



**REGIONE MOLISE**  
**DIREZIONE GENERALE PER LA SALUTE**  
**SERVIZIO PREVENZIONE, VETERINARIA E SICUREZZA ALIMENTARE**

**Regolamenti CE n. 852/2004 e 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari**  
**AGGIORNAMENTO delle Linee Guida applicative e delle disposizioni regionali. Modifiche ed integrazioni.**

**OTTOBRE 2012**

*f*



**1. PREMESSA**

Le Regioni e le Province Autonome, a seguito dell'entrata in vigore delle norme del c.d. "Pacchetto Igiene", hanno ritenuto opportuno, sin dal 2005, fornire agli operatori del settore alimentare ed agli organi di controllo indicazioni in merito all'applicazione sia del Regolamento CE n. 852/2004 del 24 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari sia del Regolamento CE n. 853/2004 del 24 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale.

Le disposizioni del Reg. CE n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari si rivolgono a tutti gli OSA, dettando norme di igiene generale previste ai fini della sicurezza alimentare e sono propedeutiche alle norme specifiche in materia di igiene degli alimenti di origine animale di cui ai Regolamenti CE nn. 853 e 854/2004. In particolare, l'articolo 6 stabilisce l'obbligo per gli OSA di notificare, ai fini della registrazione, all'Autorità sanitaria competente, secondo le modalità prescritte dalla stessa, ciascuno stabilimento posto sotto il proprio controllo che esegua una qualsiasi delle fasi di produzione, trasformazione, distribuzione e somministrazione di alimenti.

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

Sono stati altresì precisati alcuni aspetti di detti Regolamenti che danno facoltà agli Stati membri di mantenere o adottare disposizioni particolari adeguate alle singole realtà nazionali nel rispetto dei principi generali della sicurezza alimentare.

Nell'ambito del Coordinamento Tecnico Interregionale Interdisciplinare per la Sicurezza Alimentare, con la partecipazione dei rappresentanti dei Servizi Medici e Veterinari delle 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 nn. 852 e 853/2004.

Il 9 febbraio 2006, in sede di Conferenza permanente tra lo Stato, le Regioni e le Province Autonome venivano sanciti gli Accordi sulle "Linee guida applicative del Regolamento CE n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari" e sulle "Linee guida applicative del Regolamento CE n. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti di origine animale" (repertorio atti n. 2470 e n. 2477).

La Regione Molise, in data 28 Novembre 2007, recepisce detti Accordi ed emanava le relative linee guida con la DGR n. 1394.

Successivamente, con l'emanazione del Decreto Legislativo 6 Novembre 2007, n. 193, e successive modifiche, si è proceduto, tra l'altro, all'individuazione delle Autorità competenti in materia di sicurezza alimentare, all'abrogazione della normativa a carattere verticale e dell'articolo 2 della Legge n. 283/1962, nonché all'individuazione delle sanzioni per violazioni ai requisiti di cui ai Regolamenti CE nn. 852 e 853/2004.

A seguito di alcune criticità rilevate nel primo periodo di applicazione di detti Regolamenti, nel corso del 2008, sempre nell'ambito del Coordinamento Tecnico Interregionale Interdisciplinare per la Sicurezza Alimentare, sono state predisposte alcune modifiche agli Accordi di cui sopra, finalizzate a superare le problematiche applicative emerse anche mediante talune indicazioni di adeguamento alla particolare realtà Italiana, nel rispetto comunque dei principi generali di sicurezza alimentare contenuti nella normativa europea. Le revisioni predisposte riguardano:

- Procedure di registrazione delle unità di impresa alimentare;
- Semplificazione per taluni ambiti di applicazione (tabaccherie, farmacie, distributori automatici);
- Individuazione del piccolo quantitativo di carni provenienti da pollame, lagomorfi e piccola selvaggina allevata macellata nell'azienda agricola del produttore;
- Individuazione del piccolo quantitativo di carni provenienti da pollame, lagomorfi e piccola selvaggina allevata per la fornitura al consumatore finale (solo su sua richiesta occasionale ed estemporanea), macellati nell'azienda agricola del produttore;
- Conferma dell'esclusione dal campo di applicazione del Regolamento CE n. 853/2004 della fornitura di alimenti di origine animale da un esercizio di commercio al dettaglio ad altri esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione;
- Riconoscimento, ai sensi del Regolamento CE n. 852/2004, dell'attività di produzione, commercializzazione e deposito ai fini della commercializzazione degli additivi alimentari, degli aromi e degli enzimi, già disciplinati dal D.P.R. n. 514 del 19 novembre 1997.

Le proposte di modifica elaborate dal Coordinamento Tecnico Interregionale Interdisciplinare per la Sicurezza Alimentare, sono state trasmesse al Ministero della Salute che, in data 10 giugno 2009 le presentava alle Associazioni di categoria.

Tali proposte sono state poi discusse in sede tecnica della Conferenza permanente tra lo Stato, le Regioni e



PP.AA. dove, alla luce di approfondimenti emersi e di osservazioni formulate anche da parte del Ministero dell'Economia e delle Finanze, sono state concordate e approvate ulteriori modifiche.

In sede di Conferenza permanente tra lo Stato, le Regioni e le Province Autonome, il 17 dicembre 2009, con atto di repertorio n. 253/CSR, veniva sancito l'Accordo relativo alle Linee guida applicative del Regolamento CE n. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti di origine animale (*pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 14 del 19/01/2010*) ed in data 29 aprile 2010, con atto di repertorio n. 59/CSR, veniva sancito l'Accordo relativo alle Linee guida applicative del Regolamento CE n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari (*pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 121 del 26/05/2010*).

Il Decreto Legge 31 maggio 2010, n. 78 recante "Misure urgenti in materia di stabilizzazione finanziaria e di competitività economica", convertito, con modificazioni, con la Legge 30 luglio 2010 n. 122, ha apportato modifiche sostanziali alle procedure amministrative inerenti la Dichiarazione di inizio attività (DIA), che rendono di fatto superate le procedure di registrazione delle unità di impresa agroalimentari come definite dagli accordi sopra citati.

Più precisamente, con l'articolo 49, comma 4-bis, è stato integralmente sostituito l'articolo 19 della Legge 7 agosto 1990, n. 241. La nuova rubrica recita: «art. 19 (segnalazione certificata di inizio attività – Scia)». Il nuovo testo prevede che:

*"Ogni atto di autorizzazione, licenza, concessione non costitutiva, permesso o nulla osta comunque denominato, ... il cui rilascio dipenda esclusivamente dall'accertamento di requisiti e presupposti richiesti dalla legge o da atti amministrativi a contenuto generale ... è sostituito da una segnalazione dell'interessato" (comma 1);*

*"L'attività oggetto della segnalazione può essere iniziata dalla data della presentazione della segnalazione all'amministrazione competente." (comma 2);*

*"... È fatto comunque salvo il potere dell'amministrazione competente di assumere determinazioni in via di autotutela, ..." (comma 3).*

Il comma 4-Ter poi, precisa che al "comma 4-bis ... Le espressioni "Segnalazione certificata di inizio attività" e "Scia" sostituiscono, rispettivamente, quelle di "dichiarazione di inizio attività" e "Dia" ovunque ricorrano, anche come parte di una espressione più ampia, e la disciplina di cui al comma 4-bis sostituisce direttamente, dalla data di entrata in vigore della legge di conversione del presente decreto, quella della dichiarazione di inizio attività recata da ogni normativa statale e regionale."

Una ulteriore innovazione è apportata al punto 3 dell'allegato sub 1 (*Riconoscimento*) dell'Accordo relativo alle Linee guida applicative del Regolamento CE n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari del 29 aprile 2010 (rep. atti n. 59/CSR), ove viene precisato testualmente che:

- a) "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 n. 852/2004";
- b) "per quanto concerne le modalità applicative del riconoscimento degli stabilimenti in questione continuano a valere le disposizioni di cui al DPR n. 514/1997, nei limiti in cui non contrastano con la sopravvenuta normativa comunitaria, **ed in particolare gli articoli 1 e 2 dello stesso DPR n. 514/1997**";
- c) "tenuto conto che nell'ambito delle disposizioni comunitarie sui Food Improvement Agents Package (F.I.A.P.) unitamente agli additivi ed aromi sono stati disciplinati anche gli enzimi alimentari, anche le attività di produzione, commercializzazione e deposito ai fini della commercializzazione degli enzimi di cui al Regolamento CE n. 1333/2008 devono intendersi soggette a riconoscimento ai sensi del Regolamento CE n. 852/2004 e alle altre disposizioni normative sopra richiamate, analogamente a quanto prescritto in materia di additivi ed aromi".

Le procedure che si definiscono nelle presenti Linee guida tengono conto anche delle modifiche procedurali dovute all'attivazione del Sistema informativo per la gestione della Sicurezza alimentare nella Regione Molise, attivato ai sensi della D.G.R. n. 1303 del 30 dicembre 2009 (**SAREM**).

Le modifiche sopra illustrate richiedono un aggiornamento delle procedure regionali di applicazione delle linee guida applicative dei Regolamenti 852 e 853 del 2004 approvati con la DGR n. 1394/2007.

Le presenti linee guida tengono altresì conto delle proposte di integrazione e modifica segnalate dalle competenti U.O. dei Dipartimenti di Prevenzione ASREM nel corso di apposite riunioni sull'argomento, tenutesi in data 19/10/2010 e 10/12/2010, nel rispetto dei principi generali di sicurezza alimentare contenuti nella normativa europea e nazionale.

Gli **AGGIORNAMENTI**, in particolare, recano disposizioni relative alle procedure e relativa modulistica, modalità di presentazione e contenuti della segnalazione certificata di inizio attività e riguardano:

1. Registrazione di unità di impresa alimentare;
2. Registrazione di unità di impresa alimentare – **produttore primario** e **mezzi di trasporto di alimenti** che effettuano esclusivamente trasporto di propri prodotti e che appartengono allo stesso legale rappresentante dell'unità di impresa alimentare già registrata;
3. Comunicazione di cambio di ragione sociale, cessione/chiusura, aggiornamento, avvio di attività stagionale di unità di impresa alimentare già registrata;
4. Comunicazione inizio attività settore alimentare ai fini della registrazione ai sensi del Regolamento CE n.



*fk*

852/2004 – procedura semplificata ai sensi dell'art. 6 del Reg. CE n. 852/2004 per taluni ambiti (tabaccherie, farmacie, distributori automatici);

5. Comunicazione inizio attività settore alimentare ai fini della registrazione di manifestazioni temporanee/fiere, pertinenze esterne ai sensi dell'art. 6 del Regolamento CE n. 852/2004;
6. Individuazione del piccolo quantitativo di carni provenienti da pollame, lagomorfi e piccola selvaggina allevata macellata nell'azienda agricola del produttore, nella misura massima di 50 UBE/anno complessive di pollame, lagomorfi e piccola selvaggina allevata nel rispetto dei requisiti di cui all'allegato II, capitolo 1, 2 e 5 punto I del regolamento CE n. 852/2004;
7. Individuazione del piccolo quantitativo di carni provenienti da pollame, lagomorfi e piccola selvaggina allevata per la fornitura al consumatore finale (solo su sua richiesta occasionale ed estemporanea), macellati nell'azienda agricola del produttore, nella misura massima di 500 capi/anni complessivi di pollame, lagomorfi e piccola selvaggina allevata, le cui modalità di fornitura devono essere disciplinate dalle Regione e PP.AA.;
8. Conferma dell'esclusione dal campo di applicazione del regolamento CE n. 853/2004 della fornitura di alimenti di origine animale da un esercizio di commercio al dettaglio ad altri esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione, con estensione dell'ambito da Comunale a quello della Provincia e delle Province contermini, a condizione che l'attività in questione non rappresenti l'attività prevalente dell'impresa alimentare in termini di volumi;
9. Registrazione, ai sensi del Regolamento CE n. 852/2004, dell'attività di produzione, commercializzazione e deposito ai fini della commercializzazione degli additivi, aromi ed enzimi alimentari, già disciplinati dal D.P.R. n. 514 del 19 novembre 1997.

## **2. DEFINIZIONI, AMBITO DI APPLICAZIONE ED ESCLUSIONI**

### **2.1. DEFINIZIONI**

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

- ➔ **AUTORITÀ SANITARIA COMPETENTE:** ai sensi del Reg. n. 853/2004, l'autorità sanitaria competente sul territorio per il controllo ufficiale sulle attività degli operatori del settore alimentare, è individuata nel Dipartimento di Prevenzione della ASREM territorialmente competente, attraverso le proprie articolazioni funzionali, ciascuna per quanto di competenza;
- ➔ **ALIMENTO** (o prodotto alimentare, o derrata alimentare): qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, da esseri umani.
- ➔ **IMPRESA ALIMENTARE:** ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti" (*Reg. n. 178/2002, art. 3, punto 2*);
- ➔ **OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE (OSA):** la persona fisica o giuridica responsabile del rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo (*D.Lgs. n. 193/2007, art. 6, comma 16*);
- ➔ **COMMERCIO AL DETTAGLIO:** la movimentazione e/o trasformazione degli alimenti e il loro stoccaggio nel punto di vendita o di consegna al consumatore finale, compresi i terminali di distribuzione, gli esercizi di ristorazione, le mense di aziende e istituzioni, i ristoranti e altre strutture di ristorazione analoghe, i negozi, i centri di distribuzione per supermercati e i punti vendita all'ingrosso (*Reg. n. 178/2002, art. 3, punto 7*);
- ➔ **PRODUZIONE PRIMARIA:** tutte le fasi della produzione, dell'allevamento o della coltivazione dei prodotti primari, compresi il raccolto, la mungitura e la produzione zootecnica precedente la macellazione e comprese la caccia, la pesca e la raccolta di prodotti selvatici (*Reg. n. 178/2002, art. 3, punto 17*);
- ➔ **SAREM:** Sistema informativo per la gestione della Sicurezza alimentare nella Regione Molise, attivato ai sensi della D.G.R. n. 1303 del 30 dicembre 2009;
- ➔ **SCIA:** segnalazione certificata di inizio attività (articolo 49, comma 4-bis delle Legge 30 luglio 2010 n. 122).
- ➔ **TRATTAMENTO:** qualsiasi azione che provoca una modificazione sostanziale del prodotto iniziale, comprendente il trattamento termico, affumicatura, salagione, stagionatura, essiccazione, marinatura, estrazione, estrusione o una combinazione di questi procedimenti (*Reg. n. 852/2004, art. 2, paragrafo 1, lettera m*);
- ➔ **PRODOTTI NON TRASFORMATI:** prodotti alimentari che non sono stati sottoposti a trattamento, compresi i prodotti che sono stati separati, sezionati, divisi, affettati, disossati, tritati, scuoiati, frantumati, tagliati, puliti, rifilati, decorticati, macinati, refrigerati, congelati, surgelati o scongelati (*Reg. n. 852/2004, art. 2, paragrafo 1, lettera n*);
- ➔ **PRODOTTI TRASFORMATI:** prodotti alimentari ottenuti dalla trasformazione (cioè sottoposti a un trattamento) di prodotti non trasformati. Tali prodotti possono contenere ingredienti necessari alla loro lavorazione o per



conferire loro caratteristiche specifiche (Reg. n. 852/2004, art. 2, paragrafo 1, lettera o). Si sottolinea a tale proposito che gli ingredienti includono, tra gli altri, gli additivi, i coloranti e tutte quelle sostanze in grado di determinare particolari caratteristiche del prodotto (es. frutta, spezie, erbe ecc.);

- ➔ **PRODOTTI COMPOSTI:** prodotti alimentari contenenti prodotti di origine vegetale e prodotti trasformati di origine animale (definizione desumibile da Reg. n. 853/2004, art. 1, paragrafo 2);
- ➔ **PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE:**
  - Alimenti di origine animale compresi il miele ed il sangue (vedi Allegato I alle presenti linee guida);
  - Molluschi bivalvi vivi, echinodermi vivi, tunicati vivi e gasteropodi marini vivi **intesi per** consumo umano;
  - Altri animali destinati ad essere forniti vivi al consumatore finale e trattati conformemente a tale utilizzo; (Reg. n. 853/2004, Allegato I, punto 8.1).

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

## 2.2. PRODUZIONE PRIMARIA

Il Reg. 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 e di prodotti della pesca e della caccia, al trasporto dal posto di produzione ad uno stabilimento. A tale proposito, alla luce delle definizioni sopra riportate, e anche sulla base delle indicazioni fornite dalla Commissione UE nel Documento guida relativo al Reg. n. 852/2004, si definisce di seguito l'ambito di applicazione del Regolamento 852/2004 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.
- ⇒ **LATTE CRUDO** (Reg. n. 853/2004, Allegato III, Sezione IX, Capitolo 1): Produzione di latte crudo ed il suo stoccaggio nell'Azienda di produzione. Il Regolamento copre gli aspetti attinenti la produzione in allevamento, in particolare la salute degli animali, l'igiene della produzione del latte in allevamento ed i criteri relativi alle caratteristiche del latte crudo. Lo stoccaggio del latte crudo nei centri di raccolta, dove il latte viene immagazzinato prima di essere inviato allo stabilimento di trattamento, non è da considerarsi una produzione primaria.
- ⇒ **UOVA** (Reg. n. 853/2004, Allegato III, Sezione X, Capitolo 1): La produzione e la raccolta delle uova nello stabilimento di produzione escluso il confezionamento e l'imballaggio. Il Regolamento copre gli aspetti relativi alla manipolazione delle uova nell'allevamento di produzione e stabilisce che le uova siano mantenute pulite, asciutte, libere da odori estranei, efficacemente protetti dagli urti ed al riparo dalla luce solare diretta.
- ⇒ **PRODOTTI DELLA PESCA** [Reg. n. 853/2004, (Allegato III, Sezione VIII, Punto 4 ed Allegato III, Sezione VIII, punto 3, lettere a) e b)]: la produzione primaria riguarda: 1) - l'allevamento, la pesca, la raccolta di prodotti della pesca vivi in vista dell'immissione sul mercato; 2) - le seguenti operazioni associate: macellazione, dissanguamento, decapitazione, eviscerazione, depinnamento, refrigerazione e lavaggio effettuati a bordo della nave da pesca; il trasporto e lo stoccaggio dei prodotti della pesca che non hanno subito modificazioni sostanziali, inclusi i prodotti della pesca vivi nell'ambito dell'allevamento a terra, e il trasporto dei prodotti della pesca che non hanno subito modificazioni sostanziali, inclusi i prodotti della pesca vivi, dal luogo di produzione al primo stabilimento di destinazione. Altri stabilimenti, incluse le navi officina e frigorifero, NON rientrano nella produzione primaria ma devono essere riconosciuti in quanto non sono coinvolte nelle sole operazioni di trasporto e stoccano prodotti in regime di temperatura controllata.
- ⇒ Produzione, allevamento e raccolta dei prodotti di **ACQUACOLTURA** ed il loro trasporto agli stabilimenti di trasformazione,
- ⇒ **MOLLUSCHI BIVALVI VIVI** (Reg. n. 853/2004, Allegato III, Sezione VII, punto 4, lettera a): La produzione, l'allevamento e la raccolta di molluschi bivalvi vivi ed il loro trasporto ad un centro di spedizione o di depurazione. La produzione primaria copre le operazioni effettuate su questi prodotti prima dell'arrivo degli stessi a un centro di spedizione o ad un centro di depurazione.
- ⇒ Tutte le attività relative alla produzione dei prodotti derivanti dall'**APICOLTURA**, compreso l'allevamento delle api, la raccolta del miele ed il confezionamento e/o imballaggio nel contesto dell'Azienda di apicoltura. Tutte le operazioni che avvengono al di fuori dell'Azienda di apicoltura, in locali non funzionalmente correlati alla stessa, compreso il confezionamento e/o imballaggio del miele, non rientrano nella produzione primaria.
- ⇒ La raccolta di funghi, tartufi, bacche, lumache ecc. selvatici ed il loro trasporto allo stabilimento di trasformazione.

Pertanto i produttori primari, se OSA delle tipologie sopramenzionate, sono tenuti al rispetto delle disposizioni



R

del Reg. n. 852/2004 (requisiti generali in materia di igiene, obbligo di registrazione) e del Reg. n. 853/2004.

### **2.3. ESCLUSIONI**

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

- **FORNITURA DIRETTA;**
- **COMMERCIO AL DETTAGLIO;**
- **LIVELLO LOCALE;**
- **PICCOLO QUANTITATIVO;**
- **CASI PARTICOLARI.**

#### **2.3.1. Fornitura diretta**

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

Per quanto sopra, in entrambi i casi, è possibile destinare direttamente i prodotti alla vendita presso un esercizio commerciale, compresi gli esercizi di somministrazione, anche se questo non rielabora i prodotti stessi. In conformità ai Reg. CE n. 852/2004 e 853/2004, per fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari si deve intendere la cessione diretta, su richiesta del consumatore finale o dell'esercente un esercizio di commercio al dettaglio, di prodotti primari ottenuti nell'azienda stessa, a condizione che tale attività sia marginale rispetto all'attività principale.

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

#### **2.3.2 Commercio al dettaglio**

Per quanto riguarda la definizione di "commercio al dettaglio" si rimanda alla sua definizione riportata nel paragrafo 2.1. delle presenti linee guida.

#### **2.3.3. Livello locale**

Il concetto di "livello locale" deve essere definito, come specificato a livello comunitario, in modo tale da garantire la presenza di un legame diretto tra l'Azienda di origine e il consumatore (10° considerando del Reg. n. 852 e 11° considerando del Reg. n. 853). È opportuno precisare che quanto sopra esclude il trasporto sulle lunghe distanze e quindi non può in alcun modo, come precedentemente avveniva, essere inteso come "ambito nazionale".

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

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

In ogni caso il dettagliante, in ambito locale, ha l'obbligo di documentare la provenienza dei prodotti alimentari in base alle disposizioni del Reg. n. 178/2002 relative alla rintracciabilità, che è oggetto di verifica da parte delle Autorità Sanitarie competenti (così come individuate dall'articolo 2 del D.Lgs. n. 193/2007) insieme agli altri aspetti pertinenti, ai sensi e con le procedure previste dal Reg. CE n. 852/2004 e dell'Accordo della Conferenza Stato Regioni del 28 luglio 2005, recepito con Delibera n. 1700/2005.

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

#### **2.3.4. Piccolo quantitativo**

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

*"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"*



*R*

*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";*

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

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

Nelle more dell'adeguamento della disciplina regionale in campo igienico-sanitario relativa alle aziende agrituristiche, da emanarsi ai sensi della legge 20 febbraio 2006, n. 96, e della l.r. n. 9/2010, è fatta salva, per le stesse, la possibilità di macellare fino ad un massimo di 1,500 capi all'anno complessivamente, per la somministrazione nella stessa azienda, di polli, tacchini, faraone, oche, anatre, conigli e selvaggina da penna allevata (esclusi gli struzzi), secondo quanto previsto dal Regolamento Regionale n. 6 del 26 febbraio 2002.

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

La norma va riferita al produttore di prodotti primari, sia OSA che non OSA e, pertanto, al fine di garantire gli obiettivi del Reg. CE n. 853/2004 (articolo 1, paragrafo 4) ambedue sono tenuti ad applicare il Reg. CE n. 852/2004 e le disposizioni nazionali vigenti, ove applicabili nonché 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 produttore primario non OSA è tenuto comunque ad osservare, per lo svolgimento dell'attività di macellazione, le seguenti ulteriori disposizioni: disponibilità di locali idonei per la macellazione, registro di macellazione, registro di non conformità delle carni.

Nel caso riferito ai cacciatori, la norma non è riferita ad un OSA e, pertanto per il conseguimento degli obiettivi di igiene, è applicabile quanto previsto al seguente punto 2.3.5, lettera b). In ogni caso rientra nel campo di applicazione del Reg. 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 I dell'Allegato I dello stesso Regolamento, per essere sottoposte a visita ispettiva veterinaria ed esitate al consumo solo dopo avere superato con esito favorevole il controllo veterinario ed essere state sottoposte a bollatura sanitaria. Nel caso della selvaggina il cacciatore deve comunicare in forma scritta all'esercente l'attività di commercio al dettaglio o di somministrazione la zona di provenienza degli animali cacciati.

Le carni dei suidi e degli altri animali selvatici soggetti alla trichinellosi restano soggette ai provvedimenti sanitari relativi alla *Trichinella*, di cui al Reg. n. 2075/2005, ai fini del rispetto dei principi di sicurezza alimentare, meglio precisati al Capitolo XI dell'Intesa Stato-Regioni e Province Autonome del 10 maggio 2007 (repertorio atti n. 94/CSR), recepito con DGR n. 56 del 28 gennaio 2008.

In ogni caso il commerciante al dettaglio, in ambito locale, ha comunque sempre l'obbligo di documentare la provenienza dei prodotti alimentari e delle carni cedutigli dal produttore primario o dal cacciatore secondo le disposizioni del Regolamento 178/2002/CE relative alla rintracciabilità.

La rintracciabilità dei prodotti alimentari primari e delle carni di pollame, lagomorfi o selvaggina ceduti direttamente al commerciante al dettaglio dal produttore primario o dal cacciatore è oggetto di verifica da parte delle Autorità Sanitarie insieme agli altri aspetti pertinenti, ai sensi e con le procedure previste dal Reg. CE n. 882/2004 e dall'Accordo Stato Regioni sul documento recante "Linee guida ai fini della rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi per fini di sanità pubblica, volto a favorire l'attuazione del Regolamento (CE) n. 178 del 2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio", recepito con Delibera di Giunta Regionale n. 1700/2005.

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

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

### **2.3.5. Precisazioni**



*B*

Non rientra nel campo di applicazione del Reg. CE n. 853/2004 la fornitura di alimenti di origine animale da un esercizio di commercio al dettaglio ad un altro esercizio di commercio al dettaglio o di somministrazione nell'ambito della stessa Provincia e delle Province contermini a condizione che l'attività in questione non rappresenti l'attività prevalente dell'impresa alimentare in termini di volumi commerciali. Pertanto le attività commerciali tipo "Cash and Carry" e i laboratori centralizzati di catene della grande e media distribuzione rientrano nell'ambito del campo di applicazione e sono soggette all'obbligo di riconoscimento. Sono ad ogni modo esclusi dal riconoscimento i depositi frigoriferi ed i Cash and Carry che stoccano o commercializzano esclusivamente prodotti di origine animale confezionati o imballati all'origine e che non svolgono attività di commercializzazione con altri Paesi Comunitari o con Paesi terzi.

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

**A. Produttori primari non OSA:**

- a) l'iscrizione in una banca dati anagrafe locale se non già iscritti per altri fini sanitari (es. anagrafe zootecnica);
- b) l'obbligo delle registrazioni previste da specifiche normative sanitarie (es. registro farmaci o fitosanitari);
- c) il rilascio di una dichiarazione al dettagliante locale della provenienza dei prodotti primari (luogo di produzione o di raccolta o di caccia/pesca) per la tracciabilità di cui al Reg. n. 178/2002 (DGR. n. 1700/2005); copia della dichiarazione andrà conservata dal produttore primario per almeno 12 mesi dalla data di rilascio.

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

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

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

### **3. REGISTRAZIONE / RICONOSCIMENTO DEGLI STABILIMENTI**

Tutti gli operatori del settore alimentare che producono, trasformano e commercializzano prodotti di origine animale e le attività di produzione, trasformazione, trasporto, magazzinaggio, somministrazione e vendita di alimenti sono soggette a procedura di registrazione ai sensi dell'art. 6 del Reg. CE n. 852/2004. Fanno eccezione gli operatori del settore alimentare che producono, trasformano e commercializzano prodotti di origine animale per i quali sono previsti requisiti specifici ai sensi dell'allegato III del Reg. CE n. 853/2004, i quali devono essere riconosciuti dall'Autorità sanitaria competente ai sensi dell'art. 4 dello stesso Regolamento.

#### **3.1. REGISTRAZIONE DI UNITÀ DI IMPRESA ALIMENTARE – GENERALITÀ**

Gli OSA che intendono esercitare un'attività nel settore alimentare, inviano, a mezzo posta con Raccomandata A.R., o mediante consegna diretta a mano allo Sportello amministrativo del competente DIP ASREM territoriale (in cui ha sede tale attività o in cui è residente in caso di mezzo di trasporto), la Segnalazione Certificata di Inizio Attività (di seguito denominata SCIA) utilizzando il fac-simile **modello 1 (scheda anagrafica)** allegato al presente documento, unitamente al modello **1/A, B, C, D, E, F, G, H, I in funzione dell'attività svolta**.

**In dettaglio:**

Modello 1: Segnalazione certificata di inizio attività di unità di impresa del settore alimentare – Anagrafica;

Modello 1/A: Produzione primaria in Agricoltura (alimenti di origine vegetale);

Modello 1/B: Produzione Primaria In Agricoltura (Allevamento);

Modello 1/C: Produzione Primaria (operatori del settore della pesca);

Modello 1/D: Distribuzione all'Ingrosso - distribuzione al dettaglio compresi i distributori automatici con esclusione di quelli per il latte crudo - Ristorazione Pubblica - Ristorazione collettivo assistenziale - Laboratori artigianali con annessa vendita - Ditte di Autotrasporti - Depositi di prodotti alimentari funzionalmente connessi all'attività principale;

Modello 1/E: Negozi mobili - Banchi temporanei (Attività ex O.M. 02/04/2002);

Modello 1/F: Automezzi / Contenitori / Cisterne trasporto alimenti;

Modello 1/G: Tabaccheria - Farmacia - Parafarmacia - Distributori Automatici - - Esercizio annesso a distributori carburanti, cinema, teatri, etc.;

Modello 1/H: Sagre - Fiere - Feste Paesane e similari - Pertinenza esterna;



**Modello 1/I:** Produzione - Miscelazione - Confezionamento - Commercio - Deposito di additivi, aromi ed enzimi alimentari.

**SI PRECISA CHE:**

- la SCIA può essere effettuata dall'OSA per l'esercizio di una o più delle attività sopra descritte e soggette a registrazione, purché le stesse attività siano tra loro compatibili dal punto di vista igienico-sanitario e si svolgano all'interno della stessa unità di impresa alimentare di cui si chiede la registrazione;
- presupposto della SCIA è che al momento della presentazione della stessa il titolare o legale rappresentante dichiari che l'esercizio possiede i requisiti minimi generali e specifici richiesti dalla normativa comunitaria del caso, oltre ai requisiti richiesti dalla normativa nazionale generale e specifica, ove applicabile, compilando e sottoscrivendo il fac-simile **modello 1** unitamente ai relativi moduli **1/A, B, C, D, E, F, G, H, I** allegati al presente documento, **in funzione dell'attività svolta;**
- **Per la procedura di registrazione l'OSA è tenuto a corrispondere alla ASREM la somma di cui al codice 1.19 del tariffario Unico regionale approvato, da ultimo, con D.G.R. n. 1329 del 09/12/2008.**

A seguito della ricezione della SCIA, lo sportello amministrativo del competente DIP ASREM territoriale, procede a:

- a) verificare la correttezza formale della stessa e della documentazione ad essa allegata;
- b) richiedere, a mezzo Raccomandata AR all'OSA, le necessarie integrazioni formali e/o documentali, ove mancanti;
- c) REGISTRARE l'unità di impresa alimentare, con l'attribuzione di un codice identificativo (Numerazione Univoca), **per attività prevalente in caso di più attività;**
- d) Rilasciare l'**attestato di registrazione** di cui al fac-simile **modello 6** e/o **modello 7** allegato al presente documento all'OSA ed inviare, in copia e per conoscenza, lo stesso atto al Sindaco del Comune in cui ha sede tale attività o in cui l'OSA è residente (in caso di mezzo di trasporto);
- e) Iscrivere nel registro delle imprese alimentari della Regione Molise SAREM la nuova unità di impresa alimentare;
- f) trasmettere copia di tutta la documentazione presentata dall'OSA inerente la registrazione alla/e competente/i U.O. dipartimentale/i;

L'attività oggetto della segnalazione di inizio attività, ai sensi del comma 2 dell'articolo all'articolo 49 comma 4-bis, punto 2. della Legge 30 luglio 2010 n. 122, può iniziare dalla data del protocollo della SCIA.

Si precisa che:

- ⇒ **NON** è necessario presentare documenti già in possesso della P.A. nell'ambito di precedenti procedimenti di registrazione, così come NON è necessario presentare gli **stessi** allegati qualora richiesti in più modelli di SCIA in caso di **più attività;**
- ⇒ La richiesta formale di integrazione documentale e/o formale interrompe la procedura di registrazione che avverrà solo dopo acquisizione di quanto richiesto dallo sportello amministrativo;
- ⇒ la competenza dello sportello amministrativo del DIP ASREM territoriale è quella riportata ai sopra citati punti da a) a f).

La competente U.O. del DIP ASREM territoriale, nel termine di **60** (dicesi sessanta giorni) dalla data di protocollo della SCIA, può effettuare un sopralluogo di verifica di quanto dichiarato, a seguito del quale possono verificarsi le seguenti circostanze:

1. Non sussistono situazioni di non conformità: l'attività può continuare;
2. Vengono rilevate delle lievi non conformità che, pur essendo oggetto di prescrizioni, a giudizio del personale ispettivo non pregiudicano né il possesso dei requisiti igienico - sanitari e strutturali di cui al Regolamento CE n. 852/2004 né la sicurezza alimentare. Anche in questo caso l'attività può continuare;
3. Vengono rilevate delle gravi non conformità. In questo caso la competente U.O. del DIP ASREM territoriale può adottare motivati provvedimenti di divieto di prosecuzione dell'attività e di rimozione degli eventuali effetti dannosi di essa sulla sicurezza alimentare, salvo che, ove ciò sia possibile, l'interessato provveda a conformare alla normativa vigente detta attività ed i suoi effetti entro un termine fissato dall'amministrazione, in ogni caso non inferiore a trenta giorni. Al termine del periodo fissato dall'amministrazione, previo sopralluogo per la verifica dei lavori prescritti, l'attività può continuare oppure essere sospesa.
4. Analogamente, nel caso si renda necessario acquisire ulteriori integrazioni e/o precisazioni di tipo strettamente tecniche, **la competente U.O.** del DIP ASREM territoriale richiederà le integrazioni necessarie all'OSA.

**Ai fini dell'eventuale sopralluogo, si utilizzerà il modello di check-list di cui all'Allegato 5 del Piano di Controllo regionale Pluriennale integrato approvato con la DGR n. 1303/2009.**

**È fatto comunque salvo il potere dell'amministrazione competente di assumere determinazioni in via di autotutela,** ai sensi degli articoli 21-quinquies e 21-nonies (vedi punto 3 dell'articolo 49 della Legge 30 luglio 2010 n. 122).

**3.2. PROCEDURA DI SEGNALAZIONE CERTIFICATA DI INIZIO ATTIVITÀ DI UNITÀ DI IMPRESA ALIMENTARE**

R.

**3.2.1. Produttore primario: Modello 1/A o 1/B o 1/C**

**3.2.2. Distribuzione All'Ingrosso - distribuzione al dettaglio compresi i distributori automatici con esclusione di quelli per il latte crudo - Ristorazione Pubblica - Ristorazione collettivo assistenziale - Laboratori artigianali con annessa vendita - Ditte di Autotrasporti - Depositi di prodotti alimentari funzionalmente connessi all'attività principale: Modello 1/D**

**3.2.3. Negozi mobili - Banchi temporanei (Attività ex O.M. 02/04/2002): Modello 1/E**

**3.2.4. Mezzi di trasporto: Modello 1/F**

Tutti gli OSA già in possesso del numero di registrazione e/o riconoscimento che effettuano l'attività di trasporto di alimenti e prodotti alimentari sia in conto proprio che per conto terzi devono produrre la SCIA a mezzo posta con Raccomandata A.R., o mediante consegna diretta a mano allo Sportello amministrativo del competente DIP ASREM territoriale utilizzando il fac-simile **modello 1** allegato al presente documento unitamente al **modello 1/F** per ogni singolo automezzo. Il competente DIP ASREM territoriale, fermo restando la procedura di registrazione così come stabilita al punto 2.1 del presente documento, rilascia all'OSA richiedente, utilizzando carta intestata, l'attestato di registrazione di cui al fac-simile **modello 7** allegato al presente documento **per ogni singolo automezzo registrato**, riportante i dati identificativi dell'automezzo nonché gli estremi della numero di registrazione/riconoscimento dell'unità di impresa alimentare. Si precisa che per detta procedura di registrazione va corrisposta dall'OSA, **per ognuno degli automezzi registrati**, la somma di cui al codice **1.19** del tariffario Unico regionale approvato, da ultimo, con D.G.R. n. 1329 del 09/12/2008.

Si precisa altresì che, ai sensi della DGR n. 933 del 19/09/2008, di recepimento dell'Accordo tra lo Stato, le Regioni e Province Autonome del 20 marzo 2008 (rep. Atti n. 114/CSR) concernente "Prime disposizioni per l'autorizzazione al trasporto di animali vivi, rientrano nel campo di applicazione del Regolamento CE n. 852/2004 i titolari di allevamento e le **persone fisiche** che effettuano il trasporto di animali vivi **in conto proprio in relazione con l'attività principale o già registrata (es. commercianti al dettaglio di carni)** dalla sede dell'allevamento al macello di destinazione con proprio automezzo per una distanza non superiore ai 65 Km. Detti **OSA**, secondo quanto precisato nella sopra citata DGR n. 933/2008, hanno solo l'obbligo di effettuare una autodichiarazione utilizzando il modello fac-simile allegato **"G"** alla DGR n. 933/2008. Tutti gli altri automezzi utilizzati per il trasporto di animali vivi rientrano, per la relativa autorizzazione, nel campo di applicazione del Regolamento CE n. 1/2006 recepito con la sopra menzionata DGR n. 933/2008.

**3.2.5. Procedura di segnalazione certificata di inizio attività settore alimentare ai fini della registrazione ai sensi del Regolamento CE n. 852/2004 – procedura semplificata ai sensi dell'art. 6 del Reg. CE n. 852/2004 – per taluni ambiti (tabaccherie, farmacie, distributori automatici): Modello 1/G**

All'uopo si specifica quanto segue:

**3.2.5.1. Tabaccherie**

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

Al fine di facilitare l'esercizio legittimo delle proprie attività, è necessario che le tabaccherie e le altre attività NON ancora registrate ai sensi del Regolamento CE n. 852/2004 (esercizi annessi a distributori carburanti, cinema, teatri, etc.) 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;
- Conoscenza generale delle norme di igiene, eventualmente supportata da adeguata formazione di base;
- Mantenimento delle registrazioni inerenti l'acquisto dei prodotti alimentari per un periodo sufficientemente adeguato, predisponendo procedure per l'individuazione di tutti i fornitori che possono consentire, se del caso, di avviare procedure di ritiro dal mercato (Vedi Linee guida ai fini della rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi per fini di sanità pubblica, volto a favorire l'attuazione del Regolamento CE n. 178/2002, approvate con DGR n. 1700/2005).

**3.2.5.2. Farmacie**

Le Farmacie, essendo in possesso, dal momento dell'inizio della loro attività, dell'autorizzazione sanitaria, sono esentati dall'obbligo di ulteriore SCIA ai fini della registrazione e pertanto è sufficiente una trasmissione, interna allo stesso DIP ASREM territoriale, dei dati relativi alle singole farmacie autorizzate, da parte del Servizio Farmaceutico, alle competenti U.O. del DIP ASREM territoriale.

**3.2.5.3. Distributori automatici**

Premesso che:

- Per "stabilimento" si intende ogni unità di 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 di alimenti (art. 3 del Reg. CE n. 178/2002);




→ Il distributore automatico non è che semplicemente un bene strumentale (cespite) in capo all'unico soggetto privato che è l'impresa che svolge il servizio di ristoro;

è necessario:

- Prevedere la sola registrazione a mezzo SCIA effettuata da parte dell'impresa che fornisce il servizio di ristoro a mezzo distributori automatici al competente DIP ASREM territoriale dove l'impresa stessa ha sede legale o stabilimento con allegato elenco delle postazioni (completo di indirizzo) dove i distributori sono collocati;
- Nei casi di installazione di distributori automatici (**esclusi quelli per il latte crudo, che seguono specifica normativa**) in Comuni diversi da quello in cui l'impresa ha il proprio stabilimento, nonché nei casi di successive variazioni, l'impresa **NON dovrà effettuare una SCIA ma una semplice comunicazione**, a mezzo posta con raccomandata AR o mediante consegna diretta a mano all'ufficio protocollo del competente DIP ASREM territoriale con il prospetto cumulativo aggiornato delle locazioni dove i distributori automatici sono installati.

### **3.2.6. Segnalazione certificata di inizio attività settore alimentare ai fini della registrazione di manifestazioni temporanee/Fiere, Pertinenze esterne, ai sensi dell'art. 6 del Reg. CE n. 852/2004: Modello 1/H**

In merito si precisa quanto segue:

**NON** rientrano nel campo di applicazione del Regolamento CE n. 852/2004 le manifestazioni di promozione dell'attività produttiva e del suo sviluppo, attraverso l'esposizione dei prodotti stessi, nelle quali **NON** si effettuino operazioni di preparazione di alimenti ed un'eventuale attività di vendita assuma una valenza del tutto residuale rispetto alla finalità precipua di promozione. In questi casi si dovrà fare riferimento alle disposizioni igienico - sanitarie di carattere generale ed a quelle eventualmente contenute nei singoli regolamenti comunali di igiene, ove esistenti.

Inoltre, premesso che:

- ⇒ Per "**somministrazione al pubblico di alimenti e bevande**" si intende la vendita per il consumo sul posto, che comprende tutti i casi in cui gli acquirenti consumano i prodotti nei locali dell'esercizio o in un'area aperta al pubblico attrezzati allo scopo;
- ⇒ Per "**area aperta al pubblico**" si intende quella adiacente o comunque pertinente al locale cui si riferisce l'autorizzazione, ottenuta in concessione o autorizzazione temporanea, se pubblica o comunque a disposizione dell'operatore, se privata;
- ⇒ Per "**attrezzature ed impianti di somministrazione**" si intendono tutti i mezzi e gli strumenti idonei a consentire il consumo sul posto di alimenti e bevande;
- ⇒ Per "**manifestazioni temporanee**" si intendono tutte quelle manifestazioni quali, sagre, fiere, feste campestri etc. aperte al pubblico, in uno spazio o area o edificio pubblico o privato in cui, per periodi limitati, in occasione di ricorrenze, eventi sportivi o religiosi o politici etc. venga preparata, cucinata e/o somministrata o distribuita qualsiasi sostanza alimentare, ivi comprese le bevande.;
- ⇒ il **responsabile dell'unità di impresa alimentare** è comunque tenuto alla valutazione di tutti i rischi, in relazione alla specifica attività svolta ed ai piatti effettivamente prodotti, così come previsto dal Regolamento CE n. 854/2004 e dalla DGR n. 779 del 19/06/2000, nonché alle vigenti normative in materia di sicurezza alimentare e, per quanto riguarda l'**approvvigionamento** delle materie prime e dei prodotti, tutti gli alimenti devono essere acquistati da fornitori autorizzati ed all'uopo conservare e mostrare a richiesta bolle di consegna, fatture, etichette etc.;
- ⇒ **NON** è consentito, nell'ambito delle manifestazioni temporanee la somministrazione di **bevande** aventi un contenuto alcolico superiore al 21 % del volume così come è vietata la somministrazione di bevande alcoliche di qualsiasi gradazione mediante distributori automatici;
- ⇒ È **sconsigliata** la preparazione e/o somministrazione di alimenti ad alto rischio quali **piatti a base di uova crude, tiramisù, maionese**, etc. Nel caso si intenda utilizzare questi prodotti alimentari è necessario che il titolare dell'unità di impresa alimentare espliciti per iscritto le modalità di preparazione e conservazione degli stessi;
- ⇒ Per quanto riguarda l'**attestato di formazione**, così come specificato all'ultimo capoverso del punto 6 della **DGR n. 372/2008**, ai sensi dell'articolo 92, comma 14 della legge 23/12/2000 n. 388 gli addetti alle sagre, fiere, feste popolari e manifestazioni a carattere religioso, benefiche o politiche, in cui si effettua preparazione e somministrazione in loco di alimenti, **sono esclusi** dall'obbligo dell'attestato di formazione in funzione dell'occasionalità e temporaneità dell'evento, ad eccezione di un responsabile appositamente identificato per ogni associazione o ente, che esercita tale attività nell'ambito della manifestazione;

si stabilisce che, fermo restando la specifica competenza del Sindaco del Comune in merito all'autorizzazione allo svolgimento della manifestazione temporanea (*fiera, sagra, feste paesane, attività stagionali, pertinenze esterne*), così come stabilito dall'**O.M. 03/04/2002, la competente U.O. del DIP ASREM territoriale, a seguito della SCIA di cui sopra ed al conseguente eventuale sopralluogo ispettivo per la verifica del possesso dei requisiti minimi strutturali ed igienico-sanitari per lo svolgimento dell'attività, rilascia all'OSA richiedente un documento, su carta intestata, di formale NULLA OSTA allo svolgimento della specifica attività temporanea richiesta, informandone, per conoscenza, anche il Sindaco del Comune interessata dalla manifestazione.**

Si precisa altresì che:




1. L'OSA deve inviare la SCIA a mezzo posta con Raccomandata AR o mediante consegna diretta a mano allo Sportello amministrativo del DIP ASREM territoriale competente sulla sede di tale attività almeno 30 (dicesi trenta) giorni prima dell'evento temporaneo;
2. **l'eventuale sopralluogo è a discrezione del/le competente/i U.O. DIP ASREM territoriale;**
3. Sono comunque soggette ad ispezioni preventive tutte quelle manifestazioni che rivestono un carattere di particolare rilevanza per durata, complessità, varietà dei piatti elaborati e numero dei coperti;
4. Il sopralluogo potrebbe non essere effettuato se le strutture e le attrezzature utilizzate sono già state ispezionate (**riedizioni**) ed in questo caso è necessaria solo una dichiarazione particolareggiata scritta da parte degli organizzatori.

**3.2.7. Segnalazione certificata di inizio attività settore alimentare ai fini della registrazione per l'attività di produzione, commercializzazione e deposito degli additivi, aromi ed enzimi alimentari, già disciplinati dal D.P.R. n. 514 del 19 novembre 1997: Modello 1/I**

La produzione, commercializzazione e deposito degli additivi, aromi ed enzimi alimentari è fissata dalle seguenti normative:

- ⇒ D.M. 27/02/1996, n. 209 e successive modifiche ed integrazioni;
- ⇒ D.P.R. 19/11/1997 n. 514 che stabilisce le modalità di richiesta e rilascio delle autorizzazioni relative agli additivi ed agli aromi;
- ⇒ D.M. 05/02/1999 che definisce i requisiti dei locali ai fini autorizzativi;
- ⇒ Regolamento CE n. 852/2004 del 29 aprile 2004 e successive modifiche ed integrazioni che stabilisce le norme generali in materia di igiene dei prodotti alimentari;
- ⇒ Regolamento CE n. 1331/2008 del 16/12/2008 che istituisce una procedura uniforme di autorizzazione per gli additivi, gli enzimi e gli aromi alimentari;
- ⇒ Regolamento CE n. 1332/2008 del 16/12/2008 relativo agli enzimi alimentari e che modifica la direttiva 83/417/CE, il Regolamento CE n. 1493/1999, la direttiva 2000/13/CE, la direttiva 2001/112/CE e il Regolamento CE n. 258/97;
- ⇒ Regolamento CE n. 1333/2008 del 16/12/2008 relativo agli additivi alimentari;
- ⇒ Regolamento CE n. 1334/2008 del 16/12/2008 relativo agli aromi e ad alcuni ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti destinati ad essere utilizzati negli e sugli alimenti e che modifica il Regolamento CE n. 1601/91, i Reg. CE n. 2232/96 e CE n. 110/2008 e la direttiva 2000/13/CE.

L'art. 1, comma 1 del D.P.R. n. 514/1997, nonché il punto 3 dell'allegato sub 1 dell'Accordo tra il Governo, le Regioni e le Province Autonome del 29 aprile 2010 (rep. atti n. 59/CSR), assegna alle Regioni la competenza per il riconoscimento alla produzione, commercio e deposito ai fini della commercializzazione degli additivi, degli aromi e degli enzimi. Considerato che lo stesso art. 1 del D.P.R. n. 514/1997 prevede che le Regioni possano delegare detta competenza, e tenuto conto che tale riconoscimento si configura, nella sostanza, come una **autorizzazione ai fini igienico-sanitari**, si individua nel Dipartimento di Prevenzione, attraverso il Servizio di Igiene degli alimenti e Nutrizione, l'Autorità competente ai fini del rilascio di detto riconoscimento.

Il D.M. 05/02/1999, relativamente alle caratteristiche che i locali devono avere per il rilascio dell'autorizzazione, fa riferimento al D.Lgs. n. 155/1997, e precisamente ai capitoli I, II e V dell'allegato per la produzione ed il confezionamento ed ai capitoli I e II dell'allegato per i depositi e la commercializzazione. Il recente D.Lgs. n. 193/2007 ha abrogato, all'articolo 3, il D. Lgs. n. 155/1997 e pertanto, per quanto riguarda i requisiti igienico-strutturali occorre far riferimento all'allegato II del Regolamento CE n. 852/2004, nonché alle indicazioni operative relative ai requisiti igienico-sanitari, strutturali e delle attrezzature per gli stabilimenti di produzione, confezionamento e deposito di additivi, aromi ed enzimi alimentari riportati nell'**Allegato VI**.

La procedura per il riconoscimento (registrazione) di detti stabilimenti è, pertanto quella descritta nel paragrafo 3.1., cui si rimanda.

#### **4. COMUNICAZIONE DI VARIAZIONI DI UNITÀ DI IMPRESA ALIMENTARE GIÀ REGistrate**

Gli OSA già titolari di numero di registrazione per l'esercizio della/e attività in esso descritta sono tenuti a comunicare tempestivamente allo Sportello amministrativo del competente DIP ASREM territoriale qualunque variazione attinente il cambio di ragione sociale, cessione - chiusura - rottamazione o vendita automezzi dell'unità di impresa alimentare e/o l'aggiornamento dell'atto di registrazione, nonché qualunque altra variazione dovesse intervenire. Ciò al fine di consentire all'autorità competente di poter tenere costantemente aggiornare i dati relativi alle unità di impresa alimentare già registrate nel sistema SAREM, anche ai fini della programmazione delle attività di controllo da parte del personale sanitario dipartimentale competente.

A tal fine vengono di seguito descritte le pertinenti procedure amministrative.

##### **4.1. PROCEDURA DI CAMBIO DI RAGIONE SOCIALE/SUBENTRO DI UNITÀ DI IMPRESA ALIMENTARE GIÀ REGISTRATA SENZA MODIFICHE A LOCALI ED ATTREZZATURE**

Gli OSA che subentrano in un'unità di impresa alimentare già registrata o autorizzata o in possesso di nulla osta sanitario ai sensi della normativa nazionale preesistente per l'esercizio della/e attività in esso descritta, inviano la comunicazione di cambio di ragione sociale a mezzo posta con raccomandata AR o mediante consegna diretta a mano allo Sportello amministrativo del competente DIP ASREM territoriale (in cui ha sede tale attività o in cui sono residenti in caso di mezzi di trasporto) utilizzando il fac-simile **modello 2** allegato al presente documento



corredata di tutta la documentazione in essa indicata, in originale o copia resa conforme nei modi previsti dall'articolo 38 del D.P.R. n. 445/2000 e s.m.i.

Il competente DIP ASREM territoriale, nel prendere atto, rilascia al richiedente, utilizzando carta intestata, un nuovo attestato di registrazione riportante l'intervenuta variazione ed il numero di registrazione già assegnato all'unità di impresa alimentare, inviandone copia, per conoscenza, al Sindaco del Comune in cui ha sede tale attività.

**Si precisa, al riguardo, che:**

1. la comunicazione di cambio di ragione sociale/subentro al competente DIP ASREM territoriale deve essere prodotta dal legale rappresentante della Ditta subentrante;
2. si configurano in tale fattispecie, tutte le variazioni che comportano, sia da parte delle società che delle ditte individuali subentranti, l'iscrizione alla CCIAA territorialmente competente a seguito di contratto, scrittura, atto di vendita etc. ratificata dal notaio e conseguentemente anche una nuova partita IVA connessa all'unità di impresa alimentare già registrata, senza che alla stessa siano state apportate modifiche di tipo strutturale, impiantistiche e/o produttive;

**3. NON si configura come cambio di ragione sociale/subentro:**

- a) il fitto di ramo d'azienda per un dato periodo LIMITATO NEL TEMPO (es. ristoranti/bar/pizzerie affittate o cedute in gestione ad altra persona e/o società durante il periodo estivo e/o invernale);
- b) il subentro nell'attività, in caso di morte del titolare dell'unità di impresa alimentare già registrata, di un erede in linea retta (es. figlio/a, moglie).

In questi due casi è necessario effettuare solo la comunicazione di aggiornamento di unità di impresa alimentare già registrata, utilizzando la pertinente casella del modello 3 allegato al presente documento (*nuovo responsabile legale*), presentando a corredo delle stesse, rispettivamente, e copia del contratto di affitto e copia della denuncia di successione.

#### **4.2. PROCEDURA DI COMUNICAZIONE DI AGGIORNAMENTO DI UNITÀ DI IMPRESA ALIMENTARE GIÀ REGISTRATA**

Gli OSA titolari di unità di impresa alimentare già registrata **o in possesso di nulla osta sanitario ai sensi della normativa nazionale preesistente** per l'esercizio della/e attività in esso descritta sono tenuti a comunicare qualunque variazione inerente quanto riportato nell'atto di registrazione [*strutture, impianti, tipologia di attività (ampliamento e/o dismissione), toponomastica, sede legale, legale rappresentante, affidamento del reparto, fitto di ramo d'azienda*] inviando la comunicazione di modifica dati a mezzo posta con raccomandata AR o mediante consegna diretta a mano all'ufficio protocollo del competente DIP ASREM territoriale (in cui ha sede tale attività o in cui sono residenti in caso di mezzi di trasporto) utilizzando il fac-simile **modello 3** allegato al presente documento.

Il competente DIP ASREM territoriale rilascia al richiedente, utilizzando carta intestata, un nuovo attestato di registrazione riportante sia il numero di registrazione già assegnato all'unità di impresa alimentare sia l'annotazione dell'intervenuta variazione, inviandone copia, per conoscenza, al Sindaco del Comune in cui ha sede tale attività.

Per detta procedura va corrisposta dall'OSA la somma di cui al codice **1.20** del tariffario Unico regionale approvato, da ultimo, con D.G.R. n. 1329 del 09/12/2008.

#### **4.3. PROCEDURA DI COMUNICAZIONE DI "AVVIO STAGIONALE DI ATTIVITÀ"**

Gli OSA titolari di unità di impresa alimentare **DI TIPO STAGIONALE** già registrata per l'esercizio della/e attività in esso descritta, ai fini della pianificazione delle attività di controllo da parte del personale sanitario della competente U.O. DIP ASREM territoriale, sono tenuti a comunicare allo stesso, **ANNUALMENTE**, l'avvio dell'attività stagionale esercitata, utilizzando il fac-simile **modello 4** allegato al presente documento.

Per detta procedura **NON** va corrisposta alcuna somma da parte dell'OSA.

#### **4.4. PROCEDURA DI COMUNICAZIONE DI CESSIONE/CHIUSURA DI UNITÀ DI IMPRESA ALIMENTARE**

Gli OSA titolari di unità di impresa alimentare già registrata per l'esercizio della/e attività in esso descritta che, per motivi propri cedono ad altro OSA e/o chiudono la propria attività sono tenuti a darne comunicazione al competente DIP ASREM territoriale e, per conoscenza, al Sindaco del Comune in cui ha sede tale attività, utilizzando il fac-simile **modello 5** allegato al presente documento.

Per detta procedura **NON** va corrisposta alcuna somma da parte dell'OSA.

#### **5. PROCEDURA RELATIVA ALLA INDIVIDUAZIONE DEL PICCOLO QUANTITATIVO DI CARNI PROVENIENTI DA POLLAME, LAGOMORFI E PICCOLA SELVAGGINA ALLEVATA MACELLATA NELL'AZIENDA AGRICOLA DEL PRODUTTORE, PER LA FORNITURA AL CONSUMATORE FINALE (SOLO SU SUA RICHIESTA OCCASIONALE ED ESTEMPORANEA), NELLA MISURA MASSIMA DI 50 UBE/ANNO E/O 500 CAPI/ANNO COMPLESSIVE DI POLLAME, LAGOMORFI E PICCOLA SELVAGGINA ALLEVATA NEL RISPETTO DEI REQUISITI DI CUI ALL'ALLEGATO II, CAPITOLI 1, 2 E 5, PUNTO I, DEL REGOLAMENTO CE N. 852/2004**

Nell'ambito delle esclusioni dal campo di applicazione del Regolamento CE n. 853/2004 (fornitura diretta - piccoli quantitativi - ambito locale), secondo quanto previsto dalle suddette Linee guida le carni di pollame,



lagomorfi e piccola selvaggina allevata, macellati nell'azienda agricola del produttore, possono essere fornite esclusivamente:

**A.** da parte del produttore stesso direttamente al consumatore finale e a laboratori annessi agli esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione – che forniscano direttamente al consumatore finale tali carni come carni fresche – posti nell'ambito del territorio della Provincia in cui insiste l'azienda agricola o nel territorio delle Province contermini, nella misura massima di 50 UBE/anno complessive di pollame, lagomorfi e piccola selvaggina allevata (1 UBE = 200 polli o 125 conigli) e alle seguenti condizioni:

- a. possesso dei requisiti di cui all'allegato II, capitolo 1, 2 e 5 punto 1 del Regolamento CE n. 852/2004;
- b. obbligo di SCIA a mezzo posta con Raccomandata AR o mediante consegna diretta a mano allo Sportello amministrativo del DIP ASREM territoriale competente ai fini della registrazione ai sensi del Regolamento CE n. 852/2004, utilizzando il fac-simile modello 1 unitamente al modello 1/B allegato al presente;
- c. applicazione della normativa in materia di anagrafe del bestiame ed, in particolare, della O.M. 26 agosto 2005 e successive modifiche (norme sull'influenza aviaria, con obbligo di registrazione presso il Servizio Veterinario di Sanità animale della ASREM territorialmente competente degli allevamenti rurali con consistenza superiore ai 250 capi avicoli), con conseguente registrazione e assegnazione del codice di allevamento;
- d. tenuta di un registro di "carico-scarico animali" da conservarsi per almeno 5 anni unitamente alle dichiarazioni di provenienza degli animali (Mod. 4 del D.P.R. n. 320/'54);
- e. tenuta di un registro dei "trattamenti medicinali veterinari" previsto dall'articolo 15 del D. Lgs. n. 158/2006 e dall'articolo 79 del D. Lgs. n. 193/1996 da conservarsi per almeno 5 anni unitamente alle relative ricette;
- f. applicazione della normativa in materia di alimentazione animale ai sensi del regolamento Ce n. 183/2005 relativamente alla tracciabilità dei mangimi zootecnici utilizzati e alla registrazione dell'azienda presso il Servizio Veterinario di igiene degli alimenti e delle produzioni zootecniche della ASREM territorialmente competente;
- g. applicazione della normativa in materia di tracciabilità ai sensi del regolamento CE n. 178/2002.

**B.** da parte del produttore stesso direttamente al consumatore finale, solo su sua richiesta occasionale ed estemporanea, nella misura massima di 500 capi/anno complessivi di pollame, lagomorfi e piccola selvaggina allevata alle seguenti condizioni:

- a. esclusione della fornitura a esercizi di commercio al dettaglio, a laboratori annessi ad esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione;
- b. applicazione della normativa in materia di anagrafe del bestiame ed, in particolare, della O.M. 26 agosto 2005 e successive modifiche (norme sull'influenza aviaria, con obbligo di registrazione presso il Servizio Veterinario di Sanità animale della ASREM territorialmente competente degli allevamenti rurali con consistenza superiore ai 250 capi avicoli), con conseguente registrazione e assegnazione del codice di allevamento;
- c. tenuta di un di "carico-scarico animali" da conservarsi per almeno 5 anni unitamente alle dichiarazioni di provenienza degli animali (Mod. 4 del D.P.R. n. 320/'54);
- d. tenuta di un registro dei "trattamenti medicinali veterinari" previsto dall'articolo 15 del D.Lgs. n. 158/2006 e dall'articolo 79 del D.Lgs. n. 193/1996 da conservarsi per almeno 5 anni unitamente alle relative ricette;
- e. applicazione della normativa in materia di alimentazione animale ai sensi del regolamento Ce n. 183/2005 relativamente alla tracciabilità dei mangimi zootecnici utilizzati e alla registrazione dell'azienda presso il Servizio Veterinario di igiene degli alimenti e delle produzioni zootecniche della ASREM territorialmente competente.

## **6. PRECISAZIONI FINALI**

### **6.1 INQUADRAMENTO DELLA PRODUZIONE DI GELATI A PARTIRE DA LATTE CRUDO AI SENSI DEI REGG. CE NN. 852 E 853/2004**

Con nota protocollo n. 24443-P del 02/08/2010 il Ministero della Salute ha chiarito alcuni aspetti relativi all'obbligo del Riconoscimento (ai sensi del Regolamento CE n. 853/2004) o Registrazione (ai sensi del Regolamento Ce n. 852/2004) delle Unità di impresa alimentare che utilizzano il latte crudo per la produzione di gelati.

Nella nota Ministeriale si precisa quanto segue:

"per quanto riguarda la produzione di gelati a partire da latte crudo immessi in commercio senza trattamento termico si ribadisce l'obbligo di riconoscimento delle imprese alimentari ai sensi del Reg. CE n. 853/2004, così come indicato nella "Guida all'attuazione di alcune disposizioni del regolamento (CE) n. 853/2004 in materia di igiene degli alimenti di origine animale" n. SANCO/1732/2008 Rev. 7 del 16 febbraio 2009";

**nell'allegato III della Guida Comunitaria del 16 febbraio 2009 "Classificazione in base alle attività" si prevede quanto segue:**

- ☞ per la combinazione di alimenti di origine vegetale con alimenti non trasformati di origine animale commercializzati in quanto tali si richiede il riconoscimento dei locali ai sensi del regolamento n. 853/2004 e



l'apposizione di un marchio di identificazione;

- ☞ per la combinazione di alimenti di origine vegetale con alimenti non trasformati di origine animale e ulteriore trasformazione del tutto si richiede riconoscimento dei locali ai sensi del regolamento n. 853/2004 e l'apposizione di un marchio di identificazione (ad esempio "gelato a base di latte crudo");

**La medesima Guida comunitaria riporta inoltre,**

☞ **nel paragrafo 3.5 "Dettaglio"**

attività che includono la vendita e la fornitura diretta di alimenti di origine animale al consumatore finale. Ciò implica che *\_omissis\_* in conformità con la definizione di commercio al dettaglio il termine attività include la trasformazione nel punto vendita per il consumatore finale. Per quanto riguarda il commercio all'ingrosso (ovvero nel caso in cui un esercizio all'ingrosso o al dettaglio svolge attività finalizzate a fornire alimenti ad un altro esercizio) si applica il Regolamento n. 853/2004, tranne che *\_omissis\_* se la fornitura è, in base alla legislazione nazionale, un'attività marginale, localizzata e limitata di un esercizio al dettaglio i cui prodotti sono in prevalenza destinati al consumatore finale. In tal caso si applica solo il Regolamento n. 852/2004;

☞ **nel paragrafo 4.2 "Riconoscimento degli stabilimenti di piccole dimensioni":**

nel campo di applicazione del Regolamento n. 853/2004 non rientra il commercio al dettaglio (*movimentazione e/o trasformazione degli alimenti e loro stoccaggio nel punto vendita*). Ciò suppone che se la fabbricazione e la vendita di formaggio avvengono in un punto di vendita al dettaglio (*ad esempio l'azienda agricola*) tali attività sono solo soggette al rispetto delle prescrizioni fissate nel Regolamento n. 852/2004, ovvero ciò che viene richiesto è la registrazione dello stabilimento e non il riconoscimento.

Pertanto, la registrazione ai sensi del Regolamento n. 852/2004 è consentita qualora le imprese di produzione di gelato, anche quando si riforniscono di latte crudo direttamente da aziende agricole, lo sottopongono, prima della lavorazione, ad un trattamento termico (alta/bassa pastorizzazione) e riforniscano direttamente il consumatore finale e/o dettaglianti locali purchè questa ultima attività sia marginale, locale e ristretta.

I controlli ufficiali presso dette imprese alimentari (gelaterie) dovranno tenere in considerazione i punti di controllo di cui si è dotato l'OSA a garanzia della sicurezza alimentare, nonché dovranno tenere conto di tale tipologia di produzione ai fini della categorizzazione del rischio e della relativa frequenza dei controlli così come stabilito dal Regolamento n. 882/2004.

## **6.2. CERTIFICATO DI AGIBILITÀ**

Ai fini di una migliore comprensione relativa alla richiesta del certificato di agibilità per le unità di impresa alimentare soggette a registrazione occorre fare riferimento agli articoli di legge di interesse **del D.P.R. 6 giugno 2001, n. 380 (Testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia edilizia)** che disciplinano tale materia. Si tratta degli articoli **24 (Certificato di agibilità), 25 (Procedimento di rilascio del certificato di agibilità), 46 (Nullità degli atti giuridici relativi ad edifici la cui costruzione abusiva sia iniziata dopo il 17 marzo 1985).**

Dalla lettura degli articoli di legge sopra citati, si ritiene che **NON** si **DEBBA** prescindere dalla presentazione ed acquisizione del certificato di agibilità sia per le attività soggette a registrazione che al riconoscimento in quanto, trattandosi di locali aperti al pubblico nonché luogo di lavoro delle maestranze, lo stesso certificato di fatto va ad attestare *la sussistenza delle condizioni di sicurezza, igiene, salubrità, risparmio energetico degli edifici e degli impianti negli stessi installati*. La stessa "*dichiarazione sostitutiva di certificazione*", a firma del titolare o legale rappresentante, ai sensi del D.P.R. n. 445/2000 e successive modifiche ed integrazioni, (completa di fotocopia di un documento di identità in corso di validità), relativa all'agibilità con relativa destinazione d'uso è tra la documentazione allegata alla SCIA che l'impresa alimentare invia sia al Comune (Ufficio Commercio) che al competente DIP ASREM territoriale, per il quale tale certificazione viene ad assumere un valore documentale significativo in sede di controllo ufficiale.

Per i vecchi fabbricati costruiti in data antecedente al 17/03/1985, è invece prevista la presentazione della dichiarazione sostitutiva di certificazione, a firma del titolare e/o legale rappresentante, ai sensi del D.P.R. n. 445/2000 e s.m.i., ovvero attestazioni e/o asseverazioni di tecnici abilitati circa l'anno di ultimazione dei lavori nonché la relativa destinazione d'uso.

È fatta comunque salva la possibilità dell'istituto dell'**AUTOTUTELA** che la stessa amministrazione può adottare nei confronti dell'OSA ai sensi dell'articolo 49, comma 4-bis della legge n. 122/2010.

### **Si precisa altresì che:**

- le unità di imprese alimentari, già in possesso alla data del 15/12/2007 (data di pubblicazione sul BURM della D.G.R. n. 1394/2007) di atti autorizzativi quali nulla osta, autorizzazioni sanitarie, registrazioni ai sensi di specifica normativa di settore, non sono tenuti ad inoltrare la SCIA ai fini della registrazione prevista dal Regolamento CE n. 852/2004 in quanto vanno registrati d'ufficio;
- Qualora l'OSA sia già in possesso di un numero di registrazione in quanto esercente altre attività soggette a registrazione (Banca dati zootecnica, elenchi AGEA, banca dati operatori del settore dei mangimi, etc.) in sede di registrazione deve essere attribuito lo stesso numero di registrazione di cui l'OSA è già titolare (NUMERAZIONE UNIVOCA), da verificare a cura dello Sportello amministrativo presso l'Ente che gestisce la Banca Dati in questione;
- fatto salvo l'impianto dei modelli fac-simile allegati al presente documento da utilizzare per le SCIA ai fini della registrazione dei vari OSA, nonché le informazioni minime necessarie che devono essere inserite nel sistema informativo SAREM, gli stessi modelli, a discrezione delle competenti U.O. dei DIP ASREM territoriali,



in ragione di particolari situazioni inerenti la registrazione stessa, possono essere oggetto di richiesta di integrazioni (da allegare alla domanda) da parte degli stessi all'OSA, integrazioni che entrano a fare parte integrante e sostanziale del procedimento di registrazione.

### **6.3. RICONOSCIMENTO**

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

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

La Regione Molise, con D.G.R. n. 932 del 19/09/2008 ha stabilito le procedure per la richiesta e l'assegnazione del marchio di identificazione degli stabilimenti ai sensi del Regolamento CE n. 853/2004.

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

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

Nel caso in cui uno stabilimento produca sia prodotti trasformati o meno cui si applica questo Regolamento, sia prodotti a cui questo Regolamento non si applica (Prodotti composti), l'operatore può utilizzare il marchio d'identificazione del primo anche per gli altri prodotti (Allegato II, Sezione I, Capitolo B, punto 7 del Reg. CE n. 853/2004).

## **7. DEROGHE**

Con l'entrata in vigore del "Pacchetto igiene", e cioè dal 1° gennaio 2006, ed a seguito dell'applicazione della Direttiva n. 2004/41/CE, recepita con D.Lgs. 6 novembre 2007, n. 193, sono decadute le deroghe concesse in base alla normativa comunitaria preesistente.

Da un punto di vista generale, è da notare che le misure nazionali da adottare eventualmente in conformità all'articolo 13, paragrafo 3 del Reg. CE n. 852/2004, riguardano le modifiche dei requisiti generali degli stabilimenti, degli impianti e delle attrezzature di cui all'allegato II dello stesso Reg. n. 852. Analogamente, le misure nazionali di cui all'articolo 10, paragrafo 3, del Reg. CE n. 853/2004, riguardano solo l'adattamento dei requisiti specifici di cui all'allegato III dello stesso Reg. 853.

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

A tale proposito, l'articolo 7 del Reg. CE n. 2074/2004 del 5 dicembre 2005 fornisce ulteriori chiarimenti e disposizioni in merito alle deroghe in esame.

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

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

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

- a) Allegato II, Capitolo II, del Reg. CE n. 852/2004, relativo ai requisiti ambientali dei locali necessari a conferire loro caratteristiche specifiche. In particolare i locali possono presentare pareti, soffitti e porte non costituite da materiale liscio, impermeabile, non assorbenti o costruiti con materiale non resistente alla corrosione e pareti, soffitti e pavimenti geologici naturali;
- b) Allegato II, Capitolo II, paragrafo 1, lettera f, e Capitolo V, paragrafo 1, del Reg. n. CE 852/2004, relativo al tipo di materiale che costituisce gli strumenti specifici per la preparazione, il confezionamento e l'imballaggio di tali prodotti.

La pulizia e la disinfezione di detti ambienti, nonché la frequenza di dette operazioni deve essere adeguata al



mantenimento dei requisiti dell'habitat idoneo alla flora microbica specifica.

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

Gli operatori del settore alimentare che intendono chiedere deroghe per quanto sopra indicato, devono inviare al Ministero della Salute – Dipartimento per la Sanità Pubblica Veterinaria, la Nutrizione e la Sicurezza Alimentare, per il tramite della Regione che esprimerà il proprio 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.

## **8. MANUALI DI CORRETTA PRASSI OPERATIVA**

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

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

A tal fine le Associazioni sopra citate, che desiderano partecipare al processo di valutazione dei manuali, sono tenute a informare il Ministero della Salute entro il 31 dicembre di ogni anno.

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

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

I manuali conformi alle disposizioni del Reg. 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, consultabili previa espressa autorizzazione dell'Associazione proponente.

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

## **9. FORMAZIONE**

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

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

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

il personale deve, inoltre, essere informato sui:

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



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

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

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

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

## **10. ULTERIORI INDICAZIONI**

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

## **11. SANZIONI**

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

### **ALLEGATI:**

**ALLEGATO I:** Elenco non esaustivo di prodotti di origine animale non trasformati, trasformati e composti

**ALLEGATO II:** Informazioni minime da riportare nel Registro delle Unità di Impresa alimentare

### **ALLEGATO III: Modulistica**

- **Modello 1:** Segnalazione certificata di Inizio Attività di Unità d'Impresa del Settore Alimentare - AAGRAFICA;
- **Modello 1/A:** Produzione Primaria In Agricoltura (Alimenti di origine vegetale);
- **Modello 1/B:** Produzione Primaria In Agricoltura (Allevamento);
- **Modello 1/C:** Produzione Primaria (Operatori del settore della pesca);
- **Modello 1/D:** Distribuzione all'Ingrosso - Distribuzione al dettaglio compresi i distributori automatici con esclusione di quelli per il latte crudo - Ristorazione pubblica - Ristorazione collettiva assistenziale - Laboratori artigianali con annessa vendita - Ditte di Autotrasporti - Depositi di prodotti alimentari funzionalmente connessi all'attività principale;
- **Modello 1/E:** Negozi mobili - Banchi temporanei (Attività ex O.M. 02/04/2002);
- **Modello 1/F:** Automezzi / Contenitori / Cisterne trasporto alimenti;
- **Modello 1/G:** Tabaccheria - Farmacia - Parafarmacia - Distributori Automatici - - Esercizio annesso a distributori carburanti, cinema, teatri, etc.;
- **Modello 1/H:** Sagre - Fiere - Feste Paesane e similari - Pertinenza esterna;
- **Modello 1/I:** Produzione - Miscelazione - Confezionamento - Commercio - Deposito di additivi, aromi ed enzimi alimentari;
- **Modello 2:** Comunicazione di Cambio di Ragione Sociale/Subentro di unità di impresa alimentare già registrata;
- **Modello 3:** Comunicazione di aggiornamento di unità di impresa alimentare già registrata;
- **Modello 4:** Comunicazione di avvio attività per "Attività Stagionale";
- **Modello 5:** Comunicazione di cessione / chiusura dell'attività produttiva;
- **Modello 6:** Attestato di Registrazione di Unità di Impresa alimentare;
- **Modello 7:** Attestato di Registrazione di Automezzo - Cisterna.

**ALLEGATO IV:** Lista non esaustiva degli stabilimenti soggetti a riconoscimento ai sensi del Regolamento CE n. 853/2004

**ALLEGATO V:** Ulteriori indicazioni operative

**ALLEGATO VI:** Requisiti igienico-sanitari e strutturali necessari per il riconoscimento (registrazione) degli stabilimenti di produzione, deposito e commercializzazione di aromi, enzimi e additivi alimentari ai sensi del DPR n. 514/1997.



**ALLEGATO I****ELENCO NON ESAUSTIVO DI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE NON TRASFORMATI (PARTE A), TRASFORMATI (PARTE B) E COMPOSTI (PARTE C)****A) PRODOTTI NON TRASFORMATI**

- ☞ Carni fresche – carni macinate – Carni separate meccanicamente (definizione)
- ☞ Preparazioni di carne
- ☞ Sangue
- ☞ Prodotti della pesca freschi
- ☞ Molluschi bivalvi, echinodermi, tunicati e gasteropodi marini vivi
- ☞ Latte crudo
- ☞ Uova e uova liquide
- ☞ Cosce di rana
- ☞ Lumache
- ☞ Miele
- ☞ Altri
- ☞ Prodotti non trasformati contenenti prodotti di origine vegetale

**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
- ☞ Ciccioni
- ☞ 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).

**C) Prodotti composti**

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

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

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





 Indirizzo di posta elettronica

(facoltativo) \_\_\_\_\_

Insegna \_\_\_\_\_

**Attiva il procedimento per la/e attività di seguito descritta/e:**

**Settore di attività'**

**(vedi legenda 1 in calce al presente documento)**

- |            |                          |   |
|------------|--------------------------|---|
| Settore 01 | <input type="checkbox"/> | Produzione primaria ad esclusione dei mattatoi  |
| Settore 02 | <input type="checkbox"/> | Laboratori artigianali senza annessa vendita  |
| Settore 03 | <input type="checkbox"/> | Distribuzione all'Ingrosso  |
| Settore 04 | <input type="checkbox"/> | Distribuzione al dettaglio compresi i distributori automatici con esclusione di quelli per il latte crudo.                            |
| Settore 05 | <input type="checkbox"/> | Automezzi - Contenitori - Cisterne Trasporto alimenti   |
| Settore 06 | <input type="checkbox"/> | Negozi mobili, banchi temporanei (attività' ex O.M. 02/04/2002)   |
| Settore 07 | <input type="checkbox"/> | Ristorazione pubblica   |
| Settore 08 | <input type="checkbox"/> | Ristorazione collettivo assistenziale   |
| Settore 09 | <input type="checkbox"/> | Depositi di prodotti alimentari funzionalmente connessi all'attività' principale  |
| Settore 10 | <input type="checkbox"/> | Tabaccheria - Farmacia - Parafarmacia - Distributori Automatici - - Esercizio annesso a distributori carburanti, cinema, teatri, etc. |
| Settore 11 | <input type="checkbox"/> | Sagre - Fiere - Feste Paesane e similari - Pertinenza esterna   |
| Settore 12 | <input type="checkbox"/> | Produzione - Miscelazione - Confezionamento - Commercio - Deposito di additivi, aromi ed enzimi alimentari.                           |

<b>Tipo di Attività' (vedi legenda 1)</b>	
<b>Attività' Principale (vedi Legenda 1)</b>	

CLASSIFICAZIONE ATTIVITÀ ISTAT-ATECO      Codice attività' \_\_\_\_\_

CLASSIFICAZIONE ATTIVITÀ ISTAT-ATECO      Codice ulteriore attività' \_\_\_\_\_

**Avente carattere di tipo :**

- Permanente  
 Stagionale  
 Temporanea

<b>Altre Attività'</b>	
L'attività sopra riportata riguarda le seguenti sostanze / prodotti alimentari: Indicare, per generi merceologici, le sostanze alimentari che intendono produrre, trasformare, confezionare, tenere in deposito, somministrare o distribuire: da specificare dettagliatamente nella allegata relazione tecnica)	



**Legenda 1**

(D.P.R. 14.7.1995 – D.M. 8.10.1998 – D.L.vo n. 114 del 31.3.1998 – Reg CE n. 178/2002)

SETTORI E ATTIVITA' SOGGETTI AGLI ADEMPIMENTI PREVISTI NEI REGOLAMENTI 852/04

(SONO ESPRESSAMENTE ESCLUSE LE ATTIVITÀ SOGGETTE A RICONOSCIMENTO AI SENSI DEL REG. CE 853/04).

**→ PRODUZIONE PRIMARIA - SETTORE 01**

Per produzione primaria si intende, 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 e la pesca e la raccolta di prodotti selvatici ( Reg. 178/02).

**→ LABORATORI ARTIGIANALI SENZA ANNESSA VENDITA - SETTORE 02**

Comprende gli stabilimenti aventi un'attività di produzione (incluso il sezionamento), di trasformazione e/o un'attività di confezionamento e che non vendono al dettaglio.

Sono compresi anche i centri di cottura che producono pasti da somministrare a distanza a domicilio o in collettività.

**→ DISTRIBUZIONE ALL'INGROSSO - SETTORE 03**

Per commercio all'ingrosso si intende l'attività di distribuzione, prima dello stadio della vendita al dettaglio; in particolare, l'importazione, la vendita all'ingrosso, lo stoccaggio all'ingrosso ed i grossisti "plurifunzioni", cioè quelli che possono distribuire prodotti alimentari ai dettaglianti, ai ristoranti o ai consumatori.

**→ DISTRIBUZIONE AL DETTAGLIO - SETTORE 04**

Comprende tutti i tipi di commercio al dettaglio con un'attività di commercializzazione dei prodotti alimentari per la vendita al consumatore finale; in particolare, i supermercati, i distributori automatici, la vendita per corrispondenza, i bandi dei mercati coperti o all'aperto (è escluso il commercio di piatti preparato da asporto).

Secondo il D.L. vo n. 114 del 31.3. 1998, per commercio al dettaglio si intende l'attività svolta da chiunque professionalmente acquista merci in nome e per conto proprio e le rivende, su aree private in sede fissa o mediante altre forme di distribuzione, direttamente al consumatore finale;

Comprende macellai, panettieri, pasticceri, gelatai, e tutte quelle attività nelle quali il prodotto viene trasformato e prevalentemente venduto al consumatore finale dallo stesso produttore. E' anche inclusa l'attività di produzione e/o trasformazione in fattoria per la vendita diretta al consumatore finale.

Per superficie di vendita di un esercizio commerciale, secondo il D.L. vo n. 114 del 31.3. 1998 si intende l'area destinata alla vendita, compresa quella occupata da banchi, scaffalature e simili. Non costituisce superficie di vendita quella destinata a magazzini, depositi, locali di lavorazione, uffici e servizi. Sulla base della superficie di vendita e della popolazione residente la distribuzione al dettaglio viene classificata in:

- ESERCIZI DI VICINATO aventi superficie di vendita non superiore a 150 mq. nei comuni con popolazione residente inferiore a 10.000 abitanti e a 250 mq. nei comuni con popolazione residente superiore a 10.000 abitanti);
- MEDIE STRUTTURE DI VENDITA aventi superficie di vendita superiore ai limiti di cui al punto precedente e fino a 1.500 mq nei comuni con popolazione residente inferiore a 10.000 abitanti e a 2.500 mq. nei comuni con popolazione residente superiore a 10.000 abitanti).
- GRANDI STRUTTURE DI VENDITA aventi superficie superiore ai limiti di cui al punto precedente;

**→ AUTOMEZZI – CONTENITORI – CISTERNE - TRASPORTO ALIMENTI SETTORE 05**

Comprende sia le attività di autotrasporto di alimenti e/o prodotti alimentari in conto proprio che per conto terzi – vedi punto 2.2. del documento.

**→ NEGOZI MOBILI- BANCHI AUTOTRASPORTATI - SETTORE 06**

Comprende le attività disciplinate dall'ex O.M. 02/04/2002)

**→ RISTORAZIONE PUBBLICA - SETTORE 07**

Comprende tutte le forme di ristorazione che si svolgono in pubblici esercizi e che sono rivolte ad un consumatore finale indifferenziato; ad esempio, (anche se collocati su mezzi di locomozione), i ristoranti, le rosticcerie, le bottiglierie, i bar; inoltre i centri di vacanze, le case per vacanze, gli esercizi che forniscono piatti preparati da asporto, ecc.

Comprende anche la fornitura di pasti preparati (banchetti).

**→ RISTORAZIONE COLLETTIVO ASSISTENZIALE - SETTORE 08**

Comprende le altre forme di ristorazioni ( residuali rispetto alla voce precedente) che sono rivolte ad un consumatore finale identificabile; ad esempio, le mense aziendali, anche quelle di enti pubblici, scolastiche, di comunità (ospedali, case di cura e di riposo, carceri, collegi, colonie).

Comprende anche la fornitura di pasti preparati ( alle compagnie aeree, ospedali )

**→ DEPOSITI DI PRODOTTI ALIMENTARI FUNZIONALMENTE CONNESSI CON L'ATTIVITA' PRINCIPALE - SETTORE 09**

Comprende i depositi di prodotti alimentari funzionalmente correlati all'attività principale per la quale l'OSA è stato registrato, da registrare a parte indipendentemente se situati nello stesso Comune ove ha la sede operativa l'unità di impresa alimentare ovvero in altro Comune.

**→ TABACCHERIA - FARMACIA - PARAFARMACIA - DISTRIBUTORI AUTOMATICI - - ESERCIZIO ANNESSO A DISTRIBUTORI CARBURANTI, CINEMA, TEATRI, ETC. - SETTORE 10**

Comprende l'attività di commercializzazione marginale al dettaglio IN SEDE FISSA di pastigliacci confezionati, sale e bevande preconfezionate e/o pre-imbottigliate (es. bibite in lattina, tetrapak, bottiglietta) con esclusione di latte e suoi derivati e la commercializzazione di prodotti destinati ad un'alimentazione particolare

**→ SAGRE – FIERE – FESTE PAESANE E SIMILARI – PERTNENZA ESTERNA - SETTORE 11**

NON rientrano nel campo di applicazione del Regolamento CE n. 852/2004 le manifestazioni di promozione dell'attività produttiva e del suo sviluppo, attraverso l'esposizione dei prodotti stessi, nelle quali NON si effettuino operazioni di preparazione di alimenti ed un'eventuale attività di vendita assuma una valenza del tutto residuale rispetto alla finalità precipua di promozione.

**→ PRODUZIONE - MISCELAZIONE - CONFEZIONAMENTO – COMMERCIO – DEPOSITO DI ADDITIVI, AROMI ED ENZIMI ALIMENTARI - SETTORE 12**

Comprende le attività di produzione, miscelazione, confezionamento e deposito di additivi, aromi ed enzimi alimentari ai fini della loro commercializzazione.



## ALLEGATO III – Modello 1/A

## Produzione Primaria In Agricoltura (Alimenti di origine vegetale)

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

## DICHIARA CHE

⇒ l'attività principale svolta è:

COLTIVAZIONE

altro

(specificare)

⇒ per esercitare tale attività dispone di: \_\_\_\_\_

TIPO DI COLTIVAZIONE	SPECIE COLTIVATE	ETTARI	DI PROPRIETA'	IN AFFITTO
CEREALI			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SEMI OLEOSI			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
UVA			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
OLIVE			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
FRUTTA			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ORTAGGI			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ALTRO (specificare)			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

uso di fitofarmaci

SI  NO

presenza di locali per lo stoccaggio dei fitofarmaci

SI  NO

adozione buone prassi igieniche e/o autocontrollo

SI  NO

presenza di locale di stoccaggio prodotti coltivati

SI  NO

⇒ esercita tale attività dal \_\_\_\_\_

## FASI DI LAVORO PREVISTE

Produzione di alimenti di origine vegetale che non necessitano di particolari trattamenti di conservazione senza alcun trattamento/trasformazione del prodotto alimentare, con esclusione della somministrazione, preparazione e trasporto di prodotti alimentari.

## ESCLUSIONI

Sono escluse la somministrazione di alimenti e bevande, la preparazione di cibi crudi e cotti, la trasformazione ed il trasporto di prodotti alimentari.

## ALLEGA ALLA PRESENTE:

- Relazione tecnico-descrittiva dettagliata circa i requisiti strutturali e igienico-sanitari previsti dal Regolamento CE n. 852/2004 nonché ogni altro requisito specifico previsto dal Regolamento (CE) n. 853/2004 applicabile alla fattispecie dell'attività svolta;
- Copia del certificato di iscrizione CCIAA territorialmente competente, od, in alternativa dichiarazione sostitutiva di certificazione relativa all'iscrizione della Ditta alla CCIAA territorialmente competente con indicazione del numero di iscrizione;
- fotocopia della ricevuta del versamento alla ASREM;
- fotocopia di un documento di riconoscimento in corso di validità ai sensi del DPR n. 445/2000 e successive modifiche ed integrazioni.

## DICHIARA altresì:

- di conoscere ed osservare gli adempimenti previsti dal Regolamento CE n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari, in particolare gli obblighi di cui all'articolo 4 al fine di garantire l'igiene e la sicurezza dei prodotti alimentari. In tal senso si impegna a mantenere le registrazioni inerenti l'acquisto dei prodotti alimentari per un periodo di tempo sufficientemente adeguato al fine di consentire le necessarie procedure di tracciabilità;
- di aver adottato buone pratiche igieniche;
- di IMPEGNARSI a comunicare tempestivamente all'autorità competente qualunque variazione relativa a



chiusura dell'unità di impresa alimentare o cessazione dell'attività produttiva;

- che la presente comunicazione è valida esclusivamente per la registrazione ai sensi del Regolamento CE n. 852/2004 e non sostituisce altri eventuali atti di rilevanza fondamentale ai fini dell'avvio della attività;
- di essere **INFORMATO**, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 13 del D.Lgs. 196/2003, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale viene presentata la presente comunicazione da parte del personale di Codesta Amministrazione e del personale del Servizio sanitario preposto alla conservazione delle notifiche ed all'utilizzo delle stesse per il procedimento di registrazione e per tale motivo **RILASCIA** il consenso al loro utilizzo nei limiti sopra riportati.

**NOTA BENE**

- ⇒ I documenti devono avere, nei modi e nei casi previsti dalla legge, validità attuale e, se in copia, questa deve essere autenticata, ai sensi dell'art. 38 del D.P.R. n. 445 del 28/12/2000.
- ⇒ Allegare alla presente, in caso di autodichiarazione/autocertificazione copia di un documento di riconoscimento in corso di validità.

Data \_\_\_\_\_

IL LEGALE RAPPRESENTANTE  
(Timbro e firma per esteso)

\_\_\_\_\_



## ALLEGATO III – Modello 1/B

## Produzione Primaria In Agricoltura (Allevamento)

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

## DICHIARA CHE

⇒ l'attività principale svolta è:

ALLEVAMENTO

altro (specificare) \_\_\_\_\_

⇒ per esercitare tale attività dispone di:

SPECIE ALLEVATE	NUMERO CAPI	INDIRIZZO PRODUTTIVO (carne, latte, etc.)
BOVINI		
OVINI		
CAPRINI		
EQUINI		
POLLI		
API		
ALTRO (specificare)		

⇒ esercita tale attività dal \_\_\_\_\_

## DICHIARA altresì

- che i locali e gli ambienti rispettano i requisiti igienici prescritti dalle vigenti disposizioni di legge e in particolare dagli allegati al Regolamento CE n.852/2004, sono conformi a quanto dichiarato nella planimetria e nella relazione dei requisiti igienici allegata, che tutti i lavori sono terminati e che le attrezzature sono state tutte installate;
- che l'attività opera nel rispetto delle vigenti normative per quanto riguarda le emissioni in atmosfera, lo smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi, lo smaltimento dei sottoprodotti di origine animale, l'approvvigionamento idrico potabile, le emissioni rumorose in ambiente esterno;
- che gli impianti e le apparecchiature ivi presenti rispettano le vigenti norme in materia di sicurezza, nonché la conformità degli stessi agli standard previsti dalle vigenti normative dell'Unione Europea;
- che nelle fasi di allevamento per le quali viene effettuata la presente comunicazione, vengono rispettati, ai sensi dell'articolo 4 del Regolamento (CE) n. 852/2004, i requisiti generali in materia di igiene di cui all'allegato II del medesimo Regolamento e ogni altro requisito specifico previsto dal Regolamento (CE) n. 853/2004 applicabile alla fattispecie nonché quelle più dettagliate o rigorose attualmente vigenti compatibili con i predetti regolamenti comunitari;

## ☞ che l'impresa sopra specificata è iscritta:

Banca Dati Zootecnica – codice allevamento IT \_\_\_\_\_ CB - IS \_\_\_\_\_

Elenchi AGEA

Altro (specificare) \_\_\_\_\_

- di IMPEGNARSI a comunicare tempestivamente all'autorità competente qualunque variazione relativa a:
- modifiche strutturali ed impiantistiche della sede operativa, acquisto e/o dismissione di apparecchiature;
  - modifiche della/e attività svolta/e, del settore merceologico (classificazione ATECO) e del processo produttivo;
  - ragione sociale, sede e legale rappresentante dell'unità di impresa alimentare;
  - chiusura dell'unità di impresa alimentare o cessione dell'attività produttiva;

## ALLEGA alla presente :

- Planimetria dei locali dove viene svolta l'attività oggetto della presente notifica, in scala adeguata e preferibilmente 1:100, firmata da un tecnico abilitato e controfirmata dal titolare o legale rappresentante ove sia indicata la disposizione spaziale dello stabilimento e, per ciascun locale, la destinazione d'uso, la superficie, le superfici finestrate, l'altezza, la collocazione delle attrezzature principali o layout; Qualora si tratti di allevamento di specie ittiche la planimetria deve riportare le coordinate geografiche dell'impianto, la



disposizione dei filari e/o delle gabbie;

- Certificato di iscrizione CCIAA territorialmente competente, od, in alternativa dichiarazione sostitutiva di certificazione relativa all'iscrizione della Ditta alla CCIAA territorialmente competente con indicazione del numero di iscrizione; per le ditte individuali qualora non in possesso dell'iscrizione alla CCIAA territorialmente competente autodichiarazione di impegno a presentare detta certificazione entro 60 gg dalla data di avventa registrazione dell'impresa alimentare;
  - Relazione tecnico-descrittiva dettagliata circa i requisiti strutturali e igienico-sanitari previsti dal Regolamento CE n. 852/2004 nonché ogni altro requisito specifico previsto dal Regolamento (CE) n. 853/2004 applicabile alla fattispecie dell'attività svolta (*riportare in dettaglio le seguenti informazioni, ove presenti: Tipologia di allevamento praticato - descrizione ciclo produttivo - ubicazione azienda nel contesto ambientale ed altri allevamenti - dimensione box e paddock di stabulazione, rapporto superficie disponibile/animale - tipologia pavimentazione, lettiera e sua gestione - modalità gestione letame e reflui allevamento, descrizione concimaia - modalità di illuminazione, ventilazione, afflusso ricambio di aria - contenimento per interventi sanitari e custodia per l'osservazione giornaliera - gestione lavaggi, disinfezioni e disinfestazioni degli ambienti e delle infrastrutture - modalità di separazione degli animali infetti - fruizione servizi assistenza tecnica e/o veterinaria - approvvigionamento idrico e modalità di somministrazione, ovvero rapporto erogatori/animali fruitori - alimentazione modalità somministrazione indicando lo spazio disponibile alla mangiatoia/animale - tipo di mungitura praticata - descrizione locali deposito latte (salvo conferimento diretto) - numero e capacità refrigeratori di stoccaggio latte - stabilimento di conferimento e/o primo acquirente - quantità annua presunta di latte prodotto - destinazione dei sottoprodotti ottenuti (Reg. Ce n. 79/2005) qualora sia annesso un caseificio*);
  - Fotocopia di un documento d'identità in corso di validità ai sensi del D.P.R. n. 445/2000 e s.m.i. ;
  - Fotocopia della ricevuta del versamento effettuato alla ASREM;
- Per i fabbricati di nuova costruzione (D.P.R. n. 380/2001, articolo 24)
- Autodichiarazione circa il possesso del certificato di agibilità n. \_\_\_\_\_,
  - copia della richiesta di rilascio del certificato di agibilità al competente ufficio tecnico comunale;
- Per i vecchi fabbricati costruiti in data antecedente al 17/03/1985
- dichiarazione sostitutiva di certificazione, a firma del titolare e/o legale rappresentante, ai sensi del D.P.R. n. 445/2000 e s.m.i., ovvero attestazioni e/o asseverazioni di tecnici abilitati circa l'anno di ultimazione dei lavori nonché la relativa destinazione d'uso;

**DICHIARA INFINE**

- che quanto riportato negli allegati in copia presentati a corredo della presente comunicazione è conforme alla documentazione originale;
- che la presente comunicazione è valida esclusivamente per la registrazione ai sensi del Regolamento CE n. 852/2004 e non sostituisce altri eventuali atti di rilevanza fondamentale ai fini dell'avvio della attività;
- di essere **INFORMATO**, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 13 del D.Lgs. 196/2003, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale viene presentata la presente comunicazione da parte del personale di Codesta Amministrazione e del personale del Servizio sanitario preposto alla conservazione delle notifiche ed all'utilizzo delle stesse per il procedimento di registrazione e per tale motivo **RILASCIA** il consenso al loro utilizzo nei limiti sopra riportati.

**NOTA BENE**

- ⇒ I documenti devono avere, nei modi e nei casi previsti dalla legge, validità attuale e, se in copia, questa deve essere autenticata, ai sensi dell'art. 38 del D.P.R. n. 445 del 28/12/2000.
- ⇒ Allegare alla presente, in caso di autodichiarazione/autocertificazione copia di un documento di riconoscimento in corso di validità.

Data \_\_\_\_\_

IL LEGALE RAPPRESENTANTE  
(Timbro e firma per esteso)

\_\_\_\_\_



## ALLEGATO III – Modello 1/C

## Produzione Primaria (operatori del settore della pesca)

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

## DICHIARA CHE

⇒ l'attività principale svolta è:

PESCA

altro (*specificare*) \_\_\_\_\_

⇒ per esercitare tale attività dispone di:

TIPO IMBARCAZIONE (motopeschereccio, vongolara, etc.)	Nome e identificativo del natante	ISCRITTO NEL R.N.M.E.G. - della CAPITANERIA / UFFICIO DI PORTO

⇒ esercita tale attività dal \_\_\_\_\_

Descrizione della tipologia di pesca \_\_\_\_\_

adozione buone prassi igieniche e/o autocontrollo

SI  NO

## DICHIARA altresì

- che il natante rispetta i requisiti igienici prescritti dalle vigenti disposizioni di legge e in particolare dagli allegati al Regolamento CE n. 852/2004, è conforme a quanto dichiarato nella planimetria e che le attrezzature sono state tutte installate;
- che l'attività opera nel rispetto delle vigenti normative per quanto riguarda le emissioni in atmosfera, lo smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi, lo smaltimento dei sottoprodotti di origine animale, l'approvvigionamento idrico potabile, le emissioni rumorose in ambiente esterno;
- che gli impianti e le apparecchiature presenti sul natante rispettano le vigenti norme in materia di sicurezza, nonché la conformità degli stessi agli standard previsti dalle vigenti normative dell'Unione Europea;
- che nelle fasi di PESCA per le quali viene effettuata la presente comunicazione, vengono rispettati, ai sensi dell'articolo 4 del Regolamento (CE) n. 852/2004, i requisiti generali in materia di igiene di cui all'allegato I del medesimo Regolamento e ogni altro requisito specifico previsto dal Regolamento (CE) n. 853/2004 applicabile alla fattispecie nonché quelle più dettagliate o rigorose attualmente vigenti compatibili con i predetti regolamenti comunitari;
- di **IMPEGNARSI** a comunicare tempestivamente all'autorità competente qualunque variazione dovesse intervenire successivamente al rilascio dell'attestato di registrazione per il quale viene presentata la presente comunicazione;

## ALLEGA alla presente :

- Planimetria del natante dove viene svolta l'attività oggetto della presente notifica, in scala adeguata e preferibilmente 1:100, firmata da un tecnico abilitato (firma non obbligatoria per le attività temporanee) e controfirmata dal titolare o legale rappresentante ove sia indicata la disposizione spaziale e la collocazione delle attrezzature principali o layout;
- Certificato di iscrizione CCIAA territorialmente competente, od, in alternativa dichiarazione sostitutiva di certificazione relativa all'iscrizione della Ditta alla CCIAA territorialmente competente con indicazione del numero di iscrizione; per le ditte individuali qualora non in possesso dell'iscrizione alla CCIAA territorialmente competente autodichiarazione di impegno a presentare detta certificazione entro 60 gg dalla data di avverta registrazione dell'impresa alimentare;
- Licenza di pesca;



- Relazione tecnico-descrittiva dettagliata dell'attività svolta, dei requisiti di igiene con indicazione del punto di sbarco;
- Fotocopia di un documento d'identità in corso di validità ai sensi del D.P.R. n. 445/2000 e s.m.i. ;
- Fotocopia della ricevuta del versamento effettuato alla ASREM;

**DICHIARA INFINE**

- che quanto riportato negli allegati in copia presentati a corredo della presente comunicazione è conforme alla documentazione originale;
- che la presente comunicazione è valida esclusivamente per la registrazione ai sensi del Regolamento CE n. 852/2004 e non sostituisce altri eventuali atti di rilevanza fondamentale ai fini dell'avvio della attività;
- di essere **INFORMATO**, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 13 del D.Lgs. 196/2003, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale viene presentata la presente comunicazione da parte del personale di Codesta Amministrazione e del personale del Servizio sanitario preposto alla conservazione delle notifiche ed all'utilizzo delle stesse per il procedimento di registrazione e per tale motivo **RILASCIA** il consenso al loro utilizzo nei limiti sopra riportati.

**NOTA BENE**

- ⇒ I documenti devono avere, nei modi e nei casi previsti dalla legge, validità attuale e, se in copia, questa deve essere autenticata, ai sensi dell'art. 38 del D.P.R. n. 445 del 28/12/2000.
- ⇒ Allegare alla presente, in caso di autodichiarazione/autocertificazione copia di un documento di riconoscimento in corso di validità.

Data \_\_\_\_\_

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

\_\_\_\_\_



## ALLEGATO III – Modello 1/D

**Distribuzione all'ingrosso - Distribuzione al dettaglio compresi i distributori automatici con esclusione di quelli per il latte crudo - Ristorazione pubblica - Ristorazione collettiva assistenziale - Laboratori artigianali con annessa vendita – Ditte di Autotrasporti - Depositi di prodotti alimentari funzionalmente connessi all'attività principale .**

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

## DICHIARA

Descrizione della tipologia di attività \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

- che i locali, gli ambienti e/o i mezzi di trasporto rispettano i requisiti igienici prescritti dalle vigenti disposizioni di legge e in particolare dagli allegati al Regolamento CE n. 852/2004, sono conformi a quanto dichiarato nella planimetria e nella relazione dei requisiti igienici allegate, che tutti i lavori sono terminati e che le attrezzature sono state tutte installate;
- di aver predisposto il manuale per l'autocontrollo in cui è descritto il sistema per la prevenzione del rischio alimentare sulla base del quale opera l'impresa e il piano di formazione e aggiornamento professionale del personale che opera nella struttura nonché le procedure di buone pratiche operative;
- di aver stipulato, ai fini dell'esecuzione delle analisi ai fini dell'autocontrollo, regolare contratto con laboratorio di analisi iscritto in un elenco regionale di cui all'Accordo Stato-Regioni del 14 giugno 2004, recepito con DGR n. 298 del 24 marzo 2005;
- od, in alternativa,
- di impegnarsi a far eseguire le analisi previste nel piano di autocontrollo, presso un laboratorio di analisi iscritto in un elenco regionale di cui all'Accordo Stato-Regioni del 14 giugno 2004, recepito con DGR n. 298 del 24 marzo 2005;
- che l'attività opera nel rispetto delle vigenti normative per quanto riguarda le emissioni in atmosfera, lo smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi, lo smaltimento dei sottoprodotti di origine animale, l'approvvigionamento idrico potabile, le emissioni rumorose in ambiente esterno;
- che gli impianti, le apparecchiature e le attrezzature presenti rispettano le vigenti norme in materia di sicurezza, nonché la conformità degli stessi agli standard previsti dalle vigenti normative dell'Unione Europea;
- che nelle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione per le quali viene effettuata la presente notifica, vengono rispettati, ai sensi degli articoli 4 e 5 del Regolamento (CE) n. 852/2004, i requisiti generali in materia di igiene di cui all'allegato II del medesimo Regolamento e ogni altro requisito specifico previsto dal Regolamento (CE) n. 853/2004 applicabile alla fattispecie nonché quelle più dettagliate o rigorose attualmente vigenti compatibili con i predetti regolamenti comunitari;
- di IMPEGNARSI a comunicare tempestivamente all'autorità competente qualunque variazione relativa a:
- modifiche strutturali ed impiantistiche della sede operativa, acquisto e/o dismissione di apparecchiature;
  - modifiche della/e attività svolta/e, del settore merceologico (classificazione ATECO) e del processo produttivo;
  - ragione sociale, sede e legale rappresentante dell'unità di impresa alimentare;
  - chiusura dell'unità di impresa alimentare o cessione dell'attività produttiva;

## ALLEGA alla presente :

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



R

- Certificato di iscrizione CCIAA territorialmente competente, od, in alternativa dichiarazione sostitutiva di certificazione relativa all'iscrizione della Ditta alla CCIAA territorialmente competente con indicazione del numero di iscrizione; per le ditte individuali qualora non in possesso dell'iscrizione alla CCIAA territorialmente competente autodichiarazione di impegno a presentare detta certificazione entro 60 gg dalla data di avventa registrazione dell'impresa alimentare;
- Relazione tecnico-descrittiva dettagliata circa i requisiti strutturali e igienico-sanitari previsti dal Regolamento CE n. 852/2004 nonché ogni altro requisito specifico previsto dal Regolamento (CE) n. 853/2004 applicabile alla fattispecie dell'attività svolta *[riportare in dettaglio le seguenti informazioni: caratteristiche delle strutture destinate agli alimenti (pareti, pavimenti, soffitto, finestre, aperture, aerazione), sistemi utilizzati per la conservazione degli alimenti, dotazione di impianti ed attrezzature dei locali, acqua destinata al consumo umano e modalità di distribuzione, sistemi per la raccolta e lo smaltimento dei rifiuti e scarti di lavorazione, servizi igienici e spogliatoi di cui dispone l'attività, presenza degli accorgimenti tecnici per il superamento delle barriere architettoniche, incluso i servizi igienici, laddove previsti da leggi e regolamenti vigenti per i diversamente abili, numero di addetti];*
- Fotocopia di un documento d'identità in corso di validità ai sensi del D.P.R. n. 445/2000 e s.m.i. ;
- Fotocopia della ricevuta del versamento effettuato alla ASREM;  
Per i fabbricati di nuova costruzione (D.P.R. n. 380/2001, articolo 24)
- Autodichiarazione circa il possesso del certificato di agibilità n. \_\_\_\_\_,
- copia della richiesta di rilascio del certificato di agibilità al competente ufficio tecnico comunale;  
Per i vecchi fabbricati costruiti in data antecedente al 17/03//1985
- dichiarazione sostitutiva di certificazione, a firma del titolare e/o legale rappresentante, ai sensi del D.P.R. n. 445/2000 e s.m.i., ovvero attestazioni e/o asseverazioni di tecnici abilitati circa l'anno di ultimazione dei lavori nonché la relativa destinazione d'uso;

**DICHIARA INFINE**

- che quanto riportato negli allegati in copia presentati a corredo della presente comunicazione è conforme alla documentazione originale;
- che la presente comunicazione è valida esclusivamente per la registrazione ai sensi del Regolamento n. 852/2004 e non sostituisce altri eventuali atti di rilevanza fondamentale ai fini dell'avvio della attività;
- di essere **INFORMATO**, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 13 del D.Lgs. 196/2003, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale viene presentata la presente comunicazione *da parte del personale di Codesta Amministrazione e del personale del Servizio sanitario preposto alla conservazione delle notifiche ed all'utilizzo delle stesse per il procedimento di registrazione e per tale motivo RILASCIA il consenso al loro utilizzo nei limiti sopra riportati.*

**NOTA BENE**

- ⇒ I documenti devono avere, nei modi e nei casi previsti dalla legge, validità attuale e, se in copia, questa deve essere autenticata, ai sensi dell'art. 38 del D.P.R. n. 445 del 28/12/2000.
- ⇒ Allegare alla presente, in caso di autodichiarazione/autocertificazione copia di un documento di riconoscimento in corso di validità.

Data \_\_\_\_\_

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

\_\_\_\_\_



**ALLEGATO III – Modello 1/E**  
**negozi mobili, banchi temporanei (attività ex O.M. 02/04/2002)**

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

**DICHIARA CHE**

**Attrezzature**     Banco temporaneo     Negozio mobile    Targa \_\_\_\_\_

Indirizzo del luogo di ricovero del mezzo: \_\_\_\_\_

Comune di \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_

Via/P.za/C.da \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_

Indirizzo dei locali di deposito della merce: \_\_\_\_\_

Comune di \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_

Via/P.za/C.da \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_

Indirizzo del luogo di rimessa del mezzo: \_\_\_\_\_

Comune di \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_

Via/P.za/C.da \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_

Tipo di alimento \_\_\_\_\_

Specificare marca e modello del mezzo: \_\_\_\_\_

Numero targa: \_\_\_\_\_

Altre informazioni e/o annotazioni: \_\_\_\_\_

Descrizione della caratteristiche generali <sup>(1)</sup> \_\_\_\_\_

Descrizione attività <sup>(2)</sup> \_\_\_\_\_

Descrizione caratteristiche specifiche per l'attività svolta <sup>(3)</sup> \_\_\_\_\_

Dotazione di serbatoio per l'acqua e sistema di raccolta e scarico dell'acqua <sup>(4)</sup> \_\_\_\_\_

che i mezzi rispettano i requisiti igienici prescritti dalle vigenti disposizioni di legge e in particolare dagli

(1) es. autonegozio con apertura laterale; pareti interne di materiali resistenti alla corrosione, lisce e tali da non essere nocive;

(2) es. vendita di prodotti ittici, della gastronomia cotti, preparazione panini, kebab ecc

(3) es. banchi espositori, sistemi scaldavivande, celle frigo, sistemi per cuocere, friggere etc;

(4) descrivere capacità dei serbatoi, sistema di approvvigionamento e scarico dell'acqua;

allegati al Regolamento CE n. 852/2004;

- che gli impianti e le apparecchiature ivi presenti rispettano le vigenti norme in materia di sicurezza, nonché la conformità degli stessi agli standard previsti dalle vigenti normative dell'Unione Europea;
- di **IMPEGNARSI** a comunicare tempestivamente all'autorità competente qualunque variazione relativa a:
  - acquisto e/o dismissione di apparecchiature;
  - modifiche della/e attività svolta/e, del settore merceologico (classificazione ATECO);
  - ragione sociale, sede e legale rappresentante dell'unità di impresa alimentare;
  - chiusura dell'unità di impresa alimentare o cessione dell'attività produttiva;

**ALLEGA alla presente :**

- Certificato di iscrizione CCIAA territorialmente competente, od, in alternativa dichiarazione sostitutiva di certificazione relativa all'iscrizione della Ditta alla CCIAA territorialmente competente con indicazione del numero di iscrizione; per le ditte individuali qualora non in possesso dell'iscrizione alla CCIAA territorialmente competente autodichiarazione di impegno a presentare detta certificazione entro 60 gg dalla data di avventa registrazione dell'impresa alimentare;
- Relazione tecnico-descrittiva dettagliata circa i requisiti strutturali e igienico-sanitari previsti dal Regolamento CE n. 852/2004 nonché ogni altro requisito specifico previsto dal Regolamento (CE) n. 853/2004 applicabile alla fattispecie dell'attività svolta;
- Fotocopia di un documento d'identità in corso di validità ai sensi del D.P.R. n. 445/2000 e s.m.i. ;
- Fotocopia della ricevuta del versamento effettuato alla ASREM;
- copia carta di circolazione
- copia certificato ditta costruttrice attestante che i materiali, se destinati a venire a contatto con sostanze alimentari trasportate allo stato sfuso, sono conformi alla normativa vigente;

**DICHIARA INFINE**

- che la presente comunicazione è valida esclusivamente per la registrazione ai sensi del Regolamento CE n. 852/2004 e non sostituisce altri eventuali atti di rilevanza fondamentale ai fini dell'avvio della attività;
- di essere **INFORMATO**, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 13 del D.Lgs. 196/2003, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale viene presentata la presente comunicazione da parte del personale di Codesta Amministrazione e del personale del Servizio sanitario preposto alla conservazione delle notifiche ed all'utilizzo delle stesse per il procedimento di registrazione e per tale motivo **RILASCIA** il consenso al loro utilizzo nei limiti sopra riportati.

**NOTA BENE**

- ⇒ I documenti devono avere, nei modi e nei casi previsti dalla legge, validità attuale e, se in copia, questa deve essere autenticata, ai sensi dell'art. 38 del D.P.R. n. 445 del 28/12/2000.
- ⇒ Allegare alla presente, in caso di autodichiarazione/autocertificazione copia di un documento di riconoscimento in corso di validità.

**DATA** \_\_\_\_\_

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

\_\_\_\_\_



## ALLEGATO III – Modello 1/F

## Automezzi - Contenitori - Cisterne trasporto alimenti

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

## DICHARA

Tipo di alimento \_\_\_\_\_

Specificare marca e modello del mezzo: \_\_\_\_\_

Numero targa: \_\_\_\_\_ Numero telaio: \_\_\_\_\_ Certificato classe ATP: \_\_\_\_\_

**CONTENITORI**                       **CISTERNE**                      **Numero identificativo** \_\_\_\_\_

Indirizzo del luogo di rimessa del mezzo: \_\_\_\_\_

Comune di \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_

Via/P.za/C.da \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_

Il mezzo è asservito all'attività registrata/riconosciuta con il numero: \_\_\_\_\_

Il mezzo è utilizzato per trasporto in conto terzi

Il mezzo è utilizzato in autonoleggio

Descrizione della caratteristiche generali <sup>(1)</sup> \_\_\_\_\_

Descrizione caratteristiche specifiche per trasporto carni/prodotti ittici <sup>(2)</sup> \_\_\_\_\_

Descrizione caratteristiche specifiche per trasporto alimenti congelati/surgelati <sup>(3)</sup> \_\_\_\_\_

Descrizione caratteristiche specifiche per trasporto alimenti sfusi <sup>(4)</sup> \_\_\_\_\_

Descrizione caratteristiche specifiche per trasporto Frutta/verdura, bevande e prodotti non soggetti a T°C controllata:

(1) (es. cassone chiuso con apertura a tenuta ermetica; pareti interne di materiali resistenti alla corrosione, lisce e tali da non essere nocive; angoli e spigoli interni arrotondati, sistema di rilevazione temperatura a lettura esterna)

(2) (es. dispositivi di sospensione resistenti alla corrosione fissati ad altezza adeguata; dispositivi per la fuoriuscita di liquidi; dispositivi per la raccolta dell'acqua di sgocciolamento del ghiaccio di fusione, dispositivi per impedire il contatto con il fondo del veicolo);

(3) (es. dispositivi per misurare e registrare in continuo la temperatura; dispositivi di circolazione dell'aria ed idonei ad uniformare l'aria interna);

(4) (es. serbatoio-cisterna a uno/più scomparti; apertura che consentano un facile accesso all'interno; portelli con idonee guarnizioni a tenuta; protezione termica se richiesta; idonei attacchi di carico/scarico e facili da pulire e disinfettare; targhetta o contrassegno metallico in asportabile con gli estremi dell'attestazione di idoneità per contenitori asportabili ed intercambiabili)



- che i mezzi di trasporto degli alimenti rispettano i requisiti igienici prescritti dalle vigenti disposizioni di legge e in particolare dagli allegati al Regolamento CE n. 852/2004;
- che gli impianti e le apparecchiature ivi presenti rispettano le vigenti norme in materia di sicurezza, nonché la conformità degli stessi agli standard previsti dalle vigenti normative dell'Unione Europea;
- di **IMPEGNARSI** a comunicare tempestivamente all'autorità competente qualunque variazione relativa a:
  - acquisto e/o dismissione di apparecchiature o automezzi;
  - modifiche della/e attività svolta/e, del settore merceologico (classificazione ATECO);
  - ragione sociale, sede e legale rappresentante dell'unità di impresa alimentare;

**ALLEGA alla presente :**

- Certificato di iscrizione CCIAA territorialmente competente, od, in alternativa dichiarazione sostitutiva di certificazione relativa all'iscrizione della Ditta alla CCIAA territorialmente competente con indicazione del numero di iscrizione; per le ditte individuali qualora non in possesso dell'iscrizione alla CCIAA territorialmente competente autodichiarazione di impegno a presentare detta certificazione entro 60 gg dalla data di avventa registrazione dell'impresa alimentare;
- Relazione tecnico-descrittiva dettagliata circa i requisiti strutturali e igienico-sanitari previsti dal Regolamento CE n. 852/2004 nonché ogni altro requisito specifico previsto dal Regolamento (CE) n. 853/2004 applicabile alla fattispecie dell'attività svolta;
- Fotocopia di un documento d'identità in corso di validità ai sensi del D.P.R. n. 445/2000 e s.m.i. ;
- Fotocopia della ricevuta del versamento effettuato alla ASREM;
- copia carta di circolazione
- copia certificato ATP se non già riportato sulla carta di circolazione (*solo per il trasporto delle derrate deperibili e se imposto dalla normativa in vigore*)
- copia certificato ditta costruttrice attestante che i materiali, se destinati a venire a contatto con sostanze alimentari trasportate allo stato sfuso, sono conformi alla normativa vigente;

**DICHIARA INFINE**

- che la presente comunicazione è valida esclusivamente per la registrazione ai sensi del Regolamento CE n. 852/2004 e non sostituisce altri eventuali atti di rilevanza fondamentale ai fini dell'avvio della attività;
- di essere **INFORMATO**, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 13 del D.Lgs. 196/2003, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale viene presentata la presente comunicazione da parte del personale di Codesta Amministrazione e del personale del Servizio sanitario preposto alla conservazione delle notifiche ed all'utilizzo delle stesse per il procedimento di registrazione e per tale motivo **RILASCIA** il consenso al loro utilizzo nei limiti sopra riportati.

**NOTA BENE**

- ⇒ I documenti devono avere, nei modi e nei casi previsti dalla legge, validità attuale e, se in copia, questa deve essere autenticata, ai sensi dell'art. 38 del D.P.R. n. 445 del 28/12/2000.
- ⇒ Allegare alla presente, in caso di autodichiarazione/autocertificazione copia di un documento di riconoscimento in corso di validità.

DATA \_\_\_\_\_

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

\_\_\_\_\_



## ALLEGATO III – Modello 1/G

## Tabaccheria - Farmacia - Parafarmacia - Distributori Automatici - Esercizio annesso a distributori carburanti, cinema, teatri, etc.

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

**COMUNICA**, a far data dal \_\_\_\_\_ l'inizio della seguente attività:

- TABACCHERIA  
 FARMACIA  
 PARAFARMACIA  
 DISTRIBUTORI AUTOMATICI  
 ESERCIZIO ANNESSO A DISTRIBUTORI CARBURANTI, CINEMA, TEATRI, ETC.

**DICHIARA CHE****FASI DI LAVORO PREVISTE:**

acquisto da terzi e vendita di prodotti preincartati, confezionati, non deperibili e che non necessitano di particolari trattamenti di conservazione, senza alcun trattamento/trasformazione del prodotto alimentare.

**ESCLUSIONI:**

sono escluse la somministrazione di alimenti e bevande, la preparazione di cibi crudi e cotti, la trasformazione ed il trasporto di prodotti alimentari.

**ALL'UOPO DICHIARA:**

- di conoscere e osservare gli adempimenti previsti dal Regolamento Ce n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari, in particolare gli obblighi di cui all' articolo 4 al fine di garantire l'igiene e la sicurezza dei prodotti alimentari; In tal senso si impegna a mantenere le registrazioni inerenti l'acquisto dei prodotti alimentari per un periodo di tempo sufficientemente adeguato al fine di consentire le necessarie procedure di tracciabilità;
- di essere in possesso della relativa autorizzazione all'esercizio dell'attività n. \_\_\_\_\_ rilasciata da \_\_\_\_\_ in data \_\_\_\_\_;
- di essere **INFORMATO** che la presente comunicazione è valida esclusivamente per la registrazione ai sensi del Regolamento CE n. 852/2004 e non sostituisce altri eventuali atti di rilevanza fondamentale ai fini dell'avvio della attività;
- di essere **INFORMATO**, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 13 del D.Lgs. 196/2003, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale viene presentata la presente comunicazione da parte del personale di Codesta Amministrazione e del personale del Servizio sanitario preposto alla conservazione delle notifiche ed all'utilizzo delle stesse per il procedimento di registrazione e per tale motivo **RILASCIA** il consenso al loro utilizzo nei limiti sopra riportati.

**Allega alla presente:**

- fotocopia della ricevuta del versamento effettuato alla ASREM;
- fotocopia di un documento di riconoscimento in corso di validità ai sensi del D.P.R. n. 445/2000 e s.m.i.;
- Il/la sottoscritto/a si impegna a comunicare tempestivamente all'Autorità competente le variazioni che dovessero intervenire a modificare quanto sopra dichiarato. La presente dichiarazione è resa ai sensi e per gli effetti degli articoli 38, 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000 e s.m.i.

**NOTA BENE**

- ⇒ I documenti devono avere, nei modi e nei casi previsti dalla legge, validità attuale e, se in copia, questa deve essere autenticata, ai sensi dell'art. 38 del D.P.R. n. 445 del 28/12/2000.
- ⇒ Allegare alla presente, in caso di autodichiarazione/autocertificazione copia di un documento di riconoscimento in corso di validità.

DATA \_\_\_\_\_

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

\_\_\_\_\_



## ALLEGATO III – Modello 1/H

## Sagre – Fiere – Feste Paesane e similari – pertinenza esterna.

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

**COMUNICA**, a far data dal \_\_\_\_\_ l'inizio della seguente attività:

**SAGRE**    **FIERE**      **FESTE PAESANE E SIMILARI**

**PERTINENZA ESTERNA** dal \_\_\_\_\_ al \_\_\_\_\_

per l'anno in corso e per i prossimi \_\_\_\_\_ (qualora non incorrano modifiche)

Denominazione della Manifestazione \_\_\_\_\_

Che si terrà dal \_\_\_\_\_ al \_\_\_\_\_

Nel Comune di \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_

Via/Piazza/Contrada \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_ C.A.P. \_\_\_\_\_

**Dichiara:**

Che la struttura in cui avviene la manifestazione temporanea/fiera è conforme a quanto previsto dalla vigente normativa in materia di:

1. fornitura di acqua potabile;
2. conformità dell'impianto elettrico;
3. adeguatezza dell'aerazione e dell'illuminazione;
4. smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi

**N.B.** – Tale dichiarazione può essere sostituita dalla certificazione rilasciata dalla Commissione Comunale Pubblico Spettacolo, ove e esistente e per la durata di validità indicata.

di essere stato formalmente delegato dagli OSA presenti nella manifestazione a presentare notifica (nel caso previsto dall'articolo 92, comma 14 della legge 23/12/2000 n. 388);

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

**ALLEGA alla presente :**

- Relazione tecnica sui requisiti in materia di igiene relativa al singolo stand/banco e alle relative attività di preparazione, manipolazione, somministrazione e vendita di alimenti, firmata dal titolare o dal legale rappresentante;
- Planimetria dei locali dove viene svolta la manifestazione temporanea/fiera oggetto della presente comunicazione, comprendente stando/banchi dove viene effettuata la preparazione, manipolazione, somministrazione e vendita di alimenti, in scala adeguata e preferibilmente 1:100, firmata dal titolare o dal legale rappresentante (indicando la disposizione spaziale dello stabilimento, la rete idrica per ogni locale, la destinazione d'uso, la superficie, le superfici finestrate, l'altezza, la collocazione delle attrezzature principali o layout);
- Fotocopia di un documento d'identità in corso di validità ai sensi del D.P.R. n. 445/2000 e s.m.i.;
- Fotocopia della ricevuta del versamento alla ASREM.

**Dichiara infine:**

di essere **INFORMATO**, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 13 del D.Lgs. 196/2003, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale viene presentata la presente comunicazione da parte del personale di Codesta Amministrazione e del personale del Servizio sanitario preposto alla conservazione delle notifiche ed all'utilizzo delle stesse per il procedimento di registrazione e per tale motivo **RILASCI** il consenso al loro utilizzo nei limiti sopra riportati.

**NOTA BENE**

- ⇒ I documenti devono avere, nei modi e nei casi previsti dalla legge, validità attuale e, se in copia, questa deve essere autenticata, ai sensi dell'art. 38 del D.P.R. n. 445 del 28/12/2000.
- ⇒ Allegare alla presente, in caso di autodichiarazione/autocertificazione copia di un documento di riconoscimento in corso di validità.

Data \_\_\_\_\_

IL LEGALE RAPPRESENTANTE  
(Timbro e firma per esteso)

\_\_\_\_\_



## ALLEGATO III – Modello 1/I

## Produzione - Miscelazione - Confezionamento – Commercio – Deposito di additivi, aromi ed enzimi alimentari

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

COMUNICA, a far data dal \_\_\_\_\_ l'inizio della seguente attività:

- PRODUZIONE  
 MISCELAZIONE  
 CONFEZIONAMENTO  
 COMMERCIO  
 DEPOSITO
- di ADDITIVI Alimentari, di cui all'allegato elenco;  
 di AROMI Alimentari, di cui all'allegato elenco;  
 di ENZIMI Alimentari, di cui all'allegato elenco;

da effettuarsi nei locali dello stabilimento sito

nel Comune di \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_

Via/P.za/C.da \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_

☎ Telefono \_\_\_\_\_ 📠 fax \_\_\_\_\_

✉ Indirizzo di posta elettronica (facoltativo) \_\_\_\_\_

DICHIARA che:

- il responsabile dello stabilimento è il Sig. \_\_\_\_\_  
 lo stabilimento di produzione è dotato di laboratorio per il controllo analitico delle caratteristiche prescritte dai decreti ministeriali emanati ai sensi dell'articolo 22 della Legge n. 283/1962 e successive modificazioni, per le sostanze alimentari che si intendono produrre (\*);

ALLEGA alla presente la seguente documentazione (barrare la casella corrispondente):

- certificazione comprovante l'iscrizione alla CCIAA territorialmente competente in relazione allo svolgimento dell'attività per la quale l'autorizzazione è richiesta ovvero dichiarazione sostitutiva di certificazione relativa all'iscrizione della ditta alla CCIAA territorialmente competente con indicazione del numero di iscrizione;  
 elenco additivi e/o aromi e/o enzimi alimentari oggetto dell'istanza;  
 Planimetria dell'impianto in scala 1:100 datata e firmata dal titolare e/o legale rappresentante dalla quale risulti evidente la descrizione dei locali e relativa destinazione d'uso, la disposizione spaziale delle attrezzature e delle linee di produzione, dei servizi igienici, della rete idrica e degli scarichi;  
 Relazione tecnico-descrittiva sulle caratteristiche tecnico-costruttive, strutturali ed igienico-sanitarie dell'impianto e del ciclo di lavorazione, con l'indicazione in merito all'approvvigionamento idrico ed allo smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi;  
 copia autenticata dell'autorizzazione rilasciata dall'autorità competente circa lo smaltimento e/o allentamento delle acque reflue di lavorazione dell'impianto, ovvero autocertificazione;  
 Documentazione relativa all'autorizzazione alle emissioni in atmosfera ai sensi del D.Lgs. 3 Aprile 2006, n. 152; se del caso, AUTODICHIARAZIONE del legale rappresentante che l'attività non rientra tra quelle soggette ad autorizzazione di cui all'articolo 269, comma 14 del D. Lgs. n. 152/06;  
 descrizione delle attrezzature adibite alla produzione ed al controllo delle caratteristiche prescritte dai decreti emanati ai sensi dell'articolo 22 della Legge n. 283/1962 e successive modifiche ed integrazioni per le sostanze alimentari oggetto dell'istanza,

ovvero

- copia della convenzione stipulata con un laboratorio di analisi per il controllo analitico delle



B

caratteristiche prescritte per le sostanze alimentari oggetto dell'istanza;

**DICHIARA INFINE**

- di essere **INFORMATO**, ai sensi e per gli effetti del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 che i dati personali saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento e per le finalità per le quali viene presentata la presente istanza da parte del personale del Servizio sanitario competente preposto alla conservazione delle notifiche ed all'utilizzo delle stesse per il procedimento di registrazione e per tale motivo **RILASCIA** il consenso al loro utilizzo nei limiti sopra riportati;
- di essere **INFORMATO** che la presente comunicazione è valida esclusivamente per la registrazione ai sensi del Regolamento CE n. 852/2004 e non sostituisce altri eventuali atti di rilevanza fondamentale ai fini dell'avvio della attività;
- di **IMPEGNARSI** a comunicare tempestivamente le variazioni relative alla ragione sociale, strutture e attività svolta e ad ogni altro requisito di legge.

**NOTA BENE**

- ☞ I documenti devono avere, nei modi e nei casi previsti dalla legge, validità attuale e, se in copia, questa deve essere autenticata, ai sensi dell'art. 38 del D.P.R. n. 445 del 28/12/2000.
- ☞ Allegare alla presente, in caso di autodichiarazione/autocertificazione copia di un documento di riconoscimento in corso di validità.

Data \_\_\_\_\_

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

\_\_\_\_\_





**IL CAMBIO DI RAGIONE SOCIALE**

**SUBENTRO**

dalla Ditta \_\_\_\_\_

Partita IVA/C.F. \_\_\_\_\_ con sede legale in \_\_\_\_\_

Via/C.da/P.za \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_

 \_\_\_\_\_ cellulare \_\_\_\_\_

fax \_\_\_\_\_ e-mail (facoltativo) \_\_\_\_\_

Comprendente il/i seguenti automezzi:

Marca e modello dell'automezzo/i \_\_\_\_\_

Numero targa o telaio \_\_\_\_\_

Indirizzo del luogo di ricovero del/i mezzo/i \_\_\_\_\_

a favore della Ditta più sopra indicata e legalmente rappresentata dal sottoscritto.

**A tal fine allega alla presente:**

- Certificato iscrizione CCIAA territorialmente competente, od in alternativa, dichiarazione sostitutiva di certificazione relativa all'iscrizione della ditta alla CCIAA territorialmente competente con indicazione del numero di iscrizione; per le ditte individuali qualora non in possesso dell'iscrizione alla CCIAA territorialmente competente autodichiarazione di impegno a presentare detta certificazione entro 60 gg dalla data di avvento registrazione dell'impresa alimentare;
- Copia conforme all'originale della documentazione notarile attestante il cambio di ragione sociale e/o sede legale (contratto, scrittura, atto di vendita, etc);
- Copia precedente autorizzazione/registrazione.
- Fotocopia di un documento d'identità in corso di validità ai sensi del D.P.R. n. 445/2000 e s.m.i.;

**Il sottoscritto DICHIARA:**

- di essere **INFORMATO** che la presente comunicazione è valida esclusivamente per la registrazione ai sensi del Reg. 852/04 e non sostituisce altri eventuali atti di rilevanza fondamentale ai fini dell'avvio della attività;
- che è stata sottoscritta da entrambe le parti, e/o registrata la variazione di ragione sociale;
- che, per quanto riguarda gli automezzi sopra indicati, gli stessi sono stati volturati a favore della ditta subentrante;
- che non sono state apportate modifiche strutturali, impiantistiche e produttive all'attività registrata/autorizzata;
- di essere **CONSAPEVOLE** delle sanzioni penali, nel caso di dichiarazioni non veritiere, di informazioni o uso di atti falsi, richiamate dall'art. 76 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445 e successive modifiche ed integrazioni;
- di aver predisposto procedure permanenti basate sui principi del sistema HACCP e sulla corretta prassi igienica;
- di **IMPEGNARSI** a comunicare le eventuali variazioni relative alla ragione sociale, strutture ed attività svolta ed ad ogni altro requisito di legge dovesse intervenire;
- di essere **INFORMATO**, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 13 del D.Lgs. 196/2003, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale viene presentata la presente comunicazione da parte del personale di Codesta Amministrazione e del personale del Servizio sanitario preposto alla conservazione delle notifiche ed all'utilizzo delle stesse per il procedimento di registrazione e per tale motivo **RILASCI** il consenso al loro utilizzo nei limiti sopra riportati.

**NOTA BENE**

- I documenti devono avere, nei modi e nei casi previsti dalla legge, validità attuale e, se in copia, questa deve essere autenticata, ai sensi dell'art. 38 del D.P.R. n. 445 del 28/12/2000.
- Allegare alla presente, in caso di autodichiarazione/autocertificazione copia di un documento di riconoscimento in corso di validità.

**DATA** \_\_\_\_\_

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

\_\_\_\_\_





## COMUNICA

di aver apportato all'attività registrata di cui alla comunicazione / Aut. San. n. \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ di cui alle seguenti attività:

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

**π Nuova sede legale**

Via/P.za/C.da \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_  
 Telefono \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_ Cellulare \_\_\_\_\_  
 Indirizzo di posta elettronica (facoltativo) \_\_\_\_\_  
 note \_\_\_\_\_

**π Modifiche della toponomastica (via e numero civico) o dei recapiti**

Comune \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_  
 Via/P.za/C.da \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_  
 Telefono \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_ Cellulare \_\_\_\_\_  
 Indirizzo di posta elettronica (facoltativo) \_\_\_\_\_  
 note \_\_\_\_\_

**π Nuovo responsabile legale**

**π Ha sostituito il vecchio responsabile legale (indicare il vecchio OSA nel caso di subentro in caso di morte - vedi pagina 13).**

Nome \_\_\_\_\_ Nato il \_\_\_\_\_  
 a \_\_\_\_\_ Prov./Stato estero \_\_\_\_\_  
 Codice fiscale \_\_\_\_\_ Cittadinanza \_\_\_\_\_  
 residente in \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_  
 Via/P.za/C.da \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_  
 Telefono \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_ Cellulare \_\_\_\_\_  
 Indirizzo di posta elettronica (facoltativo) \_\_\_\_\_  
 note \_\_\_\_\_

## VARIAZIONI:

**π Strutturali (specificare)**

**π Impiantistiche (specificare)**

**π Produttive (specificare)**

**π Affidamento del Reparto**

**π Fitto di ramo d'azienda a:**

Nome \_\_\_\_\_ Nato il \_\_\_\_\_  
 a \_\_\_\_\_ Prov./Stato estero \_\_\_\_\_  
 Codice fiscale \_\_\_\_\_ Cittadinanza \_\_\_\_\_  
 residente in \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_  
 Via/P.za/C.da \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_  
 Telefono \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_ Cellulare \_\_\_\_\_  
 Indirizzo di posta elettronica (facoltativo) \_\_\_\_\_  
 Note \_\_\_\_\_

**π Modifiche dell'attività svolta**

**π Ampliamento**

**π Dismissione**



Descrizione _____	Cod. attività _____
Descrizione _____	Cod. attività _____
Note _____	

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

#### DICHIARA

- di operare in locali in possesso del certificato di agibilità n. \_\_\_\_\_; (per i fabbricati di nuova costruzione (D.P.R. n. 380/2001, art. 24);
- che il fabbricato ed i relativi locali in cui si svolge l'attività è stato costruito in data antecedente al 17/03/1985 e che hanno la relativa destinazione d'uso;
- che gli impianti e le apparecchiature ivi presenti rispettano le vigenti norme in materia di sicurezza, nonché la conformità degli stessi agli standard previsti dalle vigenti normative dell'Unione Europea;
- che nelle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione per le quali viene effettuata la presente notifica, vengono rispettati, ai sensi dell'articolo 4 del Regolamento (CE) n. 852/2004, i requisiti generali in materia di igiene di cui all'allegato II del medesimo Regolamento e ogni altro requisito specifico previsto dal Regolamento (CE) n. 853/2004 applicabile alla fattispecie nonché quelle più dettagliate o rigorose attualmente vigenti compatibili con i predetti regolamenti comunitari;
- che l'attività opera nel rispetto delle vigenti normative per quanto riguarda le emissioni in atmosfera, lo smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi, lo smaltimento dei sottoprodotti di origine animale, l'approvvigionamento idrico potabile, le emissioni rumorose in ambiente esterno;
- di aver aggiornato il manuale per l'autocontrollo in cui è descritto il sistema per la prevenzione del rischio alimentare sulla base del quale opera l'impresa e il piano di formazione e aggiornamento professionale del personale che opera nella struttura, sulla base delle modifiche sopra comunicate, nonché le procedure di buone pratiche operative;
- di aver stipulato, ai fini dell'esecuzione delle analisi ai fini dell'autocontrollo, regolare contratto con laboratorio di analisi iscritto in un elenco regionale di cui all'Accordo Stato-Regioni del 14 giugno 2004, recepito con DGR n. 298 del 24 marzo 2005

od, in alternativa

- di impegnarsi a far eseguire le analisi previste nel piano di autocontrollo, presso un laboratorio di analisi iscritto in un elenco regionale di cui all'Accordo Stato-Regioni del 14 giugno 2004, recepito con DGR n. 298 del 24 marzo 2005;
- che i locali, gli ambienti e/o i mezzi di trasporto rispettano i requisiti igienici prescritti dalle vigenti disposizioni di legge e in particolare dagli Allegati al Regolamento CE n. 852/2004, sono conformi a quanto dichiarato nella planimetria e nella relazione dei requisiti igienici allegata, che si seguito si riporta, e che tutti i lavori sono terminati e che le attrezzature sono state tutte installate;
- di essere informato che la presente comunicazione è valida esclusivamente per la registrazione ai sensi del Regolamento CE n. 852/2004 e non sostituisce altri eventuali atti di rilevanza fondamentale ai fini dell'avvio dell'attività.

#### Allega alla presente:

- Relazione tecnico-descrittiva dettagliata **AGGIORNATA** in relazione alla/e variazioni o modifiche apportate oggetto della presente notifica, firmata dal titolare o legale rappresentante;
- Planimetria **AGGIORNATA** dei locali, dove viene svolta l'attività in relazione alla/e variazioni o modifiche apportate oggetto della presente notifica, in scala adeguata e preferibilmente 1:100, firmata da un tecnico abilitato e controfirmata dal titolare o legale rappresentante ove sia indicata la disposizione spaziale dello stabilimento, la rete idrica e, per ogni locale, la destinazione d'uso, la superficie, le superfici finestrate, l'altezza, la collocazione delle attrezzature principali o layout con indicazione delle modifiche apportate;
- Fotocopia del certificato di agibilità con relativa destinazione d'uso (per i fabbricati di nuova costruzione – art. 24 DPR n. 380/2001) od, in alternativa, dichiarazione sostitutiva di certificazione, a firma del titolare o legale rappresentante, ai sensi del D.P.R. 445/2000 e successive modifiche ed integrazioni (completa di fotocopia di documento di identità in corso di validità) ovvero attestazioni e asseverazioni di tecnici circa l'anno di ultimazione dei lavori nonché la relativa destinazione d'uso (per i fabbricati costruiti in data antecedente al 17/03/1985);
- Copia del contratto di affitto (in caso di fitto di ramo d'azienda per un periodo limitato di tempo (*vedi precisazioni a pagina 13*))



- Copia della denuncia di successione [in caso di subentro nell'attività, in caso di morte del titolare dell'unità di impresa alimentare già registrata, di un erede in linea retta (es. figlio/a, moglie) - *vedi precisazioni a pagina 13*]
- Fotocopia di un documento d'identità in corso di validità ai sensi del D.P.R. n. 445/2000 e s.m.i.;
- Fotocopia della ricevuta del versamento effettuato alla ASREM;

**In caso di trasporto alimenti :**

- Copia carta di circolazione;
- Copia certificato ATP se non già riportato sulla carta di circolazione (*solo per il trasporto delle derrate deperibili e se imposto dalla normativa in vigore*);
- Copia certificato della ditta costruttrice attestante che i materiali, se destinati a venire in contatto con sostanze alimentari trasportate allo stato sfuso, sono conformi alla normativa vigente.

Dichiara altresì di essere **INFORMATO**, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 13 del D.Lgs. 196/2003, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale viene presentata la presente comunicazione da parte del personale di Codesta Amministrazione e del personale del Servizio sanitario preposto alla conservazione delle notifiche ed all'utilizzo delle stesse per il procedimento di registrazione e per tale motivo **RILASCIA** il consenso al loro utilizzo nei limiti sopra riportati.

**NOTA BENE**

- I documenti devono avere, nei modi e nei casi previsti dalla legge, validità attuale e, se in copia, questa deve essere autenticata, ai sensi dell'art. 38 del D.P.R. n. 445 del 28/12/2000.
- Allegare alla presente, in caso di autodichiarazione/autocertificazione copia di un documento di riconoscimento in corso di validità.

**DATA** \_\_\_\_\_

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

\_\_\_\_\_







## ALLEGATO III – Modello 6

AZIENDA SANITARIA REGIONALE

ZONA \_\_\_\_\_

## REGISTRAZIONE DI UNITÀ DI IMPRESA ALIMENTARE AI SENSI DELL'ART. 6 DEL REGOLAMENTO (CE) N. 852/2004

L'unità di Impresa alimentare \_\_\_\_\_  
 con sede legale in \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_  
 Via/P.za/C.da \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_  
 e sede operativa sita in \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_  
 Via/P.za/C.da \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_

Coordinate geografiche: Latitudine \_\_\_\_\_ Longitudine \_\_\_\_\_

VISTI I Regolamenti (CE) n. 852 e 853 del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;

VISTA la Delibera di Giunta Regionale n. 1394 del 28/11/2007 e s.m.i. recante "Linee Guida regionali per l'applicazione dei Regolamenti CE n. 852/2004 e 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari";

VISTA la segnalazione certificata di Inizio Attività di unità di impresa alimentare presentata dal Sig. \_\_\_\_\_

acquisita al protocollo della ASReM – Zona di \_\_\_\_\_

in data \_\_\_\_\_ protocollo n. \_\_\_\_\_

ESAMINATA la relativa documentazione e verificata la sua rispondenza a quanto previsto in merito dalle linee guida applicative di cui alla citata D.G.R. n. 1394/2007 e s.m.i.;

in sede fissa

negozio mobile targato \_\_\_\_\_

banco temporaneo identificato con targa \_\_\_\_\_

ditta di autotrasporti

## VIENE ISCRITTO NEL REGISTRO DELLE IMPRESE ALIMENTARI DELLA REGIONE MOLISE

con la seguente codifica:

Numero di registrazione 

--	--	--	--

Prov.      Comune      Anno      Numero

Data di registrazione \_\_\_\_\_

Codice ISTAT ATECO attività Principale (\*):

--	--	--	--	--	--	--

Codice ISTAT ATECO ulteriori attività (\*):

--	--	--	--	--	--	--

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

SETTORE DI ATTIVITA': \_\_\_\_\_

DESCRIZIONE DELL'ATTIVITÀ: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

addì \_\_\_\_\_

Il responsabile del procedimento \_\_\_\_\_

Timbro      Il Direttore del Dipartimento di Prevenzione / dell'U.O.

\_\_\_\_\_

Il titolare e/o legale rappresentante del presente atto di registrazione è tenuto a comunicare al Dipartimento di Prevenzione, utilizzando l'apposita modulistica, eventuali VARIAZIONI della ragione sociale, delle strutture, impianti, attrezzature, legale rappresentante, sede legale, toponomastica, tipologia di alimenti, chiusura, cessione dell'unità di impresa alimentare nonché ogni altro requisito di legge che dovesse intervenire.




## ALLEGATO III – Modello 7

AZIENDA SANITARIA REGIONALE

ZONA \_\_\_\_\_

REGISTRAZIONE DI UNITÀ DI IMPRESA ALIMENTARE AI SENSI DELL'ART. 6 DEL REGOLAMENTO (CE) N. 852/2004  
(AUTOMEZZI E/O CISTERNE)

- L'AUTOMEZZO  
 LA CISTERNA  
 IL CONTENITORE

⇒ Targa/Nr. \_\_\_\_\_

⇒ Marca e Modello \_\_\_\_\_

⇒ Anno immatricolazione \_\_\_\_\_

di proprietà dell'Impresa alimentare \_\_\_\_\_

con sede legale in \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_

Via/P.za/C.da \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_

e sede operativa sita in \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_

Via/P.za/C.da \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_

Coordinate geografiche: Latitudine \_\_\_\_\_ Longitudine \_\_\_\_\_

VISTI I Regolamenti (CE) n. 852 e 853 del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;

VISTA la Delibera di Giunta Regionale n. 1394 del 28/11/2007 e s.m.i. recante "Linee Guida regionali per l'applicazione dei Regolamenti CE n. 852/2004 e 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari";

VISTA la Segnalazione certificata di inizio attività di unità di impresa alimentare presentata dal Sig.

acquisita al protocollo della ASReM – Zona di \_\_\_\_\_

in data \_\_\_\_\_ protocollo n. \_\_\_\_\_

- ESAMINATA la relativa documentazione e verificata la sua rispondenza a quanto previsto in merito dalle linee guida applicative di cui alla citata D.G.R. n. 1394/2007 e s.m.i.;

VIENE ISCRITTO NEL REGISTRO DELLE IMPRESE ALIMENTARI DELLA REGIONE MOLISE.

L'automezzo di cui sopra viene registrato per il trasporto di \_\_\_\_\_

- In conto proprio  
 In conto terzi

ed è connesso all'unità di impresa alimentare già registrata / riconosciuta con il seguente numero:

addì \_\_\_\_\_

Il responsabile del procedimento \_\_\_\_\_

Timbro Il Direttore del Dipartimento di Prevenzione / dell'U.O.

*Il titolare e/o legale rappresentante del presente atto di registrazione è tenuto a comunicare al Dipartimento di Prevenzione, utilizzando l'apposita modulistica, eventuali VARIAZIONI della ragione sociale, delle strutture, impianti, attrezzature, legale rappresentante, sede legale, toponomastica, tipologia di alimenti, chiusura, cessione dell'unità di impresa alimentare nonché ogni altro requisito di legge che dovesse intervenire.*



## ALLEGATO IV

## LISTA NON ESAUSTIVA DEGLI STABILIMENTI SOGGETTI A RICONOSCIMENTO AI SENSI DEL REGOLAMENTO CE N. 853/2004

**CARNI:**

- ➔ Macelli
- ➔ Sezionamenti
- ➔ Macellazione in allevamento (pollame e lagomorfi)
- ➔ Centri di lavorazione di selvaggina
- ➔ Stabilimenti che producono carni macinate, preparazioni di carni e carni separate meccanicamente
- ➔ Stabilimenti che producono prodotti a base di carne

**MOLLUSCHI BIVALVI VIVI**

- ➔ Centri di spedizione
- ➔ Centri di depurazione

**PRODOTTI DELLA PESCA**

- ➔ Navi frigorifero e navi officina (IL RICONOSCIMENTO È DI COMPETENZA MINISTERIALE – VEDI ARTICOLO 48 LEGGE 4 GIUGNO 2010, N. 96)
- ➔ 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)

**UOVA**

- ➔ Stabilimenti che trasformano le uova
- ➔ Centri di imballaggio

**COSCE DI RANA E LUMACHE**

- ➔ Stabilimenti che preparano cosce di rana e lumache

**GRASSI ANIMALI TRASFORMATI**

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

**STOMACI E VESCICHE**

- ➔ Stabilimenti che trattano vesciche, stomaci ed intestini

**GELATINE**

- ➔ Stabilimenti che trasformano la materia prima

**COLLAGENE**

- ➔ Stabilimenti che trasformano materia prima

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

## ALLEGATO V

**ULTERIORI INDICAZIONI OPERATIVE (DI CARATTERE COMUNQUE NON VINCOLANTE), IN AGGIUNTA ALLE DISPOSIZIONI DI CUI ALL'ALLEGATO II DEL REGOLAMENTO CE N. 852/2004, ALLO SCOPO DI DARE UNIFORMITÀ APPLICATIVA SULL'INTERO TERRITORIO REGIONALE.**

**1. Requisiti generali in materia di igiene per la produzione primaria e operazioni associate****1.a. Requisiti in materia di igiene**

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

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

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

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

**1.b. Tenuta delle registrazioni**

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



**2. Requisiti generali in materia di igiene applicabili a tutti gli OSA diversi da quelli di cui al punto 1****2.a. Requisiti generali applicabili alle strutture destinate agli alimenti**

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

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

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

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

1. nel settore della distribuzione al dettaglio è richiesto un locale per la vendita con accesso diretto dalla via pubblica o di uso pubblico con spazi liberi per la circolazione della clientela di larghezza utile e nel rispetto dei requisiti previsti dalle vigenti disposizioni in materia di accessibilità e visitabilità per persone con ridotta o impedita capacità motoria;
2. uno o più locali con tali caratteristiche ma con superficie complessiva non inferiore a mq. 1,00 per ciascun posto tavola, è richiesto per la somministrazione di alimenti e bevande preparate altrove, effettuata presso gli esercizi di sola somministrazione ovvero presso i terminali di distribuzione nella somministrazione a distanza in collettività. È necessario che questi ultimi contengano almeno una zona sporzionamento con lavamani, una zona per il deposito del materiale d'uso e, qualora necessario, per la conservazione degli alimenti ed infine una zona lavaggio nel caso di utilizzo di stoviglie e posateria non a perdere.
3. nel settore della produzione e confezionamento è richiesto un locale di preparazione di forma possibilmente quadrata e regolare per evitare zone strette e anfrattuose difficilmente sanificabili, destinato a contenere tutte le attrezzature necessarie e organizzato in modo da evitare sia percorsi di ritorno rispetto al ciclo di lavorazione degli alimenti sia percorsi sporchi come l'entrata delle materie prime.
4. nel settore della ristorazione pubblica e ristorazione collettivo-assistenziale in tale locale sono compresi il/la:
  - cucina anch'essa ubicata in modo da non essere attraversata da percorsi sporchi (ingresso merci e rientro stoviglie sporche per il lavaggio), suddivisa in una o più delle seguenti zone o aree di lavorazione:
    - A) zona preparazione carne, pollame e pesce;
    - B) zona preparazione verdure;
    - C) zona allestimento piatti pronti e preparazione piatti freddi;
    - D) zona di cottura;
  - locale o zona per il confezionamento dei pasti e l'allestimento dei contenitori e/o imballi, in caso di produzione di pasti da somministrare a distanza in collettività; zona dedicata esclusivamente alla preparazione di pasti dietetici e per celiaci dotati di specifica utensileria nella ristorazione collettivo-assistenziale;
5. per i tre settori di attività agli spazi di lavoro considerati vanno aggiunti:
  - un vano o una dispensa di superficie proporzionata all'attività, con accesso preferibilmente dall'esterno, comunque non tale da comportare l'attraversamento obbligato del locale di preparazione da parte delle merci in arrivo e, preferibilmente, comunicare direttamente con lo stesso;
  - un locale o zona attrezzato con lavelli e lavastoviglie di dimensioni adeguate all'attività e ben separato dagli altri, adibito esclusivamente a tale uso. Non è necessario nel settore della distribuzione al dettaglio ove la vendita interessa esclusivamente i prodotti confezionati.
6. Nel settore della distribuzione all'ingrosso i locali destinati a deposito devono avere caratteristiche di costruzione nonché impianti ed attrezzature tali da soddisfare le esigenze di una buona conservazione delle sostanze alimentari ed aprirsi su un adeguato spazio libero che consenta un agevole scarico delle derrate, anche attraverso la predisposizione di piattaforma sollevabile da terra.

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

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

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

Nel numero dei gabinetti si deve tenere conto della normativa sulla tutela del lavoro dipendente ed in particolare almeno un servizio igienico ad uso degli addetti qualora siano in numero inferiore a 10. Almeno due servizi igienici, separati per sesso, nel caso che il numero degli addetti sia superiore a 10, ai sensi del D.M. 14/06/1989 n. 236 vi è l'obbligo di mettere a disposizione della clientela almeno un servizio igienico usufruibile anche da persona con difficoltà motoria, quando il negozio di vendita supera i 250 mq. di superficie utile e negli esercizi di ristorazione.

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## **3. Requisiti applicabili alle strutture mobili e/o temporanee (quali padiglioni, chischi di vendita, banchi di vendita autotrasportati), ai locali utilizzati principalmente come abitazione privata, ma dove gli alimenti sono regolarmente preparati per essere commercializzati e ai distributori automatici**

### **4. Trasporto**

Le superfici devono essere lisce, lavabili e disinfettabili.

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

### **5. Requisiti applicabili alle attrezzature**

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

### **6. Rifiuti alimentari**

I dispositivi e le modalità di allontanamento dei sottoprodotti e dei rifiuti alimentari devono essere tali da prevenire ogni



*R*

rischio di contaminazione. In particolare devono essere evitati gli incroci lungo la linea produttiva e deve essere garantito il rispetto della "marcia in avanti".

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

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

## **7. Rifornimento idrico**

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

## **8. Igiene personale**

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

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

## **9. Requisiti applicabili ai prodotti alimentari**

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

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

## **10. Requisiti applicabili al confezionamento e all'imballaggio di prodotti alimentari**

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

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

I contenitori riutilizzabili per il confezionamento o l'imballaggio degli alimenti devono essere mantenuti in buone condizioni di manutenzione e puliti. Lo stoccaggio dei contenitori riutilizzabili da pulire deve avvenire in un locale separato o nello stesso locale purché le sue dimensioni siano tali da garantire la prevenzione della contaminazione.

## **11. Trattamento termico**

## **12. Formazione**

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

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

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



## ALLEGATO VI

### **Requisiti igienico-sanitari e strutturali necessari per il riconoscimento (registrazione) degli stabilimenti di produzione, deposito e commercializzazione di aromi, enzimi e additivi alimentari ai sensi del DPR n. 514/1997**

#### **1. Indicazioni operative relative ai requisiti igienico-sanitari per gli stabilimenti di Produzione, Confezionamento e Deposito di additivi, aromi ed enzimi alimentari**

Devono essere disponibili locali distinti per:

- deposito materie prime;
- deposito imballaggi;
- laboratorio;
- deposito prodotti finiti;
- servizi,

In rapporto alle capacità produttive ed alle valutazioni dell'organo di vigilanza, alcuni locali possono essere sostituiti da aree/zone chiaramente identificate in planimetria ed in loco.

#### **2. Caratteristiche generali per tutti i locali**

Lo schema, la progettazione, la costruzione, l'ubicazione e le dimensioni delle strutture devono:

- a) consentire un'adeguata manutenzione, pulizia e/o disinfezione, evitare o ridurre al minimo la contaminazione trasmessa per via aerea e assicurare uno spazio di lavoro tale da consentire lo svolgimento di tutte le operazioni in condizioni di igiene;
- b) essere tali da impedire l'accumulo di sporcizia, il contatto con materiali tossici, la penetrazione di particelle negli alimenti e la formazione di condensa o muffa indesiderabile sulle superfici;
- c) consentire una corretta prassi di igiene alimentare, compresa la protezione contro la contaminazione e, in particolare, la lotta contro gli animali infestanti;
- d) dove necessario, disporre di adeguate strutture per la manipolazione e il magazzinaggio a temperatura controllata, con sufficiente capacità per mantenere i prodotti alimentari in condizioni adeguate di temperatura e progettate in modo che la temperatura possa essere controllata e, ove opportuno, registrata;

Si deve assicurare in tutti i locali una corretta aerazione diretta meccanica o naturale, evitando il flusso meccanico di aria da una zona contaminata verso una zona pulita.

I sistemi di aerazione devono essere tali da consentire un accesso agevole ai filtri e alle altre parti che devono essere pulite o sostituite.

I locali destinati agli additivi, enzimi ed aromi devono essere dotati di adeguata illuminazione naturale e/o artificiale.

Gli impianti di scarico devono essere progettati e costruiti in modo da evitare il rischio di contaminazione.

Deve essere garantito un sufficiente rifornimento di acqua potabile.

Qualora venga utilizzata acqua non potabile per usi diversi da quello alimentare, essa deve passare in condotte separate debitamente segnalate e deve essere evitata qualunque possibilità di riflusso o di contatto fra acqua non potabile e acqua potabile.

I prodotti per la pulizia e la disinfezione non devono essere conservati nelle aree dove vengono manipolati alimenti.

Deve essere disponibile un numero sufficiente di servizi igienici per il personale collegati ad un buon sistema di scarico, con pavimenti e pareti lavabili e disinfettabili, dotati di aerazione diretta naturale o meccanica, di illuminazione naturale o artificiale, non parentesi direttamente su locali di lavorazione o depositi.

Deve essere assicurato un numero di lavabi sufficienti, con:

- erogazione di acqua calda e fredda;
- rubinetteria a pedale o fotocellula;
- sistemi igienici di asciugatura;
- materiale per lavarsi le mani.

Devono essere disponibili locali spogliatoio per tutti gli addetti, con pavimenti e pareti lavabili e



disinfettabili, dotati di aerazione diretta naturale o meccanica, di illuminazione naturale o artificiale, di armadietti individuali lavabili ed a doppio scomparto.

### **3. Caratteristiche per laboratori di Produzione/Confezionamento/Miscelazione**

I laboratori devono essere progettati e disposti in modo da consentire una corretta prassi igienica impedendo anche la contaminazione tra e durante le operazioni. In particolare:

- a) i pavimenti devono essere mantenuti in buone condizioni, essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; ciò richiede l'utilizzo di materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali non possono essere impiegati appropriatamente;
- b) le pareti devono essere mantenute in buone condizioni ed essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; ciò richiede l'impiego di materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico e una superficie liscia fino ad un'altezza adeguata per le operazioni, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali non possono essere impiegati appropriatamente;
- c) i soffitti (o, quando non ci sono soffitti, la superficie interna del tetto) e le attrezzature sopraelevate devono essere costruiti e predisposti in modo tale da evitare l'accumulo di sporcizia e ridurre la condensa, la formazione di muffa indesiderabile e la caduta di particelle;
- d) le finestre e le altre aperture devono essere costruite in modo da impedire l'accumulo di sporcizia e quelle che possono essere aperte verso l'esterno devono essere munite di barriere antinsetti facilmente rimovibili per la pulizia;
- e) le porte devono avere superfici facili da pulire; a tal fine si richiedono superfici lisce e non assorbenti, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali non possono essere impiegati appropriatamente;
- f) le superfici (comprese quelle delle attrezzature) nelle zone di manipolazione dei prodotti e, in particolare, quelle a contatto con questi ultimi, devono essere mantenute in buone condizioni ed essere facili da pulire e disinfettare; a tal fine si richiedono materiali lisci, lavabili, resistenti alla corrosione e non tossici, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali non possono essere impiegati appropriatamente.

Si devono prevedere adeguate attrezzature per le operazioni di lavaggio. Ogni acquaio o impianto analogo previsto per il lavaggio deve disporre di un'adeguata erogazione di acqua potabile calda e/o fredda con rubinetteria a pedale o fotocellula.

### **4. Attrezzature**

Tutto il materiale, le apparecchiature, le attrezzature che vengono a contatto con additivi, aromi ed enzimi alimentari devono essere conformi alle caratteristiche di cui al Regolamento CE n. 1935/2004 del 27/10/2004, nonché lavabili e disinfettabili.

### **5. Depositi**

Si rimanda alle caratteristiche generali.

### **6. Rifiuti**

I rifiuti devono essere depositati in contenitori chiudibili, facilmente lavabili e disinfettabili.

Gli stabilimenti di produzione, confezionamento e deposito di additivi **GASSOSI** dovranno rispondere ai requisiti sopra elencati, tuttavia è ammissibile che:

- a) Il deposito di materie prime possa essere costituito da cisterne ed, in questo caso esse devono essere pulibili ed in materiale idoneo per gli alimenti, deve essere assicurata l'impermeabilità delle stesse ed il carico e scarico deve essere a circuito chiuso;
- b) Il deposito imballaggi (bombole) e prodotti finiti possono essere sotto tettoie su basamento lavabile; in caso di deposito promiscuo con gas tecnici o medicali, deve essere assicurato lo stoccaggio in zone distinguibili;
- c) Il laboratorio, in rapporto al processo di produzione del gas, possa essere in parte sistemato all'esterno, assicurandosi l'impermeabilità delle strutture di produzione e confezionamento ed il ciclo chiuso.

