve essere separato dai locali di stabulazione e di mungitura, protetto dagli animali infestanti (zanzariere, porte a perfetta chiusura ecc.), con pavimenti, pareti, infissi facilmente lavabili e disinfettabili. Questo locale deve essere, inoltre, dotato di acqua potabile e di un lavandino a comando non manuale, con carta asciugamani e sapone per il lavaggio e disinfezione delle attrezzature che vengono a contatto con il latte e, per il lavaggio delle mani degli addetti alla mungitura, qualora il locale sia attiguo alla stalla.

Il latte deve essere analizzato a cura del produttore e deve soddisfare questi requisiti :

Per la carica batterica devono essere effettuati, a cura del produttore, almeno 2 prelievi mensili e per le cellule somatiche almeno 1 prelievo mensile; per la ricerca di residui, la periodicità con cui si effettuano le analisi deve essere stabilita in base ad un'analisi dei rischi.

I valori di carica batterica e di cellule somatiche devono essere determinati ricorrendo alla media geometrica mobile calcolata su un periodo di due mesi per la carica batterica e di tre mesi per le cellule somatiche. Se il latte risultasse non conforme a questi parametri , è obbligo del produttore inviare una comunicazione al Servizio Veterinario dell'ASL competente per territorio: dopo un periodo di osservazione di tre mesi e in caso di mancato rientro nei limiti previsti, il latte non potrà essere più utilizzato. In alternativa, il produttore può inoltrare domanda per un'autorizzazione al conferimento temporaneo e straordinario, come previsto dalla nota regionale prot. n. 8849/27.03 del 14.6.2006.

Pertanto, in sintesi, la produzione di latte può essere effettuata dalle aziende: 1) in possesso della prevista qualifica sanitaria degli animali; 2) registrate; 3) con i requisiti strutturali e funzionali di legge; 4) i cui valori di carica batterica e cellule somatiche rispettino i parametri di legge.

### **Vendita diretta dal produttore al consumatore di latte crudo**

La vendita diretta al consumatore finale (inteso come acquirente diretto) di latte crudo è regolamentata dall'Intesa Stato Regioni rep. n. 103/CSR del 20.3.2008 e dall'Intesa Stato Regioni rep. n. 5/CSR del 25.1.2007, in parte modificata dall'Ordinanza Ministeriale del 10.12.2008.

Tali norme consentono la vendita di latte crudo direttamente nell'azienda di produzione, dal produttore al consumatore finale, immediatamente dopo la mungitura, previa refrigerazione e senza subire trattamenti termici, oppure attraverso macchine erogatrici installate nella stessa azienda agricola o al di fuori di questa.

In tal caso l'azienda deve essere registrata specificatamente per questa attività mediante la presentazione di una notifica all'ASL competente, essere conforme alle disposizioni vigenti per la produzione di latte alimentare, sopra elencate e adottare una procedura di autocontrollo dedicata.

Qualora i limiti di carica batterica e cellule somatiche previsti dalla normativa vengano superati, la vendita di latte crudo dovrà cessare fino alla rimozione delle non conformità.

Il produttore è tenuto a informare l'acquirente sulla necessità di consumare il prodotto previa bollitura, esplicitando chiaramente tale indicazione con idonei mezzi (ad es. con un cartello ben visibile).

Latte vaccino	Carica batterica a 30° <math>\leq 100.000/ml</math> Cellule somatiche <math>\leq 400.000/ml</math>
Latte di altre specie	Carica batterica a 30° <math>\leq 1.500.000 /ml</math>
Latte di altre specie per prodotti al latte crudo	Carica batterica a 30° <math>\leq 500.000/ ml</math>
Latte di ogni specie	residui di antibiotici non presenti

Se l'allevatore intendesse avvalersi di apparecchi per la distribuzione automatica del proprio latte crudo, dovrà presentare una notifica specifica all'ASL competente per i distributori (una per ogni apparecchio) e dovrà, comunque, ottemperare alle disposizioni precedentemente illustrate. Inoltre, nell'all. A dell'Intesa Stato Regioni rep. n. 5/CSR del 25.1.2007, sono descritte le necessarie misure igienico-sanitarie a cui attenersi (es. piani di campionamento per la ricerca di patogeni e contaminanti nel latte erogato, caratteristiche degli erogatori e dei locali, indicazioni, cartelli o etichette da fornire al consumatore, ecc.).

## **STAGIONATURA PRODOTTI TRADIZIONALI AL DI FUORI DELL'AZIENDA AGRICOLA.**

Ai locali di stagionatura per la fabbricazione di prodotti a base di carne e di latte che presentano caratteristiche tradizionali, siti al di fuori delle aziende agricole, si possono applicare le deroghe previste dall'art. 7 del Reg. CE 2074/05.

Pertanto, tali locali di stagionatura possono avere:

- pareti geologicamente naturali,
- muri, pavimenti, soffitti e porte non lisci, non impermeabili, non resistenti, senza rivestimento chiaro o non composti di materiale inalterabile. I pavimenti, se in terra battuta, debbono essere adeguatamente ricoperti di ghiaia, con corridoi di servizio a pavimentazione piena.
- dispositivi e utensili di lavoro destinati ad entrare a contatto diretto con le materie prime e i prodotti in materiale non resistente alla corrosione, non facili da lavare e disinfettare.

I prodotti tradizionali per i quali sono concesse le deroghe ai sensi del Reg. CE 2074/2005 sono quelli riportati nell'elenco ufficiale pubblicato ai sensi del DM n. 350 dello 08/09/99 giunto all'11° edizione e aggiornato annualmente.

Nel caso in cui la stagionatura di prodotti tradizionali risulti essere attività connessa alla trasformazione del prodotto da parte del medesimo operatore, possono essere usati gli stessi servizi accessori della struttura principale, purché ubicata nello stesso comune o in comune contermini.

Al contrario lo stabilimento di sola stagionatura di prodotti tradizionali, che voglia attivare la procedura di registrazione/riconoscimento, sebbene possa beneficiare delle deroghe di cui sopra, è tenuto a dimostrare la disponibilità di locali accessori (bagno, spogliatoio, deposito materiale imballaggio, confezionamento, ufficio amministrativo etc.).

**In entrambi i casi, le procedure devono essere adeguatamente descritte nel piano di autocontrollo.**

## **PROCEDURA N. 4 TRASFORMAZIONE DEL LATTE IN MONTAGNA**

Le strutture di uso stagionale (**Transumanza**) che, per ubicazione e povertà di materiali da costruzione e per vincoli urbanistici ed ambientali, presentano caratteristiche particolari, non esimono i conduttori dall'assicurare al consumatore finale un livello igienico minimo nella lavorazione.

In particolari condizioni, quali quelle che si riscontrano in montagna ed in località disagiate, tenuto anche conto della straordinarietà e della temporaneità delle lavorazioni alimentari previste, l'autorità competente può registrare o riconoscere strutture destinate alla trasformazione del latte, purché i locali utilizzati per la caseificazione possiedano requisiti strutturali e funzionali minimi.

### **Zona mungitura**

Il ricovero o la zona di mungitura deve essere dotata di una copertura e nelle immediate vicinanze, di almeno un punto di erogazione acqua, anche mobile, per consentire il lavaggio delle mani degli operatori e delle attrezzature.

### **Locale deposito latte e lavaggio delle attrezzature di mungitura**

Nel caso di limitate produzioni di latte crudo il deposito refrigerato del latte e il lavaggio delle attrezzature, può avvenire nel locale di trasformazione. Al fine di evitare contaminazioni crociate, il lavaggio delle attrezzature deve avvenire in tempi diversi dalla lavorazione del latte e in assenza di alimenti esposti.

Le modalità di effettuazione di tali operazioni e le azioni preventive al fine di evitare la contaminazione messe in atto dagli operatori devono essere descritte nelle procedure di autocontrollo.

Nel caso di transumanza, il deposito e/o raffreddamento del latte deve avvenire in frigoriferi o utilizzando metodiche alternative che garantiscano il raggiungimento ed il mantenimento della T idoneo, nel rispetto dei requisiti di igiene, qualora il latte non venga trasformato immediatamente o lasciato maturare a T ambiente per particolari lavorazioni.

Il lavaggio dei recipienti e delle attrezzature può avvenire anche all'esterno, sotto tettoia, purché l'area calpestabile limitrofa sia pavimentata, anche con pietra, in modo da evitare l'eccessivo insudiciamento delle calzature.

L'asciugatura deve essere fatta in zona protetta e, in particolare, al riparo dalla polvere.

### **Locale lavorazione**

Il locale di lavorazione deve possedere le seguenti caratteristiche progettuali:

- completa separazione dai ricoveri animali;
- completa separazione dal servizio igienico;
- separazione dai locali adibiti ad abitazione.

Il locale di lavorazione deve possedere i requisiti previsti dal Reg. CE 852/2004 Cap. II, nonché le deroghe previste dall'art. 7 del Reg. CE/2074/05.

Le zone antistanti gli accessi e/o ingressi devono essere pavimentate in cemento, pietra o altro materiale lavabile al fine di evitare l'insudiciamento dei locali durante i passaggi ripetuti.

Per le operazioni di trasformazione possono essere usate fiamme libere (legno/gas) purché, in assenza di adeguata ventilazione, sia presente un sistema di eliminazione dei fumi mediante camino/cappa/aspiratore avente caratteristiche adeguate al corretto smaltimento dei fumi.

### **Attrezzature ed utensili**

Attrezzature ed utensili destinati ad entrare in contatto diretto con il latte e i prodotti derivati devono essere in materiale resistente alla corrosione facili da lavare e disinfettare; sono ammessi materiali di varia natura purché gli operatori alimentari dimostrino all'autorità competente che sono adatti allo scopo in applicazione alle deroghe per i prodotti a base di latte con caratteristiche tradizionali.

Tali attrezzature dovranno essere mantenute costantemente in stato di pulizia ed essere regolarmente lavate e sanificate al fine di non determinare effetti negativi sull'igiene e la sanità delle produzioni.

Tutte le operazioni svolte nel locale di lavorazione, se unico, dovranno impedire contaminazioni delle materie prime o dei prodotti finiti eventualmente presenti nei locali attraverso il rispetto di procedure descritte nel piano di autocontrollo che garantiscano la separazione spaziale o temporale delle diverse attività.

### **Stagionatura**

Può avvenire nel locale di lavorazione purché effettuata all'interno di apposite celle di stagionatura o in specifici locali di stagionatura. Nei locali di stagionatura si possono applicare le deroghe previste dall'art. 7 del Reg. CE 2074/05 per la fabbricazione di prodotti a base di carne e di latte che presentano caratteristiche tradizionali; pertanto, i locali di stagionatura possono avere:

- pareti geologicamente naturali
- muri, pavimenti, soffitti e porte non lisci, non impermeabili, non resistenti, senza rivestimento chiaro o non composti di materiale inalterabile. I pavimenti, se in terra battuta, debbono essere adeguatamente ricoperti di ghiaia, con corridoi di servizio a pavimentazione piena
- dispositivi e utensili di lavoro destinati ad entrare a contatto diretto con le materie prime e i prodotti in materiale non resistente alla corrosione, non facili da lavare e disinfettare.

I locali dovranno comunque comparire nella planimetria allegata alla notifica di inizio attività.

I prodotti tradizionali per i quali sono concesse le deroghe ai sensi del Reg. CE 2074/2005 sono quelli riportati nell'elenco ufficiale pubblicato ai sensi del DM n. 350 dello 08/09/99 giunto all'11° edizione e aggiornato annualmente.

Qualora il locale/luogo di stagionatura si trovi in posizione non direttamente adiacente al locale di trasformazione, la movimentazione dei formaggi deve avvenire mediante procedure tali da garantire il controllo delle contaminazioni e la tracciabilità del prodotto.

### **Locale di deposito prodotto finito e vendita**

Qualora le dimensioni del locale di trasformazione lo consentano e si adottano opportune procedure per la prevenzione di rischi di contaminazione, può essere consentito di effettuare tutte le attività produttive in un unico locale (lavorazione, maturazione, deposito e vendita).

Le modalità di effettuazione di tali operazioni e le azioni preventive al fine di evitare la contaminazione messe in atto dagli operatori devono essere descritte nelle procedure di autocontrollo.

### **Agibilità e destinazione d'uso dei locali**

Spesso vengono adattati alla trasformazione locali preesistenti utilizzati in origine per altri scopi che non sempre posseggono i requisiti strutturali (altezza, superficie finestrata, etc.). Viste le difficoltà nell'applicazione delle disposizioni vigenti in materia igienico-urbanistica relativamente all'altezza minima e ai requisiti igienico sanitari dei locali, ai sensi del D.M. 9 giugno 1999 possono essere ammesse deroghe, nei casi di ristrutturazione o recupero edilizio, qualora l'edificio presenti tipologie e caratteristiche del luogo, meritevoli di conservazione e l'intervento apporti comunque soluzioni alternative atte a garantire idonee condizioni igienico-sanitarie (maggiore superficie, ventilazione naturale ecc.).

### **Approvvigionamento di acqua potabile**

Anche se trattasi di attività site in territorio disagiato, l'acqua utilizzata, se non proveniente da rete riconosciuta come potabile deve possedere, al controllo, i requisiti previsti per l'acqua destinata al consumo umano diretto.

### **Scarico delle acque reflue di lavaggio**

Per gli allevamenti in transumanza è consentito lo scarico delle acque reflue di lavaggio dei locali e delle attrezzature destinati all'attività di caseificazione sul suolo purché siano osservate le seguenti prescrizioni:

- separazione totale di siero e di scotta che possono essere utilizzati per alimentazione del bestiame (suini);
- lo scarico finale deve avere valori di  $pH > 5,5$  e  $< 9,5$ ;
- lo scarico deve avvenire a valle di punti di prelievo dell'acqua per uso potabile o, se a monte, a una distanza minima di 100 metri;

- evitare ristagni e ruscellamenti.

**Le modalità di effettuazione di tali operazioni e le azioni preventive al fine di evitare la contaminazione messe in atto dagli operatori devono essere descritte nelle procedure di autocontrollo e documentate con apposite registrazioni.**

Le acque provenienti dai servizi igienici possono recapitare sia in acque superficiali che sul suolo previo trattamento delle acque nere (WC) e acque grigie (bagni, lavandini, lavatrici, ecc.) con fossa IMHOFF o altro sistema ritenuto idoneo.

## **2. RICONOSCIMENTO - REGISTRAZIONE DEGLI STABILIMENTI**

### **2.a Riconoscimento**

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

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

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

*N.B. – Negli stabilimenti riconosciuti devono esser lavorati solo prodotti provenienti da strutture riconosciute.*

### **2a Registrazione**

Agli stabilimenti per i quali i Regolamenti n. 852-853/2004/CE e le pertinenti norme nazionali applicative non prevedono l'obbligo di riconoscimento e che siano in possesso di un riconoscimento provvisorio o definitivo rilasciato ai sensi della normativa vigente prima dell'applicazione dei Regolamenti del "Pacchetto Igiene" vengono revocati d'ufficio i pertinenti riconoscimenti.

Gli stessi stabilimenti verranno registrati dall'Autorità competente.

Per le modalità di registrazione si rinvia a quanto previsto per l'applicazione del Regolamento 852/04/CE.

*N.B. – Negli stabilimenti registrati possono esser lavorati anche prodotti provenienti da strutture riconosciute, mantenendo, in ogni caso, il limite di commercializzazione nella provincia e/o province contermini.*

## **3. MARCHIO D'IDENTIFICAZIONE E BOLLO SANITARIO**

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

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

## **4. DEROGHE**

Con l'entrata in applicazione del "Pacchetto Igiene" e cioè dal 1°.1.2006 ed a seguito del recepimento della Direttiva 2004/41/CE con il D.Lgs 193/07 decadono le deroghe concesse in base alla normativa comunitaria preesistente.

Da un punto di vista generale, è da notare che le misure nazionali da adottare eventualmente in conformità all'articolo 10, paragrafo 3 del Regolamento n. 853/2004, riguardano solo l'adattamento dei requisiti specifici di cui all'allegato III dello stesso regolamento 853, mentre per quanto riguarda le modifiche ai requisiti generali degli stabilimenti, degli impianti e delle attrezzature, è necessario fare riferimento alle misure nazionali di cui all'articolo 13, paragrafo 3 del regolamento 852/04.

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

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

A tale proposito, si rappresenta che l'art. 7 del Reg. n. 2074/2005/CE della Commissione del 5 dicembre 2005, (giusto Accordo rep. 4/CSR/2007 recepito in Regione Basilicata con D.G.R. n. 522/2007) ha previsto la concessione di apposite deroghe per i **prodotti tradizionali** in relazione:

- a) all'allegato II, capitolo II,
- b) all'allegato II, capitolo II, punto 1, lettera f), e capitolo V, punto 1, del regolamento (CE) n. 852/2004.

I prodotti tradizionali per i quali sono concesse le deroghe sono quelli riportati nell'elenco ufficiale pubblicato ai sensi del DM n. 350 dello 08/09/99 giunto all'11° edizione e aggiornato annualmente.

Gli operatori del settore alimentare che producono alimenti aventi caratteristiche tradizionali, devono predisporre un piano di autocontrollo adeguato che comprenda procedure specifiche in relazione alle deroghe in particolare per la pulizia e disinfezione di locali e attrezzature che tengano conto della specifica flora ambientale.

I **prodotti tipici**, riconosciuti ai sensi dei Reg. CE 509 e 510 del 2006 (DOP, IGP, STG, ecc.), vanno considerati in deroga.

Gli operatori del settore alimentare che, pur producendo prodotti di cui ai suindicati Regolamenti, non aderiscono al sistema di controllo del marchio DOP/IGP, per poter usufruire delle stesse deroghe devono dimostrare che le loro produzioni rientrano nella fattispecie di prodotto tradizionale.



## 5. FORMAZIONE

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

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

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

il personale deve, inoltre, essere informato sui:

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

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

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

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

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

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

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

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

Il legale rappresentante/titolare dello stabilimento presenta l'istanza alla Regione Basilicata - Dipartimento Sicurezza e Solidarietà Sociale - Ufficio Veterinario, Igiene Alimenti, Tutela Sanitaria Consumatori per il tramite della ASL.

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

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

L'Ufficio Veterinario, Igiene Alimenti, Tutela Sanitaria Consumatori entro giorni 30 dalla ricezione dell'istanza provvede all'esame della documentazione ed al rilascio del riconoscimento o al diniego dello stesso.

Nel momento in cui l'Ufficio Veterinario, Igiene Alimenti, Tutela Sanitaria Consumatori attribuisce il numero di riconoscimento all'attività ne manda comunicazione alla ASL che a sua volta notifica al richiedente e ne dà comunicazione al Comune.

### **Procedura per il "Riconoscimento condizionato" e il "Riconoscimento"**

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

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

Il Servizio Veterinario della ASL

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

In caso di parere favorevole, il Direttore del Dipartimento di Prevenzione SBA dell'ASL trasmette all'Ufficio Veterinario, Igiene degli Alimenti e Tutela Sanitaria dei Consumatori della Regione la copia in originale della domanda di riconoscimento presentata dalla Ditta, accompagnata dal verbale di sopralluogo e dal parere favorevole sulla rispondenza dell'impianto ai requisiti previsti.

L'Ufficio Veterinario, Igiene degli Alimenti e Tutela Sanitaria dei Consumatori della Regione acquisita copia della domanda relativa all'istanza di riconoscimento corredata del parere favorevole espresso struttura competente del DSP, provvede all'esame della documentazione:

- in caso di esito negativo provvede a restituire l'intera documentazione al Dip.to motivando il diniego.

- *in caso di esito positivo* attribuisce allo stabilimento il relativo numero di riconoscimento (Approval Number) condizionato utilizzando il sistema informativo del Ministero della Salute (SINTESI).

Il Dipartimento di Prevenzione SBA della ASL, ricevuta la comunicazione dell'attribuzione dell'Approval Number dall'Ufficio Veterinario, Igiene degli Alimenti e Tutela Sanitaria dei Consumatori della Regione, notifica l'atto di riconoscimento al richiedente e ne invia copia al Comune e all'ufficio regionale.

Il Servizio Veterinario della ASL deve effettuare un sopralluogo per la verifica dei requisiti gestionali ed operativi **entro i primi 3 mesi di attività dalla data di notifica dell'atto** di riconoscimento:

- In caso di esito **favorevole** trasmette il verbale di sopralluogo e il parere favorevole sulla rispondenza dei requisiti gestionali ed operativi all'Ufficio Regionale il quale provvederà all'aggiornamento dello stato dello stabilimento da **condizionato a definitivo** sul sistema SINTESI, dandone comunicazione all'operatore per il tramite della ASL. Tale comunicazione diventa parte integrante dell'atto di riconoscimento e tenuta a disposizione agli Organi di controllo.
- In caso di esito **sfavorevole** per la presenza di non conformità, il Servizio Veterinario della ASL deve prescrivere i necessari correttivi ed effettuare un secondo sopralluogo entro e non oltre 6 mesi dalla data di notifica dell'atto. L'esito dello stesso deve esser comunicato all'Ufficio Veterinario, Igiene Alimenti, Tutela Sanitaria dei Consumatori:
  - ✓ In caso di parere favorevole l'Ufficio regionale provvederà all'**aggiornamento** dello stato dello stabilimento da **condizionato a definitivo** sul sistema SINTESI, dandone comunicazione all'operatore per il tramite della ASL. Tale comunicazione diventa parte integrante dell'atto di riconoscimento e va pertanto conservata e mostrata, ove richiesto, agli Organi di controllo;
  - ✓ In caso di esito sfavorevole, l'Ufficio Regionale provvederà alla **revoca** del riconoscimento sul sistema SINTESI, dandone comunicazione all'operatore per il tramite della ASL.

**N.B. - In caso di mancata comunicazione da parte della ASL degli esiti del sopralluogo, trascorsi i sei mesi dalla notifica degli atti si provvederà alla revoca d'ufficio.**

### **CAMBIO DI RAGIONE SOCIALE O DENOMINAZIONE DI UNO STABILIMENTO GIÀ RICONOSCIUTO**

Qualora vengano apportate variazioni alla ragione sociale o denominazione di una ditta alla quale sia intestato un riconoscimento viene adottata la seguente procedura di aggiornamento dell'atto di riconoscimento:

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

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

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

- Il Servizio Veterinario della ASL, entro 30 giorni,
  - verifica la correttezza formale dell'istanza,
  - trasmette al Dipartimento Sicurezza e Solidarietà Sociale – Ufficio Veterinario, Igiene Alimenti, Tutela Sanitaria Consumatori - l'originale dell'istanza e della documentazione, unitamente al proprio parere favorevole al cambio della ragione sociale.

L'Ufficio Veterinario, Igiene Alimenti, Tutela Sanitaria Consumatori, acquisita l'istanza in bollo e i documenti allegati in originale e/o copia conforme ed il parere favorevole dell'Azienda ASL competente per territorio, provvede, esaminata la documentazione, entro 30 giorni, ad emettere nuovo atto e ad aggiornare il sistema informativo.

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

### **SUBINGRESSO IN UNO STABILIMENTO GIA' RICONOSCIUTO**

Nel caso di subingresso, considerato che si tratta di variazione della titolarità, il nuovo responsabile dello stabilimento presenta domanda in duplice copia, di cui una in bollo, al Dipartimento Salute, Sicurezza e Solidarietà Sociale, Servizi alla Persona e alla Comunità – Ufficio Veterinario, Igiene Alimenti, Tutela Sanitaria Consumatori per il tramite del Dipartimento di Prevenzione SBA dell'Azienda ASL competente per territorio.

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

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

Il Servizio Veterinario della ASL, entro 30 giorni,

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

Il Direttore del Dipartimento di Prevenzione della ASL trasmette, entro 30 giorni, in caso di esito favorevole degli accertamenti, al Dipartimento Sicurezza e Solidarietà Sociale – Ufficio Veterinario, Igiene Alimenti, Tutela Sanitaria Consumatori - l'originale dell'istanza e della documentazione, unitamente al proprio parere favorevole in ordine al mantenimento dei requisiti previsti per il riconoscimento.

L'Ufficio Veterinario, Igiene Alimenti, Tutela Sanitaria Consumatori, acquisita l'istanza in bollo e i documenti allegati in originale e/o copia conforme ed il parere favorevole dell'Azienda ASL competente per territorio, provvede, esaminata la documentazione, entro 30 giorni, ad emettere nuovo atto e ad aggiornare il sistema informativo.

In attesa dell'aggiornamento del riconoscimento, la ditta subentrante potrà in ogni caso utilizzare il riconoscimento già in possesso dello stabilimento, salvo diversa indicazione motivata da parte della ASL, della Regione o del Ministero della Salute.

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

Tutte le modifiche strutturali, impiantistiche e della tipologia produttiva nell'ambito della stessa attività, apportate nel tempo agli stabilimenti e rilevanti sotto l'aspetto igienico-sanitario, devono essere segnalate al Dipartimento di Prevenzione SBA della ASL competente per territorio e fatte oggetto di una formale comunicazione.

In questi casi viene adottata la seguente procedura:

Il Responsabile dello stabilimento presenta una comunicazione relativa alle modifiche strutturali in due copie, al Dipartimento Salute, Sicurezza e Solidarietà Sociale, Servizi alla

Persona e alla Comunità – Ufficio Veterinario, Igiene Alimenti, Tutela Sanitaria Consumatori per il tramite del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda ASL competente per territorio.

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

- a) planimetria quotata aggiornata dello stabilimento, preferibilmente in scala 1: 1 00, firmata da tecnico abilitato, dalla quale risulti evidente la disposizione dei locali, delle linee di produzione, della rete idrica e degli scarichi.
- b) relazione tecnico descrittiva, aggiornata, degli impianti e del ciclo di lavorazione con indicazioni relative all'approvvigionamento idrico, allo smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi ed alle emissioni in atmosfera.

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

Il Servizio Veterinario della ASL

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

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

### **MODIFICHE STRUTTURALI E/O IMPIANTISTICHE E/O PRODUTTIVE CHE COMPORTANO MODIFICHE ALL'ATTO DI RICONOSCIMENTO**

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

Qualora in uno stabilimento già autorizzato a seguito di modifiche strutturali e/o impiantistiche e/o dell'indirizzo produttivo, deve essere modificata l'attività produttiva, sia per presa d'atto di attività dismesse, che per attivarne nuove non comprese tra quelle riportate nell'atto di riconoscimento, è necessario che il responsabile dello stabilimento richieda l'aggiornamento dell'atto di riconoscimento.

**N.B.** - Si precisa che ogni attività deve esser sottoposta a riconoscimento, indipendentemente dall'entità produttiva, in altri termini non si può parlare di attività "non prevalente".

Per l'aggiornamento dell'atto di riconoscimento, viene adottata la seguente procedura:

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

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

Il Servizio Veterinario della ASL

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

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

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

## **SOSTITUZIONE DEL LEGALE RAPPRESENTANTE**

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

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

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

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

## **COMUNICAZIONI DA EFFETTUARE A SEGUITO DI SOSPENSIONE TEMPORANEA, CESSAZIONE DELL'ATTIVITA' PRODUTTIVA O RINUNCIA DEL RICONOSCIMENTO A FAVORE DEL NUMERO DI REGISTRAZIONE**

Tutte le situazioni che comportano la sospensione temporanea, la cessazione definitiva dell'attività produttiva o la trasformazione da stabilimento riconosciuto a registrato, devono essere adeguatamente documentate presso il Servizio Veterinario territorialmente competente.

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

## **A) SOSPENSIONE TEMPORANEA ATTIVITA'**

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

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

L'Ufficio Veterinario Regionale provvede a sospendere l'attività sul sistema SINTESI, dandone comunicazione al Dipartimento di Prevenzione della ASL competente per territorio. Per tutto il periodo di durata della sospensione allo stabilimento è interdetta l'attività produttiva.

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

**2- Qualora sia l'operatore a richiedere la sospensione dell'attività**, esso ne dà comunicazione al Dipartimento Salute, Sicurezza e Solidarietà Sociale, Servizi alla Persona e alla Comunità – Ufficio Veterinario, Igiene Alimenti, Tutela Sanitaria Consumatori per il tramite del Servizio Veterinario della ASL per i provvedimenti di competenza (sospensione dell'attività sul sistema SINTESI. Alla riapertura, l'OSA comunica il riavvio delle attività all'Ufficio regionale per il tramite del Servizio Veterinario il quale effettuerà la verifica del mantenimento dei requisiti. L'Ufficio Veterinario, Igiene Alimenti, Tutela Sanitaria Consumatori provvede all'aggiornamento del sistema SINTESI.

### **3- Sospensione d'ufficio**

Tale procedura è da ritenersi obbligatoria qualora sia impossibile effettuare le programmate attività di vigilanza anche per inattività prolungata dello stabilimento, in assenza di comunicazioni da parte dell'operatore.

## **B) REVOCA RICONOSCIMENTO.**

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

A tal fine

- Il Servizio Veterinario territoriale propone, motivandola, all'Ufficio Veterinario, Igiene Alimenti, Tutela Sanitaria Consumatori, per il tramite del Dipartimento di Prevenzione SBA, la revoca del riconoscimento.
- L'Ufficio Veterinario, Igiene Alimenti, Tutela Sanitaria Consumatori adotta l'atto di revoca del riconoscimento, notificandolo al Responsabile della Ditta per il tramite del Dipartimento di Prevenzione SBA.
- Il Servizio Veterinario dell'Azienda ASL competente per territorio provvede a mettere sotto proprio controllo tutto il rimanente materiale riportante il bollo sanitario, affinché non possa essere oggetto di utilizzo fraudolento.
- L'Ufficio Veterinario, Igiene Alimenti, Tutela Sanitaria Consumatori provvede alla cancellazione dello stabilimento dall'elenco ministeriale di quelli riconosciuti.

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

### **C) REVOCA DEL RICONOSCIMENTO E RICHIESTA DI REGISTRAZIONE AI SENSI DEL REG. CE 852/04**

Qualora l'operatore decida di passare dal riconoscimento alla registrazione, esso dà comunicazione di revoca dell'Approval Number al Servizio Veterinario della ASL e, contestualmente, chiede la registrazione d'ufficio.

Tale procedura è stata individuata per evitare l'interruzione delle attività e tenendo conto che si tratta di strutture già sotto controllo che chiedono di passare da un livello di rischio più alto ad un livello di rischio inferiore etc.

#### **TARIFFE PER IL RILASCIO DI ATTI DI RICONOSCIMENTO DI IDONEITA'**

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

#### **TARIFFE PER IL CAMBIO DELLA RAGIONE SOCIALE**

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

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

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

#### **MODALITA' DI VERSAMENTO**

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

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



## MODULISTICA

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

- **Modello A** Istanza di riconoscimento attività ai sensi del Reg. CE 853/2004,
- **Modello B** Istanza di aggiornamento del riconoscimento ai sensi del Reg. CE 853/2004,
- **Modello C** Istanza di modifica strutturale/impiantistica/produttiva in uno stabilimento riconosciuto ai sensi del Reg. CE 853/2004,
- **Modello D** Cessione selvaggina cacciata

**ISTANZA DI RICONOSCIMENTO AI SENSI DEL REG. CE 853/2004**
**MARCA  
DA  
BOLLO**

Alla Regione Basilicata

Dipartimento Salute, Sicurezza e Solidarietà  
Sociale, Servizi alla Persona e alla ComunitàUfficio Veterinario, Igiene Alimenti, Tutela Sanitaria  
Consumatori

Viale della Regione Basilicata, n. 9

85100 POTENZA

PER IL TRAMITE DELLA

ASL .....

Dip.to di Prevenzione SBA

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

chiede

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

SEZ	CATEGOR IA	ATTIVITA' - CODICE Sanco	SPECI E	REMARKS Sanco	PRODOTTI
0	Attività generali	<input type="checkbox"/> Deposito frigorifero autonomo - CS  <input type="checkbox"/> Prodotti esposti  <input type="checkbox"/> Prodotti imball./confez. <input type="checkbox"/> Per scambio <input type="checkbox"/> Per importazione			<input type="checkbox"/> Carni di ungulati domestici <input type="checkbox"/> Carni di pollame e di lagomorfi <input type="checkbox"/> Carni di selvaggina allevata <input type="checkbox"/> Carni di selvaggina cacciata <input type="checkbox"/> Carni macinate, preparazioni di carni e carni separate meccanicamente <input type="checkbox"/> Prodotti a base di carne <input type="checkbox"/> Prodotti della pesca <input type="checkbox"/> Latte e prodotti a base di latte <input type="checkbox"/> Uova e ovoprodotti <input type="checkbox"/> Cosce di rana e lumache <input type="checkbox"/> Grassi fusi - ciccioli
		<input type="checkbox"/> Impianto autonomo di riconfezionamento - RW			
		<input type="checkbox"/> Mercato all'ingrosso - WM			
I	Carni di ungulati domestici	<input type="checkbox"/> Macello - SH	<input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> O <input type="checkbox"/> P <input type="checkbox"/> S		<input type="checkbox"/> Carni di bovino <input type="checkbox"/> Carni di ovino <input type="checkbox"/> Carni di caprino <input type="checkbox"/> Carni di suino <input type="checkbox"/> Carni di equino

		<input type="checkbox"/> Laboratorio di sezionamento - CP	<input type="checkbox"/> B/C <input type="checkbox"/> O/S <input type="checkbox"/> P		<input type="checkbox"/> Carni di ungulati domestici
II	Carni di pollame e di lagomorfi (pollame, piccola selvaggina allevata da penna, conigli e lepri allevate)	<input type="checkbox"/> Macello - SH		A  L	<input type="checkbox"/> Polli <input type="checkbox"/> Galline <input type="checkbox"/> Faraone <input type="checkbox"/> Tacchini <input type="checkbox"/> Anatidi <input type="checkbox"/> Selvaggina da penna allevata  <input type="checkbox"/> Lagomorfi (conigli e lepri)
		<input type="checkbox"/> Laboratorio di sezionamento - CP			<input type="checkbox"/> Carni di pollame <input type="checkbox"/> Carni di lagomorfi
III	Carni di selvaggina allevata (solo grande selvaggina e ratiti)	<input type="checkbox"/> Macello - SH		fG  R	Grande selvaggina allevata <input type="checkbox"/> Cinghiali <input type="checkbox"/> Ruminanti <input type="checkbox"/> Altra grande selvaggina all.  <input type="checkbox"/> Ratiti
		<input type="checkbox"/> Laboratorio di sezionamento - CP			<input type="checkbox"/> Carni di selvaggina allevata
IV	Carni di selvaggina cacciata	<input type="checkbox"/> Laboratorio di sezionamento - CP		wU wU  wG	Grande selvaggina cacciata <input type="checkbox"/> Cinghiali <input type="checkbox"/> Ruminanti  <input type="checkbox"/> Altra grande selvaggina cacciata
		<input type="checkbox"/> Centro di lavorazione selvaggina - GHE		wL wA wA	Piccola selvaggina cacciata <input type="checkbox"/> Lagomorfi <input type="checkbox"/> Anatidi <input type="checkbox"/> Uccelli selvatici
V	Carni macinate, preparazioni di carni e carni separate meccanicamente	<input type="checkbox"/> Stabilimento per carni macinate - MM <input type="checkbox"/> Stabilimento per preparazioni di carni - MP <input type="checkbox"/> Stabilimento per carni separate meccanicamente - MSM	Tutte le specie		<input type="checkbox"/> Preparazioni di carni <input type="checkbox"/> Carne macinata <input type="checkbox"/> Carni separate meccanicamente (esclusi i ruminanti)
VI	prodotti a base di carne	<input type="checkbox"/> Impianto di lavorazione - PP	<input type="checkbox"/> B/O/C <input type="checkbox"/> altre	pap	<input type="checkbox"/> Estratti e farine di carne
			<input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> O/C <input type="checkbox"/> P <input type="checkbox"/> S	Mp	<input type="checkbox"/> Insaccati freschi <input type="checkbox"/> Insaccati stagionati <input type="checkbox"/> Insaccati cotti <input type="checkbox"/> Carni salate stagionate <input type="checkbox"/> Carni salate cotte <input type="checkbox"/> Conserve di carne <input type="checkbox"/> Prodotti di gastronomia e paste alimentari <input type="checkbox"/> Prodotti di sangue
VII	Molluschi bivalvi vivi	<input type="checkbox"/> Centro di depurazione - PC <input type="checkbox"/> Centro di spedizione - DC			

VIII	Prodotti della pesca	<input type="checkbox"/> Nave officina – FV <input type="checkbox"/> Nave deposito frigorifero – ZV <input type="checkbox"/> Impianti prodotti della pesca freschi – FFPP <input type="checkbox"/> Loc. macellazione acquacoltura <input type="checkbox"/> Loc. cernita e sezionamento <input type="checkbox"/> Impianto di trasformazione – PP <input type="checkbox"/> Mercato ittico – WM <input type="checkbox"/> Impianto collettivo aste – AH <input type="checkbox"/> Impianto prodotti pesca separati meccanicamente			<input type="checkbox"/> Prodotti della pesca freschi <input type="checkbox"/> Prodotti della pesca trasformati <input type="checkbox"/> Carni di pesce separate meccanicamente
IX	Latte e prodotti a base di latte	<input type="checkbox"/> Centro di raccolta - CC <input type="checkbox"/> Stabilimento di trasformazione - PP <input type="checkbox"/> Centro di standardizzazione <input type="checkbox"/> Stab. Trattamento termico <input type="checkbox"/> Stabilimento trasformazione <input type="checkbox"/> Sta. stagionatura	<input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> OC <input type="checkbox"/> altre <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> B/O/ C <input type="checkbox"/> B/O/ C <input type="checkbox"/> B/O/ C <input type="checkbox"/> B/O/ C		<input type="checkbox"/> Latte vaccino <input type="checkbox"/> Latte bufalino <input type="checkbox"/> Latte ovicaprino <input type="checkbox"/> Latte altre specie <input type="checkbox"/> Burro <input type="checkbox"/> Formaggi > 60 gg. <input type="checkbox"/> Formaggi < 60 gg. <input type="checkbox"/> Altri prodotti a base di latte <input type="checkbox"/> Colostro
X	Uova e ovoprodotti	<input type="checkbox"/> Centro di imballaggio – EPC			<input type="checkbox"/> Uova in guscio
		<input type="checkbox"/> Stabilimento produzione uova liquide – LEP			<input type="checkbox"/> Uova liquide
		<input type="checkbox"/> Stabilimento di trasformazione – PP			<input type="checkbox"/> Prodotti d'uovo
XI	Cosce di rana e lumache	<input type="checkbox"/> Stabilimento di trasformazione - PP		ft sn	<input type="checkbox"/> Cosce rane <input type="checkbox"/> Lumache
XII	Grassi animali fusi	<input type="checkbox"/> Centro di raccolta - CC <input type="checkbox"/> Stabilimento di trasformazione - PP	<input type="checkbox"/> B/O/ C <input type="checkbox"/> P <input type="checkbox"/> altro	Mp	<input type="checkbox"/> Grassi fusi <input type="checkbox"/> Ciccioli
XIII	Stomaci, vesciche e intestini trattati	<input type="checkbox"/> Stabilimento di trasformazione - PP		St	
XIV	Gelatine	<input type="checkbox"/> Centro di raccolta - CC <input type="checkbox"/> Stabilimento di trasformazione - PP			
XV	Collagene	<input type="checkbox"/> Centro di raccolta - CC <input type="checkbox"/> Stabilimento di trasformazione - PP			
<b>LEGENDA</b>					
<b>Riferimento normativo</b>	Reg. CE 853/2004 documento Sanco/2179/2005 Revision 5				

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

A tal fine allega alla presente:

- planimetria quotata dello stabilimento in scala 1:100, firmata da tecnico abilitato, dalla quale risulti evidente la disposizione dei locali, delle linee di produzione, della rete idrica e degli scarichi, datata e firmata;
- relazione tecnico-descrittiva, degli impianti e del ciclo di lavorazione con indicazioni relative all'approvvigionamento idrico, allo smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi e alle emissioni in atmosfera, datata e firmata;
- ricevuta di versamento pari ad € 1.032,00;
- N. 1 marca da bollo del valore corrente, oltre a quella apposta;
- Dichiarazione o richiesta di iscrizione alla CCIAA ;
- Dichiarazione sul possesso dell'autorizzazione allo scarico delle acque reflue;
- certificato di analisi, emesso da un laboratorio accreditato, sull'idoneità al consumo delle acque utilizzate nell'impianto, ai sensi D.L.vo 31/2001,
- indicazione del laboratorio accreditato (con l'elenco delle prove accreditate) per l'effettuazione delle analisi previste dall'autocontrollo e relativa dichiarazione di impegno;
- documentazione relativa alle emissioni in atmosfera.

Data .....

FIRMA

.....

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

**MARCA  
DA  
BOLLO**

Alla Regione Basilicata

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

PER IL TRAMITE DELLA

ASL .....  
Dip.to di Prevenzione SBA

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

chiede

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

1 <input type="checkbox"/> Subingresso	2 <input type="checkbox"/> Cambio ragione sociale	3 <input type="checkbox"/> cambio legale rappresentante	4 <input type="checkbox"/> Sospensione 4 <input type="checkbox"/> Revoca sospensione	5 <input type="checkbox"/> cessazione attività 5 <input type="checkbox"/> registrazione di ufficio	6 <input type="checkbox"/> cessazione attività
---	--	---	--	--	--

A tal fine

**allega** alla presente tranne per la cessazione (ed eventuale registrazione d'ufficio) e per la sospensione attività:

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

**Dichiara** nei casi 2,3 e 5 che

- nulla è cambiato in relazione ai requisiti igienico-sanitari di strutture ed attrezzature, linee di lavorazione ed ogni altro requisito di legge,
- sono state effettuate variazioni come da relazione tecnica allegata.

Data .....

FIRMA

.....

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

**BOLLO  
DA  
BOLLO**

Alla Regione Basilicata

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

PER IL TRAMITE DELLA

ASL .....  
Dip.to di Prevenzione SBA

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

chiede

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

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





	carne		<input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> O/C <input type="checkbox"/> P <input type="checkbox"/> S	Mp	<input type="checkbox"/> Insaccati freschi <input type="checkbox"/> Insaccati stagionati <input type="checkbox"/> Insaccati cotti <input type="checkbox"/> Carni salate stagionate <input type="checkbox"/> Carni salate cotte <input type="checkbox"/> Conserve di carne <input type="checkbox"/> Prodotti di gastronomia e paste alimentari <input type="checkbox"/> Prodotti di sangue
VII	Molluschi bivalvi vivi	<input type="checkbox"/> Centro di depurazione – PC <input type="checkbox"/> Centro di spedizione – DC			
VIII	Prodotti della pesca	<input type="checkbox"/> Nave officina – FV <input type="checkbox"/> Nave deposito frigorifero – ZV <input type="checkbox"/> Impianti prodotti della pesca freschi – FFPP <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Loc. macellazione acquacoltura</li> <li><input type="checkbox"/> Loc. cernita e sezionamento</li> </ul> <input type="checkbox"/> Impianto di trasformazione – PP <input type="checkbox"/> Mercato ittico – WM <input type="checkbox"/> Impianto collettivo aste – AH <input type="checkbox"/> Impianto prodotti pesca separati meccanicamente			<input type="checkbox"/> Prodotti della pesca freschi <input type="checkbox"/> Prodotti della pesca trasformati <input type="checkbox"/> Carni di pesce separate meccanicamente
IX	Latte e prodotti a base di latte	<input type="checkbox"/> Centro di raccolta - CC <input type="checkbox"/> Stabilimento di trasformazione – PP <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Centro di standardizzazione</li> <li><input type="checkbox"/> Stab. Trattamento termico</li> <li><input type="checkbox"/> Stabilimento trasformazione</li> <li><input type="checkbox"/> Sta. stagionatura</li> </ul>	<input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> OC <input type="checkbox"/> altre <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> B/O/C <input type="checkbox"/> B/O/C <input type="checkbox"/> B/O/C <input type="checkbox"/> B/O/C		<input type="checkbox"/> Latte vaccino <input type="checkbox"/> Latte bufalino <input type="checkbox"/> Latte ovicaprino <input type="checkbox"/> Latte altre specie <input type="checkbox"/> Burro <input type="checkbox"/> Formaggi > 60 gg. <input type="checkbox"/> Formaggi < 60 gg. <input type="checkbox"/> Altri prodotti a base di latte <input type="checkbox"/> Colostro
X	Uova e ovoprodotti	<input type="checkbox"/> Centro di imballaggio – EPC			<input type="checkbox"/> Uova in guscio
		<input type="checkbox"/> Stabilimento produzione uova liquide – LEP			<input type="checkbox"/> Uova liquide
		<input type="checkbox"/> Stabilimento di trasformazione – PP			<input type="checkbox"/> Prodotti d'uovo
XI	Cosce di rana e lumache	<input type="checkbox"/> Stabilimento di trasformazione - PP		fl sn	<input type="checkbox"/> Cosce rane <input type="checkbox"/> Lumache
XII	Grassi animali fusi	<input type="checkbox"/> Centro di raccolta - CC <input type="checkbox"/> Stabilimento di trasformazione - PP	<input type="checkbox"/> B/O/C <input type="checkbox"/> P <input type="checkbox"/> altro	Mp	<input type="checkbox"/> Grassi fusi <input type="checkbox"/> Ciccioli
XIII	Stomaci, vesciche e intestini trattati	<input type="checkbox"/> Stabilimento di trasformazione - PP		St	
XIV	Gelatine	<input type="checkbox"/> Centro di raccolta - CC <input type="checkbox"/> Stabilimento di trasformazione - PP			

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

A tal fine allega alla presente:

- planimetria quotata dello stabilimento in scala 1:100, firmata da tecnico abilitato, dalla quale risulti evidente la disposizione dei locali, delle linee di produzione, della rete idrica e degli scarichi, datata e firmata;
- relazione tecnico-descrittiva, degli impianti e del ciclo di lavorazione con indicazioni relative all'approvvigionamento idrico, allo smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi e alle emissioni in atmosfera, datata e firmata;
- ricevuta di versamento pari ad € 103,00 (tranne x cessazione e sospensione dell'attività);
- marca da bollo del valore corrente;
- Dichiarazione o richiesta di iscrizione alla CCIAA ;
- Dichiarazione sul possesso dell'autorizzazione allo scarico delle acque reflue;
- certificato di analisi, emesso da un laboratorio accreditato, sull'idoneità al consumo delle acque utilizzate nell'impianto, ai sensi D.L.vo 31/2001,
- indicazione del laboratorio accreditato (con l'elenco delle prove accreditate) per l'effettuazione delle analisi previste dall'autocontrollo e relativa dichiarazione di impegno;
- documentazione relativa alle emissioni in atmosfera.

Data .....

FIRMA

.....

<b>CESSIONE DIRETTA DI SELVAGGINA SELVATICA</b>
---

**Dichiarazione di provenienza dei prodotti, in base alle disposizioni del Reg. CE 178/2002 relativi alla rintracciabilità.**

(compilare in stampatello e firmare per esteso)

Data..... Dichiarazione n°.....

Il sottoscritto abbattitore.....

residente in Comune .....Provincia .....

via ..... n. ....

data dell'abbattimento..... ora dell'abbattimento .....

comune e luogo dell'abbattimento.....

**elenco delle specie abbattute di selvaggina selvatica:**

specie grossa taglia	max 1
specie piccola taglia	n°
specie piccola taglia	n°
specie piccola taglia	n°
specie piccola taglia	n°
specie piccola taglia	n°
specie piccola taglia	n°

Cede il/i suddetto/i capo/i al consumatore finale, all'esercizio di commercio, all'esercizio di somministrazione :

Ragione Sociale o generalità .....

Comune ..... Via.....

Firma dell'abbattitore .....

*Da compilare in triplice copia: una per il cacciatore, una al destinatario della selvaggina, una al Servizio veterinario competente per territorio di abbattimento*

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

IL SEGRETARIO

IL PRESIDENTE

Si attesta che copia conforme della presente deliberazione è stata trasmessa in data 20 - 3 - 13  
al Dipartimento interessato  al Consiglio regionale

L'IMPIEGATO ADDETTO

F. f. wong