

LA GIUNTA REGIONALE

- visto il regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio dell'Unione europea del 28 gennaio 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 e successive modificazioni del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari;
- visto il regolamento (CE) n. 853/2004 e successive modificazioni 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 e successive modificazioni del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano;
- visto il regolamento (CE) n. 882/2004 e successive modificazioni 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 regolamento (CE) n. 1831/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 settembre 2003, che stabilisce i requisiti per l'igiene dei mangimi;
- preso atto che dal 1° gennaio 2006 sono entrate in vigore su tutto il territorio comunitario le norme del cosiddetto "pacchetto igiene", costituito dai quattro regolamenti comunitari del 2004 sopra citati;
- considerato che tali regolamenti comunitari individuano negli operatori del settore alimentare i principali responsabili nel dare piena attuazione alle prescrizioni in essi contenute, mentre prevedono che i servizi medici e veterinari delle Aziende sanitarie locali, delle Regioni e del Ministero della salute, ciascuno per la parte di propria competenza, verifichino il rispetto di tali norme;
- considerato che la normativa nazionale "di carattere verticale", emanazione di precedenti direttive comunitarie in materia di prodotti di origine animale, è stata riformulata dai nuovi regolamenti comunitari con il principale obiettivo 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 della Comunità europea alla medesima normativa;
- considerata la nota prot. n. 20151/P del 24 maggio 2006 con la quale il Ministero della Salute ha chiarito che i regolamenti sono norme a valenza primaria, direttamente applicabili che hanno priorità in casi di conflittualità con la normativa preesistente;
- vista la direttiva 2004/41/CE e successive modificazioni del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 aprile 2004, che abroga alcune direttive recanti le norme sull'igiene

dei prodotti alimentari e le disposizioni sanitarie per la produzione e la commercializzazione di determinati prodotti di origine animale destinati al consumo umano e che modifica le direttive 89/662/CEE e 92/118/CEE del Consiglio e la decisione 95/408/CE del Consiglio;

- visto il decreto legislativo 6 novembre 2007 n. 193, relativo ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore, ove viene inoltre abrogata la normativa nazionale di attuazione delle direttive comunitarie a loro volta abrogate dalla direttiva 2004/41;
- ritenuto necessario fornire agli operatori del settore alimentare ed agli organi di controllo indicazioni in merito all'applicazione sia del Regolamento CE n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari, sia del Regolamento CE 853/2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;
- considerato che nell'ambito della Commissione interregionale per la sicurezza alimentare, con la partecipazione di rappresentanti dei Servizi medici e veterinari di tutte le Regioni e Province autonome, in collaborazione con il Ministero della Salute, e sentite le Associazioni di categoria, sono state predisposte due Linee guida applicative dei regolamenti Ce n. 852/2004 e n. 853/2004;
- visto l'Accordo tra il Ministero della Salute, le Regioni e le Province autonome del 9 febbraio 2006 relativo alle "Linee guida applicative del regolamento n. 852/2004/Ce del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari";
- visto l'Accordo tra il Ministero della Salute, le Regioni e le Province autonome del 9 febbraio 2006 relativo alle "Linee guida applicative del regolamento n. 853/2004/Ce del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti di origine animale";
- tenuto conto che è necessario definire l'iter delle pratiche di registrazione e di riconoscimento adattandole al contesto normativo regionale;
- ritenuto pertanto di recepire gli Accordi tra il Ministero della Salute, le Regioni e le Province autonome del 9 febbraio 2006 relativi alle linee guida applicative dei regolamenti CE n. 852/2004 e n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari;
- vista la deliberazione della Giunta regionale n. 4223 in data 29 dicembre 2006 concernente l'approvazione del bilancio di gestione, per il triennio 2007/2009, con attribuzione alle strutture dirigenziali di quote di bilancio e degli obiettivi gestionali correlati e di disposizioni applicative;
- visto il parere favorevole di legittimità rilasciato dal Capo Servizio del Servizio Igiene e Sanità Pubblica, Veterinaria e degli Ambienti di Lavoro della Direzione Salute dell'Assessorato Sanità, Salute e Politiche Sociali, ai sensi del combinato disposto degli articoli 13, comma 1, lettera e) e 59, comma 2, della legge regionale n. 45/1995, sulla presente proposta di deliberazione;
- su proposta dell'Assessore alla Sanità, Salute e Politiche Sociali, Antonio FOSSON;

- ad unanimità di voti favorevoli,

DELIBERA

1. di recepire l'Accordo tra il Ministero della Salute, le Regioni e le Province autonome del 9 febbraio 2006 relativo alle "Linee guida applicative del regolamento n. 852/2004/Ce del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari" così come indicato nell'allegato 1, che forma parte integrante della presente deliberazione;
2. di recepire l'Accordo tra il Ministero della Salute, le Regioni e le Province autonome del 9 febbraio 2006 relativo alle "Linee guida applicative del regolamento n. 853/2004/Ce del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti di origine animale" così come indicato nell'allegato 2, che forma parte integrante della presente deliberazione;
3. di stabilire che la presente deliberazione sia trasmessa, a cura della struttura regionale competente in materia, al Ministero della Salute, al Direttore Generale dell'Azienda U.S.L. della Valle d'Aosta, al CELVA, al Direttore Generale dell'ARPA, al Responsabile dell'Area Territoriale Sanitaria della Valle d'Aosta dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale (IZS) del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta e alle Associazioni di categoria interessate;
4. di stabilire che la presente deliberazione sia pubblicata integralmente sul Bollettino Ufficiale della Regione.

MVe

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

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

Spetta all'Azienda USL della Valle d'Aosta 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 (CE) 882/2004.

1. AMBITO DI APPLICAZIONE ED ESCLUSIONI

Produzione primaria

Il Regolamento (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 (CE) 852/2004, l'ambito di applicazione del Regolamento nel contesto della produzione primaria tanto per i prodotti vegetali che per quelli di origine animale.

Pertanto il Regolamento (CE) n. 852/2004 si applica alla:

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

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

Ambito locale

Al fine di definire l'ambito di applicazione del Regolamento (CE) 852/2004, fermo restando che l'articolo 1 paragrafo 2, lettera c) esclude dal campo di applicazione la *“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 (CE) 853/2004, che analogamente all'art. 1, paragrafo 3,

lett. C, esclude dal campo di applicazione la *“fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari dal produttore al consumatore finale o ai laboratori annessi agli esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione a livello locale che riforniscono direttamente il consumatore finale”*.

Pertanto, è necessario definire cosa si intenda per:

- “fornitura diretta”
- “commercio al dettaglio”
- “livello locale”
- “piccolo quantitativo”.

Per quanto riguarda la fornitura diretta, nel testo italiano dei Regolamenti (CE) 852 ed 853/2004 è presente una differenza che necessita una precisazione. Infatti, nel Regolamento (CE) 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 (CE) 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. (CE) 178/2002, all’art. 3, punto 7: *“la movimentazione e/o la 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 ed istituzioni, i ristoranti e altre strutture di ristorazione analoghe, i negozi, i centri di distribuzione per supermercati e i punti di 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 Regione autonoma Valle d’Aosta 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 un’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 (CE) 178/2002 relative alla rintracciabilità, che è oggetto di verifica da parte delle Autorità Sanitarie insieme agli altri aspetti pertinenti, ai sensi e con le procedure previste dal Regolamento (CE) 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 (CE) 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio".

Il dettagliante che acquista prodotti da un produttore escluso dal campo di applicazione del Regolamento (CE) 852/2004 ha l'obbligo della rintracciabilità e si assume la responsabilità diretta sui prodotti che acquista e ha quindi l'obbligo di mettere in atto le procedure di rintracciabilità in caso di allerta.

2. REGISTRAZIONE

Tutte le attività di produzione, trasformazione, trasporto, magazzinaggio, somministrazione e vendita sono soggette a procedura di registrazione, qualora non sia previsto il riconoscimento ai sensi del Regolamento (CE) 853/2004. Sono fatte salve le disposizioni derivanti da legislazioni speciali (es. agriturismi).

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. (CE) 178/2002). Sono registrati e quindi sottoposti a controllo ufficiale ai sensi del Regolamento (CE) 882/2004 anche tutti gli stabilimenti di produzione primaria che non sono soggetti a riconoscimento ai sensi del Regolamento (CE) 853/2004, con l'esclusione di quelli finalizzati alla produzione di alimenti per il solo consumo domestico privato.

Il Regolamento (CE) 852/2004 stabilisce inoltre che la registrazione non necessita dell'obbligo di un'ispezione preventiva da parte dell'organo tecnico dell'Azienda USL della Valle d'Aosta.

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

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

L'anagrafe delle registrazioni è di competenza dell'Azienda USL della Valle d'Aosta.

Per le nuove richieste, il titolare dell'industria alimentare o del mezzo di trasporto invia al Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL della Valle d'Aosta e per conoscenza al Comune, in cui ha sede tale attività o in cui è residente (nel caso di mezzo di trasporto), la notifica dell'esistenza, dell'apertura, della variazione di titolarità o di attività, della cessazione, della chiusura di ogni attività soggetta a registrazione. Il Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL della Valle d'Aosta effettua la registrazione secondo un tracciato record contenente almeno le informazioni di cui all'allegato alle presenti linee guida.

Al fine di disporre di una dichiarazione circostanziata, non equivocabile ed omogenea sul territorio regionale si provvederà ad approvare apposita modulistica entro tre mesi dalla approvazione della presente deliberazione.

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

La Registrazione può essere effettuata a seguito della notifica di una D.I.A. semplice (Dichiarazione di Inizio di Attività) ovvero di una D.I.A. differita (l'attività può iniziare dopo 30 giorni dalla comunicazione).

In particolare, l'operatore del settore alimentare che intende esercitare e/o che esercita un'attività di produzione, trasformazione, confezionamento, deposito, trasporto, somministrazione, distribuzione o vendita di prodotti alimentari invia al Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL della Valle d'Aosta (Servizio medico o veterinario), e contemporaneamente al comune, in cui ha sede tale attività o in cui è residente (nel caso di mezzo di trasporto), la comunicazione dell'esistenza, dell'apertura, della variazione di titolarità o di attività o di elementi strutturali, della cessazione, della chiusura di ogni attività soggetta a registrazione, utilizzando il modello unico all'uopo predisposto.

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

In particolare:

1. Applicazione della D.I.A. semplice: a tutte quelle attività che, con la precedente normativa nazionale, *non erano soggette ad autorizzazione sanitaria* ai sensi dell'art. 2 della Legge 283/1962 o ai sensi di altre normative.
2. Applicazione della D.I.A. differita: a tutte quelle attività che, con la precedente normativa nazionale, *erano soggette ad autorizzazione sanitaria* ai sensi dell'art. 2 della Legge 283/1962 o ai sensi di altre normative, compresa la vendita di prodotti ittici, con esclusione del trasporto alimenti.

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

Il Servizio interessato del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL della Valle d'Aosta effettua la registrazione comunicandolo al comune secondo un tracciato record contenente almeno le informazioni di cui all'allegato alle presenti linee guida. I servizi del Dipartimento, fissando il termine per l'invio, possono richiedere al titolare dell'industria alimentare dichiarazioni e/o documenti integrativi a quelli già

inviati. La richiesta di dichiarazione/integrazione, in caso di DIA differita, interrompe i termini per il silenzio/assenso ed il termine di altri trenta giorni per il silenzio / assenso ricomincia a decorrere nuovamente dalla data di ricevimento della documentazione richiesta.

In caso di D.I.A. differita, nei 30 giorni intercorrenti tra la notifica e la data di inizio attività, il Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL della Valle d'Aosta, se lo ritiene necessario, effettua un sopralluogo di verifica.

Qualora l'organo di controllo non effettui il sopralluogo citato, l'attività inizierà alla data prevista comunicata.

Nel caso in cui sia invece effettuato il sopralluogo e siano evidenziate delle non conformità si possono verificare le seguenti circostanze:

1. l'attività avrà inizio solo dopo che l'esercizio abbia risolto le non conformità evidenziate;
2. l'attività avrà inizio alla data prevista comunicata, ma l'esercizio dovrà risolvere determinate non conformità lievi evidenziate, entro i termini stabiliti dall'organo di controllo.

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

Nell'ambito dell'attività di controllo ufficiale gli operatori del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL della Valle d'Aosta verificano la rispondenza di quanto autocertificato nella D.I.A., nel caso di false dichiarazioni si procede alla denuncia ai sensi del DPR 445 del 28.12.2000.

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

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

3. RICONOSCIMENTO

Pur essendo facoltà dello Stato Membro di estendere il riconoscimento a tipologie di stabilimenti diversi da quelli indicati nel Regolamento (CE) 853/2004 (art. 6 punto 3, lettere a e b) non si ritiene necessario, al momento, un'estensione ad altri settori ed in particolare a:

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

4. DEROGHE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5. MANUALI DI CORRETTA PRASSI OPERATIVA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5. FORMAZIONE

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

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

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

Il personale deve, inoltre, essere informato sui:

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

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

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

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

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

ALLEGATO

1. Identificazione dello stabilimento
 - Denominazione
 - Ragione sociale
 - Codice fiscale – partita IVA
 - Sede operativa e sede legale
2. Numero di registrazione (Comune- settore attività- numero)
3. Tipo di attività (codice dell'attività *codice ISTAT*)
4. Data inizio attività
5. Data fine attività
6. Tipo di Denuncia di Inizio attività (DIA semplice – DIA differita)
7. Ispezioni
 - Data effettuazione
 - Stato
 - Esito

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

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

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

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

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

Il Regolamento (CE) 853/2004, insieme agli altri regolamenti costituenti il cosiddetto “Pacchetto Igiene”, individua negli operatori del settore alimentare gli attori principali nella responsabilità di dare piena attuazione alle prescrizioni in esso contenute e spetta ai Servizi veterinari dell’Azienda USL della Valle d’Aosta, delle Regioni e Province Autonome e del Ministero della Salute, ciascuno per la parte di propria competenza, verificare il rispetto di tale norma.

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

1. AMBITO DI APPLICAZIONE ED ESCLUSIONI

Fermo restando quanto previsto dall’art. 2 del Regolamento (CE) 178/2002 che definisce: “Alimento”(o “*prodotto alimentare*” o “*derrata alimentare*”) *qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, da esseri umani*” al fine di chiarire quali alimenti ricadono nel campo di

applicazione del Regolamento (CE) 853/2004 è importante richiamare le seguenti definizioni:

- “Prodotti di origine animale”:
Alimenti di origine animale compresi il miele e sangue
Molluschi bivalvi vivi, echinodermi vivi, tunicati vivi e gasteropodi marini vivi
intesi per consumo umano
Altri animali destinati ad essere forniti vivi al consumatore finale e trattati
conformemente a tale utilizzo
(Allegato I, punto 8.1 del Regolamento n. 853/2004)
- “Prodotti non trasformati”:
“Prodotti alimentari che non sono stati sottoposti a trattamento, compresi i
prodotti che sono stati separati, sezionati, divisi, affettati, disossati, tritati, scuoiati,
frantumati, tagliati, puliti, rifilati, decorticati, macinati, refrigerati, congelati,
surgelati o scongelati”.
(Art. 2, paragrafo 1 lettera n del Regolamento n. 852/2004)
- “Prodotti trasformati”:
“Prodotti alimentari ottenuti dalla trasformazione (*cioè sottoposti a un
trattamento*) di prodotti non trasformati. Tali prodotti possono contenere
ingredienti necessari alla loro lavorazione o per conferire loro caratteristiche
specifiche”.
(Art. 2, paragrafo 1, lettera o del Regolamento n. 852/04)
Si sottolinea a tale proposito che gli ingredienti includono, tra gli altri, gli additivi,
i coloranti e tutte quelle sostanze in grado di determinare particolari caratteristiche
del prodotto (es. frutta, spezie, erbe ecc.).
- “Prodotti composti”:
prodotti alimentari contenenti prodotti di origine vegetale e prodotti trasformati di
origine animale
(definizione desumibile da art.1, c. 2 Regolamento n. 853/2004)
- “Trattamento”:
“Qualsiasi azione che provoca una modificazione sostanziale del prodotto
iniziale, comprendente il trattamento termico, affumicatura, salagione,
stagionatura, essiccazione, marinatura, estrazione, estrusione o una combinazione
di questi procedimenti”
(Art. 2, paragrafo 1, lettera m Reg. 852/04)

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

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

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

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

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

In questo caso la produzione primaria riguarda:

L'allevamento, la pesca, la raccolta di prodotti della pesca vivi in vista dell'immissione sul mercato.

Le seguenti operazioni associate: macellazione, dissanguamento, decapitazione, eviscerazione, depinnamento, refrigerazione e confezionamento; il trasporto e lo stoccaggio dei prodotti della pesca che non hanno subito modificazioni sostanziali, inclusi i prodotti della pesca vivi nell'ambito dell'allevamento a terra, e il trasporto dei prodotti della pesca che non hanno subito modificazioni sostanziali, inclusi i prodotti della pesca vivi, dal luogo di produzione al primo stabilimento di destinazione.

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

- Latte crudo (Reg. (CE) 853/2004, Allegato III, Sezione IX, Capitolo 1)

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

- Uova (Reg. (CE) 853/2004, Allegato III, Sezione X, Capitolo 1)

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

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

Rientrano in questo contesto le attività di commercio al dettaglio diretto effettuate nelle Aziende Agrituristiche, per le quali i vincoli di mercato sono quelli previsti dalla normativa di settore.

È pertanto necessario definire cosa si intenda per:

- “fornitura diretta”
- “commercio al dettaglio”
- “piccolo quantitativo”
- “livello locale”

Per quanto riguarda la **fornitura diretta**, nel testo italiano dei Regolamenti (CE) n. 852 ed 853/2004 è presente una differenza che necessita una precisazione. Infatti, nel Regolamento (CE) n. 852 si parla di *“... fornitura diretta di piccoli quantitativi di*

prodotti primari dal produttore al consumatore finale o a dettaglianti locali che forniscono direttamente il consumatore finale” (Articolo 1, paragrafo 2, lettera c). Il regolamento (CE) n. 853 invece, riporta: “*fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari dal produttore al consumatore finale o ai laboratori annessi agli esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione a livello locale”* (Articolo 1, paragrafo 2, lettera c).

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

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

Per quanto riguarda la definizione di “**commercio al dettaglio**” si rimanda a quanto previsto dal Reg. (CE) 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 e successive modifiche, per **fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari** si deve intendere la cessione diretta, su richiesta del consumatore finale o dell’esercente un esercizio al commercio al dettaglio, di prodotti primari ottenuti nell’azienda stessa.

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

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

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

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

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

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

Anche in questo caso valgono le indicazioni sopra espresse per quanto attiene al mercato locale e alla definizione di un rapporto diretto tra allevatore e richiedente per

la cessione diretta ed occasionale. Il piccolo quantitativo di carni provenienti da pollame e lagomorfi macellati nell'azienda agricola dal produttore viene quindi stabilito in un massimo di 500 capi/anno di pollame, lagomorfi e piccola selvaggina selvatica. Per quanto riguarda la selvaggina di grossa taglia, fatte salve le pertinenti normative in materia venatoria, il limite è stabilito in un capo/cacciatore/anno.

In ogni caso rientra nel campo di applicazione del Regolamento (CE) n. 853/2004 la cessione dei capi di selvaggina di grossa taglia abbattuti nell'ambito dei piani selettivi di diradamento della fauna selvatica o comunque nel corso di programmi di abbattimento preventivamente autorizzati o battute di caccia organizzate. In questo caso le carcasse devono essere trasferite in un centro di lavorazione della selvaggina, come definito al punto 1.18, Sezione 1 dell'allegato I del Regolamento (CE) n. 853/2004, per essere sottoposte a visita ispettiva veterinaria ed esitate al consumo solo dopo avere superato con esito favorevole il controllo veterinario ed essere state sottoposte a bollatura sanitaria.

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

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

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

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

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

oppure

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

Il Regolamento (CE) 853/2002 non si applica, pertanto, alle attività di commercio al dettaglio quando tali attività sono finalizzate alla preparazione di alimenti per la vendita diretta al consumatore finale. In questo caso i requisiti cui devono rispondere gli operatori sono quelli del Regolamento (CE) 852/2004.

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

2. REGISTRAZIONE/RICONOSCIMENTO STABILIMENTI

Tutti gli operatori del settore alimentare che producono, trasformano e commercializzano prodotti di origine animale per i quali sono previsti requisiti specifici ai sensi dell'allegato III del Regolamento (CE) 853/2004 devono essere riconosciuti dalla Regione Autonoma Valle d'Aosta, ai sensi dell'art. 4 dello stesso Regolamento. Attualmente la predetta funzione di riconoscimento degli stabilimenti è esercitata dal Ministero della Salute, in quanto è in corso di definizione il passaggio di funzioni in tema di salute umana e sanità veterinaria, in attuazione del decreto legislativo 31 marzo 1998, n. 112.

Ai fini del riconoscimento, gli operatori che operano nel settore alimentare dei prodotti di origine animale dovranno presentare domanda corredata da un'ideale documentazione, all'Assessorato regionale della Sanità, Salute e Politiche sociali per il tramite del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL della Valle d'Aosta, comprovante il rispetto dei requisiti igienico- strutturali dei locali e delle attrezzature previste dai Regolamenti (CE) n. 852-853/2004, nonché la predisposizione delle procedure HACCP-SSOP. L'Assessorato regionale della Sanità, Salute e Politiche sociali procederà al riconoscimento secondo quanto fissato all'art. 4, comma 3, fermo restando l'obbligatorietà della visita preventiva e del rilascio del numero di riconoscimento secondo le modalità di cui all'art. 3 del Reg. (CE) 854/2004.

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

Le casere d'alpeggio e le casere di piano che lavorano esclusivamente il latte di propria produzione possono essere riconosciute a seguito di un unico sopralluogo preventivo. La verifica delle modalità operative sarà oggetto di vigilanza da parte dei Servizi veterinari del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL della Valle d'Aosta, che provvederanno a comunicare all'Assessorato regionale della Sanità, Salute e Politiche sociali della Regione Autonoma Valle d'Aosta eventuali non corrette gestioni del processo di lavorazione che necessitano di sospensioni o revoche del relativo riconoscimento.

Agli stabilimenti per i quali i Regolamenti (CE) 852 e 853/2004 e le pertinenti norme nazionali applicative non prevedano l'obbligo di riconoscimento e che siano in possesso di un riconoscimento provvisorio o definitivo rilasciato ai sensi della normativa vigente prima dell'applicazione dei Regolamenti (CE) 852, 853 e 854, vengono revocati d'ufficio i pertinenti riconoscimenti.

Gli stessi stabilimenti verranno registrati dal Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL della Valle d'Aosta.

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

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

Nel riconoscere gli stabilimenti già in possesso di autorizzazione sanitaria, ai sensi dell'articolo 2 della Legge 283/62, l'Assessorato regionale della Sanità, Salute e Politiche sociali terrà conto delle informazioni e dei dati in possesso del competente servizio del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL della Valle d'Aosta.

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

3. MARCHIO D'IDENTIFICAZIONE E BOLLO SANITARIO

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

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

4. DEROGHE

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

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

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

E' opportuno sottolineare che i requisiti strutturali e funzionali fissati dai due regolamenti sono, nel loro complesso, molto meno stringenti di quelli fissati dalla precedente normativa, per cui appare necessario che i soggetti che intendono fare richiesta di deroga esaminino attentamente i regolamenti stessi e facciano richiesta solo nei casi in cui sia effettivamente necessaria. Alla luce di quanto detto il numero e la qualità delle deroghe che verranno concesse per consentire l'utilizzazione

ininterrotta dei metodi tradizionali nelle fasi della produzione, trasformazione o distribuzione degli alimenti sicuramente rispecchierà la “nuova filosofia “ dei regolamenti.

5. FORMAZIONE

E' opportuno richiamare l'attenzione degli operatori del settore alimentare sull'ideale 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.

Il Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL della Valle d'Aosta, nell'ambito delle procedure di controllo e verifica dell'applicazione della normativa alimentare da parte dell'operatore nell'impresa alimentare, dovrà verificare la documentazione relativa alle iniziative intraprese per l'opportuna formazione del personale.

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

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

ALLEGATO I

A) PRODOTTI NON TRASFORMATI

Carni fresche- carni macinate- carni separate meccanicamente (definizione)

Preparazioni di carne

Sangue

Prodotti della pesca freschi

Molluschi bivalvi, echinodermi, tunicati e gasteropodi marini vivi

Latte fresco

Uova e uova liquide

Cosce di rana

Lumache

Miele

Altri

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

B) PRODOTTI TRASFORMATI

Prodotti a base di carne (salame, prosciutto)

Prodotti a base di pesce (pesce affumicato, pesce marinato)

Prodotti a base di latte(latte trattato, formaggi, yogurt)

Ovoprodotti

Grassi animali trasformati

Ciccioli

Gelatina

Collagene

Stomaci e budella trattate

I prodotti trasformati includono anche:

La combinazione di prodotti trasformati: prosciutto e formaggio

Prodotti ottenuti con particolari tecniche (es. formaggio con latte pastorizzato)

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

C) PRODOTTI COMPOSTI

Pizza

Paste contenenti prodotti di origine animale trasformati

Piatti pronti

Prodotti da forno/ biscotti con creme, con burro

Panini con prosciutto/ Formaggio

Cioccolato al latte

Prodotti trasformati in cui un componente è stato sostituito con un ingrediente di origine vegetale (Es. Prodotti a base di latte dove la componente grassa è stata sostituita con grassi o oli vegetali

Preparazioni di uovo come maionese)

ALLEGATO II

Lista non esaustiva degli stabilimenti soggetti a riconoscimento ai sensi del Regolamento (CE) 853/2004

CARNI:

Macelli

Sezionamenti

Macellazione in allevamento (pollame e lagomorfi)

Centri di lavorazione di selvaggina

Stabilimenti che producono carni macinate, preparazioni di carni e carni separate meccanicamente

Stabilimenti che producono prodotti a base di carni

MOLLUSCHI BIVALVI VIVI

Centri di spedizione

Centri di depurazione

PRODOTTI DELLA PESCA

Navi frigorifero e navi officina

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

LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE

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

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

OVOPRODOTTI

Stabilimenti che trasformano le uova

COSCE DI RANA E LUMACHE

Stabilimenti che preparano cosce di rana e lumache

GRASSI ANIMALI TRASFORMATI

Stabilimenti che raccolgono, stoccano o trasformano materia prima grezza

STOMACI E VESCICHE

Stabilimenti che trattano vesciche, stomaci ed intestini

GELATINE

Stabilimenti che trasformano la materia prima

COLLAGENE

Stabilimenti che trasformano materia prima

STABILIMENTI CHE EFFETTUANO LE OPERAZIONI ESCLUSIVAMENTE DI RICONFEZIONAMENTO OPPURE ASSOCIATE AD ALTRE OPERAZIONI COME PORZIONATURA E/O TAGLIO.