



DELIBERAZIONE N° 1288
SEDUTA DEL 13 SET. 2011

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

OGGETTO Recepimento dell'Accordo della Conferenza permanente per i rapporti fra lo Stato, le Regioni e le Province Autonome di Trento e di Bolzano, sancito nella seduta del 29 aprile 2010 (repertorio n. 59/CSR), relativo a "Linee guida applicative del Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti di origine animale".

Relatore ASSESSORE DIP.TO SALUTE, SICUREZZA E SOLIDARIETÀ
SOCIALE, SERVIZI ALLA PERSONA E ALLA COMUNITÀ

La Giunta, riunitasi il giorno 13 SET. 2011 alle ore 13,35 nella sede dell'Ente.

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

Segretario: dr. Arturo AGOSTINO

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

L'atto si compone di N° 07 pagine compreso il frontespizio
e di N° 02 allegati

UFFICIO RAGIONERIA GENERALE

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

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

Esercizio _____ per € _____

IL DIRIGENTE

Atto soggetto a pubblicazione ☒ integrale ☐ per estratto

LA GIUNTA REGIONALE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

RICHIAMATO, in particolare l'Allegato A "Linee guida applicative del Reg. 852/04 del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti di origine Alimentari" di cui alla D.G.R. 08.08.07, n. 1119;

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

RICHIAMATE le D.D. 72/AG/2010/D0595 del 6 agosto 2010 e 72/AG/2011/D00269 del 7 giugno 2011 modifiche ed integrazioni della DIA per sagre;

VISTO l'Accordo della Conferenza permanente per i rapporti fra lo Stato, le Regioni e le Province Autonome di Trento e di Bolzano, sancito nella seduta del 29 aprile 2010 (repertorio n. 59/CSR), relativo a "Linee guida applicative del Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti di origine animale";

DATO ATTO che sia la D.G.R. 23 marzo 2005, n. 728 "Disposizioni concernenti i corsi di formazione e di aggiornamento per gli alimentaristi - (in sostituzione del libretto di idoneità sanitaria) che la DGR 15 maggio 2006, n. 715 "Disposizioni concernenti i corsi di formazione e di aggiornamento per gli alimentaristi adottate in sostituzione del libretto di idoneità sanitaria. Modifiche ed integrazioni" sono state revocate dalla D.G.R. 7.09.2010, 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. 252/CSR), relativo a "Linee guida applicative del Regolamento (CE) n. 858/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti di origine animale";

CONSIDERATO, tuttavia, opportuno stabilire che gli argomenti oggetto dei corsi di formazione, di cui alle revocate DD.GG.RR. n. 728/05 e n. 715/06, debbano, comunque, essere svolti nell'ambito del Programma di formazione, così come indicato nel Reg. 852/04/CE - All. II, Cap. XII;

VISTA la Circolare n. 2/2010/DDI della Presidenza del Consiglio dei Ministri – Dipartimento per la Digitalizzazione della Pubblica Amministrazione e l'Innovazione Tecnologica, a firma del ministro on. Renato Brunetta, prot. n. 0001434 del 19/04/2010, avente ad oggetto: "Informazioni per la gestione delle Caselle di Posta Elettronica";

VISTO il D. Lgs. 7 marzo 2005, n. 82, "Codice dell'Amministrazione Digitale";

VISTO il D.P.R. 7 settembre 2010, n. 160, "Regolamento per la semplificazione ed il riordino della disciplina sullo sportello unico per le attività produttive";

VISTO il Protocollo d'intesa tra il Ministro per la Pubblica Amministrazione e l'Innovazione ed il Presidente della Regione Basilicata, sottoscritto in data 9 dicembre 2010, per la realizzazione di un programma di innovazione dell'azione amministrativa;

VISTA la nota, a firma congiunta, delle Camere di Commercio di Potenza e Matera, prot. n. 8530 del 28.06.2011, avente ad oggetto: "D.P.R. 160 del 7.9.2010. Semplificazione e riordino della Disciplina dello Sportello Unico Attività Produttive (SUAP)", con la quale nel ribadire che ai sensi del D.P.R. 160/10 "... il SUAP costituisce l'unico punto di accesso per il richiedente in relazione a tutte le vicende amministrative riguardanti l'esercizio di attività produttive e di prestazioni di servizio. Le domande, le dichiarazioni e le comunicazioni concernenti le stesse attività sono presentate esclusivamente in modalità telematica allo Sportello Unico che provvede all'inoltro, altresì telematico, della documentazione alle altre Amministrazioni che intervengono nel procedimento, le quali adottano modalità telematiche di ricevimento e di trasmissione ..." rende noto che "... i Comuni possono esercitare le funzioni inerenti al SUAP in forma autonoma o in convenzione con le Camere di Commercio ...";

VISTI gli esiti delle riunioni tenutesi con i rappresentanti dei competenti Uffici delle Camere di Commercio di Potenza e Matera, in relazione sia alla predisposizione della documentazione necessaria alla registrazione delle attività disciplinate dal Reg. CE/852/04 che alla tempistica per l'attivazione del "... sistema per l'interscambio telematico dei dati tra il SUAP e le Pubbliche Amministrazioni" (art. 10 del D.P.R. 160/10);

DATO ATTO che, ad oggi, non tutti i Comuni lucani esercitano le funzioni inerenti al SUAP in forma singola, associata o in convenzione con le Camere di Commercio;

CONSIDERATO che in tale eventualità e nelle more dell'attivazione del SUAP il portale: www.impresainungiorno.it indica, nella trasmissione cartacea, la modalità alternativa da adottare;

RITENUTO, pertanto, opportuno stabilire che

- a) la Segnalazione Certificata di Inizio Attività (SCIA) possa realizzarsi mediante la previgente modalità (trasmissione cartacea sia al Comune che alla ASL) solo nei Comuni che ad oggi non hanno ancora provveduto all'attivazione delle procedure telematiche o alla sottoscrizione della convenzione con le Camere di Commercio,
- b) tale periodo transitorio debba concludersi il 31.12.2011, salvo motivate esigenze;

DATO ATTO, pertanto, della necessità di adempiere a quanto prescritto dal D.P.R. 07.09.2010, n. 160;

PRESO ATTO della documentazione necessaria alla registrazione delle attività disciplinate dal Reg. CE/852/04:

- a) Modello "Segnalazione" (All. 2a),
- b) Modello "Schema di riepilogo" (All. 2b),
- c) Modello "Dati stabilimento" (All. 2c),

- d) Modello "Documentazione" (All. 2d),
- e) Modello "Relazioni" (All. 2e),
- f) Modello "Dichiarazioni" (All. 2f);

RITENUTO, infine, di dare mandato all'Ufficio Veterinario, Igiene degli Alimenti, Tutela Sanitaria dei Consumatori di apportare alle "Linee guida vincolanti applicative del Regolamento n. 852/2004/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari nella Regione Basilicata" ed alla documentazione eventuali modifiche ed integrazioni di carattere meramente tecnico, ove si rendessero necessarie;

SU proposta dell'Assessore al ramo;

AD unanimità di voti

DELIBERA

- le premesse sono parte integrante e sostanziale del presente atto;
- di revocare l'Allegato A "Linee guida applicative del Reg. 852/04 del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti di origine Alimentari", di cui alla D.G.R. 08.08.07, n. 1119;
- di recepire l'Accordo della Conferenza permanente per i rapporti fra lo Stato, le Regioni e le Province Autonome di Trento e di Bolzano, sancito nella seduta del 29 aprile 2010 (repertorio n. 59/CSR), relativo a "Linee guida applicative del Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti di origine animale"(All. 1), che allegato al presente atto ne diventa parte integrante e sostanziale;
- di approvare ed emanare le "Linee guida vincolanti applicative del Regolamento n. 852/2004/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari nella Regione Basilicata", (All. 2), che allegate al presente atto ne diventano parte integrante e sostanziale;
- di approvare la seguente documentazione necessaria alla registrazione delle attività disciplinate dal Reg. CE/852/04:
 - a) Modello "Segnalazione" (All. 2a),
 - b) Modello "Schema di riepilogo"(All. 2b),
 - c) Modello "Dati stabilimento" (All. 2c),
 - d) Modello "Documentazione" (All. 2d),
 - e) Modello "Relazioni" (All. 2e),
 - f) Modello "Dichiarazioni" (All. 2f), che formano parte integrante e sostanziale del presente atto;
- di stabilire l'immediata esecutività di quanto indicato nelle sopra citate "Linee guida vincolanti applicative del Regolamento n. 852/2004/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari nella Regione Basilicata";

- di stabilire che
 - a. la Segnalazione Certificata di Inizio Attività (SCIA) possa realizzarsi mediante la previgente modalità (trasmissione cartacea sia al Comune che alla ASL) solo nei Comuni che ad oggi non hanno ancora provveduto all'attivazione delle procedure telematiche o alla sottoscrizione della convenzione con le Camere di Commercio,
 - b. tale periodo transitorio debba concludersi il 31.12.2011, salvo motivate esigenze;
- di disporre che le Aziende Sanitarie individuino al proprio interno o si dotino di specifiche professionalità, come indicato dal D.M. 16 ottobre 1998, per la verifica dei dettami del Reg. CE/852/04;
- di stabilire che gli argomenti oggetto dei corsi di formazione, di cui alle revocate DD.GG.RR. n. 728/05 e n. 715/06, debbano, comunque, essere svolti nell'ambito del Programma di formazione, così come indicato nel Reg. 852/04/CE - All. II, Cap. XII;
- di dare mandato all'Ufficio Veterinario, Igiene degli Alimenti, Tutela Sanitaria dei Consumatori di apportare alle "Linee guida vincolanti applicative del Regolamento n. 852/2004/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari nella Regione Basilicata" ed alla documentazione eventuali modifiche ed integrazioni di carattere meramente tecnico, ove si rendessero necessarie
- di pubblicare il presente atto sul Bollettino Ufficiale della Regione.

IL RESPONSABILE P.A.P.

(Dott. Gerardo SALVATORE)

IL DIRIGENTE

IL DIRIGENTE GENERALE
(Dott. Pietro Quinto)

(Dott. Pietro QUINTO)

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



*Presidenza
del Consiglio dei Ministri*

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

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

Rep. Atti n. 59 / e.s.r. del 29 aprile 2010

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

Nella odierna seduta del 29 aprile 2010:

VISTI gli articoli 2, comma 2, lett. b) e 4, comma 1, del decreto legislativo 28 agosto 1997, n. 281, che affidano a questa Conferenza il compito di promuovere e sancire accordi tra Governo e Regioni, in attuazione del principio di leale collaborazione, al fine di coordinare l'esercizio delle rispettive competenze e svolgere attività di interesse comune;

VISTO il Regolamento 852/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che detta norme di igiene generale ai fini della sicurezza alimentare propedeutiche alle norme specifiche in materia di igiene degli alimenti di cui ai Regolamenti 853/2004 e 854/2004;

VISTO l'Accordo sancito con proprio atto rep. n. 2470 del 9 febbraio 2006 relativo a "Linee guida applicative del Regolamento n. 852/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari";

CONSIDERATO che, a seguito di talune criticità osservate nel primo periodo di applicazione del predetto Accordo, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano, con lettera in data 30 aprile 2009, hanno inviato uno schema di nuovo Accordo nella materia di cui trattasi, sostitutivo del più volte richiamato Accordo del 9 febbraio 2006 (Rep. atti n. 2470);

CONSIDERATO che, nel corso dell'incontro tecnico svoltosi il 27 maggio 2009, i rappresentanti del Ministero del lavoro, della salute e delle politiche sociali hanno assunto l'impegno di predisporre una nuova versione dello schema di Accordo in parola alla luce degli approfondimenti condotti nel corso della riunione medesima;

VISTA la lettera in data 23 giugno 2009 con la quale l'anzidetto Ministero ha inviato una nuova versione dello schema di Accordo che interessa, che è stata diramata alle Regioni e Province autonome in data 30 giugno 2009;

VISTA la nota in data 24 luglio 2009 con la quale il Ministero del lavoro, della salute e delle politiche sociali ha trasmesso una ulteriore versione dello schema di Accordo in oggetto che tiene conto anche delle osservazioni successivamente acquisite dalle Associazioni di categoria;

VISTA la lettera in data 4 agosto 2009 con la quale tale nuovo schema dell'Accordo in parola è stato diramato alle Regioni e Province autonome;

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]



*Presidenza
del Consiglio dei Ministri*

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

CONSIDERATO che il punto, iscritto all'ordine del giorno della seduta di questa Conferenza del 29 ottobre 2009, è stato rinviato su richiesta delle Regioni e delle Province autonome;

VISTA la lettera del 23 dicembre 2009 con la quale il Ministero dell'economia e delle finanze ha trasmesso le osservazioni formulate dal Dipartimento della Ragioneria Generale dello Stato sullo schema di Accordo di cui trattasi;

VISTA la lettera in data 7 gennaio 2010 con la quale tali osservazioni sono state portate a conoscenza del Ministero della salute e delle Regioni e Province autonome;

CONSIDERATO che, nel corso di una nuova riunione tecnica svoltasi il 21 gennaio 2010, è stata concordata una versione definitiva dello schema di Accordo, la quale recepisce le osservazioni formulate dal Ministero dell'economia e delle finanze e dalle Regioni e Province autonome;

VISTA la nota in data 27 gennaio 2010 con la quale il Ministero della salute ha trasmesso la definitiva versione dello schema di accordo in oggetto che recepisce quanto concordato nel corso del predetto incontro tecnico del 21 gennaio 2010;

VISTA la lettera in data 1° febbraio 2010 con la quale tale definitiva versione è stata diramata alle Regioni e Province autonome;

VISTA la nota in data 11 febbraio 2010 con la quale la Regione Toscana, Coordinatrice della Commissione salute, ha espresso l'avviso tecnico favorevole;

ACQUISITO, nel corso dell'odierna seduta, l'assenso del Governo e dei Presidenti delle Regioni e delle Province autonome sulla predetta definitiva versione dello schema di Accordo relativo a "Linee guida applicative del Regolamento n. 852/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari", nei termini di cui all'allegato sub 1;

SANCISCE ACCORDO

tra il Governo, le Regioni e le Province autonome nei termini di cui all'allegato sub 1, richiamato in premessa, parte integrante del presente atto.

IL SEGRETARIO
Cons. Ermenegilda Siniscalchi

IL PRESIDENTE
On. Dott. Raffaele Fitto

2

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

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

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

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

1. AMBITO DI APPLICAZIONE ED ESCLUSIONI

Produzione primaria

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

A tale proposito si riportano le seguenti definizioni:

- **Produzione primaria**: *"tutte le fasi della produzione, dell'allevamento o della coltivazione dei prodotti primari, compresi il raccolto, la mungitura e la produzione zootecnica precedente la macellazione e comprese la caccia, la pesca e la raccolta di prodotti selvatici"* (Reg. 178/2002 art. 3 punto 17).
- **Prodotto primario**: *"i prodotti della produzione primaria compresi i prodotti della terra, dell'allevamento, della caccia e della pesca"* (Reg. 178/2002 art. 2, comma 2, lettera b).

E' necessario definire, anche sulla base delle indicazioni fornite dalla Commissione U.E. nel documento guida relativo al Regolamento n. 852, l'ambito di applicazione del Regolamento nel contesto della produzione primaria tanto per i prodotti vegetali che per quelli di origine animale:

- **Produzione, coltivazione di prodotti vegetali come semi, frutti, vegetali ed erbe comprese le operazioni di trasporto, stoccaggio e manipolazione che, tuttavia, non**

alteri sostanzialmente la loro natura, dal punto di raccolta all'Azienda agricola e da qui allo stabilimento per le successive operazioni.

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

Le tipologie sopramenzionate, necessitano di registrazione/denuncia inizio attività (D.I.A.) ai sensi del Regolamento n. 852/2004.

Ambito locale

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

Pertanto:

E' necessario definire cosa si intenda per:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Si sottolinea come l'esclusione dal campo di applicazione del regolamento e, quindi, degli obblighi che esso comporta, anche per il produttore primario che commercializza piccole quantità direttamente, non esime l'operatore dall'applicazione, durante la sua attività, delle

[Handwritten signature]

[Handwritten mark]

regole base dell'igiene e delle buone pratiche agricole al fine di ottenere un prodotto sicuro. Sono fatte salve, inoltre, le norme specifiche di settore.

In ogni caso il dettagliante, in ambito locale, ha l'obbligo di documentare la provenienza dei prodotti in base alle disposizioni del Regolamento 178/2002 CE relative alla rintracciabilità, che è oggetto di verifica da parte delle Autorità Competenti (così come individuate dall'art.2 del DLgs n.193/2007), insieme agli altri aspetti pertinenti, ai sensi e con le procedure previste dal Regolamento 882/2004 e dell'Accordo di Conferenza Stato Regioni "linee guida ai fini della rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi per fini di sanità pubblica, volto a favorire l'attuazione del Regolamento 178/2002 CE del Parlamento europeo e del Consiglio".

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

2. REGISTRAZIONE/DIA

Tutte le attività di produzione, trasformazione, trasporto, magazzinaggio, somministrazione e vendita sono soggette a procedura di registrazione/DIA, qualora non sia previsto il riconoscimento ai sensi dei Regolamenti 852 e 853/2004.

Ogni operatore del settore alimentare deve quindi notificare all'autorità competente, al fine della sua registrazione, ogni stabilimento posto sotto il suo controllo, laddove per stabilimento si intende ogni unità di un'«impresa alimentare» a sua volta definita come "ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti" (art. 3 del Reg. 178/2002). Sono registrati e quindi sottoposti a controllo ufficiale ai sensi del Regolamento 882/2004 anche, tutti gli stabilimenti di produzione primaria che non sono soggetti a riconoscimento ai sensi dei Regolamenti 852 e 853/2004, con l'esclusione di quelli finalizzati alla produzione di alimenti per il solo consumo domestico privato.

Il Regolamento 852/2004 non prevede ai fini della registrazione delle imprese alimentari, l'obbligo di un'ispezione preventiva da parte dell'organo tecnico dell'ASL competente.

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

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

Il titolare dell'industria alimentare effettua presso l'ASL in cui ha sede l'attività o in cui è residente (nel caso si tratti di attività prive di stabilimento, quali, ad esempio, il trasporto per conto terzi, o la vendita su aree pubbliche in assenza di laboratorio o deposito correlati), la notifica dell'apertura, della variazione di titolarità o di tipologia di attività, della cessazione, della chiusura di ogni attività soggetta a registrazione/DIA. L'ASL (i Servizi del Dipartimento di Prevenzione) effettua la registrazione secondo un tracciato record contenente almeno le informazioni di cui all'Allegato A, punti da 1 a 5.



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

Per motivi organizzativi locali, è fatta salva la possibilità che le Regioni si avvalgano, con apposita regolamentazione, dei Comuni per il ricevimento delle notifiche presentate dagli operatori del settore alimentare.

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

La registrazione viene effettuata a seguito di una semplice notifica, con le modalità stabilite dalle singole Regioni o Province Autonome.

L'operatore del settore alimentare può iniziare l'attività successivamente all'avvenuta notifica.

Presupposto della notifica è che al momento della presentazione il titolare dichiari che l'esercizio possiede i requisiti minimi prestabiliti dal Regolamento CE/852/2004 e dalle altre normative pertinenti in funzione dell'attività svolta (scarichi, ecc.).

L'operatore del settore alimentare deve presentare la notifica accompagnata almeno da una relazione tecnica e da una planimetria dei locali ove si svolge l'attività.

Nell'ambito delle attività di controllo ufficiale gli operatori dei Dipartimenti di Prevenzione delle ASL verificano la rispondenza di quanto autocertificato nella notifica e, nel caso di false dichiarazioni, possono procedere alla denuncia ai sensi del D.P.R. 445 del 28.12.2000.

Entro il 31 dicembre 2009 dovranno essere effettuate le registrazioni di tutte le attività esistenti soggette all'obbligo di notifica ai sensi del Reg. CE/852/2004.

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

Ai fini della registrazione/DIA è facoltà delle Regioni e delle Province Autonome di avvalersi di sistemi informativi, purché accessibili e consultabili da parte delle Autorità competenti e che consentano alle medesime la conoscenza delle informazioni minime necessarie alla programmazione delle attività di controllo ufficiale.

Comunicazione relativa ai mezzi di trasporto di prodotti alimentari

Le Regioni e le Province Autonome di Trento e di Bolzano stabiliscono gli ambiti e le modalità ai fini delle notifiche o delle comunicazioni dei mezzi di trasporto dei prodotti alimentari, a condizione che si raggiungano comunque gli obiettivi del presente Accordo.



3. RICONOSCIMENTO

Le attività di produzione , commercializzazione e deposito ai fini della commercializzazione degli additivi alimentari e degli aromi sono soggette a riconoscimento ai sensi del Regolamento CE 852/2004.

Ai sensi dell'articolo 6 comma 3 lettera a di tale regolamento è infatti nella facoltà degli Stati membri di prescrivere, a norma della legislazione nazionale, il riconoscimento degli stabilimenti.

Considerato il ruolo strategico degli additivi e degli aromi nella produzione di tutti i pretti alimentari e gli adempimenti comunitari stabiliti dalle recenti disposizioni di cui ai Regolamenti CE 1331/2008, 1332/2008, 1333/2008 e 1334/2008 (CD. Pacchetto F.I.A.P.: Food Improvement Agents Package), che coinvolgono tra l'altro le attività di controllo, il procedimento di autorizzazione alla produzione, commercializzazione e deposito di additivi alimentari e aromi, già disciplinato dal D.P.R. 19 novembre 1997 n.514, è da intendersi pertanto quale riconoscimento.

In tal senso i requisiti igienico-sanitari che devono possedere gli stabilimenti di produzione, commercializzazione e deposito di additivi alimentari e degli aromi, già disciplinati dal D.M. 5 febbraio 1999, devono intendersi quelli previsti dall'Allegato II del Regolamento CE n.852/2004.

Per ciò che concerne le modalità applicative del riconoscimento degli stabilimenti in questione, continuano a valere le disposizioni di cui al D.P.R. 514/1997, nei limiti in cui non contrastano con la sopravvenuta normativa comunitaria, ed in particolare gli articoli 1 e 2 del D.P.R. sopra citato.

Tenuto conto che nell'ambito delle disposizioni comunitarie sui Food Improvement Agents Package (F.I.A.P.) unitamente agli additivi ed agli aromi sono stati disciplinati gli enzimi alimentari, anche le attività di produzione, commercializzazione e deposito ai fini della commercializzazione degli enzimi di cui al regolamento CE 1332/2008 devono intendersi soggette a riconoscimento ai sensi del Regolamento CE 852/2004 e alle altre disposizioni normative sopra richiamate, analogamente a quanto prescritto in materia di additivi ed aromi.

4. DEROGHE

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

Da un punto di vista generale, è da notare che le misure nazionali da adottare eventualmente in conformità all'articolo 13, paragrafo 3 del Regolamento n. 852/2004,

riguardano l'adattamento dei requisiti specifici di cui all'allegato II dello stesso regolamento 852.

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

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

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

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

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

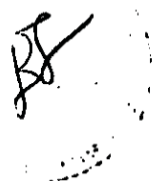
- a) Capitolo II, paragrafo 1 dell'Allegato II, relativo ai requisiti ambientali dei locali necessari a conferire loro caratteristiche specifiche. In particolare i locali possono presentare pareti, soffitti e porte non costituite da materiale liscio, impermeabile, non assorbenti o costruiti con materiale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

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

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

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

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



5. AMBITI PARTICOLARI DI SEMPLIFICAZIONE

Le tabaccherie, oltre alla vendita dei generi di monopolio, possono effettuare, dietro presentazione di apposita istanza da parte del titolare della rivendita, la vendita di prodotti che rientrano nella tabella speciale per tabaccai ai sensi dell'art. 7 del D.lgs 114/98, tra cui sono compresi i pastigliaggi vari. Ai sensi dei Regolamenti 178/2002 e 852/2004 CE, il tabaccaio risulta a tutti gli effetti operatore del settore alimentare e responsabile degli obblighi che ne corrispondono.

Al fine di facilitare l'esercizio legittimo delle proprie attività, si ritiene necessario che le tabaccherie e le altre attività non ancora registrate ai sensi del Reg CE 852/2004 (esercizi annessi a distributori carburanti, cinema, teatri, ecc.), che effettuano la distribuzione di alimenti non deperibili che non necessitano di particolari condizioni di conservazione, adempiano alle seguenti indicazioni operative gestionali ed igienico sanitarie:

- obbligo di Registrazione secondo le modalità definite da ciascuna Regione e P.A. in base alle indicazioni delle presenti linee-guida;
- conoscenza generale delle norme di igiene, eventualmente supportata da adeguata formazione di base;
- mantenimento delle registrazioni inerenti l'acquisto dei prodotti alimentari per un periodo sufficientemente adeguato, predisponendo procedure per l'individuazione di tutti i fornitori che possano consentire, se del caso, di avviare procedure di ritiro dal mercato ("linee guida ai fini della rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi per fini di sanità pubblica "volto a favorire l'attuazione del regolamento n. 178/2002).



Le farmacie, essendo in possesso, dal momento dell'inizio della loro attività, dell'autorizzazione sanitaria di cui al punto 2) delle presenti linee guida, sono esentate da ulteriore notifica ai fini della Registrazione/DIA.

Al fine di completare l'iter della registrazione previsto dai Regolamenti comunitari, si ritiene sufficiente una trasmissione, interna all'ASL, dei dati relativi alle singole farmacie, dal Servizio Farmaceutico ai competenti servizi del Dipartimento di Prevenzione

Distributori automatici

Premesso che:

- per "stabilimento si intende ogni unità di un'impresa alimentare, a sua volta definita come ogni soggetto pubblico o privato... che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti " (art. 3 Reg.CE n.178/2002)
- il distributore automatico non è che semplicemente un bene strumentale (cespite) in capo all'unico soggetto privato che è l'impresa che svolge il servizio di ristoro; è necessario.
- Prevedere la sola registrazione a mezzo comunicazione inizio attività (DIA) effettuata da parte dell'impresa che fornisce il servizio di ristoro a mezzo distributori automatici alla ASL dove l'impresa stessa ha sede legale o stabilimento con allegato elenco delle postazioni (completo di indirizzo) dove i distributori sono collocati;
- nei casi di installazioni dei distributori automatici (esclusi quelli per il latte crudo, che seguono specifica normativa) in Comuni diversi da quello in cui l'impresa ha il proprio stabilimento, nonché nei casi di successive variazioni, questa non dovrà effettuare una DIA


10 

ma una semplice comunicazione con il prospetto cumulativo aggiornato delle locazioni dove i distributori automatici sono installati.

6. MANUALI DI CORRETTA PRASSI OPERATIVA

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

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

I manuali sono redatti dalle Associazioni di categoria o da altri enti che siano interessati alla loro utilizzazione. Nella loro elaborazione può essere prevista anche la collaborazione di settori della pubblica amministrazione deputati al controllo ufficiale.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

BT

11

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

Tale elenco può contenere manuali consultabili previo espressa autorizzazione della Associazione proponente.

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

7. FORMAZIONE

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

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

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

il personale deve, inoltre, essere informato sui:

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

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

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

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

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

ALLEGATO A

1) Identificazione dello stabilimento

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

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

3) Tipo di attività (come riferimento, possono essere utilizzati i Codici ATECO)

4) Inizio attività

5) Fine attività

6) Ispezioni

- Data effettuazione
- Esito

**facoltativo*

LINEE GUIDA VINCOLANTI APPLICATIVE DEL REGOLAMENTO N. 852/2004/CE DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO SULL'IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI NELLA REGIONE BASILICATA

Premessa

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

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

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

I Regolamenti del cosiddetto "Pacchetto Igiene" individuano quali responsabili gli Operatori del Settore Alimentare (OSA) che hanno l'obbligo di dare piena attuazione alle prescrizioni in essi contenute, mentre spetta ai Servizi medici e veterinari delle ASS.LL, delle Regioni e Province Autonome e del Ministero della Salute, ciascuno per la parte di propria competenza, verificare il rispetto di tali norme.

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

Alla luce di quanto sopra, le Regioni e le Province Autonome hanno ritenuto opportuno fornire agli operatori del settore alimentare ed agli organi di controllo indicazioni in merito all'applicazione sia del Regolamento CE n. 852/2004 del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari, sia del Regolamento 853/2004 CE del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale. Sono stati altresì precisati alcuni aspetti di detti Regolamenti che danno facoltà agli Stati membri di mantenere o adottare disposizioni particolari adeguate alle singole realtà nazionali, nel rispetto dei principi generali di sicurezza alimentare.

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

Alla luce delle criticità emerse nel primo periodo di applicazione degli accordi 2470 e 2477 con le quali si recepiscono le Linee guida applicative dei Regolamenti n. 852/2004 e n. 853/2004:

- il 17 dicembre 2009, con l' Accordo di repertorio n. 253, in sede di Conferenza permanente tra lo Stato e le Regioni e le Province autonome, veniva sancita la nuova intesa sulle "Linee

guida applicative del Regolamento 853/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti di origine animale", recepita con DGR 1484 dello 07.09.10;

- il 29 aprile 2010 quella sulle "Linee guida applicative del Regolamento n. 852/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari", atto di repertorio n. 59, oggetto del presente documento, che prevede, l'unificazione delle procedure di D.I.A. semplice e differita in un'unica Dichiarazione di Inizio Attività equiparata alla semplice.

Tuttavia, in relazione a quanto previsto dal D.P.R. 7 Settembre 2010 n.160, viene prevista l'adozione della Segnalazione Certificata di Inizio Attività (S.C.I.A.) quale unica procedura di registrazione ad effetto immediato che sostituisce definitivamente la D.I.A..

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

1. AMBITO DI APPLICAZIONE ED ESCLUSIONI

Produzione primaria

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

A tale proposito si riportano le seguenti definizioni:

- **Produzione primaria**: "tutte le fasi della produzione, dell'allevamento o della coltivazione dei prodotti primari, compresi il raccolto, la mungitura e la produzione zootecnica precedente la macellazione e comprese la caccia, la pesca e la raccolta di prodotti selvatici" (Reg. 178/2002 art. 3 punto 17).
- **Prodotto primario**: "i prodotti della produzione primaria compresi i prodotti della terra, dell'allevamento, della caccia e della pesca" (Reg. 178/2002 art. 2, comma 2, lettera b).

E' necessario definire, anche sulla base delle indicazioni fornite dalla Commissione U.E. nel documento guida relativo al Regolamento n. 852, l'ambito di applicazione del Regolamento nel contesto della produzione primaria tanto per i prodotti vegetali che per quelli di origine animale:

- Produzione, coltivazione di prodotti vegetali come semi, frutti, vegetali ed erbe comprese le operazioni di trasporto, stoccaggio e manipolazione che, tuttavia, non alterino sostanzialmente la loro natura, dal punto di raccolta all'Azienda agricola e da questa allo stabilimento per le successive operazioni.
- Produzione e allevamento degli animali produttori di alimenti in azienda e qualsiasi attività connessa a questa, compreso il trasporto degli animali produttori di carne ai mercati, agli stabilimenti di macellazione ed in ogni caso di trasporto degli animali.
- Produzione ed allevamento di lumache in azienda ed il loro eventuale trasporto allo stabilimento di trasformazione o al mercato.
- Produzione di latte crudo ed il suo stoccaggio nell'allevamento di produzione; lo stoccaggio del latte crudo nei centri di raccolta diversi dall'allevamento dove il latte viene immagazzinato prima di essere inviato allo stabilimento di trattamento, non è da considerarsi una produzione primaria.
- Produzione e la raccolta delle uova nello stabilimento di produzione escluso il confezionamento e l'imballaggio.

- Pesca, manipolazione dei prodotti della pesca, senza che sia alterata la loro natura, sulle navi, escluse le navi frigorifero e le navi officina ed il trasferimento dal luogo di produzione al primo stabilimento di destinazione.
- Produzione, allevamento e raccolta dei prodotti di acquacoltura ed il loro trasporto agli stabilimenti di trasformazione.
- Produzione, l'allevamento e la raccolta di molluschi bivalvi vivi ed il loro trasporto ad un centro di spedizione o di depurazione.
- Tutte le attività relative alla produzione dei prodotti derivanti dall'apicoltura deve essere considerata produzione primaria, compreso l'allevamento delle api, la raccolta del miele ed il confezionamento e/o imballaggio nel contesto dell'Azienda di apicoltura ed eventualmente della cooperativa. Tutte le operazioni che avvengono al di fuori dell'Azienda, compreso il confezionamento e/o imballaggio del miele, non rientrano nella produzione primaria.
- Raccolta di funghi, bacche, lumache ecc. selvatici ed il loro trasporto allo stabilimento di trasformazione.

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

Ambito locale

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

Pertanto, è necessario definire cosa si intenda per:

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

Per quanto riguarda la **"fornitura diretta"**, nel testo italiano dei Regolamenti n. 852 ed 853/2004 è presente una differenza che necessita di una precisazione. Infatti, nel Regolamento n. 852 si parla di *"... fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari dal produttore al consumatore finale o a dettaglianti locali che forniscono direttamente il consumatore finale"* (Art. 1, comma 2, lettera c). Il regolamento n. 853 invece, riporta: *"fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari dal produttore al consumatore finale o ai laboratori annessi agli esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione a livello locale"* (Art. 1, comma 3, lettera c).

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

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

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

altre strutture di ristorazione analoghe, i negozi, i centri di distribuzione per supermercati e i punti vendita all'ingrosso.

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

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

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

In conformità ai Regolamenti (CE) n. 852/2004 e 853/2004, per fornitura diretta di "piccoli quantitativi" di prodotti primari si deve intendere la cessione occasionale e su richiesta del consumatore finale o dell'esercente al commercio al dettaglio, di prodotti primari ottenuti nell'azienda stessa, a condizione che tale attività sia marginale rispetto all'attività principale e non superi il valore di 7.000,00 € nell'anno solare (in analogia a quanto disposto dalla disciplina IVA DPR n. 633/72 modificato dall'art. 4 del D.L. n. 262/2006).

Sono esonerati dalla registrazione i *produttori primari* che rientrano nel regime di esonero così come previsto dalla disciplina IVA DPR n. 633/72 modificato dall'art. 4 del D.L. n. 262/2006.

Sono altresì esonerati dalla registrazione *le produzioni* che non raggiungono un volume di affari totale, per anno solare, superiore ad € 7.000,00.

Sono, infine, escluse dall'obbligo di segnalazione le imprese agricole alle quali si applicano le disposizioni dell'art. 32 bis del D.P.R. 633/72 e s.m.i. ("*... omissis ... esercenti attività agricole, che nell'anno solare precedente, hanno realizzato o, in caso di inizio attività, prevedono di realizzare un volume di affari non superiore a 7.000 euro...omissis*").

I soggetti che intendono avvalersi delle disposizioni dell'art. 32 bis del D.P.R. 633/72 sono tenuti, qualora richiesto dagli organi di controllo, a dimostrare (anche tramite autodichiarazione), l'avvenuta comunicazione all'Agenzia delle Entrate prevista dall'art. 35 del D.P.R. 633/72.

Qualora vengano a cessare o ad essere modificate le condizioni che hanno permesso l'esenzione dall'obbligo di registrazione, l'impresa sarà tenuta ad effettuarla, con le modalità previste dalla presente Deliberazione.

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

In ogni caso il dettagliante, in ambito locale, ha l'obbligo di documentare la provenienza dei prodotti in base alle disposizioni del Regolamento 178/2002/CE relative alla rintracciabilità, che è oggetto di verifica da parte delle Autorità Competenti (così come individuate dall'art. 2 del D.Lvo n. 193/2007) insieme agli altri aspetti pertinenti, ai sensi e con le procedure previste dal Regolamento 882/2004 e dell'Accordo di Conferenza Stato Regioni Linee guida ai fini della rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi per fini di sanità pubblica, volto a favorire l'attuazione del Regolamento 178/2002 /CE del Parlamento Europeo e del Consiglio".

Il dettagliante che acquista prodotti da un produttore escluso dal campo di applicazione del Regolamento 852/04 ha l'obbligo della rintracciabilità e si assume la responsabilità diretta sui

prodotti che acquista e ha quindi l'obbligo di mettere in atto le procedure di rintracciabilità in caso di allerta.

Il produttore primario che commercializza fino a 200 carcasse di pollame, lagomorfi e piccola selvaggina, pur escluso dal campo di applicazione del Reg. 852/04, ha l'obbligo di identificare gli animali con idoneo supporto.

Rientrano nel campo di applicazione del Regolamento 852/04 le attività escluse dall'applicazione del Regolamento 853/04, in particolare la *"fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari dal produttore al consumatore finale o ai laboratori annessi agli esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione a livello locale che riforniscono direttamente il consumatore finale"*.

Rientrano, ad esempio, in questo contesto le attività di commercio al dettaglio effettuate nelle aziende agricole, per le quali i vincoli di mercato sono quelli previsti dalla normativa di settore.

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

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

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

2. REGISTRAZIONE/S.C.I.A.

Tutte le attività di produzione, trasformazione, trasporto, magazzinaggio, somministrazione e vendita sono soggette a procedura di registrazione tramite S.C.I.A., qualora non sia previsto il riconoscimento ai sensi del Regolamento 852 e 853/2004.

Ogni operatore del settore alimentare deve quindi segnalare all'autorità competente, al fine della registrazione, ogni stabilimento posto sotto il suo controllo, laddove per stabilimento si intende ogni unità di un'«impresa alimentare» a sua volta definita come "ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti" (art. 3 del Reg. 178/2002). Sono registrati e quindi sottoposti a controllo ufficiale ai sensi del Regolamento 882/2004 anche tutti gli stabilimenti di produzione primaria che non sono soggetti a riconoscimento ai sensi dei Regolamenti 852 e 853/2004, con l'esclusione di quelli finalizzati alla produzione di alimenti per il solo consumo domestico privato.

Il Regolamento 852/2004 non prevede ai fini della registrazione delle imprese alimentari, l'obbligo di un'ispezione preventiva da parte dell'organo tecnico dell'ASL competente.

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

Pertanto le aziende di **produzione primaria** che hanno operato ai sensi delle seguenti normative:

- D.Lgs. 530/92 attuazione della direttiva 91/492/CE che stabilisce le norme sanitarie applicabili alla produzione e commercializzazione dei molluschi bivalvi vivi;

- D.Lgs. 531/92 attuazione della direttiva 91/493/CE che stabilisce le norme sanitarie applicabili alla produzione e commercializzazione dei prodotti della pesca;
- DPR 555/92 regolamento per l'attuazione della direttiva 91/67/CE che stabilisce le norme di polizia sanitaria per i prodotti di acquacoltura;
- DPR 317/96 regolamento per l'attuazione della direttiva 92/102/CE relativa all'identificazione e alla registrazione degli animali;
- DPR 54/97 regolamento per l'attuazione delle direttive 92/46/CE 92/47 in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte;
- DPR 395/98 regolamento recante le norme di attuazione della direttiva 95/70/CE in materia di misure minime di lotta contro alcune malattie di molluschi bivalvi;
- Regolamento (CE) n. 1760/2000 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 17 luglio 2000 che istituisce un sistema di identificazione e di registrazione dei bovini e relativo all'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine, e che abroga il regolamento (CE) n. 820/97 del Consiglio (2);
- Decisione della Commissione del 23 ottobre 2000 (2000/678/CE) che stabilisce le modalità di registrazione delle aziende nelle basi di dati nazionali per animali della specie suina conformemente alla direttiva 64/432/CEE del Consiglio;
- Legge 29 dicembre 2000, n. 422 (art. 22) legge di recepimento di norme UE (Modifiche all'articolo 12 del decreto legislativo 22 maggio 1999, n. 196, recante attuazione della direttiva 97/12/CE che modifica e aggiorna la direttiva 64/432/CEE relativa ai problemi di polizia sanitaria in materia di scambi intercomunitari di animali della specie bovina e suina);
- D.Lgs. 29 luglio 2003, n. 267 Attuazione delle direttive 1999/74/CE e 2000/4/CE, per la protezione delle galline ovaiole e la registrazione dei relativi stabilimenti di allevamento;
- Direttiva 2002/04 della Commissione del 30 gennaio 2002 relativa alla registrazione degli stabilimenti di allevamento delle galline ovaiole di cui alla direttiva 1999/74/CE del Consiglio;
- Regolamento (CE) n. 21/2004 del Consiglio del 17 dicembre 2003 che istituisce un sistema di identificazione e di registrazione degli animali delle specie ovina e caprina e che modifica il regolamento (CE) n. 1782/2003 e le direttive 92/102/CEE e 64/432/CEE;
- Legge 313 del 24 dicembre 2004 disciplina dell'apicoltura;
- D.Lgs. 16 marzo 2006 n. 158 Attuazione della direttiva 2003/74/CE concernente il divieto di utilizzazione di talune sostanze ad azione ormonica, tireostatica e delle sostanze beta-agoniste nelle produzioni animali;
- Decreto Ministeriale 5 maggio 2006 Linee guida e principi per l'organizzazione e la gestione dell'anagrafe equina da parte dell'UNIRE;
- Decisione della Commissione del 15 dicembre 2006 (2006/968/CE) recante le norme di attuazione del regolamento (CE) n. 21/2004 del Consiglio per quanto riguarda orientamenti e procedure relativi all'identificazione elettronica degli animali della specie ovina e caprina;
- Regolamento 1/2005 CE sulla protezione degli animali durante il trasporto e le operazioni correlate che modifica le direttive 64/432/CEE e 93/119/CE e il regolamento (CE) n. 1255/97

possono svolgere la loro attività senza ulteriori obblighi.

STRUTTURA DEL NUMERO DI REGISTRAZIONE

L'anagrafe delle registrazioni è di competenza delle Aziende Sanitarie (ASL) che provvedono ad assegnare alla struttura un codice identificativo così costituito:

**Comune*/Sigla Provincia/Numero progressivo a 6 caratteri/carattere di controllo
(*codici ISTAT di riferimento)**

N.B. - Tali codifiche verranno attribuite automaticamente dal Sistema Informativo Regionale dei Servizi Veterinari e del SIAN.

MODALITÀ APPLICATIVE DELLA SEGNALAZIONE PER L'INIZIO DI NUOVE ATTIVITÀ O PER LE MODIFICHE SOSTANZIALI (STRUTTURALI O DI TIPOLOGIA) DI ATTIVITÀ ESISTENTI

Va premesso che mentre prima la registrazione poteva essere effettuata a seguito della notifica di una D.I.A. semplice (Dichiarazione d'Inizio Attività) ovvero di una D.I.A. differita (l'attività poteva iniziare o dopo il sopralluogo o, in assenza di quest'ultimo, dopo 45 giorni dalla

dichiarazione) a seconda della tipologia di attività, ora è prevista una procedura di registrazione unica ad effetto immediato.

La registrazione deve essere effettuata mediante **Segnalazione Certificata Inizio Attività (S.C.I.A.)** e l'operatore del settore alimentare può iniziare l'attività successivamente all'avvenuta segnalazione.

Presupposto della segnalazione è che al momento della presentazione il titolare dichiari che l'esercizio possieda i requisiti minimi prestabiliti dal Regolamento CE/852/2004 e dalle altre normative pertinenti in funzione dell'attività svolta (potabilità acqua, scarichi, sicurezza, ecc).

L'operatore del settore alimentare deve presentare la segnalazione accompagnata dalla documentazione di cui alla modulistica allegata.

Nell'ambito delle attività di vigilanza e/o di controllo ufficiale gli operatori dei Dipartimenti di Prevenzione delle ASL verificano la rispondenza di quanto autocertificato nella segnalazione e, nel caso di false dichiarazioni, possono procedere alla denuncia ai sensi del D.P.R. 445 del 28.12.2000.

Tutti gli stabilimenti già soggetti ad obbligo di autorizzazione/nulla osta, in attività prima del 2007, devono essere registrati d'ufficio a cura delle ASL entro e non oltre il 31.12.2011.

REGISTRAZIONE DELLE IMPRESE DI ESCLUSIVA PRODUZIONE PRIMARIA

1. Produzione primaria animale

Nell'ambito della produzione primaria, le aziende già in possesso di registrazione, rilasciata in base a norme specifiche del settore veterinario in materia di registrazione degli allevamenti, non sono soggette a nuova notifica e, pertanto, sono da ritenersi assolti gli obblighi previsti dall'art. 6, punto 2 del Regolamento (CE) n. 852/2004 con l'inserimento nella banca dati regionale.

N.B. - E' opportuno sottolineare che tale indicazione operativa riguarda non soltanto le aziende già registrate alla data di entrata in vigore del Regolamento (CE) n. 852/2004, ma anche le aziende che, successivamente a tale data, abbiano comunque effettuato o effettueranno gli adempimenti specifici previsti dalle normative di settore veterinario.

2. Produzione primaria vegetale

Per le aziende di produzione primaria che trattano alimenti di origine vegetale l'obbligo di registrazione si considera assolto qualora risultino iscritte in registri ufficiali correlati all'esercizio stesso dell'attività.

Per le attività di programmazione e controllo i SIAN delle ASL possono:

- consultare, in modalità telematica il Sistema Informativo Agricolo Nazionale presso AGEA secondo le specifiche dettate dalla stessa, tramite il Nodo Regionale – Banca Dati Informatizzata,
- utilizzare, previa intesa, i dati in possesso delle Associazioni di Categoria.

N.B. - Si precisa che ogni ulteriore attività intrapresa che non rientri nella produzione primaria (ad esempio, l'essiccazione dei prodotti o la produzione di conserve alimentari) deve essere segnalata tramite SCIA.

3. RICONOSCIMENTO

Le attività di produzione, commercializzazione e deposito ai fini della commercializzazione degli **additivi alimentari** e degli **aromi** sono soggette a riconoscimento ai sensi del regolamento CE 852/2004.

Ai sensi dell'articolo 6 comma 3 lettera a di tale regolamento è infatti nella facoltà degli Stati membri di prescrivere, a norma della legislazione nazionale, il riconoscimento degli stabilimenti.

Considerato il ruolo strategico degli additivi e degli aromi nella produzione di tutti i prodotti alimentari e gli adempimenti comunitari stabiliti dalle recenti disposizioni di cui ai Regolamenti CE 1331/2008, 1332/2008, 1333/2008 e 1334/2008 (CD. Pacchetto F.I.A.P. Food Improvement Agents

Package), che coinvolgono tra l'altro le attività di controllo, il procedimento di autorizzazione alla produzione, commercializzazione e deposito di additivi alimentari ed aromi, già disciplinato dal D.P.R. 19 novembre 1997 n. 514, è da intendersi pertanto quale riconoscimento.

In tal senso i requisiti igienico-sanitari che devono possedere gli stabilimenti di produzione, commercializzazione e deposito di additivi alimentari ed aromi, già disciplinati dal D.M. 5 febbraio 1999, devono intendersi quelli previsti dall'Allegato II del Regolamento CE n. 852/2004.

Per ciò che concerne le modalità applicative del riconoscimento degli stabilimenti in questione, continuano a valere le disposizioni di cui al D.P.R. 514/1997, nei limiti in cui non contrastano con la sopravvenuta normativa comunitaria, ed in particolare gli art. 1 e 2 del D.P.R. sopra citato.

Tenuto conto che nell'ambito delle disposizioni comunitarie sui Food Improvement Agents Package (F.I.A.P.) unitamente agli additivi ed agli aromi sono stati disciplinati gli enzimi alimentari, anche le attività di produzione, commercializzazione e deposito ai fini della commercializzazione degli enzimi di cui al Regolamento 1332/2008 devono intendersi soggette a riconoscimento ai sensi del Regolamento CE n. 852/2004 e alle altre disposizioni normative sopra richiamate, analogamente a quanto prescritto in materia di additivi ed aromi.

4. DEROGHE

Con il l'entrata in applicazione del "Pacchetto Igiene" e cioè dal 1.1.2006 ed a seguito dell'applicazione della Direttiva 2004/41/CE, recepita in Italia con il D.Lvo 193/2007, sono decadute le deroghe concesse in base alla normativa comunitaria preesistente.

Da un punto di vista generale, è da notare che le misure nazionali da adottare eventualmente in conformità all'articolo 13, paragrafo 3 del Regolamento n. 852/2004, riguardano l'adattamento dei requisiti specifici di cui all'allegato II del medesimo Regolamento CE/852/04.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5. AMBITI PARTICOLARI DI SEMPLIFICAZIONE

Le tabaccherie, oltre alla vendita dei generi di monopolio, possono effettuare, dietro presentazione di apposita S.C.I.A. da parte del titolare della rivendita, la vendita di prodotti che rientrano nella tabella speciale per tabaccai ai sensi dell'art. 7 del D.Lvo 114/98, tra cui sono compresi i pastigliaggi vari. Ai sensi dei Regolamenti 178/2002 e 852/2004 CE, il tabaccaio risulta a tutti gli effetti operatore del settore alimentare e responsabile degli obblighi che ne corrispondono.

Al fine di facilitare l'esercizio legittimo delle proprie attività, si ritiene necessario che le tabaccherie e le altre attività non ancora registrate ai sensi del Regolamento CE 852/2004 (esercizi annessi ai distributori di carburanti, cinema, teatri ecc...), che effettuano la distribuzione di alimenti non deperibili che non necessitano di particolari condizioni di conservazione, adempino alle seguenti indicazioni operative gestionali ed igienico sanitarie:

- obbligo di Registrazione secondo le modalità definite delle presenti linee guida;
- conoscenza generale delle norme di igiene, eventualmente supportata da adeguata formazione di base;
- mantenimento delle registrazioni inerenti l'acquisto dei prodotti alimentari per un periodo sufficientemente adeguato, predisponendo procedure per l'individuazione di tutti i fornitori che possano consentire, se del caso, di avviare procedure di ritiro dal mercato ("linee guida ai fini della rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi per fini di sanità pubblica" volto a favorire l'attuazione del regolamento n. 178/2002).

Le Farmacie e le Parafarmacie, essendo in possesso, dal momento dell'inizio dell'attività, dell'autorizzazione sanitaria, sono esentate da ulteriore segnalazione ai fini della Registrazione /S.C.I.A.. Al fine di completare l'iter della registrazione previsto dai regolamenti comunitari, si ritiene sufficiente una trasmissione, interna all'ASL dei dati relativi alle singole farmacie e parafarmacie, dal Servizio Farmaceutico ai competenti servizi del Dipartimento di Prevenzione.

Distributori automatici

Premesso che:

- per "stabilimento si intende ogni unità di un'impresa alimentare, a sua volta definita come ogni soggetto pubblico o privato...che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti" (art. 3 Reg. CE 178/2002)
- il distributore automatico non è semplicemente un bene strumentale (cespite) in capo all'unico soggetto privato che è l'impresa che svolge il servizio di ristoro; è necessario
- prevedere la sola registrazione a mezzo comunicazione inizio attività (S.C.I.A.) effettuata da parte dell'impresa che fornisce il servizio di ristoro a mezzo di distributori automatici alla ASL dove l'impresa stessa ha sede legale o stabilimento con allegato elenco delle postazioni (completo di indirizzo) dove i distributori sono collocati;
- nei casi di installazioni di distributori automatici (esclusi quelli per il latte crudo, che seguono specifica normativa) in Comuni diversi da quello in cui l'impresa ha il proprio stabilimento, nonché nei casi di successive variazioni, questa non dovrà effettuare una S.C.I.A. ma una semplice comunicazione con il prospetto cumulativo aggiornato delle locazioni dove i distributori automatici sono installati.

6. MANUALI DI CORRETTA PRASSI OPERATIVA

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

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

I manuali sono redatti dalle Associazioni di categoria o da altri enti che siano interessati alla loro utilizzazione. Nella loro elaborazione può essere prevista anche la collaborazione di settori della pubblica amministrazione deputati al controllo ufficiale.

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

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

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

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

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

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

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

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

Il manuale può quindi essere pubblicato dall'Associazione di categoria che lo ha elaborato con il proprio logo e con l'aggiunta della dicitura "redatto in conformità del Regolamento (CE) n. 852/04".

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

Tale elenco può contenere manuali consultabili previa espressa autorizzazione dell'Associazione proponente.

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

7. PROCEDURE DI AUTOCONTROLLO

Per la predisposizione e la gestione delle procedure di autocontrollo previste dall' art. 5 del Regolamento (CE) n. 852/2004, gli operatori possono avvalersi della collaborazione di professionisti con specifiche competenze riguardo i processi di produzione e rischi igienico sanitari ad essi collegati. Tra le figure pertinenti (elenco non esaustivo) si citano ad esempio laureati in Medicina Veterinaria, Medicina e Chirurgia, Scienze Biologiche, Scienze e Tecnologie Agrarie, Scienze delle Produzioni Animali, Scienze e Tecnologie Alimentari, ecc., ognuno per gli ambiti di propria competenza.

8. FORMAZIONE

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

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

- l'igiene alimentare, con particolare riguardo alle misure di prevenzione dei pericoli igienico sanitari connessi alla manipolazione degli alimenti;

- l'applicazione delle misure di autocontrollo e dei principi HACCP correlati allo specifico settore alimentare ed alle mansioni svolte dal lavoratore stesso;
- il personale deve, inoltre, essere informato sui:
- rischi identificati
 - punti critici di controllo relativi alle fasi della produzione, stoccaggio, trasporto e/o distribuzione, sulle:
 - misure correttive
 - misure di prevenzione
 - documentazione relativa alle procedure.

Le associazioni del settore alimentare possono diramare manuali di buona prassi igienica 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, questo deve necessariamente comprendere un coinvolgimento diretto del personale addetto alle varie fasi delle lavorazioni attraverso una costante educazione sanitaria, la quale ha la duplice finalità di garantire una produzione igienica degli alimenti a tutela dei consumatori nonché di salvaguardare gli stessi lavoratori dai rischi connessi con talune malattie.

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

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

La formazione, inoltre, rientra nelle procedure minime permanenti documentate dell'autocontrollo. Nella messa a punto di tale procedura, l'OSA dovrà tenere conto della preparazione di base degli addetti e della mansione svolta all'interno dell'impresa alimentare.

Essendo l'Operatore del Settore Alimentare il responsabile del rispetto delle norme della sicurezza alimentare, deve garantire la giusta formazione del personale per raggiungere gli obiettivi dei regolamenti. Nella predisposizione della procedura di formazione all'interno del piano di autocontrollo, dovrà considerare le caratteristiche del personale da formare, in particolare il titolo di studio, il ruolo che svolge all'interno dell'impresa quindi il livello di rischio della propria mansione e le esperienze pregresse.

Spetta alle autorità di controllo verificare la presenza delle procedure di autocontrollo, quindi di quella della formazione, l'adeguatezza e l'applicazione, eventualmente sanzionando le inadempienze ai sensi dell'art. 6 comma 4), 5) e 6) del D.Lgs. 193/07.

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

Scopo della presente procedura è fornire indicazioni sulla modalità di segnalazione, all'autorità competente*, da parte degli operatori del settore alimentare ** titolari di imprese alimentari*** ai sensi dell'articolo 6 del Regolamento (CE) 852 del 29 aprile 2004 e sull'iter istruttorio da seguire presso le ASL.

Le ASL sono tenute ad inserire tali stabilimenti nel Piano di Vigilanza e ad effettuare apposita verifica programmata in base alla categorizzazione del rischio.

ITER SEGNALEZIONE

Modalità operative per la registrazione degli stabilimenti

L'articolo 2, co.1 del D.P.R. 7 Settembre 2010 n. 160, individua il SUAP quale unico soggetto pubblico di riferimento territoriale per tutti i procedimenti che abbiano ad oggetto l'esercizio di attività produttive.

Le domande, le dichiarazioni, le segnalazioni e le comunicazioni concernenti le attività ed i relativi elaborati tecnici e allegati sono presentati esclusivamente in modalità telematica al SUAP competente per il territorio in cui si svolge l'attività o è situato l'impianto.

Il titolare dell'impresa alimentare o del mezzo di trasporto, quindi, invia la segnalazione di inizio attività in modalità telematica al SUAP (Sportello Unico Attività Produttive) del Comune in cui ha sede tale attività o in cui è residente (nel caso di mezzo di trasporto). Nel caso in cui presso il Comune di riferimento non sia attivo il SUAP, la segnalazione dovrà essere inoltrata al SUAP della Camera di Commercio competente, ai sensi dell'art. 5, co. 4 e 5 del D.P.R. 160/10 e può iniziare l'attività a seguito del rilascio della ricevuta da parte del SUAP.

Il SUAP a sua volta provvede all'invio telematico della documentazione alle altre Amministrazioni che intervengono nel procedimento le quali devono adottare modalità telematiche di ricevimento e trasmissione.

Nelle more della definizione di appositi accordi di servizio tra i SUAP e la Regione Basilicata, le Segnalazioni verranno trasmesse utilizzando la PEC e successivamente tramite cooperazione applicativa (Art. 10 dell'allegato specifiche tecniche del DPR 7 Settembre 2010, n. 160).

N.B. - Qualora non fosse attuabile la procedura telematica al SUAP, la Segnalazione Certificata di Inizio Attività (SCIA) potrà realizzarsi mediante la trasmissione cartacea della relativa modulistica sia al Comune che alla ASL. In questo caso per data di segnalazione si intende la data di acquisizione al protocollo del SUAP e della ASL, che deve essere contestuale. Qualora si verifichi la mancanza della contestualità, dovrà essere considerata quale data di segnalazione e quindi di inizio attività quella successiva, indipendentemente se acquisita dal protocollo della ASL o del Comune.

Il titolare della ditta/impresa deve comunicare tempestivamente al SUAP, con le medesime modalità, ogni variazione in ordine ai sotto elencati dati:

- Cessazione, subingresso, sospensione,
- Variazioni OSA, Impresa e Stabilimento tramite l'apposita modulistica.

ISTRUZIONE COMPILAZIONE DELLA SEGNALEZIONE

A – Opificio in cui opera una sola Impresa

Premesso che il numero di registrazione identifica lo stabilimento di lavorazione, indipendentemente dalle attività svolte, il titolare/legale rappresentante dell'impresa presenta sempre un'unica istanza indipendentemente dal numero di attività svolte con la relativa modulistica. Nell'atto di registrazione verranno indicate tutte le attività svolte.

B – Opificio in cui operano due o più OSA

In caso di particolari esercizi commerciali (ad es. supermercati, centri commerciali, mercati coperti e non etc., ovvero esercizi che utilizzano spazi e/o attrezzature comuni, gestori di banchi) nei quali sono presenti due o più operatori del settore alimentare, ciascun titolare/legale rappresentante dell'impresa procede come specificato al punto A.

Il numero di registrazione identifica la parte dello stabilimento (parte specifica e parte comune) dove si svolge l'attività.

Tali spazi devono risultare ben evidenziati nella planimetria e nella Relazione tecnica allegate all'istanza.

C - Trasporto di alimenti

- 1- Non è necessario produrre alcuna SCIA per tutti gli automezzi funzionalmente connessi allo svolgimento dell'attività principale indipendentemente dalla tipologia di alimenti trasportati.
- 2- I mezzi di trasporto da registrare singolarmente tramite Segnalazione sono:
 - Le cisterne e gli altri contenitori adibiti al trasporto delle sostanze alimentari sfuse a mezzo di veicoli,
 - I veicoli adibiti al trasporto degli alimenti surgelati per la distribuzione ai dettaglianti,
 - I veicoli adibiti al trasporto delle carni fresche e congelate e dei prodotti della pesca freschi e congelati.

Un OSA proprietario di un mezzo di trasporto e di due o più cisterne (intercambiabili sullo stesso automezzo) deve presentare una segnalazione per ogni cisterna.

- 3- Un OSA che effettua esclusivamente attività di trasporto con automezzi che non rientrano tra quelli da registrare singolarmente, deve presentare la segnalazione per l'attività di

trasporto. Nella relazione tecnica allegata alla segnalazione di inizio attività descriverà i diversi mezzi di trasporto impiegati.

Ogni mezzo utilizzato per il trasporto di alimenti dovrà essere sottoposto alle necessarie verifiche secondo la normativa vigente ed allo stesso sarà assegnato il numero con cui è stata registrata l'attività seguito dalla targa dell'automezzo (ad ogni mezzo un numero di registrazione).

D - Trasporto animali

Il trasporto di animali è disciplinato dal Reg. 1/05. I dati registrati ai sensi del citato regolamento assolvono all'obbligo della registrazione.

Il titolare/legale rappresentante dell'impresa che intende svolgere il trasporto animali per conto proprio compila una sola istanza per la registrazione della struttura (autorimessa e/o spazio esterno adibito alla sosta mezzi).

In tal modo viene registrato nell'elenco informatizzato.

Ogni mezzo utilizzato per il trasporto animali dovrà essere sottoposto alle necessarie verifiche secondo la normativa vigente ed allo stesso sarà assegnato il numero con cui è stata registrata l'attività seguito dalla targa dell'automezzo (ad ogni mezzo un numero di registrazione).

E - Sagre

Per sagre, così come definite e regolamentate dal D. Lvo 114/98 integrato dall'O.M. 03/04/02, si intendono le feste e le altre riunioni straordinarie di persone in luogo pubblico o aperto al pubblico regolarmente autorizzate, connotate da trattenimento o svago, comunque si configurino o siano denominate, purché riconducibili per contenuto a finalità culturali, folcloristiche, di promozione in genere, ovvero politiche, religiose, di volontariato o di sport.

L'area pubblica comprende:

- le strade, i canali, le piazze, incluse quelle di proprietà privata gravate da servitù di pubblico passaggio;
- ogni altra area di qualunque natura destinata ad uso pubblico.

Indipendentemente dalla durata, è fatto obbligo all'organizzatore dell'evento (ditta individuale/comitato organizzatore/ente etc.) indicare nella segnalazione (S.C.I.A.) il programma della manifestazione (data inizio e fine, orari di apertura al pubblico).

Se a presentare la S.C.I.A. è il rappresentante della Società/Ente/Associazione/Comitato la S.C.I.A. sarà unica ed alla stessa deve essere allegato l'elenco degli OSA coinvolti nella manifestazione. **Per gli operatori non inseriti in elenco c'è l'obbligo della S.C.I.A. individuale.**

Gli operatori che risultano già autorizzati in via permanente in apposito locale e gli autonegozi, che partecipano ad una manifestazione già autorizzata, non sono tenuti a presentare alcuna istanza.

Tutti coloro che partecipano alla manipolazione, preparazione, conservazione e distribuzione, ivi compresi i volontari, devono essere adeguatamente formati; detta formazione deve essere opportunamente documentata.

La segnalazione deve essere presentata almeno 10 giorni prima dell'evento.

Si precisa che qualora la manifestazione abbia una durata superiore ai 30 giorni continuativi ovvero disgiunti, si configura l'ipotesi di attività stagionale, pertanto dovrà essere seguita l'apposita procedura.

Durante le sagre, può essere consentita la preparazione di piatti tradizionali (ad es. "cutturiedd" etc.) fatta all'esterno (area pubblica e/o privata), purché venga utilizzata un'attrezzatura (barbecue, forno mobile, padelle, friggitrici etc) idonea al contatto con gli alimenti. Per quanto riguarda le emissioni in atmosfera, lo smaltimento dei residui solidi e liquidi (ove presenti) verranno adottate idonee misure atte ad evitare disturbo e/o problemi di inquinamento.

In base al rischio delle attività vengono previste tre diverse tipologie:

Tipologia A - Basso Rischio

Manifestazione in cui si effettua la sola somministrazione/degustazione di alimenti e bevande di semplice preparazione (ad es. panini/tramezzini con affettati, formaggi, pizzette, salatini, prodotti di gastronomia, bevande in lattina e/o alla spina ecc.) preparati da ditte già registrate/autorizzate in altri locali gestiti da OSA e idoneamente trasportati nel luogo ove vengono consumati.

Può rientrare in questa tipologia anche la somministrazione di pasti completi a condizione che la preparazione ed il trasporto siano effettuati da Ditta specializzata nell'attività di Catering.

A seconda della tipologia del prodotto alimentare, se del caso, è necessario utilizzare un'adeguata attrezzatura per la conservazione e/o esposizione.

In questa tipologia rientrano anche le manifestazioni in cui si effettua la preparazione/cottura per la somministrazione sul posto di alimenti a basso rischio quali caldarroste, mais, pop corn, zucchero filato, vin brulé, cioccolata calda, caffè ed infusi etc..

Tipologia B – Medio Rischio

Manifestazione in cui si effettua la preparazione/cottura per la somministrazione di alimenti semplici, che non richiedano particolari manipolazioni (carne/pesce alla griglia etc.) da consumarsi immediatamente dopo la cottura.

Rientrano in questa tipologia tutte quelle manifestazioni in cui si effettua oltre che la somministrazione, anche la preparazione e/o cottura di alimenti di semplice esecuzione, purché venga utilizzata un'attrezzatura idonea al contatto con gli alimenti (barbecue, forno mobile etc) all'aperto o in strutture chiuse.

Rientra in questa tipologia anche la somministrazione di pasti completi quando questi sono preparati da ristoranti, trattorie etc. in possesso di tutti i requisiti ma non specializzati all'attività di catering.

A seconda della tipologia del prodotto alimentare, se del caso, è necessario utilizzare un'adeguata attrezzatura per la conservazione e/o esposizione.

Tipologia C – Alto Rischio

Manifestazione in cui si effettua la preparazione/cottura per la somministrazione di piatti complessi ed elaborati che richiedano generalmente il rispetto di particolari temperature di conservazione. Si tratta di tutte quelle manifestazioni caratterizzate dalla presenza di vera e propria attività di ristorazione esercitata in strutture fissi o mobili o temporanee (fritture, pasta, spezzatino etc.).

A seconda della tipologia del prodotto alimentare, se del caso, è necessario utilizzare un'adeguata attrezzatura per la conservazione e/o esposizione.

N.B. - Nel caso in cui la manifestazione preveda la preparazione di alimenti afferenti a diverse tipologia, al fine della segnalazione deve esser considerata quella a maggior rischio.

F – Spiagge attrezzate

Il titolare/legale rappresentante dell'impresa che intende effettuare l'attività di ristorazione pubblica in esercizi di Spiaggia attrezzata (Stabilimenti di bagni) ovvero Somministrazione di bevande ed alimenti in apposite strutture precarie (chioschi regolarmente autorizzati con permesso edilizio) realizzate su aree del demanio marittimo in concessione stagionale, in aggiunta all'attività di Spiaggia attrezzata è tenuto a presentare istanza di S.C.I.A..

Il periodo di efficacia dell'atto di registrazione (S.C.I.A. sanitaria) coincide con la durata della concessione all'utilizzo delle aree demaniali, purché le strutture siano reimpiantate annualmente nei medesimi siti con le stesse caratteristiche tipologiche, strutturali e dimensionali; in caso di subingresso nell'esercizio di un'attività già registrata, il titolare è tenuto a darne comunicazione.

G – Ristorazione

Tutte le attività di ristorazione compresi i bed and breakfast come disciplinato dalla L.R. n. 8/08 e quelle all'interno dei circoli privati/associazioni, i bar, le bottiglierie ed enoteche con somministrazione sono soggette alla S.C.I.A..

H - Produzione primaria

Il titolare/legale rappresentante dell'impresa agricola e/o zootecnica di esclusiva produzione primaria di nuova costituzione, fatte salve le diverse indicazioni delle specificità di settore, è considerato registrato all'atto di rilascio del Codice Unico Aziendale per la produzione vegetale e del Codice Aziendale per la produzione animale. Ogni modifica relativa all'OSA ed all'impresa segue la normativa di settore.

Qualora si intenda avviare un'attività diversa dalla produzione primaria, questa deve essere segnalata tramite SCIA.

I – Laboratori all'interno dell'azienda agricola (attività rurali: aziende agricole e/o zootecniche, agriturismi).

Premesso che nelle aziende agricole, spesso di piccole o medie dimensioni caratterizzate da colture diversificate, assume un'importanza rilevante la fase della lavorazione e conservazione dei prodotti ottenuti, il titolare/legale rappresentante dell'impresa agricola e/o zootecnica, indipendentemente dall'inserimento nel Sistema Informativo Agricolo Nazionale, che intenda svolgere una o più attività in aggiunta alla produzione primaria in uno o più locali di pertinenza dell'azienda, compila una solo modello di segnalazione.

Le diverse attività possono essere svolte in un unico laboratorio, anche monolocale, purché in tempi distinti ed avendo cura di pulire e disinfettare, ove necessario, il locale e le attrezzature tra una lavorazione e l'altra.

Nella relazione tecnica allegata all'atto della segnalazione devono essere indicate tutte le attività che si intende svolgere con la relativa calendarizzazione.

Il numero di registrazione identifica il laboratorio all'interno del quale vengono svolte le diverse attività.

L'attività di macellazione di pollame, lagomorfi e piccola selvaggina allevata, dai 200 capi di pollame, lagomorfi fino a 10.000 polli e 6.250 conigli (< 50 UBE -1 UBE = 200 polli o 125 conigli) può esser effettuata nell'azienda agricola nel rispetto dei requisiti di cui al Reg. CE/852/04.

L- Laboratorio di produzione di miele

Il titolare/legale rappresentante dell'impresa agricola/apistica in cui vengono effettuate tutte le attività correlate all'apicoltura: l'allevamento delle api, la raccolta del miele ed il confezionamento e/o imballaggio nel contesto aziendale e vendita sia al consumatore finale che all'ingrosso, segnala l'attività utilizzando la modulistica S.C.I.A..

Il titolare/legale rappresentante dell'azienda che effettua il confezionamento e/o l'imballaggio del miele prodotto da altri, non rientrando nella produzione primaria, è tenuto a presentare istanza di Riconoscimento ai sensi del Reg. CE/853/04.

O- Mercati contadini (Farmers Market)

Per l'Attivazione del mercato contadino, l'Organizzatore è tenuto a segnalare l'inizio dell'attività, utilizzando la modulistica S.C.I.A..

I produttori primari che intendono parteciparvi devono essere registrati se le attività da loro svolte rientrano nel campo di applicazione del Pacchetto Igiene.

P - Consumo sul posto

Negli esercizi di vicinato e artigianali, autorizzati o registrati, è consentito il consumo sul posto dei prodotti di gastronomia, utilizzando i locali, gli arredi ed il materiale monouso della ditta con l'esclusione del servizio assistito. Allo scopo, è consentito l'utilizzo di una tipologia di arredo idonea a permettere il consumo sul posto (banchi, scaffalature, sgabelli, tavoli, mensole ecc.). Per effettuare tale attività, i titolari dell'esercizio medesimo devono inserire tale attività nella modulistica S.C.I.A..

Q - Imprese alimentari e vendite via Internet

Alcune imprese offrono in vendita le loro merci tramite Internet. Sebbene questa forma di commercio non sia esplicitamente citata nel regolamento, tali imprese rientrano nella definizione di impresa alimentare e sono soggette alle norme pertinenti della legislazione alimentare utilizzando la modulistica S.C.I.A..

R – Gruppi di Acquisto Solidale

I Gruppi di acquisto Solidale, formalmente costituiti che si configurano per Statuto quali ONLUS, sono equiparati al consumatore finale in quanto non utilizzano i prodotti alimentari nell'ambito di un'operazione o di un'attività di impresa e, pertanto, sono esclusi dal campo di applicazione del Reg. CE/852/04 e non necessitano di registrazione tramite SCIA.

S – Comunità Alloggio

Nel caso di Comunità alloggio e di altre tipologie di comunità assimilabili e definite nelle norme di settore socio-assistenziale, indipendentemente dal numero degli ospiti, se si tratta di autogestione riconducibile ad attività di preparazione familiare, non è necessaria la segnalazione e la comunità alloggio non è assoggettata ai dettami di cui al Reg. CE/852/04.

T – Attività di congelamento e di confezionamento

Le attività di congelamento e di confezionamento sottovuoto effettuate in esercizi di produzione al dettaglio non necessitano di specifica segnalazione.

Se l'attività di congelamento è finalizzata alla vendita di prodotti congelati (sfusi o confezionati) è necessaria la registrazione tramite SCIA.

MODALITA' COMPILAZIONE MODULISTICA

Della Segnalazione Certificata fanno parte:

- Modello "Segnalazione" (All. 2a),
- Modello "Dati stabilimento" (All. 2c),
- Modello "Documentazione" (All. 2d),
- Modello "Relazioni" (All. 2e),
- Modello "Dichiarazioni" (All. 2f).

Nel Modello "Schema di riepilogo" (All. 2b) è riportata la documentazione da allegare (Allegati 2c, 2d, 2e e 2f.)

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

ITER ISTRUTTORIO PRESSO LA ASL

I Direttori dei Dipartimenti di Prevenzione Sanità e Benessere Animale/Collettiva della Salute Umana (SBA/CSU) ricevuta la segnalazione sulla PEC (Posta Elettronica Certificata) o il cartaceo, in base alla rispettiva competenza, individuano il Direttore Responsabile del procedimento. Quest'ultimo, secondo le modalità organizzative o la prassi operativa propria di ciascuna ASL, coinvolgendo altre unità operative anche appartenenti all'altro dipartimento, avvia il procedimento di registrazione.

ISTRUTTORIA TECNICO-AMMINISTRATIVA

I Dipartimenti di Prevenzione SBA e/o CSU che ricevono la segnalazione, provvedono alla verifica della documentazione a corredo.

Tutta la gestione della segnalazione, compresi gli esiti del controllo ufficiale, avviene utilizzando il sistema informativo della regione già in uso presso la B.D.R. regionale che colloquia con il sistema informativo SUAP. Per tutti i dati che il SUAP non trasmette in cooperazione applicativa si prevede il completamento manuale da parte del personale ASL. Come già descritto in precedenza, tale fase di completamento dati è da considerarsi transitoria fino alla stesura degli accordi di servizio.

Il Servizio assegnatario, previo esame della segnalazione certificata e della documentazione a corredo, provvede a disporre, ove ritenuto necessario, apposito sopralluogo, che dovrà essere condotto congiuntamente dagli operatori di entrambi i dipartimenti SBA e CSU.

In caso di carenze o incongruità della documentazione consegnata, si procede con la richiesta di integrazione documentale, o, se si ritiene opportuno, si procede al sopralluogo e all'eventuale chiusura dell'attività e denuncia ai sensi del D.P.R. 445/2000.

La formulazione dell'esito dell'istruttoria, **per ogni singola attività segnalata**, che deve intendersi riferita anche alla completezza ed alla conformità degli atti alla normativa di riferimento, andrà sempre formulato con la premessa:

"Visti gli atti d'ufficio".

Una volta completata l'istruttoria, il Servizio assegnatario (Responsabile U.O. o Responsabile del procedimento), secondo le modalità organizzative o la prassi operativa propria di ciascuna ASL,

procede all'assegnazione del numero di registrazione. Presso ciascuna ASL è istituito l'elenco informatizzato delle strutture oggetto di registrazione gli stabilimenti registrati.

REGISTRAZIONI D'UFFICIO

Gli stabilimenti già in possesso di autorizzazione o nulla osta sanitario o comunque registrati ai sensi della normativa precedente **non devono inoltrare la segnalazione**, come sancito dall'Accordo Rep. n. 2470 del 9/02/06 della Conferenza Permanente per i Rapporti tra lo Stato, le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano e ribadito nella D.G.R. 1119/07 e riconfermato dalla nuova intesa.

Il Dipartimento di Prevenzione **deve** provvedere alla **REGISTRAZIONE D'UFFICIO** sulla base dei dati già in possesso o ottenuti direttamente dai Comuni.

Tale registrazione, che deve avvenire entro il 31 dicembre 2011, è da intendersi come mero censimento delle attività operanti nel settore alimentare sul territorio regionale, per le quali rimane valido l'atto autorizzativo preesistente. All'operatore del settore alimentare va debitamente comunicato il relativo numero.

In fase di verifica/audit da parte dei servizi preposti, verrà valutata la conformità documentale, strutturale e operativa di tali attività alla normativa vigente in materia igienico sanitaria degli alimenti, a seguito della quale potranno essere richieste integrazioni documentali e/o provvedimenti prescrittivi di adeguamento alla normativa al fine di ripianare una situazione potenzialmente discriminatoria tra diverse attività operanti sullo stesso territorio.

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

TARIFFA PER LA REGISTRAZIONE

Per la registrazione è dovuta alla ASL, a seconda della causale, una somma pari a:

Causale	Importo	
SCIA	€ *50,00	fatti salvi i diritti sanitari, ove dovuti.
Subingresso, Sospensione e ripresa della stessa attività, Cambio Ragione Sociale, Cambio legale rappresentante e Cessazione attività.	€ 0,00	-
Variazioni attività	€ 25,00	fatti salvi i diritti sanitari, ove dovuti
Sagre organizzate da Enti <i>no profit</i>	€ 0,00	-
Registrazione di ufficio	€ 0,00	-

N.B. - *Indipendentemente dal numero e/o tipologia di attività svolta, in caso di prima segnalazione.

LEGENDA

***) "Autorità competente":** Dipartimento di Prevenzione delle Aziende Sanitarie Locali;

****) "Impresa alimentare",** ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti (Regolamento CE 178/2002);

*****) "Operatore del Settore Alimentare" (OSA):** la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo.

1° Al SUAP di
 Via

 OPPURE
 1° Al Comune di
 Via

 e
 All'Azienda Sanitaria Locale di
 ambito territoriale ex A.S.L. n. di
 Dipartimento di Prevenzione ☐ S.B.A. ☐ C.S.U.
 Via

OGGETTO: SEGNALEZIONE CERTIFICATA

<input type="checkbox"/> Inizio Attività	Numero di registrazione/autorizzazione						
	<input type="checkbox"/> Cessazione	<input type="checkbox"/> Subingresso	<input type="checkbox"/> Sospensione	<input type="checkbox"/> Variazioni OSA	<input type="checkbox"/> Variazioni Impresa	<input type="checkbox"/> Variazioni strutturali	<input type="checkbox"/> Ampliamento attività

ANAGRAFICA OSA

Il/la sottoscritto/a:
 Cognome: Nome:
 Codice Fiscale:
 Telefono: Fax:
 Data di nascita:/...../..... Cittadinanza: Sesso M F
 E-mail:
 Comune di nascita: Prov. Stato:
 Comune di residenza: Prov.
 Indirizzo: n. C.A.P.

ANAGRAFICA IMPRESA ALIMENTARE

In qualità di (barrare la casella relativa al tipo di impresa):

- ☐ Titolare dell'omonima impresa individuale
☐ Legale rappresentante della Società/Ente
☐ Delegato

Denominazione o ragione sociale
 Cod. Fiscale:
 Partita I.V.A. (se già iscritto o diverso da C.F.):
 e-mail:
 con sede legale nel Comune di Prov.
 Indirizzo: n. C.A.P.
 Telefono: Fax:
 Insegna
 C.F. e N. di iscrizione del Registro Imprese (se già iscritto) di :

DATI STABILIMENTO/ EVENTUALE N. DI REGISTRAZIONE/ AUTORIZZAZIONE/ CODICE AZIENDALE

Indirizzo della sede operativa Comune di Provincia
 Indirizzo: N° C.A.P.
 Telefono: FAX:
 Indirizzo della sede legale se diverso dalla sede operativa Comune di
 Provincia
 Indirizzo: N° C.A.P.
 Telefono: FAX:
 Data inizio ____/____/____ Ove stagionale/temporanea data presunta fine attività ____/____/____
 sito in struttura di ☐ piccola dimensione ☐ media dimensione ☐ grande dimensione
 denominata

DATI da comunicare in caso di cessazione/subingresso/sospensione

1. CESSAZIONE DELL'ATTIVITA' dal per la seguente motivazione:

- ☐ Chiusura definitiva dell'esercizio
- ☐ Trasferimento dell'esercizio in favore di altro soggetto (ditta, con sede in alla Via n.), per:
 - ☐ Cessione dell'azienda (compravendita, donazione)
 - ☐ Affitto di azienda
 - ☐ Altro (specificare)

Atti presupposti al subingresso nell'esercizio dell'attività * :

** Nel caso di atti notarili ovvero scritture private autenticate citare estremi dell'atto ovvero allegare copia.*

2. SUBINGRESSO NELL'ESERCIZIO DELL'ATTIVITÀ dal per la seguente motivazione:

- ☐ Acquisto per compravendita
- ☐ Acquisto per donazione
- ☐ Acquisto per successione
- ☐ Affitto di azienda
- ☐ Altro (specificare)

Atti presupposti al subingresso nell'esercizio dell'attività * :

** Nel caso di atti notarili ovvero scritture private autenticate citare estremi dell'atto ovvero allegare copia.*

3. SOSPENSIONE DELL'ATTIVITA' dal e fino al

Per le seguenti motivazioni:

DATI da comunicare in caso di modifiche anagrafiche:**ANAGRAFICA OSA****Il/la sottoscritto/a:****Cognome:** **Nome:****Codice Fiscale:****Telefono:** **Fax:****Data di nascita:** **Cittadinanza:** **Sesso** M F**E-mail:** @**Comune di nascita:** **Prov.:** **Stato:****Comune di residenza:** **Prov.:****Indirizzo:** n **C.A.P.:****ANAGRAFICA IMPRESA ALIMENTARE***In qualità di (barrare la casella relativa al tipo di impresa):*

- ☐ **Titolare dell'omonima impresa individuale**
☐ **Legale rappresentante della Società/Ente**
☐ **Delegato**

Denominazione o ragione sociale**Cod. Fiscale:****Partita I.V.A. (se già iscritto o diverso da C.F.):****e-mail:** @**con sede legale nel Comune di:** **Prov.:****Indirizzo:** n **C.A.P.:****Telefono:** **Fax:****Insegna:****C.F. e N. di iscrizione del Registro Imprese (se già iscritto)** **di:****DATI STABILIMENTO/EVENTUALE N. DI REGISTRAZIONE/AUTORIZZAZIONE****Indirizzo della sede operativa** Comune di **Provincia****Indirizzo:** **N°:** **C.A.P.:****Telefono:** **FAX:****Indirizzo della sede legale se diverso dalla sede operativa** Comune di**Provincia****Indirizzo:** **N°:** **C.A.P.:****Telefono:** **FAX:****Data inizio** ____/____/____ **Ove stagionale/temporanea data presunta fine attività** ____/____/____sito in struttura di
denominata☐ piccola dimensione☐ media dimensione☐ grande dimensione

ATTIVITÀ		AMBITO	TIPOLOGIA	AZIONE 2	CLASSIFICAZIONI
<input type="checkbox"/> 1	Stabilimento industriale	<input type="checkbox"/> Lavorazione		<input type="checkbox"/> Cantina <input type="checkbox"/> Oleificio <input type="checkbox"/> Molino <input type="checkbox"/> Confetture <input type="checkbox"/> Conserve <input type="checkbox"/> Succhi di frutta <input type="checkbox"/> Sott'olio <input type="checkbox"/> Sott'aceti <input type="checkbox"/> Pasta secca <input type="checkbox"/> Pasta fresca <input type="checkbox"/> Biscotti <input type="checkbox"/> Dolci <input type="checkbox"/> Snack dolci/salati <input type="checkbox"/> IV gamma <input type="checkbox"/> V gamma <input type="checkbox"/> Surgelati <input type="checkbox"/> Altro.....	
		<input type="checkbox"/> Confezionamento		<input type="checkbox"/> Cantina <input type="checkbox"/> Oleificio <input type="checkbox"/> Molino <input type="checkbox"/> Confetture <input type="checkbox"/> Conserve <input type="checkbox"/> Succhi di frutta <input type="checkbox"/> Sott'olio <input type="checkbox"/> Sott'aceti <input type="checkbox"/> Pasta secca <input type="checkbox"/> Pasta fresca <input type="checkbox"/> Biscotti <input type="checkbox"/> Dolci <input type="checkbox"/> Snack dolci/salati <input type="checkbox"/> IV gamma <input type="checkbox"/> V gamma <input type="checkbox"/> Surgelati <input type="checkbox"/> Altro.....	
		<input type="checkbox"/> Vendita		<input type="checkbox"/> Cantina <input type="checkbox"/> Oleificio <input type="checkbox"/> Molino <input type="checkbox"/> Confetture <input type="checkbox"/> Conserve <input type="checkbox"/> Succhi di frutta <input type="checkbox"/> Sott'olio <input type="checkbox"/> Sott'aceti <input type="checkbox"/> Pasta secca <input type="checkbox"/> Pasta fresca <input type="checkbox"/> Biscotti <input type="checkbox"/> Dolci <input type="checkbox"/> Snack dolci/salati <input type="checkbox"/> IV gamma <input type="checkbox"/> V gamma <input type="checkbox"/> Surgelati <input type="checkbox"/> Altro..... <input type="checkbox"/> Spaccio aziendale <input type="checkbox"/> Vendita per corrispondenza <input type="checkbox"/> Commercio elettronico <input type="checkbox"/> Altro.....	

Modello "Segnalazione" – Allegato 2a

<input type="checkbox"/> 2	Laboratorio alimentare	<input type="checkbox"/> Produzione e vendita	<input type="checkbox"/> Pasticceria <input type="checkbox"/> Gelaterie <input type="checkbox"/> Pizzeria da asporto <input type="checkbox"/> Panificio <input type="checkbox"/> Pastificio <input type="checkbox"/> Biscottificio <input type="checkbox"/> Rosticceria/friggitoria <input type="checkbox"/> Con bar <input type="checkbox"/> Caseificio <input type="checkbox"/> Salumificio <input type="checkbox"/> Prodotti carni <input type="checkbox"/> Prodotti lattiero caseari <input type="checkbox"/> Prodotti a base di carne <input type="checkbox"/> Altro.....
		<input type="checkbox"/> Produzione, vendita e consumo sul posto	<input type="checkbox"/> Pasticceria <input type="checkbox"/> Gelaterie <input type="checkbox"/> Pizzeria da asporto <input type="checkbox"/> Panificio <input type="checkbox"/> Pastificio <input type="checkbox"/> Biscottificio <input type="checkbox"/> Rosticceria/friggitoria <input type="checkbox"/> Con bar <input type="checkbox"/> Altro.....
		<input type="checkbox"/> Produzione e vendita in azienda zootecnica	<input type="checkbox"/> Macello per avicoli (< 50UBE/anno) <input type="checkbox"/> Macello per lagomorfi (< 50UBE/anno)
<input type="checkbox"/> 3	Ristorazione	<input type="checkbox"/> Centro produzione pasti	<input type="checkbox"/> Fino a 250 pasti al giorno <input type="checkbox"/> Da 251 a 1000 pasti al giorno <input type="checkbox"/> Più di 1000 pasti al giorno
		<input type="checkbox"/> Pubblica	<input type="checkbox"/> Bar e affini <input type="checkbox"/> Gastronomia – rosticceria – friggitoria <input type="checkbox"/> Pizzeria <input type="checkbox"/> Ristorante <input type="checkbox"/> Trattoria <input type="checkbox"/> Tavola calda <input type="checkbox"/> Paninoteca <input type="checkbox"/> Self service <input type="checkbox"/> Agriturismo <input type="checkbox"/> Catering <input type="checkbox"/> Con auto negozio <input type="checkbox"/> Altro.....
		<input type="checkbox"/> Collettiva	<input type="checkbox"/> Terminale di distribuzione <input type="checkbox"/> Mensa aziendale <input type="checkbox"/> Mensa scolastica <input type="checkbox"/> Altro.....
		<input type="checkbox"/> Assistenziale	<input type="checkbox"/> Ospedale <input type="checkbox"/> Case di riposo <input type="checkbox"/> Case-famiglia <input type="checkbox"/> Altro.....
<input type="checkbox"/> 4	Commercio	<input type="checkbox"/> Commercio all'ingrosso	<input type="checkbox"/> Prodotti di origine animale <input type="checkbox"/> Prodotti di origine vegetale <input type="checkbox"/> Bevande <input type="checkbox"/> Altro.....

		<input type="checkbox"/> Commercio al dettaglio tramite: (scegliere una sola voce) <input type="checkbox"/> esercizio di vicinato <input type="checkbox"/> medie strutture <input type="checkbox"/> grandi strutture <input type="checkbox"/> distributori automatici <input type="checkbox"/> tabaccai/ edicole <input type="checkbox"/> negozi non specializzati su area pubblica <input type="checkbox"/> con auto negozio <input type="checkbox"/> per corrispondenza <input type="checkbox"/> commercio elettronico <input type="checkbox"/> farmer market <input type="checkbox"/> vendita diretta presso l'azienda agricola <input type="checkbox"/> spazi interni <input type="checkbox"/> a domicilio		<input type="checkbox"/> Alimenti vari <input type="checkbox"/> Farmacia <input type="checkbox"/> Erboristeria <input type="checkbox"/> Alimenti destinati ad un'alimentazione particolare <input type="checkbox"/> Negozio etnico <input type="checkbox"/> Prodotti ortofrutticoli <input type="checkbox"/> Pane e prodotti da forno <input type="checkbox"/> Macelleria <input type="checkbox"/> Macelleria con laboratorio di preparazione <input type="checkbox"/> Pescheria <input type="checkbox"/> Pescheria con laboratorio di preparazione <input type="checkbox"/> Latteria <input type="checkbox"/> Latteria con laboratorio di preparazione <input type="checkbox"/> Caseificio <input type="checkbox"/> Salumificio <input type="checkbox"/> Altro.....
<input type="checkbox"/> 5	Trasporto	<input type="checkbox"/> Alimenti per conto proprio <input type="checkbox"/> Alimenti per conto terzi <input type="checkbox"/> Animali per conto proprio		<input type="checkbox"/> Alimenti surgelati <input type="checkbox"/> Cisterne/contenitori per alimenti sfusi <input type="checkbox"/> Sostanze alimentari vari confezionati o sfusi trasportati dai luoghi di produzione e/o vendita <input type="checkbox"/> Alimenti congelati <input type="checkbox"/> Carni fresche <input type="checkbox"/> Prodotti della pesca freschi <input type="checkbox"/> Altro..... <input type="checkbox"/> Alimenti surgelati <input type="checkbox"/> Cisterne/contenitori per alimenti sfusi <input type="checkbox"/> Sostanze alimentari vari confezionati o sfusi trasportati dai luoghi di produzione e/o vendita <input type="checkbox"/> Alimenti congelati <input type="checkbox"/> Carni fresche <input type="checkbox"/> Prodotti della pesca freschi <input type="checkbox"/> Altro..... <input type="checkbox"/> Bovini <input type="checkbox"/> Equidi domestici <input type="checkbox"/> Suini <input type="checkbox"/> Ovini <input type="checkbox"/> Caprini <input type="checkbox"/> Pollame <input type="checkbox"/> Avicoli <input type="checkbox"/> Cunicoli <input type="checkbox"/> Selvaggina <input type="checkbox"/> Altro
<input type="checkbox"/> 6	Spiagge	<input type="checkbox"/> Detenzione e Somministrazione <input type="checkbox"/> Detenzione preparazione e Somministrazione		<input type="checkbox"/> Bar <input type="checkbox"/> Piatti pronti <input type="checkbox"/> Altro <input type="checkbox"/> Ristorante <input type="checkbox"/> Trattoria <input type="checkbox"/> Tavola calda <input type="checkbox"/> Paninoteca <input type="checkbox"/> Self service <input type="checkbox"/> Altro

Modello "Segnalazione" – Allegato 2a

<input type="checkbox"/> 7	Sagre	<input type="checkbox"/> TIPOLOGIA A Detenzione, vendita e Somministrazione di alimenti semplici e bevande	<input type="checkbox"/> Alimenti vari <input type="checkbox"/> Prodotti di origine animale <input type="checkbox"/> Prodotti di origine vegetale <input type="checkbox"/> Prodotti di gastronomia <input type="checkbox"/> Bevande in lattina <input type="checkbox"/> Bevande alla spina <input type="checkbox"/> Panini <input type="checkbox"/> Pasti completi forniti da Ditta Autorizzata all'attività di Catering <input type="checkbox"/> Altro
		<input type="checkbox"/> TIPOLOGIA B Detenzione preparazione e Somministrazione di piatti semplici	<input type="checkbox"/> Prodotti di origine vegetale <input type="checkbox"/> Prodotti di origine animale <input type="checkbox"/> Alimenti cotti alla griglia <input type="checkbox"/> Pasti completi forniti da Ristoranti non autorizzati all'attività di Catering <input type="checkbox"/> Altro
		<input type="checkbox"/> TIPOLOGIA C Detenzione preparazione e Somministrazione di pasti completi	<input type="checkbox"/> Pasti completi <input type="checkbox"/> Altro
<input type="checkbox"/> 9	Depositi	<input type="checkbox"/> Depositi	<input type="checkbox"/> In struttura proprie separate da quelle di produzione e vendita <input type="checkbox"/> In strutture proprie interne all'attività principale <input type="checkbox"/> Per conto terzi <input type="checkbox"/> Alimenti vari <input type="checkbox"/> Scatolame e conserve <input type="checkbox"/> Alimenti destinati ad un'alimentazione particolare <input type="checkbox"/> Cereali e legumi <input type="checkbox"/> Prodotti ortofrutticoli <input type="checkbox"/> Oli e grassi vegetali <input type="checkbox"/> Acque minerali e bevande <input type="checkbox"/> Altro.....
		<input type="checkbox"/> Depositi frigoriferi	<input type="checkbox"/> In struttura proprie separate da quelle di produzione e vendita <input type="checkbox"/> In strutture proprie interne all'attività principale <input type="checkbox"/> Per conto terzi <input type="checkbox"/> Prodotti di origine animale <input type="checkbox"/> Prodotti di origine vegetale <input type="checkbox"/> Surgelati <input type="checkbox"/> Altro.....

¹ Ove la domanda non venga compilata *on line* tramite il SUAP in quanto il proprio comune non risulta presente nell'elenco nazionale dei comuni accreditati, la stessa va presentata, nella previgente modalità cartacea, al Comune e, in duplice copia, alla ASL.

2 - Legenda Azioni:

A = Apertura,
C = Cessazione,
S = Subentro,
O = Sospensione,
R = Riattivazione,
L = Modifica Classificazioni

Indicare una sola Azione per ogni riquadro riferito ad una singola attività.

D1	Dichiarazioni da rendere generale
D2	Dichiarazioni da rendere SCIA semplificata
D3	Dichiarazioni da rendere fiere, sagre, manifestazioni
D4	Dichiarazioni da rendere spiaggia
D5	Dichiarazioni da rendere cessazione attività
D6	Dichiarazioni da rendere subingresso/variazioni semplici
D7	Dichiarazioni da rendere variazioni strutturali/attività

DS1	Dati della struttura generale
DS2	Dati della struttura trasporto alimenti/animali
DS3	Dati della struttura sagre/farmer market
DS4	Dati della struttura spiagge

DOC1	Documentazione generale
DOC2	Documentazione SCIA semplificata
DOC3	Documentazione fiere, sagre, manifestazione
DOC4	Documentazione spiaggia attrezzata
DOC5	Documentazione subingresso spiaggia
DOC6	Documentazione trasporto alimenti
DOC7	Documentazione trasporto animali
DOC8	Documentazione subingresso/variazioni semplici/cessazione
DOC9	Documentazione farmer market

RT1	Relazione tecnica generale
RT2	Relazione tecnica fiere, sagre, manifestazione
RT3	Relazione tecnica spiagge
RT4	Relazione tecnica trasporto alimenti
RT5	Relazione tecnica trasporto animali
RT6	Relazione tecnica farmer market

Dati dello stabilimento

DS1 - Generale

Dati identificativi

(non necessari per banchi temporanei, aziende di produzione primaria, tabaccai, sagre, spiagge, farmer market)

Nominativo del titolare della SCIA (ex concessione edilizia)

.....

N° SCIA (ex concessione edilizia).....

Dati catastali dell'immobile

1) Foglio.....Particella.....Sub.....

altro*.....

2) Foglio.....Particella.....Sub.....

altro*.....

3) Foglio.....Particella.....Sub.....

altro*.....

Allega elaborato grafico del locale oggetto dell'attività

**tutte le eventuali informazioni utili ad identificare la struttura*

D S 2 - Trasporto alimenti/animali conto proprio

Descrizione automezzo

Marca..... Tipo:.....

n. di telaio..... Anno fabbricazione

Targa.....

Capacità *(per le cisterne)*

N° fabbrica/serie *(per le cisterne)*

Note.....

.....

.....

.....

Tipologia di alimenti/animali trasportati

.....

.....

.....

.....

.....

DS3 – Sagra/farmer market

Indirizzo della struttura o del sito ove l'attività viene esercitata

Comune di Provincia

Indirizzo nr C.A.P.

Telefono: FAX:

Dal..... al.....



DS4 - Spiaggia attrezzata

Indirizzo della struttura ove l'attività viene esercitata

Comune di Provincia

Indirizzo nr C.A.P.

Fogli di mappa nr. Particella

Telefono: FAX:

Nome Lido:

AREA DEMANIALE IN CONCESSIONE *

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

** Citare estremi del provvedimento di concessione, dimensioni ecc.*

DOCUMENTAZIONE DA ALLEGARE

DOC 1 - GENERALE

1. Fotocopia di un documento di identità in corso di validità.
2. Relazione tecnica descrittiva degli impianti e del ciclo di lavorazione, con indicazioni in merito all'approvvigionamento idrico, allo smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi e alle emissioni in atmosfera in riferimento all'allegato del reg. 852/2004 e con i dati richiesti al quadro 3 voce trasporto per ogni unità mobile. La relazione tecnica, firmata da tecnico abilitato, dovrà essere particolarmente dettagliata per le attività con carattere industriale.
3. Planimetria quotata dell'impianto in scala 1:100, firmata da tecnico abilitato, dalla quale risulti evidente per gli stabilimenti industriali la disposizione delle linee di produzione, dei servizi igienici, della rete idrica e degli scarichi. Per le altre attività di trasformazione ed esercizi commerciali nella piantina è sufficiente l'indicazione della destinazione d'uso dei locali.
4. Certificazione relativa alla potabilità della acqua.
5. Copia dell'attestazione di versamenti spettanti alla A.S.L. con causale: "SCIA - REGISTRAZIONE SANITARIA IMPRESA ALIMENTARE".

DOC 2 - SCIA SEMPLIFICATA

1. Fotocopia di un documento di identità in corso di validità.
2. Copia dell'attestazione di versamenti spettanti alla A.S.L. con causale: "SCIA ISTANZA DI REGISTRAZIONE PROCEDURA SEMPLIFICATA".

DOC 3 - SAGRA ALIMENTARE/FIERA/MANIFESTAZIONE

1. Fotocopia di un documento di identità in corso di validità.
2. Elenco (completo di ragione sociale, indirizzo, P. Iva) degli operatori del settore alimentare presenti alla manifestazione (fatti salvo gli auto-negozi e gli operatori già registrati per l'attività da svolgere durante la manifestazione in via permanente in appositi locali)
3. Programma dettagliato della manifestazione
4. Relazione tecnica con indicazione della tipologia
5. Certificazione relativa alla potabilità della acqua.
6. Copia dell'attestazione di versamenti spettanti alla A.S.L. con causale: "SCIA - REGISTRAZIONE SANITARIA IMPRESA ALIMENTARE".

DOC 4 - SPIAGGIA ATTREZZATA

1. Fotocopia di un documento di identità personale in corso di validità;
2. Planimetria generale dello Stabilimento e Planimetria particolare del chiosco ed aree di pertinenza, con il posizionamento delle attrezzature e quant'altro necessario per l'attività;
3. Relazione tecnica, nella quale, oltre ad una sommaria esposizione delle attività di praticare.
4. Documentazione comprovante la disponibilità dell'area (Copia della Concessione demaniale ovvero, in caso di mancato rilascio, autocertificazione in ordine al titolo per ottenerne il rinnovo).
5. Copia del titolo paesaggistico e del titolo abilitante alla installazione delle strutture (Permesso a costruire ovvero altro titolo);
6. Certificato di asseveramento a firma di un tecnico abilitato, attestante il perfetto di montaggio delle strutture e degli impianti a corredo per l'esercizio dell'attività.
7. Certificazione relativa alla potabilità della acqua.
8. Copia dell'attestazione di versamenti spettanti alla A.S.L. con causale: "SCIA PER REGISTRAZIONE SANITARIA IMPRESA ALIMENTARE DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE IN ESERCIZIO DI SPIAGGIA ATTREZZATA"

DOC 5 - SUBINGRESSO SPIAGGIA

1. Fotocopia di un documento di identità personale in corso di validità;
2. Documentazione comprovante l'autorizzazione alla gestione del ramo di azienda (Copia del titolo rilasciato dall'Ufficio Demanio Marittimo della Regione Basilicata)
3. Copia dell'Atto di Registrazione sanitario di cui alla precedente lettera A);
4. Dichiarazione di cui alla precedente lettera B);
5. Copia dell'attestazione di versamenti spettanti alla A.S.L. con causale: "SCIA PER AGGIORNAMENTO ATTO DI REGISTRAZIONE IMPRESA ALIMENTARE DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE IN ESERCIZIO DI SPIAGGIA ATTREZZATA"

DOC 6 - TRASPORTO ALIMENTI

1. Fotocopia di un documento di identità personale in corso di validità;
2. Copia dell'Attestazione ATP (se prescritta) dal DPR 29.05.1979 n. 404 e relativo DM 28.02.1984
3. Copia della dichiarazione della ditta costruttrice attestante che i materiali impiegati, se destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari trasportate, sono conformi ai requisiti di legge (art. 11 della L. 30.04.1962, n. 283, DM 21.03.1973 e successive modifiche)
4. Copia della carta di circolazione o carta provvisoria di circolazione
5. Relazione tecnica descrittiva
6. Copia dell'attestazione di versamenti spettanti alla A.S.L. con causale: "SCIA - REGISTRAZIONE SANITARIA IMPRESA ALIMENTARE".

DOC 7 - TRASPORTO ANIMALI CONTO PROPRIO

1. Fotocopia di un documento di identità personale in corso di validità;
2. Autodichiarazione
3. Copia della carta di circolazione o carta provvisoria di circolazione
4. Copia dell'attestazione di versamenti spettanti alla A.S.L. con causale: "SCIA - REGISTRAZIONE SANITARIA IMPRESA ALIMENTARE".

DOC 8 - CESSAZIONE/SUBINGRESSO/VARIAZIONI SEMPLICI

1. Fotocopia di un documento di identità personale in corso di validità;
2. Eventuali altri documenti relativi alla pratica (atti notarili, etc.)

DOC 9 - FARMER MARKET

1. Fotocopia di un documento di identità in corso di validità dell'organizzatore.
2. Elenco (completo di ragione sociale, indirizzo, P. Iva) degli operatori del settore alimentare
3. Relazione tecnica
4. Copia dell'attestazione di versamenti spettanti alla A.S.L. con causale: "SCIA - REGISTRAZIONE SANITARIA FARMER MARKET".

RT1 - RELAZIONE TECNICA - GENERALE

In qualità di operatore del settore alimentare

DICHIARA

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

In particolare dichiara:

1) di voler attivare la seguente tipologia di attività :

- ☐ Produzione primaria (specificare _____);
- ☐ Trasformazione (specificare _____);
- ☐ Commercio Ingrosso/dettaglio (specificare _____);
- ☐ Somministrazione (specificare _____);

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

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

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

Breve descrizione del ciclo di lavorazione:

* specificare l'attività prevalente

** allegare una planimetria dei locali e degli impianti 1:100 firmata da tecnico.

Data _____

In fede

(firma per esteso e leggibile)



RT 2 - RELAZIONE TECNICA - Descrizione dell'attività - SAGRE

In qualità di operatore del settore alimentare

DICHIARA

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

In particolare dichiara che:

La sagra sarà svolta utilizzando i seguenti locali e/o aree pubbliche:

- ☐ Locale sito in Via nr., delle dimensioni di mq. di proprietà di e di cui ha disponibilità a titolo di, munito di servizi igienici;
- ☐ Area pubblica /privata sita in Via nr., delle dimensioni di mq. di proprietà di, di cui ha disponibilità a titolo di, prospiciente/adiacente al Pubblico esercizio/Esercizio di vendita di munito di servizi igienici;
- ☐ Area pubblica/privata sita in Via nr., delle dimensioni di mq. di proprietà di, di cui ha disponibilità a titolo di, nel cui pressi sussistono servizi igienici pubblici;
- ☐ Altro

Per le aree pubbliche e private esterne ai locali compilare lo schizzo planimetrico in seguito riportato.

ALTRE NOTIZIE:

- ☐ Durata della manifestazione e l'orario in cui la stessa sarà effettuata. Per periodi disgiunti dovranno essere indicate con esattezza le giornate. SPECIFICARE
- ☐ Modalità dell'approvvigionamento idrico (rete pubblica ovvero altro). SPECIFICARE
- ☐ Modalità di smaltimento delle acque reflue (fognatura pubblica ovvero altro). SPECIFICARE
- ☐ Modalità di smaltimento dei rifiuti solidi (servizio pubblico di nettezza urbana, ovvero altro). SPECIFICARE
- ☐ Elenco degli operatori coinvolti già in possesso di titolo amministrativo in via permanente.....
- ☐ Provenienza dei prodotti, sostanze alimentari e bevande utilizzati SPECIFICARE
- ☐ Modalità di trasporto dei prodotti, sostanze alimentari e bevande utilizzati SPECIFICARE
- ☐ Attrezzature per la conservazione degli alimenti
- A. Deposito per alimenti non deperibili e vettovaglie SI ☐ NO ☐
- B. N° Frigoriferi
- C. N° Congelatori
- ☐ Attrezzature per la cottura degli alimenti
- A. N° punti di cottura sistemati su.....
- B. Tipo di combustibile impiegato
- C. Le bombole di gas sono posizionate lontano da fonti di calore e adeguatamente protette SI ☐ NO ☐
- ☐ Attrezzature per la somministrazione
- A. Stoviglie a perdere
- B. Stoviglie tradizionali
- In questo caso è necessario indicare la tipologia di attrezzature che vengono impiegate per il lavaggio delle stoviglie tradizionali*
- ☐ Servizi igienici
- A. Servizi igienici per il pubblico SI ☐ n°..... NO ☐
- B. Servizi igienici esclusivi per il personale SI ☐ n°..... NO ☐

- ☐ Preparazione pasti SI ☐ NO ☐
- A. Locale chiuso in muratura ed attrezzato ☐
 - B. Su cucina viaggiante attrezzata e autorizzata ☐
 - C. In aree attrezzate al momento, delimitate da pareti e pavimento lavabili ☐
 - D. Come al punto C sotto tendone o padiglione autorizzato ☐
(allegare dichiarazione o autocertificazione di corretto montaggio)

Munite di lavello con acqua potabile SI ☐ NO ☐

- ☐ Somministrazione
- A. In locale attrezzato ☐
 - B. Su aree all'aperto ☐
 - C. Sotto tendone o padiglione autorizzato ☐
(allegare dichiarazione o autocertificazione di corretto montaggio)
 - D. Altro

- ☐ Presenza manuale semplificato di autocontrollo SI ☐ NO ☐

- ☐ Menù indicativo
Allegare copia del menù

Data _____

In fede

(firma per esteso e leggibile)



RT 3 - RELAZIONE TECNICA - Descrizione dell'attività - SPIAGGE

In qualità di operatore del settore alimentare

DICHIARA

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

In particolare dichiara:

Nella relazione dovranno essere necessariamente riportate le seguenti notizie:

- Modalità dell'approvvigionamento idrico (rete pubblica ovvero altro);
- Modalità di smaltimento delle acque luride (fognatura pubblica ovvero altro);
- Modalità di smaltimento dei rifiuti solidi (servizio pubblico di nettezza urbana, ovvero altro);
- Tipologia di prodotti e le sostanze alimentari e bevande utilizzati;
- Provenienza dei prodotti, sostanze alimentari e bevande utilizzati;
- Menù e/o alimenti e bevande preconfezionati da somministrare all'utenza;
- Strutture utilizzate per garantire la salubrità e la conservazione delle sostanze alimentari e delle bevande;
- Modalità di cottura e/o preparazione di cibi e bevande (solo per gli esercizi che somministrano prodotti anche non preconfezionati);
- Indicazione dei servizi igienici utilizzabili dagli utenti;

Luogo e data

Firma



RT 4 - RELAZIONE TECNICA - Descrizione dell'attività- TRASPORTO ALIMENTI

In qualità di operatore del settore alimentare

DICHIARA

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

In particolare dichiara quanto di seguito indicato:

TIPOLOGIA PRODOTTI

- ☐ Trasporto alimenti surgelati
- ☐ Cisterne e altri contenitori per alimenti sfusi
- ☐ Trasporto di alimenti in generale, confezionati o sfusi trasportati dai luoghi di produzione e/o vendita
- ☐ Trasporto carni fresche o congelate, prodotti della pesca freschi o congelati
- ☐ Altro

DATI IDENTIFICATIVI DEL MEZZO DI TRASPORTO

Marca.....Tipo:.....
 n. di telaio..... Anno fabbricazione
 Targa..... Capacità (per le cisterne).....
 N° fabbrica/serie (per le cisterne)
 note.....

Tipologia di alimenti trasportati

DATI IDENTIFICATIVI DEL LUOGO DI SOSTA DEI MEZZI

Indirizzo Via n..... Comune.....

Modalità di ricovero del mezzo

DATI IDENTIFICATIVI DEL LUOGO DOVE AVVENGONO LE OPERAZIONI DI LAVAGGIO

Le operazioni di lavaggio, disinfezione e disinfestazione dell'automezzo sono eseguite presso l'autolavaggio/autorimessa/ etc

Sito in Via..... n..... Comune.....

DICHIARAZIONE RELATIVA AL POSSESSO DEI REQUISITI IGIENICO SANITARI

Il sottoscritto.....dichiara che il mezzo indicato possiede i requisiti richiesti per lo svolgimento delle attività stabilite dalle attuali normative. Assicura altresì che l'automezzo verrà mantenuto nelle migliori condizioni igieniche, nel rispetto della norma vigente, in particolare dell'Allegato II, Cap. IV del Reg. 852/2004/CE sia per quanto riguarda i requisiti strutturali, sia per ciò che attiene alle disposizioni in materia di autocontrollo.

In particolare

Veicolo per il trasporto dei surgelati

- ☐ Il mezzo igienicamente idoneo consente un'adeguata protezione da ogni tipo di contaminazione
- ☐ Il mezzo a perfetta chiusura, consente il mantenimento durante il trasporto delle temperature previste dalla vigente normativa ed è dotato di adeguato strumento di registrazione visibile che misura la temperatura dell'aria in cui si trovano i surgelati.
- ☐ Il mezzo con pareti interne idoneamente raccordate è progettato per consentire un'adeguata pulizia e sanificazione
- ☐ Il vano è destinato esclusivamente al trasporto di alimenti
- ☐ Che l'automezzo è in possesso dell'attestazione ATP

Cisterna e contenitore

- ☐ Il rivestimento interno è costruito con materiale idoneo a contenere alimenti e risponde ai requisiti previsti dalle norme vigenti
- ☐ Il serbatoio unico o a più scomparti è costruito con pareti interne ad angoli o spigoli smussati o raccordati in modo che le operazioni di lavaggio e disinfezione si possano eseguire agevolmente e l'acqua di lavaggio possa fuoriuscire senza ristagno. Le pareti interne, e ogni altra parte soggetta a venire a contatto con gli alimenti è costruita con materiali resistenti alla corrosione e corrispondenti ai requisiti previsti dalle leggi vigenti per i materiali destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.
- ☐ Se munita/o di rubinetti questi sono facilmente rimovibili e smontabili allo scopo di consentire una facile operazione di lavaggio e disinfezione.
- ☐ È progettata/o in modo da rendere possibile lo scarico totale degli alimenti
- ☐ L'apertura consente un facile accesso all'interno
- ☐ I portelli hanno idonee guarnizioni a tenuta
- ☐ Quando necessario è in dotazione una protezione termica e se del caso verniciatura esterna metallizzata
- ☐ Attacchi di carico e scarico ed ogni altro accessorio utilizzato per dette operazioni sono facilmente smontabili in modo da essere sottoposti senza difficoltà a lavaggio e disinfezione
- ☐ La cisterna asportabile e/o intercambiabile è punzonata o reca un contrassegno metallico inasportabile con gli estremi dell'attestazione di idoneità
- ☐ La cisterna/contenitore è impiegata esclusivamente per il trasporto di alimenti dichiarati in tale certificazione

Veicolo adibito al trasporto di sostanze alimentari in generale

- ☐ Il mezzo è igienicamente idoneo dal punto di vista della struttura e dei materiali impiegati e assicura agli alimenti trasportati adeguata protezione
- ☐ È progettato in modo da consentire facili operazioni di lavaggio e disinfezione
- ☐ Il vano, destinato esclusivamente al trasporto di alimenti, è a perfetta chiusura
- ☐ Il mezzo consente il rispetto delle temperature di trasporto stabilite dalla normativa vigente ed è dotato di termometro visibile
- ☐ È esclusa ogni promiscuità di carico tra sostanze alimentari e non alimentari
- ☐ Gli alimenti trasportati sono confezionati e/o posti in imballaggi

Veicolo adibito al trasporto di carni fresche/carni congelate/carni macinate/ prodotti della pesca freschi/congelati

- ☐ L'automezzo è a chiusura ermetica per evitare l'inquinamento da agenti esterni
- ☐ Le pareti interne, il pavimento, e ogni altra parte soggetta a venire a contatto con le sostanze alimentari sono costruite con materiali resistenti alla corrosione e corrispondenti ai requisiti previsti dalle vigenti norme in materia. Inoltre le pareti sono lisce, in modo da permettere una agevole pulizia e disinfezione, con angoli e spigoli arrotondati
- ☐ Per il trasporto di carcasse, mezzene, quarti, ecc. l'automezzo è dotato di attrezzatura di aggancio fissata alle pareti/soffitto ad una altezza tale che le carni tocchino il pavimento
- ☐ Le frattaglie e i visceri, se non trasportate appese e adeguatamente protette, saranno contenute in recipienti resistenti alla corrosione e comunque conformi ai requisiti stabiliti dalle leggi vigenti per quanto riguarda i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti.
- ☐ Il mezzo consente il rispetto delle temperature di trasporto stabilite dalla normativa vigente ed è dotato di termometro visibile
- ☐ Per il trasporto dei prodotti della pesca freschi, l'automezzo è dotato di dispositivi atti ad assicurare la raccolta dell'acqua di fusione del ghiaccio
- ☐ L'automezzo è dotato di termografo registratore omologato
- ☐ È esclusa ogni promiscuità di carico tra sostanze alimentari e non alimentari
- ☐ Che l'automezzo è in possesso dell'attestazione ATP

Luogo e data

Firma



RT5 - RELAZIONE TECNICA - Autodichiarazione - TRASPORTO ANIMALI CONTO PROPRIO

Dati identificativi del mezzo di trasporto

In qualità di operatore del settore alimentare

DICHIARA

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

In particolare dichiara di voler attivare la seguente attività:

☐ Trasporto animali conto proprio

Marca.....Tipo:.....
n. di telaio..... Anno fabbricazione
Targa..... Capacità (per le cisterne).....
N° fabbrica/serie (per le cisterne)
note.....

Tipologia di animali trasportati

Autodichiarazione della registrazione come produttore primario ai sensi del Reg. (CE) 852/2004

Il sottoscritto in qualità di titolare/responsabile/conduuttore dell'azienda di allevamento con codice aziendale
sita nel Comune di in via n.
consapevole che, ai sensi degli articoli 75 e 76 del DPR 445/2000, in caso di dichiarazioni mendaci o ipotesi di falsità in atti verranno applicate le sanzioni penali previste dall'articolo 26 della legge 4 Gennaio 1968 n. 15, nonché della sanzione della decadenza dei benefici conseguiti a seguito di un provvedimento adottato in base ad una dichiarazione rivelatasi successivamente mendace,

DICHIARA

- di essere a conoscenza dei principi espressi dagli articoli 3 e 27 del Reg. (CE) 1/2005 in materia di protezione degli animali durante il trasporto;
- di trasportare esclusivamente i propri animali, appartenenti alle seguenti specie/categorie
esclusivamente con il proprio mezzo di trasporto marca
tipo targa
soddisfacendo i requisiti del sopracitato articolo 3 del Reg. (CE) 1/2005
- che il sopraindicato mezzo di trasporto ha pavimento e pareti ben connesse, lavabili e disinfettabili e

raccordati tra loro in modo da impedire la fuoriuscita di liquami ed ha le seguenti dimensioni interne:

	1 PIANO	2 PIANO	3 PIANO	4 PIANO	TOTALE
SUPERFICIE					
ALTEZZA					

- di essere stato registrato presso il Servizio Veterinario dell'Azienda Sanitaria,
- di impegnarsi altresì ad attuare una procedura di controllo e manutenzione periodica per il mantenimento dei requisiti del mezzo di trasporto e di aggiornare presso il Comune di competenza e il Servizio Veterinario in cui è stato registrato come produttore primario ogni eventuale variazione inerente alla propria registrazione ed ai mezzi utilizzati per il trasporto di animali vivi.

Luogo e data

Firma

RT 6 - RELAZIONE TECNICA - Descrizione dell'attività - FARMER MARKET

In qualità di operatore del settore alimentare

DICHIARA

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

In particolare dichiara che:

il farmer market sarà svolto utilizzando i seguenti locali e/o aree pubbliche:

- ☐ Locale sito in Via nr., delle dimensioni di mq. di proprietà di e di cui ha disponibilità a titolo di munito di servizi igienici;
- ☐ Area pubblica /privata sita in Via nr., delle dimensioni di mq. di proprietà di di cui ha disponibilità a titolo di prospiciente/adiacente al Pubblico esercizio/Esercizio di vendita di munito di servizi igienici;
- ☐ Area pubblica/privata sita in Via nr., delle dimensioni di mq. di proprietà di di cui ha disponibilità a titolo di nei cui pressi sussistono servizi igienici pubblici;
- ☐ Altro

Per le aree pubbliche e private esterne ai locali compilare lo schizzo planimetrico in seguito riportato.

ALTRE NOTIZIE:

- ☐ Durata ed orario del farmer market in cui la stessa sarà effettuata. Per periodi disgiunti dovranno essere indicate con esattezza le giornate. SPECIFICARE
- ☐ Modalità dell'approvvigionamento idrico (rete pubblica ovvero altro) ove necessario. SPECIFICARE
- ☐ Modalità di smaltimento delle acque reflue (fognatura pubblica ovvero altro) ove necessario. SPECIFICARE
- ☐ Modalità di smaltimento dei rifiuti solidi (servizio pubblico di nettezza urbana, ovvero altro). SPECIFICARE
- ☐ Elenco degli operatori coinvolti già registrati.....
- ☐ Modalità di trasporto dei prodotti, sostanze alimentari e bevande utilizzati SPECIFICARE
- ☐ Attrezzature per la conservazione degli alimenti
- D. Deposito per alimenti non deperibili e vettovaglie SI ☐ NO ☐
- E. N° Frigoriferi
- F. N° Congelatori

(allegare dichiarazione o autocertificazione di corretto montaggio)

Data

In fede

(firma per esteso e leggibile)

DICHIARAZIONI DA RENDERE

D1 - Generale

Il/La sottoscritto/a, consapevole che fornire false dichiarazioni è penalmente perseguibile ai sensi del DPR 445 del 28/12/2000, sotto la propria responsabilità

DICHIARA

- Che sono rispettati i pertinenti requisiti generali e specifici in materia di igiene di cui all'art. 4 e 5 del Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004 in funzione della attività svolta. In tal senso si impegna a predisporre, attuare, aggiornare e documentare le procedure di analisi dei pericoli e di controllo dei punti critici, basate sui principi dell'HACCP e le relative registrazioni (procedure di autocontrollo).
- Che l'attività opera nel rispetto delle vigenti normative per quanto riguarda le emissioni in atmosfera, lo smaltimento dei residui solidi e liquidi;
- Che l'approvvigionamento di acqua potabile avviene mediante:
☐ acquedotto ☐ pozzo ☐ serbatoio ☐ altro (Barrare la/le voce/i che interessa/no).
- Che la struttura ottempera alle norme in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro (D.L.vo 81/08) e rispetta le norme in materia di impiantistica;
- Di rispettare i requisiti relativi all'agibilità e destinazione d'uso.
- Di impegnarsi a comunicare ogni successiva modifica significativa a quanto sopra descritto ivi compresa la cessazione dell'attività.
- Di essere informato che la presente comunicazione non sostituisce altri eventuali atti di rilevanza fondamentale ai fini dell'avvio della attività.
- Che assicura l'attivazione tempestiva delle procedure di rintracciabilità ed eventuale successivo ritiro dal commercio di cui al Reg. CE 178/02.
- Di essere informato, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 13 del decreto legislativo n. 196/2003, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale viene presentata la presente dichiarazione e per tale motivo rilascia il consenso al loro utilizzo nei limiti sopra riportati.
- Di aver prodotto la medesima documentazione sia al Comune che alla ASL e di aver presentato tale istanza al Comune di in data (N.B.- In caso di presentazione cartacea).

DATA

FIRMA (per esteso e leggibile)

.....

D2 - Nella semplificata cioè tabaccai, edicole, Farmer Market ecc...

Il/La sottoscritto/a, consapevole che fornire false dichiarazioni è penalmente perseguibile ai sensi del DPR 445 del 28/12/2000, sotto la propria responsabilità dichiara:

DICHIARA

- Che sono rispettati i pertinenti requisiti generali e specifici in materia di igiene di cui all'art. 4 e 5 del Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004 in funzione della attività svolta. In tal senso si impegna a predisporre, attuare, aggiornare e documentare le procedure di analisi dei pericoli e di controllo dei punti critici, basate sui principi dell'HACCP e le relative registrazioni. Mantenimento delle registrazioni inerenti l'acquisto dei prodotti alimentari per un periodo sufficientemente adeguato ai fini di consentire le necessarie procedure di rintracciabilità.
- Di essere edotto/a che la presente comunicazione è valida esclusivamente per la registrazione ai sensi del Regolamento 852/2004/CE e non sostituisce altri eventuali atti di competenza di altri enti, organi o uffici.
- Di impegnarsi a comunicare ogni successiva modifica significativa a quanto sopra descritto ivi compresa la cessazione dell'attività.
- Di essere informato, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 13 del decreto legislativo n. 196/2003, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale viene presentata la presente dichiarazione e per tale motivo rilascia il consenso al loro utilizzo nei limiti sopra riportati.
- Di aver prodotto la medesima documentazione sia al Comune che alla ASL e di aver presentato tale istanza al Comune di in data (N.B.- In caso di presentazione cartacea).

DATA

FIRMA (per esteso e leggibile)

.....

D3 - Fiere, sagre e manifestazioni

Il/La sottoscritto/a, consapevole che fornire false dichiarazioni è penalmente perseguibile ai sensi del DPR 445 del 28/12/2000, sotto la propria responsabilità dichiara:

DICHIARA

- Che sono rispettati i pertinenti requisiti generali e specifici in materia di igiene di cui all'art. 4 del Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004 in funzione della attività svolta.
- Che l'attività opera nel rispetto delle vigenti normative per quanto riguarda le emissioni in atmosfera, lo smaltimento dei residui solidi e liquidi.
- Che in caso di preparazioni di piatti tradizionali, per le emissioni in atmosfera, lo smaltimento dei residui solidi e liquidi (ove presenti) verranno adottate idonee misure atte ad evitare disturbo e/o problemi di inquinamento.
- Che l'attività da praticare e le strutture di pertinenza ottemperano alle norme in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro (D. Lgs. 81/08) e rispettano le norme in materia impiantistica.
- Di essere informato che la presente comunicazione non sostituisce altri eventuali atti di rilevanza fondamentale ai fini dell'avvio della attività.
- Che è assicurata l'attivazione delle procedure di rintracciabilità ed eventuale successivo ritiro dal commercio di cui al Reg. CE 178/02.
- Che il personale addetto alla preparazione e somministrazione degli alimenti e delle bevande ha ricevuto la formazione prevista dalla normativa regionale in materia di igiene e sicurezza alimentare.
- Che nell'esercizio della manifestazione saranno osservate tutte le norme in materia di sicurezza degli impianti elettrici, di corretta staticità delle strutture e in materia di prevenzione incendi e di corretta utilizzazione del gas.
- Di essere edotto che, in caso di utilizzo di strutture precarie (gazebo, stand, ecc.), dovrà munirsi preventivamente all'inizio dell'attività e tenere a disposizione per eventuale verifica, certificato di perfetto montaggio delle strutture e degli impianti a firma di un tecnico abilitato.
- Di essere informato, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 13 del decreto legislativo n. 196/2003, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale viene presentata la presente dichiarazione e per tale motivo rilascia il consenso al loro utilizzo nei limiti sopra riportati.
- Di aver prodotto la medesima documentazione sia al Comune che alla ASL e di aver presentato tale istanza al Comune di in data (N.B.- In caso di presentazione cartacea).

DATA

FIRMA (per esteso e leggibile)

.....

D4 - Spiaggia attrezzata

Il/La sottoscritto/a, consapevole che fornire false dichiarazioni è penalmente perseguibile ai sensi del DPR 445 del 28/12/2000, sotto la propria responsabilità dichiara:

DICHIARA

- Che sono rispettati i pertinenti requisiti generali e specifici in materia di igiene di cui all'art. 4 del Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004 in funzione della attività svolta.
- Che l'attività opera nel rispetto delle vigenti normative per quanto riguarda le emissioni in atmosfera, lo smaltimento dei residui solidi e liquidi;
- Che l'attività da praticare e le strutture di pertinenza ottemperano alle norme in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro (D.L.vo n. 81/2008) e rispettano le norme in materia impiantistica;
- di essere informato che la presente comunicazione non sostituisce altri eventuali atti di rilevanza fondamentale ai fini dell'avvio della attività.
- Che il personale addetto alla preparazione e somministrazione degli alimenti e delle bevande ha ricevuto la formazione prevista dalla normativa regionale in materia di igiene e sicurezza alimentare;
- Che nell'esercizio della manifestazione saranno osservate tutte le norme in materia di sicurezza degli impianti elettrici, di corretta staticità delle strutture e in materia di prevenzione incendi e di corretta utilizzazione del gas.
- Che assicura l'attivazione tempestiva delle procedure di rintracciabilità ed eventuale successivo ritiro dal commercio di cui al Reg. CE 178/02.
- Di essere edotto che, sempreché l'esercizio sia stato reimpiantato annualmente nello stesso sito e con le medesime caratteristiche tipologiche strutturali e dimensionali, contestualmente all'inizio dell'attività in ciascuna stagione balneare successiva a quella corrente, dovrà trasmettere dichiarazione al Comune ed al Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda Sanitaria locale, dichiarazione sottoscritta dallo scrivente e da un Tecnico abilitato attestante che le strutture temporanee sono state realizzate a regola d'arte, conformemente agli elaborati tecnici di supporto al titolo edilizio e paesaggistico ottenuto e sono agibili sotto l'aspetto della sicurezza e dell'igiene;
- Di essere edotto altresì che, ove nella stagione di riferimento sia venuto a cessare nella validità pluriennale uno qualunque dei titoli "concessionario", "paesaggistico", "urbanistico-edilizio", ovvero "commerciale", contestualmente alla dichiarazione di cui alla precedente lettera h) dovrà trasmettere il relativo titolo rinnovato nella validità;
- Di essere informato, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 13 del decreto legislativo n. 196/2003, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale viene presentata la presente dichiarazione e per tale motivo rilascia il consenso al loro utilizzo nei limiti sopra riportati.
- Di aver prodotto la medesima documentazione sia al Comune che alla ASL e di aver presentato tale istanza al Comune di in data (N.B.- In caso di presentazione cartacea).

DATA

FIRMA (per esteso e leggibile)

.....

D5 - Cessazione

Il/La sottoscritto/a, consapevole che fornire false dichiarazioni è penalmente perseguibile ai sensi del DPR 445 del 28/12/2000, sotto la propria responsabilità

DICHIARA

- Di essere edotto/a che quanto in precedenza notificato esplica i propri effetti esclusivamente con riguardo alla pratica sanitaria (AUTORIZZAZIONE AGLI EFFETTI SANITARI ovvero ATTO DI AGGIORNAMENTO IMPRESA ALIMENTARE), e che resta a carico dello/a scrivente ogni eventuale ulteriore adempimento dovuto in connessione all'evento.
- Che, oltre all'evento in precedenza notificato, nessun altro presupposto soggettivo ed oggettivo afferente l'attività è intervenuto, ivi compresa la situazione dei locali e delle attrezzature che è rimasta nel inmutata nel tempo rispetto a quanto accertato all'atto del rilascio del titolo ad oggi oggetto di cessazione.
- Di aver prodotto la medesima documentazione sia al Comune che alla ASL e di aver presentato tale istanza al Comune di in data (N.B.- In caso di presentazione cartacea).

DATA

FIRMA (per esteso e leggibile)

.....

D6 - Subingresso o Variazioni

Il/La sottoscritto/a, consapevole che fornire false dichiarazioni è penalmente perseguibile ai sensi del DPR 445 del 28/12/2000, sotto la propria responsabilità

DICHIARA

- Che sono rispettati i pertinenti requisiti generali e specifici in materia di igiene di cui all'art. 4 del Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004 in funzione della attività svolta.
- Che l'attività opera nel rispetto delle vigenti normative per quanto riguarda le emissioni in atmosfera, lo smaltimento dei residui solidi e liquidi, l'approvvigionamento potabile, l'agibilità e la destinazione d'uso.
- Che, oltre all'evento in precedenza notificato, nessun altro presupposto soggettivo ed oggettivo afferente l'attività è intervenuto, ivi compresa la situazione dei locali e delle attrezzature che rimane immutata rispetto a quanto accertato all'atto del rilascio del titolo di cui si richiede l'aggiornamento;
- Di essere edotto/a che quanto in precedenza notificato esplica i propri effetti esclusivamente con riguardo alla pratica sanitaria (AUTORIZZAZIONE AGLI EFFETTI SANITARI ovvero ATTO DI AGGIORNAMENTO IMPRESA ALIMENTARE), e che resta a carico dello/a scrivente ogni eventuale ulteriore adempimento dovuto in connessione all'evento.
- Di impegnarsi a comunicare ogni successiva modifica significativa a quanto sopra descritto ivi compresa la cessazione dell'attività.
- Di aver prodotto la medesima documentazione sia al Comune che alla ASL e di aver presentato tale istanza al Comune di in data (N.B.- In caso di presentazione cartacea).

DATA

FIRMA (per esteso e leggibile)

.....

D7 – Variazioni strutturali/attività nello stabilimento

Il/La sottoscritto/a, consapevole che fornire false dichiarazioni è penalmente perseguibile ai sensi del DPR 445 del 28/12/2000, sotto la propria responsabilità

DICHIARA

- Che sono rispettati i pertinenti requisiti generali e specifici in materia di igiene di cui all'art. 4 del Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004 in funzione della attività svolta.
- Che l'attività opera nel rispetto delle vigenti normative per quanto riguarda le emissioni in atmosfera, lo smaltimento dei residui solidi e liquidi.
- Che l'approvvigionamento potabile avviene mediante: acquedotto/pozzo/ serbatoio (Cancellare le voci che non interessano).
- Che la struttura ottempera alle norme in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro (D.L.vo 626/04) e rispetta le norme in materia impiantistica;
- Di impegnarsi a comunicare ogni successiva modifica significativa a quanto sopra descritto ivi compresa la cessazione dell'attività.
- di essere informato che la presente comunicazione non sostituisce altri eventuali atti di rilevanza fondamentale ai fini dell'avvio della attività.
- che ha elaborato le procedure di autocontrollo
- Che assicura l'attivazione tempestiva delle procedure di rintracciabilità ed eventuale successivo ritiro dal commercio di cui al Reg. CE 178/02.
- Che, oltre all'evento in precedenza notificato, nessun altro presupposto soggettivo ed oggettivo afferente l'attività è intervenuto.
- Di essere edotto/a che quanto in precedenza notificato esplica i propri effetti esclusivamente con riguardo alla pratica sanitaria (AUTORIZZAZIONE AGLI EFFETTI SANITARI ovvero ATTO DI AGGIORNAMENTO IMPRESA ALIMENTARE), e che resta a carico dello/a scrivente ogni eventuale ulteriore adempimento dovuto in connessione all'evento.
- Di impegnarsi a comunicare ogni successiva modifica significativa a quanto sopra descritto ivi compresa la cessazione dell'attività.
- Di aver prodotto la medesima documentazione sia al Comune che alla ASL e di aver presentato tale istanza al Comune di in data (N.B.- In caso di presentazione cartacea).

DATA

FIRMA (per esteso e leggibile)

.....

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 14.9.11
al Dipartimento interessato ☒ al Consiglio regionale ☐

L'IMPIEGATO ADDETTO

F. Luongo