



REGIONE CALABRIA

GIUNTA REGIONALE

Estratto del processo verbale della seduta del 19 OTT. 2010

OGGETTO: Recepimento Accordo tra il Ministero della Salute, le Regioni e le Province Autonome, relativo alle "Linee guida applicative del Regolamento n. 853/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari" - rep. 59/csr pubblicato sulla G.U. n. 121 del 26/05/2010

Alla trattazione dell'argomento in oggetto partecipano:

		Presente	Assente
1	Giuseppe SCOPELLITI Presidente	X	
2	Antonella STASI Vice Presidente		X
3	Pietro AIELLO		X
4	Mario CALIGIURI	X	
5	Fabrizio CAPUA		X
6	Antonio Stefano CARIDI	X	
7	Giuseppe GENTILE	X	
8	Giacomo MANCINI	X	
9	Francesco PUGLIANO	X	
10	Francescoantonio STILLITANI	X	
11	Domenico TALLINI	X	
12	Michele TREMATERRA		X

Assiste il Dirigente Generale: Francesco Zoccali

{ Delibera N. _____ del _____
 Cap. _____ Bilancio _____

STANZIAMENTO _____ Euro _____
 VARIAZIONI + O - _____ Euro _____
 TOTALE _____ Euro _____
 IMPEGNI ASSUNTI _____ Euro _____
 DISPONIBILITÀ _____ Euro _____
 IMPORTO PRESENTE IMPEGNO _____ Euro _____
 IMPEGNO N. _____ DEL _____

IL DIRETTORE DI RAGIONERIA

N. 668 del registro
delle deliberazioni

Inviata al Dipartimento

Sanità

il 21 OTT. 2010

Inviata al
Consiglio Regionale

il _____

Inviata alla
Corte dei Conti

il _____

l'Assessore

Il Dirigente Generale
 L. DIRIGENTE GENERALE FRANCESCO ZOCICALI
 Dott. Gianluigi SCAFFIDI

Il Dirigente di Settore
 IL DIRIGENTE DI SETTORE
 Dr. Luigi Ruffino

LA GIUNTA REGIONALE

- **Premesso** che in data 29 aprile 2010 è stato sancito l'Accordo della Conferenza Permanente per i rapporti tra lo Stato, le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano: *Accordo, ai sensi dell'art. 4, del decreto legislativo 28 agosto 1997, n. 281, tra il Ministero della Salute, le Regioni e le Province Autonome, relativo alle "Linee guida applicative del Regolamento n. 852/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari"* - rep. 59/csr pubblicato sulla G.U. n. 121 del 26/05/2010;

- **che** le suddette linee guida sostituiscono quelle precedenti contenute nell'Accordo Stato-Regioni del 09 febbraio 2006 rep. 2470 pubblicato sulla G.U. n. 259 del 07/11/2006, recepito e reso operativo nella Regione Calabria con le Deliberazioni di Giunta Regionale n. 32/07 e 523/2007;

- **che** superata la prima fase di applicazione dell'importante processo di revisione della normativa comunitaria relativa alla sicurezza alimentare ed alla tutela dei consumatori, risulta opportuno emanare ulteriori procedure operative, che necessitano di disposizioni applicative, al fine di uniformare le attività sull'intero territorio regionale;

- **Considerato** che ai fini dell'applicazione delle "Linee Guida" al Regolamento CE 852/04, nonché della registrazione delle attività, è indispensabile emanare disposizioni in merito alle modalità operative da porre in essere nelle Aziende Sanitarie Provinciali ed adottare la relativa modulistica uniforme;

- **Visto** il documento elaborato dal Settore Area LEA del Dipartimento Tutela della Salute, relativo alle "Linee Guida Applicative del Regolamento CE n. 852/2004/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari" allegato alla presente Deliberazione per diventarne parte integrante e sostanziale;

visto il Regolamento CE178/2002 del Parlamento e del Consiglio;

visto il Regolamento CE 882/04 ed i Regolamenti CE 852/04 cd 853/04;

visto il Decreto Legislativo 193/2007;

visto il Decreto Legislativo 194/2008;

visto l'articolo 15 del Decreto Legislativo 31 marzo 1998, n.112 come modificato dall'articolo 16 del Decreto Legislativo 29 ottobre 1999, n. 443;

vista la Legge Costituzionale 22/11/1999, n.1

considerato che il Decreto Legislativo 31 marzo 1998, n.112 e successive modifiche ha conferito alle Regioni ed alle Province Autonome tutte le funzioni ed i compiti amministrativi in tema di salute umana e sanità veterinaria, salvo quelli espressamente mantenuti allo Stato;

vista la L.R. n. 34 del 2002 e s.m.i. e ritenuta la propria competenza;

SU relazione e conforme proposta del Presidente della Giunta Regionale, formulata alla stregua dell'istruttoria compiuta dalla struttura interessata nonché dall'espressa dichiarazione di regolarità dell'atto reso dal Dirigente preposto alla competente struttura organizzativa;

A voti unanimi,

DELIBERA

per quanto espresso in premessa, che si intende integralmente riportato e confermato:

di approvare il documento "*Linee Guida Applicative del Regolamento CE n. 852/2004/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari*" allegato alla presente delibera, unitamente alla relativa modulistica, per diventarne parte integrante e sostanziale, quale recepimento dell'Accordo della Conferenza Permanente per i rapporti tra lo Stato, le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano rep. 59/csr del 29/04/2010;

di aggiornare, conseguentemente, la Deliberazione di Giunta Regionale n. 32 del 19/01/2007 per la parte relativa al recepimento dell'Accordo Stato-Regioni del 09 febbraio 2006 rep. 2470;

di revocare la Deliberazione di Giunta Regionale n. 523/2007 e quanto in contrasto con il presente atto;

di stabilire che la tariffa per il costo effettivo del servizio da versare alle tesorerie delle Aziende Sanitarie Provinciali ai fini della Registrazione ai sensi del Regolamento 852/04 è pari ad € 50,00;

di demandare al Dipartimento Tutela della Salute e Politiche Sanitarie, il coordinamento degli adempimenti relativi e le necessarie indicazioni operative, nonché di predisporre eventuali integrazioni ove si rendessero necessarie, anche alla luce di ulteriori direttive comunitarie e nazionali, da approvare con successivi atti;

di disporre la pubblicazione sul sito web tematico regionale della modulistica unica prevista e le modalità di utilizzo;

di disporre la pubblicazione sul Bollettino Ufficiale della Regione Calabria della presente Delibera, nel suo testo integrale.

IL SEGRETARIO

IL PRESIDENTE

Del che si è redatto processo verbale che viene sottoscritto come appresso:

Il Presidente: f.to **SCOPELLITI**

Il Segretario: f.to *Zoccali*

Copia conforme per uso amministrativo

Li _____

IL SEGRETARIO

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

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

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

Spetta alle Aziende Sanitarie Provinciali attraverso i Servizi Medici (SIAN) e Veterinari (SVET), ciascuno per la parte di propria competenza, condurre la verifica dell'applicazione del Regolamento sulla base delle indicazioni fornite dalle presenti linee 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 riforniscono 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. 178/2002 CE, art.3, punto 7: "*la movimentazione e/o trasformazione degli alimenti e il loro stoccaggio nel punto di vendita o di consegna al consumatore finale, compresi i terminali di distribuzione, gli esercizi di ristorazione, le mense di aziende e istituzioni, i ristoranti e altre strutture di ristorazione analoghe, i negozi, i centri di distribuzione per supermercati e i punti vendita all'ingrosso*".

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

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

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

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

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

Sono fatte salve, inoltre, le norme specifiche di settore.

In ogni caso il dettagliante, in ambito locale, ha l'obbligo di documentare la provenienza dei prodotti in base alle disposizioni del Regolamento 178/2002 CE relative alla rintracciabilità, che è oggetto di verifica da parte delle Autorità Competenti (così come individuate dall'art. 2 del D.Lgs 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, volte a favorire l'attuazione del Regolamento 178/2002 CE del Parlamento europeo e del Consiglio*", recepite nella Regione Calabria con la Deliberazione di Giunta Regionale n. 33/2007.

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 commesse 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.

2.1 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 sopra stabilite.

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, approvvigionamento idrico ecc..).

L'operatore del settore alimentare deve presentare la notifica accompagnata almeno da una relazione tecnica descrittiva di locali, impianti ed attrezzature e da una planimetria in scala 1:100 sottoscritta da un tecnico abilitato, relativa ai locali ove si svolge l'attività.

Nei casi in cui la DIA risulti mancante dei documenti richiesti, dovrà comunicarsi all'utente la necessità di integrazione e la sospensione della registrazione.

A cura del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda Sanitaria, dovrà sempre effettuarsi la registrazione e la notifica degli esiti all'interessato ed al Comune di competenza, comprendente le attività oggetto della registrazione.

Gli operatori dei SIAN e SVET, nell'ambito delle attività di controllo ufficiale, 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.

Inoltre, dovrà essere verificata la rispondenza ai requisiti di legge, o in caso di lievi non conformità rilevate che non compromettano lo svolgimento della attività, emanate eventuali prescrizioni ai fini dell'adeguamento entro termini prefissati.

Qualora nell'ambito delle attività di controllo ufficiale, emergano non conformità rilevanti o carenze che impediscano lo svolgimento dell'attività, il Servizio dell'Azienda Sanitaria Provinciale, dovrà rilasciare un documento di accertamento nel quale vengano evidenziate le non conformità rilevate, le relative prescrizioni per l'eliminazione delle carenze entro termini stabiliti, la enumerazione delle eventuali carenze che impediscono il mantenimento dell'apertura dello stabilimento, l'eventuale richiesta di revoca della registrazione e/o l'obbligo per l'impresa di produrre nuova DIA. Tale documento, dovrà essere inviato altresì al Dipartimento di Prevenzione, per le comunicazioni al Comune territorialmente competente ed all'interessato.

La registrazione si deve basare su 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, dovranno essere disponibili e rapidamente rilevabili le informazioni sopra indicate.

Si ribadisce che la DIA sostituisce le varie Autorizzazioni o nulla-osta di carattere sanitario, ma non quelle di tipo amministrativo (per es. le licenze commerciali), per le quali è competente l'Autorità Comunale.

2.2 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.

Le imprese alimentari che effettuano l'attività di trasporto di prodotti alimentari con autoveicoli, ai fini della registrazione inoltrano una unica comunicazione (DIA) all'ASP (Dipartimento di Prevenzione) del territorio in cui ha sede l'impresa, allegando l'elenco degli automezzi utilizzati ed indicando la tipologia di alimenti trasportati. Nel caso di imprese che svolgano l'attività di trasporto, congiuntamente ad altre attività soggette a registrazione ai sensi del Reg. 852/04 CE,

potrà essere effettuata una unica comunicazione DIA, indicando nel modello di cui all'allegato I, tutte le attività effettuate (compreso il trasporto).

Nei casi di mezzi di trasporto di prodotti alimentari la comunicazione DIA dovrà essere sempre corredata dalle copie dei libretti di circolazione dei mezzi e della certificazione ATP (ove prevista).

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 (c.d. 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 01.01.2006 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 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 del Dipartimento Regionale Tutela della Salute e Politiche Sanitarie - che esprimerà il relativo parere - una domanda corredata da una breve descrizione dei requisiti per i quali si vuole 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, ma anche prodotti e bibite preconfezionati. Ai sensi dei Regolamenti 178/2002 e 852/2004 CE, il tabaccaio risulta pertanto 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 nelle presenti linee-guida;

- conoscenza generale delle norme di igiene, eventualmente supportata da adeguata formazione di base del personale;

- 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" volte a favorire l'attuazione del regolamento n. 178/2002).

Le **farmacie**, essendo in possesso, dal momento dell'inizio della loro attività, dell'Autorizzazione Sanitaria, 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'ASP, dei dati relativi alle singole farmacie, dal Servizio Farmaceutico al 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 (cospite) 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 ASP (Dipartimento di Prevenzione) dove l'impresa stessa ha sede legale o stabilimento con allegato elenco delle postazioni (completo di indirizzi) 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/sede, l'impresa dovrà inviare una semplice comunicazione alle Aziende Sanitarie Provinciali interessate dalla collocazione dei distributori, trasmettendo l'elenco delle postazioni (completo di indirizzi) e gli estremi della DIA già presentata all'ASP di appartenenza;
- nei casi di successive variazioni (spostamenti, cessazioni, nuove allocazioni), l'impresa non dovrà effettuare una nuova DIA ma una semplice comunicazione alle AA.SS.PP. interessate 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 informarne il Ministero della Salute entro il 31 dicembre di ogni anno,

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

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

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

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

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

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

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.

Con il Decreto Dirigenziale n. 21667 del 01/12/2009 pubblicato sul BURC del 19/03/2010 (suppl. straordinario, n. 3 al n. 5 del 16/03/2010 parti I e II) sono state approvate le *linee di indirizzo e procedurali relative ai percorsi formativi degli alimentaristi e degli operatori del settore alimentare*".

Pertanto 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 su:

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

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

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

A tale proposito, 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 .

MODULISTICA:

1= MODULISTICA DIA

2= MODULISTICA VARIAZIONI ATTIVITA'

3= MODULISTICA CHIUSURA ATTIVITA'

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

AL Dipartimento di Prevenzione

Azienda Sanitaria Provinciale.....

Oggetto: Denuncia di inizio attività (D.I.A.) ai sensi art. 6 reg. CE 852/2004**1. Operatore del settore alimentare**

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

NOTIFICA ai fini della REGISTRAZIONE la propria impresa alimentare

2. Indirizzo della struttura ove l'attività viene esercitata

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

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

stabilimento industriale

Per stabilimento industriale si intende ogni stabilimento o laboratorio avente un'attività di produzione, di trasformazione e/o un'attività di confezionamento e che non vende al dettaglio. Le strutture industriali che trattano le materie prime di origine animale di cui al reg. 853/04 sono soggette al Riconoscimento come previsto dallo stesso regolamento.

laboratorio artigianale con annessa vendita (anche su aree pubbliche)

In questa voce sono compresi produttori e/o confezionatori (laboratori artigianali) quali panettieri, pasticceri, gelatieri, pizzerie da asporto e tutte quelle attività nelle quali il prodotto viene trasformato e prevalentemente venduto al consumatore finale nello stesso luogo di produzione, ivi compresi quelli che svolgono detta attività ai fini della vendita su aree pubbliche specificamente a ciò destinate.

ristorazione pubblica

In questa voce sono comprese tutte le forme di ristorazione compresa quella su aree pubbliche che si svolgono in pubblici esercizi e che sono rivolte ad un consumatore finale indifferenziato, quali bar, ristoranti, trattorie, agriturismo, pizzerie, fornitura di pasti preparati, tavole calde/fredde, circoli, ecc.

specificare forma.....

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

- data inizio e fine.....
- luogo della manifestazione.....

ristorazione collettiva-assistenziale

In questa voce sono comprese le forme di ristorazione che sono rivolte ad un consumatore finale identificabile, quali mense aziendali, scolastiche, di comunità (ospedali, case di cura/riposo, collegi, ecc.), centro cottura;

specificare forma.....

distribuzione all'ingrosso

Sono comprese le attività di distribuzione prima dello stadio della vendita al dettaglio, quali, ad esempio, la vendita all'ingrosso, i depositi all'ingrosso, ivi compreso lo stoccaggio, anche temporaneo, di alimenti presso magazzini, corrieri, ecc.. Per l'attività di deposito all'ingrosso di carni e prodotti della pesca non protetti (esposti) o di commercializzazione in ambito comunitario o con paesi terzi di prodotti di origine animale confezionati/imballati sussiste l'obbligo del riconoscimento ai sensi del reg. 853/2004.

commercio in sede fissa

sotto questa voce sono comprese tutte le attività che riguardano il commercio al minuto dei prodotti alimentari e bevande in sede fissa, da identificarsi nella relazione descrittiva.

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

- esercizi di vicinato
- medie strutture di vendita
- grandi strutture di vendita

commercio con strutture mobili su aree pubbliche

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

Tramite: (barrare casella relativa).

- Autonegozio
 Banco temporaneo

La relazione tecnica dovrà riportare:

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

produzione primaria

Voce che comprende (Reg. 178/02) le attività finalizzate alla produzione, allevamento o coltivazione di prodotti primari animali o vegetali: vi rientra la raccolta, la mungitura, la produzione zootecnica precedente alla fase di macellazione, la caccia, la pesca e la raccolta di prodotti selvatici.

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

trasporto alimenti/animali

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

Trasporto di (barrare la casella relativa)

- Alimenti
 Animali

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

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

A questa voce si ritiene debbano fare riferimento la vendita di alimenti attraverso distributori automatici, l'intermediazione commerciale e la vendita alimenti via internet.

In materia di Distributori automatici di alimenti e bevande si prevede una sola Comunicazione inizio attività (D.I.A. semplice) effettuata da parte del Concessionario alla ASP dove lo stesso concessionario ha sede, con allegato l'elenco delle aziende (completo di indirizzi) dove tali distributori sono collocati. Il Concessionario provvederà altresì a trasmettere copia di tale elenco anche alle altre ASL eventualmente interessate dalla collocazione dei distributori, nonché ad aggiornarlo periodicamente (ogni 30 giorni) segnalando spostamenti, cessazioni, ulteriori collocazioni.

NOTA BENE

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'ASP competente. L'Operatore del Settore Alimentare può iniziare l'attività a seguito dell'avvenuta notifica all'Autorità Competente

Indicazioni delle sostanze/prodotti alimentari

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

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

- Alimenti origine animale
 Alimenti vegetali/bevande

Le lavorazioni hanno/avranno carattere: stagionale permanente

4. Classificazione ATECO

Si tratta della classificazione dell'attività secondo i codici ISTAT (denominati ATECO 2007). Vi preghiamo di indicare i codici che corrispondono all'attività.

Codici Ateco: _____

5. Dichiarazioni

Il Sottoscritto/a dichiara che:

- Che i locali, gli ambienti e/o i mezzi di trasporto rispettano i requisiti igienici 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 e in particolare dall'Allegato II al Regolamento CE 852/2004 e sono conformi a quanto dichiarato nella planimetria e nella relazione dei requisiti igienici allegate
 - 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 di acqua potabile.
 - Di essere informato che la presente comunicazione è valida esclusivamente per la registrazione ai sensi del Reg. 852/04 e 853/04 e non sostituisce altri eventuali atti di rilevanza fondamentale ai fini dell'avvio della attività.
 - Di essere consapevole che fornire false dichiarazioni è penalmente perseguibile ai sensi del DPR 445 del 28/12/2000.
- Si impegna:
- a comunicare ogni successiva modifica significativa a quanto sopra descritto ivi compresa la cessazione dell'attività.

DATA FIRMA (per esteso e leggibile)

Documentazione da allegare:

1. Fotocopia di un documento di identità in corso di validità di chi sottoscrive il modello nel caso di invio per posta.
2. Relazione tecnica firmata dall'interessato descrittiva dei locali, degli impianti e del ciclo di lavorazione, con indicazioni in merito all'approvvigionamento idrico, allo smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi e alle emissioni in atmosfera, in riferimento all'allegato del reg. 852/2004 e con i dati richiesti al quadro 3 voce trasporto per ogni unità mobile. La relazione tecnica dovrà essere particolarmente dettagliata per le attività con carattere industriale. Per le aziende di produzione primaria che non effettuano trasformazione o che non allevano animali destinati alla produzione di alimenti e per gli esercizi commerciali di vendita al minuto è sufficiente l'elenco delle produzioni e dei generi alimentari posti in commercio.
3. Planimetria dell'impianto in scala 1:100 firmata da un tecnico abilitato e sottoscritta dall'interessato, nella quale dovrà essere evidente l'indicazione della destinazione d'uso dei locali, l'agibilità, la superficie, la superficie finestrata, l'altezza, la collocazione delle attrezzature. Per gli stabilimenti industriali dovrà anche darsi evidenza alla disposizione delle linee di produzione, dei servizi igienici, della rete idrica e degli scarichi. La planimetria planimetrica non è richiesta per le aziende di produzione primaria che non effettuano trasformazione.
4. Copia della carta di circolazione e certificato ATP ove previsto (per gli automezzi adibiti al trasporto di alimenti)
5. Copia della ricevuta del versamento intestato alla ASP competente pari ad € 50,00

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

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

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

AL Dipartimento di Prevenzione

Azienda Sanitaria Provinciale.....

Oggetto: notifica ai sensi dell'art. 6 del Regolamento (CE) N. 852/2004 del 29 aprile 2004 di modifica significativa della unità d'impresa del settore alimentare (1)

1. Operatore del settore alimentare

Il/la sottoscritto/a:

Cognome: Nome:
 Codice Fiscale: Telefono: FAX:
 Data di nascita/...../..... Cittadinanza Sesso M F
 e-mail:@.....

Luogo di nascita: Comune Provincia Stato

Residenza: Comune Provincia

Via/Piazza N° C.A.P.

nella sua qualità di:

Titolare dell'omonima impresa individuale:

Partita I.V.A. :

con sede legale nel Comune di Provincia

Via/Piazza N° C.A.P. Tel.

N. di registrazione (se già registrato) del codice

ISTAT

Legale rappresentante della Società/Ente:

Denominazione o ragione sociale

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

e-mail:@.....

con sede legale nel Comune di Provincia

Via/Piazza N° C.A.P. Tel.

N. di registrazione (se già registrato) del codice

ISTAT

1) cambio del nome della ditta, della ragione sociale, della denominazione, della sede legale, del legale rappresentante, dei marchi dell'impresa, trasformazioni, fusioni, scissioni societarie, Ampliamenti dei locali, modifiche interne ai locali o alle attrezzature; cambio delle sostanze alimentari prodotte / trasformato/ distribuite nell'unità d'impresa.

in atti e uso di atto falso, nonché della decadenza dai benefici eventualmente conseguenti al provvedimento emanato sulla base della dichiarazione non veritiera:

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

☐ che l'attività opera nel rispetto delle vigenti normative per quanto riguarda le emissioni in atmosfera, lo smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi, gli scarichi delle acque reflue, lo smaltimento dei sottoprodotti di origine animale, l'approvvigionamento idrico potabile;

☐ che quanto riportato nella presente e negli allegati documenti presentati a corredo è conforme alla documentazione originale.

Autorizza per gli effetti del D. Lgs. 30 giugno 2003, n° 196 codesta P.A. al trattamento dei propri dati personali, a cura del personale assegnato all'ufficio della Azienda Sanitaria Provinciale preposto alla conservazione delle notifiche ed all'utilizzo delle stesse per il procedimento di registrazione.

Dichiara di essere informato che la presente notifica non sostituisce altri atti giuridicamente rilevanti ai fini dell'avvio dell'attività.

Si impegna a notificare qualsivoglia ulteriore cambiamento significativo di attività nonché la chiusura dell'unità d'impresa del settore alimentare.

Data | ____ | ____ | / | ____ | ____ | / | ____ | ____ | ____ |

In fede

(Firma per esteso e leggibile del legale rappresentante)



DOCUMENTAZIONE ALLEGATA

Per tutte le modificazioni significative:

Fotocopia di un documento d'identità in corso di validità

Un esemplare del nuovo Marchio Depositato qualora presente e gli estremi relativi al deposito

Per cambio ai locali e impianti:

1. Fotocopia di un documento di identità in corso di validità di chi sottoscrive il modello nel caso di invio per posta.
2. Relazione tecnica firmata dall'interessato descrittiva degli impianti e del ciclo di lavorazione, con indicazioni in merito all'approvvigionamento idrico, allo smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi e alle emissioni in atmosfera in riferimento all'allegato del reg. 852/2004 e con i dati richiesti al quadro 3 voce trasporto per ogni unità mobile. La relazione tecnica dovrà essere particolarmente dettagliata per le attività con carattere industriale. Per le aziende di produzione primaria che non effettuano trasformazione o che non allevano animali destinati alla produzione di alimenti e per gli esercizi commerciali di vendita al minuto è sufficiente l'elenco delle produzioni e dei generi alimentari posti in commercio.
3. Planimetria dell'impianto in scala 1:100 firmata da un tecnico abilitato e sottoscritta dall'interessato, nella quale dovranno essere evidenziate le variazioni significative, l'indicazione della destinazione d'uso dei locali, l'agibilità, la superficie, la superficie finestrata, l'altezza, la collocazione delle attrezzature. Per gli stabilimenti industriali dovrà anche darsi evidenza alla disposizione delle linee di produzione, dei servizi igienici, della rete idrica e degli scarichi. La piantina planimetrica non è richiesta per le aziende di produzione primaria che non effettuano trasformazione.
4. Copia della carta di circolazione e certificato ATP (per gli automezzi adibiti al trasporto di alimenti)
5. Copia della ricevuta del versamento intestato alla ASP competente

Altri documenti ritenuti utili (atti notarili, certificazioni Camera di Commercio, ecc.)

NOTIFICA DI ALTRI CAMBI

Per le unità d'impresa in sede fissa

variazioni della toponomastica (via e numero civico)

da _____ a _____

Per le unità mobili

variazioni relative alla sede nella quale sono ricoverate le unità mobili e conservati gli alimenti

da _____ a _____

altre variazioni significative _____

ISTRUZIONI PER LA COMPILAZIONE

Con il presente modello si effettuano le notificazioni riguardanti i cambiamenti significativi di attività dell'impresa del settore alimentare per le unità d'impresa **già registrate**. Il cambiamento significativo potrà essere posto in essere subito dopo la notifica all'Autorità Compete (ASP).

I dati forniti saranno trattati nel rispetto del D.L.vo 30 giugno 2003, n° 196 Codice in materia di protezione dei dati personali; la compilazione dei campi contrassegnati da asterisco * non è obbligatoria;

La variazione riguarda tutte le unità registrate in titolo all'impresa del settore alimentare dichiarante. Nei casi di cessione di unità d'impresa, necessita la notificazione di chiusura da parte del cedente e la notificazione di apertura da parte del cessionario, da effettuare sugli appositi modelli;

note

1. per stagionale si intende che lo stabilimento registrato effettua la produzione, trasformazione, distribuzione solo in determinati periodi dell'anno senza che durante il periodo di non attività si effettuino modificazioni strutturali o funzionali significative dell'unità d'impresa alimentare;
2. per le attività e gli alimenti interessati alla modificazione vanno indicati gli alimenti per gruppo merceologico ordinando per quanto possibile in termini di prevalenza dal genere merceologico prevalente a via via fino a quelli marginalmente rappresentati;
3. per il cambio di locali ed impianti si considerano ampliamenti che comportano un'estensione dello stabilimento rispetto al perimetro e cubatura originari; modifiche strutturali interne dello stabilimento che non ampliano il perimetro e la cubatura originari; modifiche impiantistiche e delle attrezzature che comportano modificazioni sostanziali rispetto ai precedenti sistemi di produzione, trasformazione, distribuzione;
4. nel caso di inoltro della notifica a mezzo posta (raccomandata A.R.) essa deve essere sottoscritta ed accompagnata da una copia fotostatica del documento di identità ai sensi del D.P.R. 445 del 28.12.2000. Tutti i documenti salvo la notifica stessa possono essere inviati o presentati al funzionario preposto all'accettazione della notifica in fotocopia. Non è necessario presentare i documenti già in possesso dell'Azienda Sanitaria Provinciale nell'ambito di precedenti procedimenti di registrazione inerenti la medesima unità d'impresa;
5. la planimetria non deve essere presentata se non sono intervenute variazioni planimetriche significative. E' sempre necessaria la relazione quando cambiano le sostanze alimentari prodotte/trasformate/distribuite o intervengono modifiche a locali, impianti e attrezzature.

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

AL Dipartimento di Prevenzione
Azienda Sanitaria Provinciale.....

Oggetto: notifica ai sensi dell'art. 6 del Regolamento (CE) N. 852/2004 del 29 aprile 2004 di chiusura della unità d'impresa del settore alimentare. (1)

1. Operatore del settore alimentare

Il/la sottoscritto/a:

Cognome: Nome:

Codice Fiscale: Telefono: FAX:

Data di nascita Cittadinanza Sesso M F

e-mail @.....

Luogo di nascita: Comune Provincia Stato

Residenza: Comune Provincia

Via/Piazza N° C.A.P.

nella sua qualità di:

Titolare dell'omonima impresa individuale:

Partita I.V.A. :

con sede legale nel Comune di Provincia

Via/Piazza N° C.A.P. Tel.

N. di registrazione (se già registrato) del

codice ISTAT

Legale rappresentante della Società/Ente:

Denominazione o ragione sociale

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

e-mail @.....

con sede legale nel Comune di Provincia

Via/Piazza N° C.A.P. Tel.

N. di registrazione (se già registrato) del

codice ISTAT

1) Con il presente modello le imprese del settore alimentare effettuano le notificazioni per la chiusura di unità d'impresa (stabilimenti, esercizi al dettaglio, ecc.) già registrate.

NOTIFICA DI CHIUSURA

I DELL'UNITÀ D'IMPRESA ALIMENTARE

A PARTIRE DALLA DATA: []/[]/[]

DI TUTTA L'IMPRESA DEL SETTORE ALIMENTARE

A PARTIRE DALLA DATA: []/[]/[]

DOCUMENTAZIONE ALLEGATA

Fotocopia di un documento d'identità in corso di validità.

Altri documenti ritenuti utili


Il sottoscritto dichiara ai sensi ed effetti degli artt. 46, 47 e 48 del D.P.R. 445 del 28.12.2000, consapevole, in caso di dichiarazione mendace, delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del D.P.R. 445/2000 anche per i reati di *falsità in atti e uso di atto falso*, nonché della decadenza dai benefici eventualmente conseguenti al provvedimento emanato sulla base della dichiarazione non veritiera: che quanto comunicato nella presente notifica corrisponde al vero.

Autorizza per gli effetti del D. L. vo 30 giugno 2003, n° 196 codesta P.A. al trattamento dei propri dati personali, a cura del personale assegnato all'ufficio della Azienda U.S.L. preposto alla conservazione delle notifiche ed all'utilizzo delle stesse per il procedimento di aggiornamento della registrazione.

Data []/[]/[]

In fede

(Firma per esteso e leggibile del legale rappresentante)



ISTRUZIONI PER LA COMPILAZIONE

I dati forniti saranno trattati nel rispetto del D.L.vo 30 giugno 2003, n° 196 Codice in materia di protezione dei dati personali.

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

La procedura di notifica della chiusura riguarda l'unità d'impresa indicata con i numeri di registrazione. Qualora l'intera impresa del settore alimentare cessi l'attività sarà sufficiente notificare un solo modulo indicando in esso tutte le unità d'impresa registrate al titolo della medesima impresa del settore alimentare.

L'autorità di vigilanza effettuerà senza preavviso verifiche secondo le procedure di gestione del rischio sulla rispondenza di quanto dichiarato nella notifica procedendo in caso di false dichiarazioni alla denuncia all'A.G. ai sensi del D.P.R. 28.12.2000 n. 445 adotta inoltre i provvedimenti necessari per garantire la sicurezza alimentare.