



Presidenza del Consiglio dei Ministri

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

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

Rep. Atti n. 59/105/R del 29 aprile 2010

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

Nella odierna seduta del 29 aprile 2010:

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

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

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

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

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

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

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

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



Presidenza del Consiglio dei Ministri

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

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

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

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

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

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

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

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

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

SANCISCE ACCORDO

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

IL SEGRETARIO
Cons. Ermenegilda Siniscalchi

IL PRESIDENTE
On. Dott. Raffaele Fitto

Allegato part 1

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

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

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

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

1. AMBITO DI APPLICAZIONE ED ESCLUSIONI

Produzione primaria

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

A tale proposito si riportano le seguenti definizioni:

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

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

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



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

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

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

Ambito locale

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

Pertanto:

E' necessario definire cosa si intenda per:



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

2. REGISTRAZIONE/DIA

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Comunicazione relativa ai mezzi di trasporto di prodotti alimentari

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

3. RICONOSCIMENTO

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

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

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

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

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

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

4. DEROGHE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



5. AMBITI PARTICOLARI DI SEMPLIFICAZIONE

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

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

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

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

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

Distributori automatici

Premesso che:

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

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

6. MANUALI DI CORRETTA PRASSI OPERATIVA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

7. FORMAZIONE

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

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

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

il personale deve, inoltre, essere informato sui:

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

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

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

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

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



ALLEGATO A

1) Identificazione dello stabilimento

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

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

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

4) Inizio attività

5) Fine attività

6) Ispezioni

- Data effettuazione
- Esito

**facoltativo*



INDICAZIONI OPERATIVE PER L'APPLICAZIONE DEL REGOLAMENTO 852/2004/CE E DELL'ACCORDO TRA IL MINISTRO DELLA SALUTE, LE REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME DI TRENTO E DI BOLZANO DEL 29/04/2010, RECANTE "LINEE GUIDA APPLICATIVE DEL REGOLAMENTO N. 852/2004/CE"

Premessa.

Con la D.G.R. n. 62-6006 del 28/05/2007, la Regione Piemonte ha inteso assicurare l'applicazione del Regolamento (CE) n. 852/2004, alla luce dell'Accordo stipulato in data 09.02.2006 tra Stato, Regioni e Province Autonome. In particolare, era stato necessario individuare nuove procedure relativamente all'obbligo, per gli operatori del settore alimentare, di effettuare la notifica di ogni stabilimento posto sotto il loro controllo, anche al fine di chiarire il rapporto tra la registrazione di cui al Regolamento (CE) n. 852/2004 e l'autorizzazione sanitaria prevista per alcune attività dalla Legge n. 283/1962 e da altre specifiche normative settoriali (es. R.D. 3298/1928).

L'Accordo Stato Regioni del 29/04/2010 relativo al Regolamento (CE) n. 852/2004, che modifica e sostituisce il precedente Accordo del 9/2/2006, tende ad un'ulteriore semplificazione delle modalità di notifica da parte dell'Operatore del Settore Alimentare (OSA), introducendo, tra l'altro, due sostanziali novità circa le procedure di registrazione:

- l'eliminazione della DIA differita e la previsione che la notifica contenga la comunicazione dell'esistenza o di qualsivoglia cambiamento significativo di attività, nonché ogni chiusura di stabilimento esistente in capo all'operatore del settore alimentare e comprenda, altresì, la dichiarazione del possesso dei requisiti igienico sanitari previsti dal Reg. (Ce) n. 852/2004. Si consente pertanto all'OSA l'inizio dell'attività contestualmente alla presentazione della notifica ai fini della registrazione;
- l'eliminazione del preliminare passaggio dell'istruttoria ai Comuni e la conseguente presentazione delle notifiche direttamente all'ASL territorialmente competente (resta, tuttavia, la possibilità, per motivati problemi organizzativi e previa valutazione favorevole da parte della Direzione Sanità, che determinate ASL, almeno temporaneamente, si avvalgano di taluni Comuni per il ricevimento delle notifiche presentate dagli operatori del settore alimentare).

È opportuno precisare che, nel nuovo contesto legislativo, i regolamenti comunali in materia di igiene degli alimenti, qualora non vengano adeguati alle normative vigenti, non possono più espletare alcun effetto prescrittivo e cogente. Resta, invece, impregiudicato il valore dei regolamenti comunali concernenti materie diverse, quali ad esempio i Regolamenti edilizi, nonché ogni altra normativa concernente aspetti diversi da quello della produzione, somministrazione e commercializzazione degli alimenti.

Restano valide eventuali disposizioni specifiche per particolari settori di attività, quale ad esempio il Regolamento 2/R del 03 marzo 2008 (D.G.R. n° 2-8302 del 03 marzo 2008) recante "Nuove norme per la disciplina della preparazione e somministrazione di alimenti e bevande, relativamente all'attività di bar, piccola ristorazione e ristorazione tradizionale" o le linee guida regionali del 2001 e s.m.i. per la trasformazione e la vendita dei prodotti alimentari e per la somministrazione di alimenti e bevande da parte delle aziende agricole, ecc.), contenute nelle normative regionali vigenti, purché non in contrasto con i principi indicati dai Regolamenti (CE) n. 852/2004 e n. 853/2004.

Riguardo all'inizio dell'attività, appare utile ricordare che la notifica sottintende la conformità dell'impresa ai pertinenti requisiti d'igiene previsti dalla normativa comunitaria e dalle eventuali norme nazionali e regionali. È evidente che per l'esercizio di ogni specifica attività, sarà comunque necessario il rispetto degli ulteriori adempimenti previsti da ogni altra normativa vigente.

Con questo documento si intendono precisare le principali modalità operative, esplicitare i contenuti innovativi recentemente apportati dal suddetto Accordo del 29/04/2010 ed accorpate in un unico testo le indicazioni esplicative trasmesse alle ASL con nota regionale prot. 12067/DB2000 del 31/3/2008.

Rimangono altresì in vigore le norme ed indicazioni previdenti, non in contrasto con questa Deliberazione e con il presente allegato.

Art. 1 - Ambito di applicazione

Le disposizioni delle presenti indicazioni operative si applicano:

- a) agli stabilimenti che trattano prodotti non di origine animale soggetti a registrazione ai sensi del Regolamento (CE) n. 852/2004;
- b) agli stabilimenti che trattano prodotti di origine animale esclusi dall'ambito di applicazione del Regolamento (CE) n. 853/2004, ma soggetti a registrazione ai sensi del Regolamento (CE) n. 852/2004;
- c) agli stabilimenti riconosciuti ai sensi del Regolamento (CE) n. 852/2004 per la produzione, commercializzazione e deposito degli additivi alimentari, degli aromi e degli enzimi alimentari.

Art. 2 - Definizioni

Ai fini delle presenti indicazioni operative valgono tutte le definizioni contenute nei Regolamenti comunitari 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004, 882/2004, 2073/2005, 2074/2005 e s.m.i., nonché quelle contenute nei vigenti Accordi Stato Regioni riportanti indicazioni applicative dei Regolamenti (CE) n. 852/2004 e (CE) n. 853/2004.

E' opportuno specificare che per "produzione primaria" si intendono tutte le fasi della produzione, dell'allevamento o della coltivazione dei prodotti primari, compresi il raccolto, la mungitura e la produzione zootechnica precedente la macellazione; sono inoltre incluse la caccia, la pesca e la raccolta di prodotti selvatici. Valgono le definizioni e le specifiche di "prodotto primario" indicate al punto 1. dell'Accordo Stato-Regioni del 29/04/2010, relativo a Linee guida applicative del Reg. (CE) n. 852/2004.

Si precisa inoltre che per "consumatore finale" si intende, *il consumatore finale di un prodotto alimentare che non utilizzi tale prodotto nell'ambito di un'operazione o attività di un'impresa del settore alimentare* (Reg. CE n. 178/2002).

Art. 3 - Obbligo di notifica ai fini della registrazione

Il Regolamento (CE) n. 852/2004 pone l'obbligo per gli operatori del settore alimentare di notificare ogni stabilimento posto sotto il proprio controllo, che esegua una qualsiasi delle fasi della produzione, trasformazione e distribuzione di alimenti (compresa la vendita/somministrazione), per consentire all'autorità competente di conoscerne localizzazione e tipologia di attività, ai fini dell'organizzazione dei controlli ufficiali previsti dal Regolamento (CE) n. 882/2004.

1. Sono soggetti ad obbligo di notifica ai sensi del Regolamento (CE) n. 852/2004, con le modalità indicate all'articolo 6, tutti gli stabilimenti del settore alimentare (dove per stabilimento si intende ogni singola unità dell'impresa alimentare), che eseguono una qualsiasi delle fasi di produzione, trasformazione, trasporto, magazzinaggio, somministrazione e vendita, a cui non si applichi il riconoscimento previsto dal Regolamento (CE) n. 853/2004 o il riconoscimento previsto dal Regolamento (CE) n. 852/2004 per la produzione, commercializzazione e deposito degli additivi alimentari, degli aromi e degli enzimi alimentari. La notifica riguarda l'apertura, la variazione di titolarità o di tipologia di attività, la cessazione, la chiusura di ogni attività soggetta a registrazione e comprende la dichiarazione del possesso dei requisiti igienico sanitari previsti dal Reg. (CE) n. 852/2004.

2. Sono soggette ad obbligo di notifica:

- a) la produzione primaria in generale;
- b) la produzione correlata al commercio al dettaglio di alimenti (anche se la sede di produzione e quella di vendita al consumatore sono allocate in luoghi diversi, ma a condizione che la ragione sociale sia la stessa), in sede fissa e su aree pubbliche;
- c) l'attività di somministrazione (compresi gli agriturismi);
- d) la preparazione e/o la somministrazione di alimenti in occasione di manifestazioni temporanee;
- e) l'attività di affittacamere con somministrazione di alimenti, anche in forma non professionale.

3. Sono, inoltre, soggetto a sola notifica ai fini della registrazione, anche le seguenti attività, che trattano prodotti di origine animale, alle quali non si applica il riconoscimento previsto dal Regolamento (CE) n. 853/2004:

- a) la vendita di carni di pollame e lagomorfi, macellate nell'azienda agricola di allevamento, fino a un massimo di 50 UBE/anno complessive di pollame, lagomorfi e piccola selvaggina allevata (1 UBE = 200 polli o 125 conigli), nel rispetto dei requisiti di cui all'allegato II del Regolamento (CE) n. 852/2004, per la fornitura da parte del produttore, direttamente:
 - al consumatore finale, su sua richiesta,
 - 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;
- b) la produzione primaria di latte e la vendita di latte crudo al consumatore finale (comprendente le operazioni di mungitura e di conservazione del latte in azienda), anche tramite distributori automatici. Qualora l'azienda sia già registrata per la produzione di latte, l'attività di vendita occasionale di piccoli quantitativi di latte direttamente al consumatore finale non è soggetta ad ulteriore notifica;
- c) la produzione di altri alimenti di origine animale (compresi i prodotti a base di latte):
 - per la cessione diretta al consumatore finale,
 - per la cessione da un laboratorio annesso ad esercizio al dettaglio ad altri esercizi di commercio al dettaglio/somministrazione, nell'ambito della stessa Provincia o delle Province contermini e a condizione che non rappresenti l'attività prevalente dell'impresa in termini di volumi, ma costituisca un'attività marginale.

4. Situazioni particolari:

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

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

- obbligo di notifica ai fini della registrazione secondo le modalità definite nel presente documento;
- 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 adeguato (non inferiore ad un anno dalla scadenza del termine minimo di conservazione), predisponendo procedure per l'individuazione di tutti i fornitori che possano consentire, se del caso, di avviare procedure di ritiro dal mercato.

Scuole di cucina e scuole alberghiere: è necessaria la notifica, in considerazione della difficoltà di stabilire la destinazione finale delle preparazioni, anche se le stesse vengono esclusivamente prodotte nei laboratori di esercitazione.

Ristorazione collettiva (produzione in loco – pasti veicolati).

Vige l'obbligo di notifica nei casi seguenti:

- "mensa con preparazione/cottura finale in loco": nel caso in cui la mensa produca pasti all'interno della struttura o provveda alla cottura finale (con successiva consumazione diretta all'interno della stessa struttura);
- "mensa con preparazione/cottura finale in loco" e "pasti veicolati": nel caso in cui la mensa produca pasti all'interno della struttura, con successiva consumazione diretta all'interno della stessa, ma effettui anche la veicolazione dei pasti in altri refettori (entrambe le voci devono essere contemporaneamente specificate);

- "pasti veicolati": nel caso in cui la mensa riceva pasti preparati e veicolati da un centro cottura esterno o da altra mensa.

Bed & breakfast: è sempre necessaria la notifica ai fini della loro registrazione.

5. Per le strutture recettive, compresi gli agriturismi ed i rifugi, che effettuino preparazione e/o somministrazione di alimenti, le modalità di notifica sono stabilite dalla Legge regionale 30.12.2009,n. 38 (Disposizioni di attuazione della direttiva 2006/123/CE del Parlamento europeo e del Consiglio relativa ai servizi del mercato interno) e dalla LR 18.2.2010, n. 8 (Ordinamento dei rifugi alpini e delle altre strutture ricettive alpinistiche e modifiche di disposizioni regionali in materia di turismo).

6. Qualora, nell'ambito di una stessa struttura operino più stabilimenti facenti capo a diversi operatori del settore alimentare, è necessaria una notifica per ogni stabilimento.

Art. 4 – Esclusioni dal campo di applicazione

Sono esclusi dal campo di applicazione del Regolamento (CE) n. 852/2004 e quindi dall'obbligo di notifica, nonché dall'obbligo di dichiarazione del possesso dei requisiti igienico sanitari previsti dal Reg. (CE) n. 852/2004:

- la produzione primaria per uso domestico privato;
- la preparazione, la manipolazione e la conservazione domestica di alimenti destinati al consumo domestico privato;
- la fornitura diretta occasionale e su richiesta di piccoli quantitativi di prodotti primari dal produttore al consumatore finale o a dettaglianti locali (compresi gli esercizi di somministrazione) che forniscono direttamente il consumatore finale, nell'ambito della Provincia e delle Province contermini, a condizione che tale attività sia marginale in termini quantitativi rispetto all'attività principale.

L'esclusione dal campo di applicazione del Regolamento e, quindi, dagli obblighi che esso comporta, per il produttore primario che commercializza direttamente piccole quantità di alimenti, non esime tale 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 che acquista alimenti da un produttore non registrato, escluso dal campo di applicazione del Regolamento 852/2004, ha comunque l'obbligo di mantenerne la rintracciabilità (in particolare nel caso di stati di allerta alimentare) e si assume la responsabilità diretta sui prodotti che acquista (Reg. CE/178/2002);

- i Gruppi di Acquisto Solidale formalmente costituiti (che si configurano per Statuto quali ONLUS). Tali sodalizi sono equiparati al "consumatore finale" in quanto non utilizzano i prodotti alimentari nell'ambito di un'operazione o di un'attività d'impresa.

Art. 5 – Esclusioni dall'obbligo di notifica ai fini della registrazione e della dichiarazione del possesso dei requisiti igienico sanitari previsti dal Reg. (CE) n. 852/2004.

1. Gli operatori del settore alimentare soggetti all'obbligo di notifica (di cui al precedente articolo 3) che, alla data di entrata in vigore della Deliberazione 79-7605 del 26/11/2007, erano già in possesso di autorizzazione sanitaria o di altra registrazione assimilabile, non sono soggetti ad una nuova notifica per le attività già ricomprese in tale autorizzazione o registrazione.

Inoltre, vengono considerate assolte dall'obbligo di registrazione previsto dal Regolamento (CE) n. 852/2004, tutte le imprese alimentari già iscritte e presenti con i loro stabilimenti/esercizi, attivi alla data di pubblicazione della D.G.R. 62-6006 del 28/5/2007, nel Registro Nazionale delle Imprese (istituito con la Legge 29/12/1993 n. 580), accessibile e consultabile da parte degli uffici regionali e delle ASL tramite l'Anagrafe delle Attività Economiche Produttive della Regione Piemonte, ovvero

già iscritte in altre banche dati nazionali o regionali accessibili e consultabili attraverso altri sistemi informativi esistenti. Tale obbligo è da considerarsi assolto anche per le imprese iscritte e presenti nei suddetti registri entro il 26/11/2007, data di approvazione della DGR 79-7605.

Alle imprese alimentari che ricadono nelle suddette fattispecie non risulta, pertanto, applicabile la sanzione prevista all'articolo 6, comma 3, del D.Lvo 193/2007.

2. Nell'ambito della produzione primaria, le aziende già in possesso di registrazione, rilasciata in base a norme specifiche del settore veterinario in materia di registrazione degli allevamenti, non sono soggette a nuova notifica. Per tali aziende, gli obblighi previsti dall'art. 6 punto 2 del Regolamento (CE) n. 852/2004 sono assolti tramite la registrazione già effettuata ai fini della normativa veterinaria di riferimento, con l'inserimento nella specifica banca dati.

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

L'obbligo si considera ugualmente assolto anche per le aziende di produzione primaria che trattano alimenti di origine vegetale qualora risultino iscritte in registri pubblici correlati all'esercizio stesso dell'attività e consultabili dalle ASL (es. nel Registro Nazionale delle Imprese, accessibile tramite il portale regionale dell'Anagrafe delle Attività Economico Produttive e/o nel Sistema Informativo Agricolo Piemontese – SIAP- già accessibile alle ASL). Resta inteso che ogni nuova diversa attività intrapresa, relativa alle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione di alimenti, che non rientri nella produzione primaria (ad esempio, l'essiccazione dei prodotti o la produzione di conserve alimentari) dovrà essere notificata all'ASL competente.

3. Situazioni particolari.

Farmacie e parafarmacie: essendo già in possesso, dal momento dell'inizio della loro attività, di specifica autorizzazione, sono esentate da ulteriore notifica ai fini della registrazione.

Al fine di completare l'iter della registrazione previsto dai Regolamenti comunitari, si ritiene sufficiente la trasmissione, interna all'ASL, dei dati relativi alle singole farmacie, dal Servizio Farmaceutico al Servizio di Igiene degli Alimenti (SIAN).

Comunità alloggio: nel caso di comunità alloggio e di altre tipologie di comunità assimilabili e definite nelle norme di settore socio-assistenziale, indipendentemente dal numero degli ospiti, se si tratta di autogestione riconducibile ad attività di preparazione familiare, non è necessaria la notifica e la comunità alloggio non è assoggettata alle impostazioni del Regolamento CE/852/2004. Se invece la Comunità si avvale per la preparazione dei pasti di un cuoco formato e qualificato ed appositamente incaricato per tale preparazione, è necessaria la notifica come ristorazione collettiva socio-assistenziale.

Attività di congelamento o di confezionamento sottovuoto in esercizio di produzione al dettaglio: tali attività non prevedono l'obbligo di una specifica notifica. Sono operazioni che rientrano nella responsabilità dell'OSA, il quale dovrà dimostrare di effettuarle conformemente ai principi previsti dal Reg. (CE) n. 852/2004, in particolare quando il congelamento rappresenta una fase intermedia della preparazione finalizzata alla vendita al consumatore finale (semilavorato). Viceversa, l'attività di congelamento finalizzata alla vendita di prodotti congelati (sfusi o confezionati), si configura come un'operazione significativa ai fini della conservazione del prodotto anche successivamente alla vendita e, pertanto, necessita di apposita notifica all'ASL competente.

Art. 6 - Modalità di notifica ai fini della registrazione e della dichiarazione del possesso dei requisiti igienico sanitari previsti dal Reg. (CE) n. 852/2004

1. La notifica avviene a seguito di una dichiarazione di certificazione di inizio attività che deve essere presentata:

a) per le attività svolte in sede fissa (compresi i laboratori e/o depositi di alimenti correlati alla vendita su aree pubbliche), presso l'ASL dove si trova la sede operativa dello stabilimento;

b) per le attività prive di stabilimento (quali ad esempio il trasporto per conto terzi), presso l’ASL dove ha sede legale l’impresa (sede della società o residenza del titolare della ditta individuale), fermo restando quanto specificato al seguente art. 8, punto 1 per la vendita su aree pubbliche.

2. Le ASL provvedono alla registrazione, ovvero verificano la registrazione presso una banca dati tra quelle esistenti e consultabili.

Art. 7 - Procedura di notifica ai fini della registrazione e della dichiarazione del possesso dei requisiti igienico sanitari previsti dal Reg. (CE) n. 852/2004

1. Gli operatori del settore alimentare che svolgono le attività di cui all’articolo 3, presentano la notifica ai Servizi del Dipartimento di Prevenzione dell’ASL territorialmente competente, utilizzando la specifica modulistica, conforme a quella predisposta in allegato alla presente Deliberazione, corredata dalla documentazione prevista.

Presupposto della notifica è, che al momento della presentazione l’esercizio possieda i requisiti minimi prestabiliti dal Regolamento (CE) n. 852/2004 e dalle altre normative pertinenti in funzione dell’attività svolta.

Nei casi di affitto dello stabilimento, dell’esercizio o dell’attività, in linea di massima, la notifica deve essere presentata dal soggetto (impresa) che svolge effettivamente l’attività.

2. La notifica (Allegato 2) deve essere presentata in triplice copia, allegando due copie della documentazione richiesta (planimetrie, relazione tecnica, ecc.):

- una copia della notifica e della documentazione allegata viene trattenuta dall’ASL;
- una copia della notifica e della documentazione allegata, riportanti data e protocollo di ricevimento dell’ASL, viene restituita all’operatore del settore alimentare, ai fini della dimostrazione agli organi di controllo dell’avvenuta notifica;
- una copia della notifica (solo Allegato 2) insieme alla comunicazione dell’avvenuta registrazione viene trasmessa, a cura dell’ASL, agli uffici del Comune territorialmente competente.

3. A seguito della presentazione di notifica, l’operatore del settore alimentare può iniziare subito l’attività, fatti salvi vincoli temporali, previsti da normative diverse.

Gli operatori del settore alimentare che alla data di entrata in vigore della presente Deliberazione avevano già effettuato la notifica come ex DIA differita, possono avviare l’attività senza attendere il compimento dei 30 giorni.

4. Le imprese che intendono effettuare contestualmente nello stesso stabilimento sia attività soggette a riconoscimento (ai sensi del Regolamento (CE) n. 853/04 oppure ai sensi del Regolamento (CE) n. 852/2004 per la produzione, commercializzazione e deposito degli additivi alimentari, degli aromi e degli enzimi alimentari), sia attività soggette a registrazione (ai sensi del Regolamento (CE) n. 852/04):

- presentano istanza di riconoscimento alla Regione Piemonte, per le attività che ne sono soggette, secondo le modalità previste dalla DGR 4-9933 del 3/11/2008 e dalla Determinazione n. 715 del 4/11/2008, ovvero secondo le modalità indicate nel presente documento per il riconoscimento degli stabilimenti che producono, commercializzano e depositano additivi, aromi ed enzimi alimentari;
- notificano l’inizio delle attività soggette alla sola registrazione, secondo le modalità indicate nel presente documento.

5. A seguito della presentazione della notifica non è prevista l’emissione di uno specifico atto autorizzativo, ma è necessario che l’impresa alimentare conservi copia della notifica riportante la data e il protocollo di ricevimento dell’ufficio ricevente.

Art. 8 - Notifica ai fini della registrazione e dichiarazione del possesso dei requisiti igienico sanitari previsti dal Reg. (CE) n. 852/2004 delle imprese che operano su aree pubbliche

1. Per le attività finalizzate alla vendita su aree pubbliche, compresa la vendita di prodotti ittici, nonché per tutti i laboratori ed i depositi di alimenti correlati alla vendita su aree pubbliche, la notifica deve essere presentata prioritariamente presso l'ASL dove ha sede il laboratorio correlato all'attività (qualora esistente) o, in assenza del laboratorio, presso l'ASL dove ha sede il deposito correlato all'attività (qualora esistente). Nel caso in cui l'impresa sia contestualmente titolare di un laboratorio e di un deposito (entrambi correlati all'impresa stessa) allocati in due Comuni di ASL diverse, sono necessarie due notifiche distinte.

In assenza di laboratorio o di deposito correlati alla vendita su aree pubbliche, la notifica sarà presentata presso l'ASL dove l'impresa ha la sede legale (sede della società o residenza del titolare della ditta individuale) e riguarderà l'attività esercitata con il negozio mobile o con il banco temporaneo.

Anche nel caso di notifica per attività finalizzate alla vendita su aree pubbliche è prevista la successiva trasmissione al Comune da parte dell'ASL di una comunicazione in merito all'avvenuta registrazione.

2. Nel caso di costruzioni stabili su aree pubbliche, si applicano le modalità di notifica per gli esercizi in sede fissa, conformemente agli artt. 6 e 7 del presente documento.

3. Ogni impresa che opera su aree pubbliche, contestualmente alla registrazione, è tenuta a comunicare all'ASL competente sul laboratorio o sul deposito correlati, o in loro assenza all'ASL dove ha sede legale l'impresa, ogni proprio negozio mobile (autobanco) utilizzato per la vendita di alimenti deperibili che abbiano necessità di condizionamento termico per la loro conservazione.

In particolare, a titolo non esaustivo, tale obbligo di comunicazione riguarda le seguenti attività:

- vendita di carni fresche,
- vendita di prodotti ittici,
- vendita di salumi e/o formaggi che necessitano della conservazione in frigorifero,
- attività di produzione, preparazione e confezionamento di alimenti in genere (comprese le attività di cottura e frittura),
- attività di produzione e preparazione finalizzate alla somministrazione su area pubblica.

La comunicazione dell'autobanco (utilizzando l'Allegato 4 alla presente Deliberazione) deve essere presentata in duplice copia, di cui:

- una copia viene trattenuta dall'ASL,
- una copia, riportante data e protocollo di ricevimento dell'ASL, viene trattenuta dall'operatore del settore alimentare, ai fini della dimostrazione agli organi di controllo dell'avvenuta comunicazione.

Successivamente alla prima registrazione, l'impresa è tenuta a comunicare l'acquisto di altri negozi mobili o la cessazione di ogni negozio mobile precedentemente notificato.

Tali comunicazioni relative ai negozi mobili non devono essere trasmesse ai Comuni.

I titolari di negozi mobili già in possesso di autorizzazione sanitaria rilasciata ai sensi della normativa previgente, ottenuta antecedentemente alla data di pubblicazione della Deliberazione 79-7605 del 26/11/2007, non sono tenuti ad effettuare una nuova comunicazione. Sono tuttavia tenuti a comunicare l'eventuale cessazione del negozio mobile (utilizzando l'Allegato 4 alla presente Deliberazione).

4. Resta valido quanto previsto dalla D.G.R. Piemonte n. 25-12456 del 10/05/2004 "Indicazioni operative per il commercio di alimenti su aree pubbliche", a condizione che non sia in contrasto con i contenuti della presente Deliberazione e con la normativa nazionale e comunitaria vigente.

Art. 9 – Notifica ai fini della registrazione delle imprese di trasporto, comunicazione degli automezzi e dichiarazione del possesso dei requisiti igienico sanitari previsti dal Reg. (CE) n. 852/2004.

1. E' opportuno ribadire che la notifica ai fini della registrazione, prevista dall'art. 6 del Regolamento (CE) n. 852/04, riguarda gli stabilimenti posti sotto il controllo dell'operatore del settore alimentare.

Pertanto, ai sensi del presente articolo, si devono intendere come stabilimenti solo le imprese la cui attività consista nel trasporto per conto terzi di prodotti alimentari e quelle che effettuano attività di noleggio di automezzi adibiti al trasporto di alimenti. L'obbligo di notifica ai fini della registrazione riguarda esclusivamente l'impresa alimentare e non gli automezzi che essa possiede o utilizza (che sono soggetti alla sola comunicazione, secondo i criteri elencati al successivo punto 2). Anche nel caso di notifica per attività finalizzate al trasporto per conto terzi o per attività di noleggio di automezzi adibiti al trasporto di alimenti è prevista la successiva trasmissione al Comune di una comunicazione in merito all'avvenuta registrazione.

2. Ogni impresa alimentare che effettua il trasporto di prodotti alimentari elencati al seguente punto 3, è tenuta a comunicare all'ASL territorialmente competente sullo stabilimento (utilizzando l'Allegato 3 alla presente Deliberazione), ogni proprio automezzo utilizzato per il trasporto di tali prodotti, contestualmente alla prima registrazione o riconoscimento. Tale obbligo riguarda sia le imprese registrate ai sensi del punto precedente, sia quelle già diversamente registrate o riconosciute per altre attività, per le quali il trasporto costituisce un'operazione correlata alle attività del proprio stabilimento (es. un deposito frigorifero con automezzi per la distribuzione, una macelleria che utilizza un mezzo per trasportare le carni al proprio negozio, ecc).

La comunicazione deve essere presentata in duplice copia, di cui:

- una copia viene trattenuta dall'ASL,
- una copia, riportante data e protocollo di ricevimento dell'ASL, viene trattenuta dall'operatore del settore alimentare e deve essere conservata sull'automezzo, ai fini della dimostrazione agli organi di controllo dell'avvenuta comunicazione.

Successivamente alla prima registrazione o riconoscimento, l'impresa è tenuta a comunicare l'acquisto o la cessazione di ogni automezzo.

Tali comunicazioni relative agli automezzi non devono essere trasmesse ai Comuni.

3. Gli automezzi (veicoli e cisterne), per i quali è prevista la comunicazione sono:

- le cisterne adibite al trasporto delle sostanze alimentari sfuse a mezzo di veicoli,
- i veicoli adibiti al trasporto degli alimenti surgelati,
- i veicoli adibiti al trasporto delle carni fresche e congelate e dei prodotti della pesca freschi e congelati.

Non è previsto, invece, l'obbligo di comunicazione per i piccoli contenitori (compresi quelli isotermici o frigoriferi), utilizzati per il trasporto degli alimenti sfusi, comprese le carni o i prodotti ittici (compresi i bidoncini per il trasporto del latte dall'azienda di produzione ai distributori automatici), obbligo che permane, viceversa, per i contenitori di grandi dimensioni scarabili. Rientra tra le responsabilità dell'operatore del settore alimentare, definire nel proprio piano di autocontrollo le caratteristiche e le modalità di gestione per i piccoli contenitori utilizzati per il trasporto di alimenti sfusi.

L'operatore del settore alimentare che utilizza mezzi per il trasporto di prodotti alimentari diversi da quelli sopra elencati (ad es. il verduriere che trasporta prodotti ortofrutticoli con un camioncino; panettiere che trasporta prodotti da forno) non è tenuto ad alcuna comunicazione relativamente a tali automezzi.

4. I titolari di automezzi già in possesso di autorizzazione sanitaria rilasciata ai sensi del D.P.R. 327/80, non sono tenuti ad effettuare una nuova comunicazione. Sono tuttavia tenuti a comunicare l'eventuale cessazione dell'automezzo (utilizzando l'Allegato 3 alla presente Deliberazione).

Art. 10 - Attività temporanee

La preparazione e/o la somministrazione di alimenti in occasione di manifestazioni temporanee (sagre, fiere, feste popolari, manifestazioni politiche, ecc.), rappresentano situazioni particolari con caratteristiche organizzative, strutturali e di attività, non completamente sovrapponibili alle imprese alimentari che operano con una certa continuità.

Pertanto, fino a successive comunicazioni ufficiali, si continuerà ad utilizzare la modulistica per la richiesta (con eventuali adeguamenti che la stessa ASL potrà effettuare), prevista dalla Determina regionale n. 70/2005.

Per la notifica delle attività temporanee si dovrà utilizzare la modulistica già prevista dalla D.D. n° 70 del 16/5/2005.

Art. 11 – Distributori automatici di alimenti e bevande

Premesso che il distributore automatico rappresenta solo un bene strumentale (cespite) in capo all'unico soggetto privato (l'impresa) che svolge il servizio di ristoro, è previsto l'obbligo di notifica da parte dell'impresa che fornisce il servizio di ristoro a mezzo distributori automatici, all'ASL presso cui ha sede il laboratorio correlato a tale attività (qualora esistente), o in assenza di laboratorio, all'ASL presso cui ha sede il deposito correlato a tale attività (qualora esistente), o in assenza di una di queste strutture, all'ASL presso cui ha sede legale l'impresa (sede della società o residenza del titolare della ditta individuale), allegando l'elenco delle postazioni (completo di indirizzi) dove i distributori sono collocati.

Nei casi di installazioni dei distributori automatici (esclusi quelli per il latte crudo, che sono soggetti alle specifiche indicazioni di cui al capitolo successivo) in Comuni diversi da quello in cui l'impresa ha il proprio stabilimento, nonché nei casi di successive variazioni, questa dovrà effettuare una semplice comunicazione con il prospetto cumulativo aggiornato delle locazioni presso l'ASL territorialmente competente sul luogo in cui i distributori automatici sono installati.

Analogamente, l'operatore del settore alimentare è inoltre tenuto a comunicare all'ASL territorialmente competente, con le stesse modalità, la localizzazione dei distributori automatici successivamente installati.

Indicazioni specifiche per la vendita diretta di latte crudo attraverso erogatori automatici

Per poter installare e conferire il latte crudo agli erogatori automatici è necessario essere registrati ai sensi del Reg. CE/852/2004. A tal fine l'interessato è tenuto ad effettuare la notifica e la dichiarazione del possesso dei requisiti igienico sanitari previsti dal Reg. (CE) n. 852/2004, presso il Servizio Veterinario dell'ASL in cui è situata l'azienda di allevamento, mediante la compilazione, in ogni sua parte, dell'allegato 2 alla presente Deliberazione, accompagnata da una relazione tecnica dettagliata che specifichi le modalità di trasporto e di vendita del latte. Il produttore è inoltre tenuto a rispettare le disposizioni previste all'Allegato I del Reg. CE/852/2004, con particolare riguardo alla conservazione delle registrazioni (come riportato al punto III dello stesso allegato). Inoltre, per ogni erogatore che intende installare, il conferente deve compilare e consegnare direttamente all'ASL territorialmente competente sul proprio allevamento (in triplice copia), la "comunicazione relativa al conferimento di latte crudo in macchine erogatrici" (di seguito "comunicazione") (Allegato 6 alla presente Deliberazione).

Una copia della "comunicazione" sarà trattenuta dall'allevatore, una copia resterà all'ASL e, nel caso in cui una o più macchine erogatrici siano collocate in una o più ASL diverse da quella in cui è situata l'azienda di allevamento, la terza copia sarà inviata, a cura dell'ASL di pertinenza sull'allevamento, alla/e altre ASL competenti sull'allocazione della/e macchina/e erogatrice/i.

In questo modo si consente la possibilità di scambio di informazioni tra le ASL e l'emissione dei conseguenti provvedimenti, qualora si manifestino non conformità relative ai parametri del latte crudo (evidenziate presso l'allevamento o presso i punti di erogazione).

A tal fine si ricorda che l'intesa tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano in materia di vendita diretta di latte crudo per l'alimentazione umana (25 gennaio 2007),

precisa che il posizionamento delle macchine erogatrici è limitato al territorio della Provincia dove risiede l'Azienda di produzione o delle Province contermini (art. 2 punto 3).

Qualora un conferente intenda cessare l'utilizzo di una determinata macchina erogatrice, pur mantenendo la possibilità di conferire il latte crudo ad altri distributori, dovrà far pervenire all'ASL competente sul proprio allevamento la "comunicazione", riferita a tale macchina, compilata nelle sezioni specifiche alla cessazione.

Diversamente, se non si intende più svolgere, in senso assoluto, l'attività di conferimento latte crudo tramite distributore automatico, si dovrà notificare la cessazione definitiva all'ASL competente, mediante la compilazione dell'allegato 2 alla presente Deliberazione e delle "comunicazioni" relative ai singoli erogatori.

Subentro in caso di non conformità del latte:

nei casi di non conformità, il latte non potrà più essere conferito alle macchine erogatrici, fino a quando i parametri difformi non rientrino nella norma. Tuttavia, al momento della presentazione della/e "comunicazione/i", l'allevatore ha la facoltà di indicare il nominativo di un secondo allevatore, che può subentrargli nelle stesse macchine erogatrici in caso di non conformità (è consentita l'individuazione di un solo allevatore, la cui l'azienda dovrà obbligatoriamente risiedere all'interno della medesima ASL del primo. Non è consentito più di un subentro temporaneo). Il secondo allevatore sarà comunque tenuto, ad effettuare la propria notifica, ai fini della registrazione, presso l'ASL in cui è situata l'azienda del proprio allevamento (mediante la compilazione, in ogni sua parte, dell'allegato 2 alla presente Deliberazione, accompagnato da una relazione tecnica dettagliata che specifichi le modalità di trasporto e di vendita del latte e dai risultati del monitoraggio sulla qualità igienico-sanitaria del latte destinato alla vendita diretta).

Il secondo allevatore, prima di iniziare il conferimento di latte crudo, dovrà consegnare direttamente all'ASL competente sul proprio allevamento, per ogni erogatore a cui intende subentrare, la/le "comunicazione/i" in cui viene contemporaneamente evidenziata la temporanea sospensione del primo conferente (sottoscritta dal medesimo) e indicare sul distributore la propria ragione sociale e la sede dell'azienda agricola, in modo chiaro e visibile all'acquirente.

Conseguentemente, qualora gli erogatori siano situati presso altre ASL, il Servizio Veterinario trasmetterà alle stesse, copia delle comunicazioni ricevute.

Dal momento in cui i parametri del latte crudo del primo allevatore siano rientrati nella norma, quest'ultimo potrà nuovamente conferire il latte alla/e macchina/e erogatrice/i, contestualmente alla/e "comunicazione/i" di cessazione da parte del secondo allevatore che gli era subentrato.

Tutte le comunicazioni devono essere registrate sul sistema informativo www.vetalimentipiemonte.net.

Art. 12 - Aggiornamento degli stabilimenti e delle attività soggette a registrazione

1. I titolari di stabilimenti registrati sono tenuti a notificare all'ASL, con la stessa procedura indicata all'art. 6, la variazione dei dati identificativi, la cessione o la cessazione dell'attività, nonché ogni modifica o integrazione significativa della tipologia di attività, delle strutture o del ciclo produttivo.

In caso di cessione dell'attività (subingresso), la notifica è effettuata dal nuovo titolare. La responsabilità della veridicità dei dati dichiarati è a carico del nuovo titolare subentrante, cui spetta l'onere di dimostrare, se richiesto, tramite documentazione probante, l'assenso del precedente titolare.

Gli allegati (planimetria e relazione tecnica) sono da produrre esclusivamente nel caso di modifiche sostanziali e non di subingresso.

Eventuali variazioni soggette a specifica regolamentazione di settore (es. in materia di identificazione e registrazione degli animali), continueranno, qualora previsto, ad essere comunicate direttamente all'ASL territorialmente competente.

2. Si intendono variazioni significative, che richiedono la notifica prevista al punto precedente o la comunicazione, le fattispecie seguenti:

- nuove attività o tipologie produttive (tra quelle elencate nell'Allegato 2 alla presente Deliberazione), intraprese presso lo stabilimento/esercizio, diverse da quelle già notificate,

tra cui ad esempio la specializzazione nella preparazione di alimenti senza glutine nei laboratori artigianali o nella ristorazione;

- modifiche strutturali che, pur lasciando inalterata la/le tipologia/e produttiva/e già notificata/e, comportino un ampliamento, o una riduzione, o una variazione d'uso, dei locali produttivi dello stabilimento/esercizio, rispetto alla planimetria allegata all'atto della prima notifica, diverso dalla semplice ridistribuzione degli spazi interni o dall'allocazione di strumentazioni o strutture rimovibili ovvero un incremento significativo dell'entità produttiva;
- l'acquisto o la cessazione di un negozio mobile utilizzato sulle aree pubbliche per la vendita di alimenti deperibili e/o per le attività di produzione, preparazione e confezionamento;
- l'acquisto o la cessazione di un automezzo adibito al trasporto delle sostanze alimentari elencate all'articolo 8, punto 3.

Si intendono variazioni non significative e che, pertanto, non richiedono una nuova ulteriore notifica, la semplice ridistribuzione degli spazi o delle attrezzature che non incidano sulle caratteristiche igienico sanitarie dei locali (ad es.: lo spostamento del banco bar da un lato all'altro del locale o l'introduzione in cucina di una cappa più ampia o la sostituzione di una cucina a gas ecc.).

Per quanto attiene la vendita di carni fresche negli spacci macelleria, la semplice aggiunta di una o più specie animali, non costituisce variazione significativa.

3. Contestualmente alla notifica relativa alla variazione dei dati identificativi, alla cessione o alla cessazione dell'attività, ovvero a qualsiasi cambiamento significativo, l'operatore del settore alimentare può iniziare subito l'attività, fatti salvi vincoli temporali, previsti da normative diverse.

4. Lo spostamento in altra sede di uno stabilimento registrato, anche senza variazioni delle tipologie produttive, comporta l'obbligo di una nuova notifica ai fini della registrazione ed una nuova dichiarazione del possesso dei requisiti igienico sanitari previsti dal Reg. (CE) n. 852/2004.

5. Situazioni particolari.

Attività di somministrazione in esercizi diversi da quelli definiti dal Reg. 2R/2008 e dalla D.G.R. n° 2-8302 del 03 marzo 2008: l'attività di somministrazione di alimenti e bevande è definita dall'art. 2, comma 1 della Legge regionale n. 38/2006 che recita: "Al fine della presente Legge si intende per somministrazione di alimenti e bevande la vendita per il consumo sul posto, che comprende tutti i casi in cui gli acquirenti consumano, con apposito servizio assistito, i prodotti nei locali dell'esercizio o in area aperta al pubblico, a tal fine attrezzati". Su cosa debba intendersi per "apposito servizio assistito" e per "a tal fine attrezzate" si è espressa la Direzione Commercio e Artigianato della Regione, specificando che il servizio assistito è connotazione caratteristica dell'attività di somministrazione.

Anche la preparazione per la somministrazione di una tazzina di caffè in un esercizio artigiano è configurabile come forma di servizio assistito con utilizzo di apposite attrezzature e, in quanto tale, assoggettabile alla disciplina di cui alla Legge regionale 38/2006 ed al conseguente rispetto dei requisiti del Regolamento 2R/2008.

In base a questa interpretazione, pur considerando la scarsa rilevanza sanitaria che alcune forme di servizio assistito con utilizzo di attrezzature possono avere (servizio al tavolo/banco, utilizzo di stoviglie e posate, ecc.), si ritiene necessario considerare questa attività, qualora introdotta in un esercizio diverso da quelli previsti dal Regolamento 2R/2008, come una modifica significativa e quindi soggetta a notifica per l'attribuzione della tipologia 1 o superiori.

Considerando che non sempre può risultare facile attribuire a determinate azioni il significato di "servizio assistito" ed "utilizzo di attrezzature", anche in seguito alla Legge 4.8.2006, n. 248 (c.d. Legge "Bersani"), si ritiene opportuno coinvolgere gli Uffici Comunali competenti sulla corretta applicazione della Legge Regionale 38/2006, in tutti i casi di difficile interpretazione.

Art. 13 - Competenze dei Servizi ASL e attività di controllo ufficiale

Ai Servizi ASL del Dipartimento di Prevenzione spetta, secondo la sequenza sottoriportata:

- ricevere le notifiche;
- verificare la completezza delle informazioni richieste;

- completare le informazioni mancanti o incomplete:
 - recuperandole direttamente, ove possibile, dalle anagrafiche ufficiali accessibili e consultabili (es. AAEP-<http://intranet.ruparpiemonte.it/aaep/T>, www.infoimprese.it, ecc.), nel caso l'operatore sia già registrato nel Registro Nazionale delle Imprese;
 - richiedendole direttamente all'operatore del settore alimentare (via e-mail, telefono, fax, di persona, ecc.);
- verificare l'adeguatezza degli allegati (planimetria e relazione tecnica), richiedendo eventuali integrazioni direttamente all'operatore del settore alimentare (via e-mail, telefono, fax, di persona, ecc.);
- effettuare la registrazione dello stabilimento e delle relative attività svolte sui sistemi informativi predisposti dalla Regione Piemonte (vetalimentipiemonte.net e sianpiemonte.net);
- trasmettere al Comune una comunicazione in merito all'avvenuta registrazione (con copia dell'Allegato 2, senza le relazioni e le planimetrie).

Relativamente agli esercizi di competenza comune tra Servizi Veterinari e S.I.A.N., ogni Dipartimento di Prevenzione definirà le procedure e gli oneri di registrazione e di interscambio dei dati, tenendo conto della necessità di semplificazione e favorendo l'utenza.

Ogni intervento di controllo da parte dell'ASL sull'attività dell'impresa alimentare registrata, si colloca nell'ambito della vigilanza istituzionale ordinaria (controllo ufficiale). In sede di controllo ufficiale, verranno valutate le misure adottate dall'operatore del settore alimentare, al fine di garantire il mantenimento della conformità alle norme vigenti degli alimenti prodotti o commercializzati, nonché la rispondenza di quanto autocertificato nella notifica e nella dichiarazione del possesso dei requisiti igienico sanitari previsti dal Reg. (CE) n. 852/2004. Nel caso di false dichiarazioni, si applicherà quanto previsto dal D.P.R. 445 del 28.12.2000.

E' opportuno sottolineare che, qualora in tale sede vengano rilevate non conformità rispetto alle suddette norme, l'autorità competente (Azienda Sanitaria Locale) adotterà provvedimenti tra quelli elencati dall'art. 54 del Regolamento CE/882/2004, applicando, se del caso, la specifica disciplina sanzionatoria prevista dalle norme vigenti, tenendo conto della natura delle non conformità rilevate e dei dati precedenti relativi all'operatore del settore alimentare per quanto riguarda tali specifiche irregolarità.

Qualora le non conformità rilevate siano tali da rappresentare un rischio per la sicurezza dei consumatori ovvero in assenza di fondamentali requisiti strutturali definiti dalla normativa vigente, l'ASL comunica l'esito del sopralluogo al titolare dell'impresa alimentare e adotta un provvedimento motivato di sospensione totale o parziale dell'attività, fino a quando il titolare provveda a risolvere le non conformità rilevate. Qualora l'operatore del settore alimentare non risolva le non conformità rilevate, l'ASL può procedere alla revoca della registrazione dell'impresa. Nel caso di sospensione totale dell'attività o di revoca, l'ASL comunicherà formalmente al Comune tale circostanza.

Art. 14 - Anagrafe delle registrazioni e delle comunicazioni

1. I Servizi del Dipartimento di Prevenzione delle ASL assicurano la corretta archiviazione dei dati riguardanti: le nuove registrazioni, gli eventuali aggiornamenti intervenuti presso gli stabilimenti, le informazioni relative alle verifiche effettuate durante l'attività di controllo ufficiale, utilizzando i sistemi informativi web forniti dalla Direzione regionale Sanità.

2. I dati minimi da registrare sono quelli obbligatori indicati nell'allegato A dell'Accordo Stato Regioni sull'applicazione del Regolamento CE/852/2004 del 29/4/2010:

- identificazione dello stabilimento (denominazione, ragione sociale, codice fiscale/partita IVA, sede operativa e sede legale),
- numero di registrazione attribuito all'impresa (facoltativo),
- tipologie di attività (eventualmente integrate con i codici ISTAT/ATECO),
- data inizio attività,
- data fine attività,
- controlli ufficiali (data effettuazione, stato, esito).

3. I Servizi del Dipartimento di Prevenzione dell'ASL mantengono aggiornata l'anagrafe delle registrazioni ai fini del controllo ufficiale sugli operatori del settore alimentare.

4. I Servizi del Dipartimento di Prevenzione dell'ASL provvedono ad integrare le informazioni degli stabilimenti registrati e riconosciuti, mantenendole aggiornate con le comunicazioni relative ai negozi mobili e agli automezzi di cui all'articolo 8 o con le autorizzazioni previgenti rilasciate ai sensi del D.P.R. 327/80.

5. Ai fini del presente documento, i Dipartimenti di Prevenzione della ASL assicurano, nell'ambito della propria organizzazione, il coordinamento tra i Servizi competenti in materia di sicurezza alimentare.

Art. 15 – Riconoscimento delle attività di produzione, commercializzazione deposito degli additivi alimentari e degli aromi

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

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

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

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

Anche le attività di produzione, commercializzazione e deposito ai fini della commercializzazione degli enzimi di cui al Regolamento CE 1332/2008 devono intendersi soggette a riconoscimento ai sensi del Regolamento CE/852/2004 e alle altre disposizioni normative sopra richiamate, analogamente a quanto prescritto in materia di additivi ed aromi.

2. Ai fini del riconoscimento, la notifica e la dichiarazione del possesso dei requisiti igienico sanitari previsti dal Reg. (CE) n. 852/2004 (Allegato 7), deve essere presentata in duplice copia, completa della documentazione (planimetrie, relazione tecnica, ecc.):

- una copia della notifica (in carta semplice), corredata di una singola copia di tutta la documentazione allegata, viene trattenuta dall'ASL;
- la notifica in bollo, corredata dalla documentazione indicata nella modulistica (Allegato 7), sarà trasmessa, a cura dell'ASL, al competente Settore della Regione Piemonte, al termine degli accertamenti necessari.

Una volta ricevuta l'istanza, la ASL effettuerà un sopralluogo entro 30 giorni.

Nel caso di accertamento favorevole, trasmetterà il parere, con copia dell'istanza e degli allegati, alla Regione, che emetterà l'atto di riconoscimento dell'impresa.

Nel caso di accertamento non favorevole, la ASL emetterà un parere motivato con le eventuali prescrizioni necessarie.

Al compimento delle stesse, comunicato dall'impresa, la ASL esegue un ulteriore sopralluogo che, se favorevole, si concluderà con il parere alla Regione come prima indicato; se ancora non favorevole, si reitera la procedura come sopra.

3. Nel caso di variazioni dell'attività, di modifiche significative, di estensione della produzione, confezionamento e commercio ad altri additivi, aromi e enzimi, l'operatore del settore alimentare

effettuerà una nuova notifica specifica in duplice copia, completa di relazione ed eventualmente di planimetria se sono interessate le strutture.

La ASL entro 30 giorni effettuerà un sopralluogo, le cui risultanze, insieme alla seconda copia, saranno trasmesse alla Regione per il rilascio degli atti consequenti (prescrizioni o riconoscimento).

4. Gli operatori del settore alimentare già in possesso di autorizzazione sanitaria regionale non sono soggetti ad un nuovo riconoscimento per le attività ricomprese in tale autorizzazione.

Art. 16 – Deroghe alla presenza dei requisiti igienico sanitari previsti dall’Allegato II del Reg. CE/852/2004

Le misure nazionali eventualmente da adottare in conformità all’articolo 13, paragrafo 3 del Regolamento n. 852/2004, riguardano l’adattamento dei requisiti specifici di cui all’allegato II dello stesso Regolamento:

- per consentire l’utilizzazione ininterrotta di metodi tradizionali in una qualsiasi delle fasi della produzione, trasformazione o distribuzione degli alimenti;
- per tener conto delle esigenze delle imprese alimentari situate in regioni soggette a particolari vincoli geografici.

Quanto sopra conformemente all’art. 7 del Regolamento CE/2074/2005, tenendo anche in considerazione l’elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali contenuto nella D.G.R. 46-5823 del 15/11/2002.

Gli operatori del settore alimentare che intendono richiedere 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 Piemonte, 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.

Art. 17 – Tariffe

1. Le tariffe di cui all’Allegato 5 alla presente Deliberazione sono onnicomprensive di ogni onere dovuto dall’utente ai fini della registrazione o del riconoscimento ai sensi del Reg. (CE) 852/2004.

2. Applicazione dei diritti per la gestione istruttoria tecnico-amministrativa delle pratiche di notifica relative a variazione dei dati identificativi e/o di cessione dell’attività: ad esclusione della mera comunicazione di cessazione dell’attività, ogni altra variazione dei dati identificativi dell’impresa o la notifica di subingresso/cessione di una attività è soggetta al pagamento dei diritti di gestione istruttoria di cui all’Allegato 5, al pari delle notifiche relative a variazioni significative, in quanto comportano un aggiornamento della pratica di registrazione esistente.

La variazione o l’aggiunta di tipologia di attività (per esempio: esercizi pubblici che passano dalla tipologia 1 alla tipologia 3, oppure gastronomia che aggiunge produzione di pasta fresca, ecc.), non si considerano quale nuova attività, ma come modifica significativa della registrazione preesistente a cui applicare la tariffa corrispondente.

In caso di cessione dell’attività, l’obbligo di notifica ed il relativo pagamento dei diritti sono esclusivamente a carico del nuovo titolare.

3. Applicazione dei diritti per la gestione istruttoria tecnico-amministrativa delle pratiche di notifica relative a imprese alimentari prive di stabilimento: relativamente alle imprese alimentari che non hanno “fisicamente” una sede operativa stabile (stabilimento, deposito, ecc.), quali ad esempio gli ambulanti senza laboratorio o deposito o coloro che eseguono commercio via internet, si applica l’importo previsto dall’Allegato 5 per gli stabilimenti che operano al dettaglio con superficie inferiore a 250 mq.

4. Stabilimenti riconosciuti già soggetti a contribuzione ai sensi del D.Lvo 194/2008: gli stabilimenti riconosciuti (Reg. CE/853/2004), già soggetti a contribuzione ai sensi del D.Lvo 194/2008, non sono soggetti al pagamento dei diritti previsti dall'Allegato 5 limitatamente alle comunicazioni dei mezzi di trasporto correlati con le attività riconosciute.

5. Pareri preventivi: la cifra da applicare per i pareri preventivi è quella prevista dal Tariffario Regionale di cui alla Deliberazione della Giunta Regionale 5 luglio 2004, n. 42-12939.

6. Fiere, sagre e manifestazioni temporanee: per le tipologie B e C previste dalla D.D. n. 70/2005, si continuano ad applicare le cifre indicate dal Tariffario Regionale di cui alla Deliberazione della Giunta Regionale 5 luglio 2004, n. 42-12939 (36 Euro), indipendentemente dall'effettuazione o meno del sopralluogo.

7. Distributori automatici di latte crudo o di altri alimenti/bevande: non è attualmente previsto il pagamento di diritti per la presentazione delle "comunicazioni" relative ai singoli distributori automatici.

Nel caso di subentro, il nuovo conferente, qualora non sia ancora registrato per il commercio in sede fissa tramite distributore automatico, è, viceversa, tenuto al pagamento dei diritti previsti all'atto della notifica.

Allegato 2

| | |
|--------------------------------------------|------------------------|
| Spazio per apporre il timbro di protocollo | Data _____ Prot. _____ |
|--------------------------------------------|------------------------|

All'ASL Servizio/S.C.

Oggetto: **Notifica di inizio o variazione di attività ai sensi art. 6 Reg. CE 852/2004**
(da presentare in triplice copia)

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| Io sottoscritto Operatore del Settore Alimentare | |
| Cognome: | Nome: |
| Codice Fiscale [REDACTED] | Sesso <input type="checkbox"/> M <input type="checkbox"/> F |
| Data di nascita [REDACTED] | Cittadinanza |
| Luogo di nascita: Comune | Provincia (.....) Stato |
| Residenza: Via/Piazza | N° C.A.P. |
| Comune | Provincia (.....) |
| in qualità di: Titolare <input type="checkbox"/> Legale rappresentante <input type="checkbox"/> Altro <input type="checkbox"/> | |
| della impresa Individuale <input type="checkbox"/> della Società <input type="checkbox"/> dell'Ente <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| denominata (denominazione registrata alla CC.II.AA) | |
| Partita I.V.A. [REDACTED] | Codice Fiscale (Ditta) [REDACTED] |
| con sede legale nel Comune di | Provincia (.....) |
| Via/Piazza | N° C.A.P. |
| N. d'iscrizione al Registro Imprese | CCIAA di Codice ATECO |
| Indirizzo della sede operativa o della struttura ove l'attività viene esercitata (compilare sempre): (in caso di vendita ambulante, indicare prioritariamente l'indirizzo del laboratorio correlato o, in sua assenza, del deposito delle merce invenduta o, in sua assenza, del ricovero del negozio mobile) | |
| Via/Piazza n. Comune | |
| Recapiti per comunicazioni: Telefono: FAX: | |
| e-mail @ | |

NOTIFICO ai fini della REGISTRAZIONE della mia impresa alimentare :

| |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> l'apertura di una nuova attività |
| <input type="checkbox"/> il subingresso. Il soggetto a cui subentro si chiama |
| <input type="checkbox"/> la variazione della ragione sociale (indicare la vecchia ragione sociale) |
| <input type="checkbox"/> la modifica o l'integrazione significativa della tipologia di attività, delle strutture o del ciclo produttivo o comunque delle condizioni di esercizio dell'attività precedentemente notificata (o autorizzata) |
| <input type="checkbox"/> la cessazione totale dell'attività |
| <input type="checkbox"/> la cessazione parziale dell'attività (es. cessione di ramo d'azienda) |
| <input type="checkbox"/> altro |

Dichiaro il tipo di attività esercitata (o cessata) barrando la/le casella/e corrispondenti

| |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> A. Produzione primaria (<i>specifico di cosa si tratta nel riquadro 3</i>) |
| <input type="checkbox"/> B. Macellazione e vendita di carni di pollame e conigli nell'azienda di allevamento <input type="checkbox"/> fino a 500 capi/anno <input type="checkbox"/> da 501 a 5.000 capi/anno <input type="checkbox"/> da 5.001 a 10.000 capi/anno (vedi note "Precisazioni utili per la compilazione") |
| <input type="checkbox"/> C. Stabilimento di produzione alimenti con vendita prevalente all'ingrosso <i>(specifico di cosa si tratta nel riquadro 3)</i> <input type="checkbox"/> con spaccio vendita al dettaglio |
| <input type="checkbox"/> D. Laboratorio con annessa o correlata vendita al dettaglio <i>(specifico di cosa si tratta nel riquadro 3)</i> |
| <input type="checkbox"/> E. Ristorazione pubblica <input type="checkbox"/> Ristorazione (<i>specificare sotto la Tipologia</i>) <input type="radio"/> Tipologia 1 <input type="radio"/> Tipologia 2 <input type="radio"/> Tipologia 3 <input type="radio"/> Tipologia 4 <input type="checkbox"/> Agriturismo con sola degustazione <input type="checkbox"/> Agriturismo con attività di ristorazione (<i>specificare sotto la Tipologia</i>) <input type="checkbox"/> con laboratorio produzione salumi <input type="checkbox"/> con laboratorio produzione formaggi <input type="checkbox"/> con laboratorio produzione marmellate/conserve <input type="checkbox"/> con altro <input type="checkbox"/> Catering <input type="checkbox"/> Specializzazione nella produzione di pasti dichiarati "senza glutine" <input type="checkbox"/> Altro (<i>specificare</i>)..... con posti a sedere n. addetti previsti n. |
| <input type="checkbox"/> F. Ristorazione collettiva Specifico che si tratta di ristorazione di tipo: <input type="checkbox"/> aziendale <input type="checkbox"/> scolastica <input type="checkbox"/> ospedaliera <input type="checkbox"/> assistenziale <input type="checkbox"/> fornitura pasti preparati (centro di cottura) <input type="checkbox"/> altro (<i>specificare</i>) <input type="checkbox"/> con preparazione /cottura in loco <input type="checkbox"/> solo somministrazione di pasti veicolati |
| <input type="checkbox"/> G. Depositi e distribuzione all'ingrosso Specifico che si tratta di deposito e vendita di: <input type="checkbox"/> generi alimentari vari di origine <u>non animale</u> e/o bevande <input type="checkbox"/> alimenti confezionati e/o comunque protetti di origine animale <input type="checkbox"/> alimenti di origine animale e <u>non animale</u> , con prevalenza di alimenti di origine..... <input type="checkbox"/> altro (<i>specificare</i>)..... |
| <input type="checkbox"/> H. Commercio al dettaglio in sede fissa Specifico che la tipologia è: <input type="checkbox"/> esercizio di vicinato <input type="checkbox"/> media struttura <input type="checkbox"/> grande struttura/supermercato <input type="checkbox"/> ipermercato (con superficie di vendita > a 2.500 mq, suddiviso in reparti alimentare e non alimentare) <input type="checkbox"/> altro (<i>specificare</i>)..... Specifico anche il tipo di alimenti posti in vendita: <input type="checkbox"/> vendita di generi alimentari vari <u>diversi dalle carni fresche/pesce</u> <input type="checkbox"/> pane e prodotti da forno <input type="checkbox"/> ortofrutta <input type="checkbox"/> prodotti confezionati <input type="checkbox"/> bevande <input type="checkbox"/> altro (<i>specificare</i>) |
| <input type="checkbox"/> vendita di carni fresche "a taglio" o preconfezionate della specie: |

- BOVINA SUINA OVICAPRINA AVICUNICOLA EQUINA
 SELVAGGINA CACCIATA SELVAGGINA ALLEVATA RATITI (struzzi)
 vendita solo carni fresche/ittici preconfezionati all'origine di specie diverse
 vendita di prodotti ittici
 - freschi
 - congelati sfusi
 - con vendita di molluschi bivalvi vivi
 - con vendita di prodotti della pesca e dell'acquacoltura vivi vendita alimenti surgelati: in spaccio vendita carni o prodotti ittici in rivendita alimenti
 vendita di prodotti a base latte e formaggi
 vendita di latte crudo
 vendita di prodotti e/o preparazioni a base di carne/ittici (diversi da macellerie e pescherie)
 vendita di gelati
 vendita di latte fresco in esercizio di vendita di altri generi alimentari
 vendita di prodotti alimentari etnici
 vendita di integratori, dietetici
 vendita di pastigliaggi e caramelle: presso tabaccheria presso
 vendita di altro (da specificare)

l'attività è:

- senza laboratorio**
 con laboratorio

nel caso di laboratorio specifico che si tratta di:

laboratorio annesso ad esercizi di vendita carni e prodotti ittici:

- insaccati
 - freschi (di pronto consumo)
 - stagionati (con presenza di idoneo locale di stagionatura)
- preparazioni "pronte a cuocere": carnee ittiche
- preparazioni cotte (con presenza di girarrosto o idoneo locale di cottura):
 - carnee
 - ittiche
- altro

lavoratorio annesso a esercizio di vendita di prodotti a base di latte:

- formaggi (*specifico i dettagli produttivi al successivo riquadro 3*)
- gelati e semilavorati per gelati

I. Commercio al dettaglio mediante distribuzione automatica di:

- latte crudo
- bevande calde e/o fredde
- prodotti deperibili (es. insalate pronte, frutta, panini, ecc.)
- prodotti non deperibili (es. snacks, biscotti, ecc.)
- altro (*specificare*)

L. Commercio al dettaglio su aree pubbliche

Specifico che si tratta di:

- Negozio mobile**
 Banco temporaneo

destinato a:

- vendita di generi alimentari vari diversi dalle carni fresche o dal pesce
 - ortofrutta
 - prodotti confezionati
 - bevande
 - pane e prodotti da forno
- vendita di carni fresche "a taglio" o preconfezionate della specie:
 - BOVINA SUINA OVICAPRINA AVICUNICOLA EQUINA
 - SELVAGGINA CACCIATA SELVAGGINA ALLEVATA RATITI (struzzi)
- vendita di sole carni fresche/ittici "preconfezionate/i" all'origine di specie diverse
- vendita di prodotti ittici:
 - freschi
 - con vendita di molluschi bivalvi vivi
 - con vendita di prodotti della pesca e dell'acquacoltura vivi
- vendita di prodotti a base di latte e formaggi

- vendita di salumi
- preparazione e/o cottura di alimenti in loco su aree pubbliche (*elenco i generi principali al successivo riquadro 3*)
- somministrazione di alimenti in loco su aree pubbliche
specificare
 altro (*specificare*)

L1. Laboratorio correlato alla vendita su aree pubbliche di:

- generi alimentari vari diversi dalle carni fresche/pesce (*elenco i generi principali al successivo riquadro 3*)
- sezionamento carni fresche della specie:
 - BOVINA SUINA OVICAPRINA AVICUNICOLA EQUINA
 - SELVAGGINA CACCIATA SELVAGGINA ALLEVATA RATITI (struzzi)
- produzione insaccati
 - freschi (di pronto consumo)
 - stagionati (con presenza di idoneo locale di stagionatura)
- preparazioni "pronte a cuocere"
 - carnee
 - ittiche
- preparazioni cotte (con presenza di girarrosto o idoneo locale di cottura)
 - carnee
 - ittiche
 - altro:
- prodotti a base di latte (*specifico al successivo riquadro 3*)
- altro (da specificare)

L2. Deposito correlato alla vendita su aree pubbliche di:

- ortofrutta, bevande e alimenti confezionati non deperibili (es. dolciumi, pasta, ecc)
- alimenti deperibili (*elenco i generi principali al successivo riquadro 3*)

Sito in via n. Comune Prov. (.....)

Considerato che ho un negozio mobile che effettua attività di vendita di alimenti deperibili con necessità di condizionamento termico ho compilato anche l'allegato 4 (uno per ogni negozio mobile utilizzato)

M. Impresa di trasporto alimenti

Effettuo il trasporto

- per conto terzi
 - noleggio gli automezzi
- per il trasporto di:**
- prodotti alimentari di vario genere confezionati o protetti
 - prodotti alimentari vegetali sfusi
 - altri prodotti alimentari sfusi
 - carni e/o prodotti ittici non confezionati o non protetti
 - alimenti surgelati
 - altri tipi di alimenti: (*da specificare*)

- a temperatura controllata
- a temperatura ambiente

Considerato che utilizzo degli automezzi che trasportano:

- sostanze alimentari sfuse,
- alimenti surgelati,
- carni fresche e congelate e/o prodotti della pesca freschi e congelati,
ho compilato anche l'allegato 3 (uno per ogni automezzo)

N. Affittacamere / bed & breakfast

O. Intermediari

- carne e prodotti carnei ittici e prodotti ittici latte e prodotti lattiero-caseari
- altri prodotti di origine animale altri prodotti di origine non animale

P. Altro (*eventualmente sopra non previsto, da specificare*).....

INDICO LE SOSTANZE O I PRODOTTI ALIMENTARI

- In funzione della attività esercitata (se non è già sufficientemente dettagliata nel quadro 2) compilo un elenco sommario dei prodotti lavorati (fornisco comunque descrizioni maggiormente approfondate nella relazione tecnica allegata):
 - Alimenti congelati o surgelati
 - Coltivazioni agricole (es. grano, mais, riso, ecc.):
 - Conserve alimentari vegetali
 - Formaggi
 - Funghi secchi (confezionamento)
 - Gastronomie
 - Miele/Laboratorio di smielatura
 - Molini cereali per uso alimentare
 - Oli di semi, oliva e grassi vegetali (produzione e confezionamento)
 - Pasticceria fresca
 - Pastifici
 - Pelli per la produzione di gelatine e collagene
 - Prodotti da forno
 - Pizza da asporto e simili
 - Alimenti senza glutine
 - Prodotti dolciari
 - Frutta e verdura
 - Gelati e semilavorati per gelati
 - Vino,birra e bevande alcoliche
 - Riso (confezionamento)
 - Salumi
 - Stabilimento bibite e bevande analcoliche
 - Torrefazione caffè e spezie
 - Azienda agricola produzione latte Azienda agricola produzione latte alta qualità
 - Azienda agricola vendita diretta latte crudo
Latte della specie: BOVINA BUFLINA OVINA CAPRINA ALTRE SPECIE
 - Laboratorio prodotti a base di latte
 - Caseificio annesso ad azienda agricola Caseificio artigianale
 - Latte della specie: BOVINA BUFLINA OVINA CAPRINA ALTRE SPECIE
 - Formaggi: a latte crudo a latte termizzato a latte pasteurizzato
 - Stagionatura <60 giorni Stagionatura >60 giorni
 - Altro:

Effettuo produzioni miste ma i generi prevalenti sono di origine: vegetale/bevande □ animale □

Le lavorazioni hanno/avranno carattere: permanente stagionale (dal al

DICHIARO CHE

- Sono rispettati i pertinenti requisiti generali e specifici in materia di igiene di cui all'art. 4 del Regolamento (CE) n. 852/2004 del 29 aprile 2004, Allegati I e II, in funzione della attività svolta.
 - Sono rispettati i pertinenti requisiti specifici in materia di igiene degli alimenti contenuti nelle normative nazionali e regionali vigenti.
 - Nell'ambito della mia attività, se dovessero originarsi dei sottoprodotti non di origine animale utilizzabili per l'alimentazione animale, procederò alla registrazione ai sensi del Reg. CE/183/05, utilizzando i modelli allegati alla nota regionale prot. 16934 del 08/05/2009.
 - Mi impegno a comunicare ogni successiva modifica significativa a quanto sopra descritto, ivi compresa la cessazione dell'attività e l'acquisizione o la cessione di un automezzo o di un negozio mobile di cui sia prevista la comunicazione.
 - Sono informato che la presente comunicazione non sostituisce altri eventuali atti di rilevanza fondamentale ai fini dell'avvio della attività.

consapevole che, in caso di dichiarazioni mendaci, sarò punito ai sensi del codice penale e delle leggi speciali in materia (artt. 75 e 76 D.P.R. n. 445/2000 e s.m.i.)

Privacy: Dichiaro, altresì, di essere informato, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 13 del D. Lgs. 30 giugno 2003 n. 196, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa.

DATA

FIRMA (per esteso e leggibile)

DOCUMENTAZIONE DA ALLEGARE

Allego due copie della seguente documentazione (*diversa a seconda dei casi*) :

CASO 1: Presento notifica per attività in sede fissa e quindi allego:

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| Relazione tecnica datata e firmata da me | <input type="checkbox"/> |
| Planimetria completa dell'esercizio (riportante i locali e la localizzazione delle principali attrezzi) in scala 1:100 datata e firmata da me | <input type="checkbox"/> |
| Copia della ricevuta del versamento intestato alla ASL | <input type="checkbox"/> |
| Copia fotostatica del documento di identità | <input type="checkbox"/> |
| Dichiarazione di idoneità del sistema di evacuazione fumi e vapori, compresa la canna fumaria da parte di tecnico qualificato (per gli esercizi di ristorazione tipologia 3 e 4) | <input type="checkbox"/> |

N.B. Inoltre, considerato che per la mia attività effettuo anche il trasporto di:

| | |
|----------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| sostanze alimentari sfuse (es. olio, latte, farina, ecc.) | <input type="checkbox"/> |
| alimenti surgelati | <input type="checkbox"/> |
| carni fresche e congelate e prodotti della pesca freschi e congelati | <input type="checkbox"/> |

presento comunicazione (compilando l'allegato 3), per ogni singolo automezzo utilizzato per tali trasporti, quindi allego anche:

| | |
|-----------------------------|--------------------------|
| n° modelli Allegato 3 | <input type="checkbox"/> |
|-----------------------------|--------------------------|

CASO 2: Presento notifica per attività di commercio al dettaglio su aree pubbliche con negozio mobile e quindi allego

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| Relazione tecnica datata e firmata da me, con indicazioni su energia elettrica, acqua potabile, scarichi acqua | <input type="checkbox"/> |
| Copia della ricevuta del versamento intestato alla ASL | <input type="checkbox"/> |
| Copia fotostatica del documento di identità | <input type="checkbox"/> |

N.B. Inoltre, considerato che per la mia attività su area pubblica utilizzo uno o più negozi mobili per:

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| vendita alimenti deperibili (comprese le carni ed i prodotti ittici) | <input type="checkbox"/> |
| attività di produzione, preparazione, cottura o confezionamento di alimenti | <input type="checkbox"/> |
| attività di produzione e preparazione finalizzate alla somministrazione | <input type="checkbox"/> |

presento comunicazione (compilando l'allegato 4), per ogni singolo negozio mobile utilizzato.

| | |
|-----------------------------|--------------------------|
| n° modelli Allegato 4 | <input type="checkbox"/> |
|-----------------------------|--------------------------|

CASO 3: Presento notifica per attività di commercio al dettaglio su aree pubbliche con banco temporaneo e quindi allego

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| Relazione tecnica datata e firmata da me con indicazioni su modalità di conservazione degli alimenti deperibili nelle fasi in cui questi non sono commercializzati | <input type="checkbox"/> |
| Copia della ricevuta del versamento intestato alla ASL | <input type="checkbox"/> |
| Copia fotostatica del documento di identità | <input type="checkbox"/> |

PRECISAZIONI UTILI PER LA COMPILAZIONE: DEFINIZIONI ATTIVITA'

A) Produzione primaria

Voce che comprende le attività finalizzate alla produzione, allevamento o coltivazione di prodotti primari animali o vegetali: vi rientra la raccolta, la mungitura, la produzione zootecnica precedente alla fase di macellazione, la raccolta di prodotti selvatici ai fini della vendita (quali ad esempio, funghi, piccoli frutti, lumache), ecc. 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, compreso il confezionamento e/o imballaggio del miele, non rientrano nella produzione primaria.

(E' esclusa dall'obbligo di notifica la fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari dal produttore al consumatore finale o a dettiglianti, nell'ambito della Provincia o Province contermini, che forniscono direttamente il consumatore finale).

B) Macellazione e vendita di carni di pollame e lagomorfi nell'azienda agricola di allevamento

Fino a un massimo di 50 UBE/anno complessive di pollame, lagomorfi e piccola selvaggina allevata (1 UBE = 200 polli o 125 conigli), nel rispetto dei requisiti di cui all'allegato II, cap. 3 del Regolamento CE/852/2004, per la fornitura da parte del produttore, direttamente:

- al consumatore finale, su sua richiesta,
- 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.

C) Stabilimento di produzione alimenti con vendita prevalente all'ingrosso

Per attività artigianale con vendita prevalente all'ingrosso si intende ogni stabilimento o laboratorio avente un'attività di produzione, di trasformazione e/o un'attività di confezionamento all'ingrosso.

D) Laboratorio con annessa o correlata vendita al dettaglio

In questa voce sono compresi produttori (artigianali) annessi a gastronomie, panetterie, pasticcerie, gelaterie, pizzerie da asporto o altre attività (diverse da quelle elencate alla sezione H) nelle quali il prodotto viene lavorato o trasformato e venduto prevalentemente al consumatore finale nel luogo di produzione.

La notifica della produzione di alimenti senza glutine è dovuta quando l'esercizio si specializza e pubblicizza tale attività.

E) Ristorazione pubblica

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

La notifica della produzione di pasti senza glutine è dovuta quando l'esercizio si specializza e pubblicizza tale attività.

F) Ristorazione collettiva

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

G) Depositi e distribuzione all'ingrosso

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

H) Commercio al dettaglio in sede fissa

Sotto questa voce sono comprese tutte le attività che riguardano la vendita al minuto dei prodotti alimentari in sede fissa, con e senza laboratorio correlato, da identificarsi nella relazione descrittiva. E' anche compresa la cessione di alimenti di origine animale da un laboratorio annesso ad esercizio al dettaglio ad altri esercizi di commercio al dettaglio/somministrazione, nell'ambito della stessa Provincia o delle Province contermini e a condizione che tale attività non rappresenti l'attività prevalente in termini di volumi.

I) Commercio al dettaglio mediante distribuzione automatica

In questa voce sono ricomprese le attività di vendita alimenti e bevande tramite distributori automatici, compresa la vendita di latte crudo per la quale valgono le regole gestionali previste nell'Allegato 1.

L) Commercio al dettaglio su aree pubbliche

In questa categoria generale attività generale sono ricomprese le seguenti attività specifiche:

- Laboratorio correlato alla vendita su aree pubbliche di prodotti alimentari vari da specificare nella notifica
- Deposito correlato alla vendita su aree pubbliche di prodotti da specificare
- Vendita su aree pubbliche di prodotti da specificare
- Preparazione e/o cottura alimenti in loco su aree pubbliche di prodotti da specificare
- Somministrazione alimenti e bevande su aree pubbliche

E' anche compresa la cessione di alimenti di origine animale da un laboratorio correlato alla vendita su aree pubbliche ad altri esercizi di commercio al dettaglio/somministrazione, nell'ambito della stessa Provincia o delle Province contermini ed a condizione che tale attività non rappresenti l'attività prevalente in termini di volumi.

M) Impresa di trasporto alimenti

Sotto questa voce sono comprese tutte le imprese la cui attività sia finalizzata al trasporto per conto terzi di prodotti alimentari (di qualsiasi genere) o ad attività di noleggio a terzi di automezzi-cisterne—container per il trasporto di alimenti.

NOTA RELATIVA ALLA COMUNICAZIONE DEI SINGOLI AUTOMEZZI DA PARTE DI QUAISIASI IMPRESA ALIMENTARE REGISTRATA O RICONOSCIUTA

Limitatamente al trasporto dei seguenti prodotti alimentari:

- sostanze alimentari sfuse,
- alimenti surgelati,
- carni fresche e congelate e prodotti della pesca freschi e congelati,

ogni impresa alimentare, registrata o riconosciuta per qualsiasi attività, è tenuta ad effettuare una comunicazione all'ASL competente sullo stabilimento (con modulistica conforme all' Allegato 3), per ogni singolo automezzo utilizzato per tali trasporti, sia quelle che richiedono la registrazione come "impresa di trasporto alimenti", che quelle per le quali il trasporto costituisce un'attività correlata al proprio stabilimento (es. un deposito frigorifero con automezzi per la distribuzione, una macelleria che utilizza un mezzo per trasportare le carni al proprio negozio, ecc).

N) Affittacamere e bed & breakfast

In questa voce sono ricomprese le attività di somministrazione prime colazioni effettuate presso le sudette strutture ricettive.

O) Intermediari

Questa voce riguarda le attività di acquisto e rivendita di alimenti senza deposito, comprese talune vendite per corrispondenza o tramite internet (con specificazioni nella relazione descrittiva).

P) Altro (eventualmente sopra non previsto)

In questa voce sono ricomprese le attività eventualmente non rientranti in nessuna delle tipologie precedentemente indicate.

Allegato 3

| | |
|--------------------------------------------|------------------------|
| Spazio per apporre il timbro di protocollo | Data Prot. |
|--------------------------------------------|------------------------|

All'ASL Servizio/S.C.**Oggetto: Comunicazione relativa agli automezzi utilizzati per il trasporto alimenti**
(da presentare in duplice copia, per ogni singolo automezzo)

- comunicazione per acquisizione automezzo**
(compilare tutti i punti ad esclusione del punto 8) **comunicazione per cessazione automezzo**
(compilare solo i punti 1, 2, 3, 4 e 9)

1. Impresa alimentare che utilizza l'automezzo o impresa che noleggia a terzi l'automezzo

| |
|--------------------------------------------------------|
| Denominazione o ragione sociale |
| Codice Fiscale: [REDACTED] |
| Partita I.V.A. (se diversa da C.F.): [REDACTED] |
| con sede operativa nel Comune di Provincia |
| Via/Piazza N° C.A.P. |

2. Intestatario dell'automezzo riportato sul documento di circolazione (se diverso dal punto 1)

| | |
|----------------------------|-----------------------|
| Cognome:..... | Nome:..... |
| Codice Fiscale [REDACTED] | |
| Residenza: Provincia | Comune |
| Via/Piazza | N° C.A.P. |

3. Identificativo dell'automezzo

| | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Marca | <input type="checkbox"/> Tipo | <input type="checkbox"/> Targa |
| <input type="checkbox"/> in possesso di ATP in corso di validità (obbligatorio per mezzi coibentati o frigoriferi, destinati al trasporto di alimenti deperibili a temperatura controllata) – (da non barrare in caso di cessazione dell'automezzo) | | |

4. Luogo di ricovero abituale dell'automezzo (se diverso dalla sede operativa dell'impresa)

| | |
|------------------------|------------------|
| Via/corso/piazza | n. civico. |
| Comune | Provincia |

5. Caratteristiche dell'automezzo

| |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> cisterna adibita al trasporto delle sostanze alimentari sfuse a mezzo di veicoli |
| <input type="checkbox"/> veicolo adibito al trasporto degli alimenti surgelati |
| <input type="checkbox"/> veicolo adibito al trasporto delle carni fresche e congelate e dei prodotti della pesca freschi e congelati |
| <input type="checkbox"/> altro |

6. Caratteristiche del trasporto

| |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> a temperatura controllata (mantenimento della refrigerazione/congelazione/surgelamento) |
| <input type="checkbox"/> isotermico |
| <input type="checkbox"/> a temperatura ambiente |
| <input type="checkbox"/> altro |

7. Gli alimenti normalmente trasportati sono**8. Dichiarazione di conformità igienico sanitaria**

| |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Si dichiara che le caratteristiche dell'automezzo e le modalità di trasporto sono conformi a quanto previsto dal Regolamento CE/852/2004 ed in particolare dall'Allegato II Capitolo IV. |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

9. Cessazione dell'automezzo

| |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Si dichiara che l'automezzo è stato cessato e non viene più utilizzato dalla presente impresa dal |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

DATA

FIRMA

UNA COPIA DEVE ESSERE CONSERVATA SULL'AUTOMEZZO DURANTE IL TRASPORTO

Allegato 4

| | |
|--------------------------------------------|------------------------|
| Spazio per apporre il timbro di protocollo | Data _____ Prot. _____ |
|--------------------------------------------|------------------------|

All'ASL Servizio/S.C.

Comunicazione relativa ai negozi mobili utilizzati sulle aree pubbliche per la vendita di alimenti deperibili e/o per le attività di produzione, preparazione e confezionamento
(da presentare in duplice copia, per ogni singolo negozio mobile)

- comunicazione per acquisizione negozio mobile**
(compilare tutti i punti ad esclusione del punto 8) **comunicazione per cessazione negozio mobile**
(compilare solo i punti 1, 2, 3, 4 e 8)

1.Impresa alimentare che utilizza il negozio mobile

| |
|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Denominazione o ragione sociale |
| Codice Fiscale: [] [] [] [] [] [] [] [] [] [] [] [] |
| Partita I.V.A. (se diversa da C.F.): [] [] [] [] [] [] [] [] [] [] [] |
| con laboratorio/deposito o, in assenza, sede legale dell'impresa nel Comune di |
| Via/Piazza N° C.A.P. Prov. |

2.Intestatario del negozio mobile riportato sul documento di circolazione (se diverso dal punto 1)

| | |
|----------------------------------------------------------------|--------------|
| Cognome:..... | Nome:..... |
| Codice Fiscale [] [] [] [] [] [] [] [] [] [] [] [] | |
| Residenza: Provincia | Comune |
| Via/Piazza N°..... | C.A.P. |

3.Identificativo del negozio mobile

| | | |
|--------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Marca | <input type="checkbox"/> Tipo | <input type="checkbox"/> Targa |
|--------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------|

4.Luogo di ricovero abituale del negozio mobile

| | |
|------------------------|-----------------|
| Via/corso/piazza | n. civico. |
| Comune | Provincia |

5.Aree mercatali presso cui opera attualmente (successive variazioni dovranno essere comunicate all'ASL competente)

| Comune | Indirizzo | Giorno di mercato |
|--------|-----------|-------------------|
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

6.Caratteristiche del negozio mobile

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> energia elettrica: <input type="checkbox"/> possibilità allacciamento | <input type="checkbox"/> presenza generatore di corrente – potenza in kW _____ |
| <input type="checkbox"/> acqua potabile: <input type="checkbox"/> possibilità allacciamento | <input type="checkbox"/> riserva di acqua potabile (serbatoio capacità adeguata) – litri _____ |
| <input type="checkbox"/> scarichi: <input type="checkbox"/> possibilità allacciamento fognatura | <input type="checkbox"/> serbatoio per acqua di scarico di capacità adeguata |
| <input type="checkbox"/> vano interno di altezza non inferiore a mt. 2 <input type="checkbox"/> rialzo da terra non inferiore a mt. 1.30 (solo immatricolati dopo 17/5/02) | |
| <input type="checkbox"/> sistema per il mantenimento della catena del freddo durante il trasporto | |
| <input type="checkbox"/> rialzi protettivi verticali di almeno 30 cm di altezza dal piano di vendita e orizzontalmente sopra tali ripari per la profondità di almeno 30 cm., estesi lungo i tre lati prospicienti gli avventori | |

7.Dichiarazione di conformità igienico sanitaria

| |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Si dichiara che le caratteristiche del negozio mobile e le modalità di trasporto sono conformi a quanto previsto dal Regolamento CE/852/2004 (in particolare Allegato II, Cap. III), dall'O.M. 3/4/2002 e dalla D.G.R. 25-12456 del 10/05/2004. |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

8.Cessazione del negozio mobile

| |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Si dichiara che il negozio mobile è stato cessato e non viene più utilizzato dalla presente impresa dal _____ |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

DATA

FIRMA

UNA COPIA DEVE ESSERE CONSERVATA SUL NEGOZIO MOBILE DURANTE L'ATTIVITA'

Allegato 5

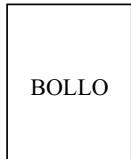
Importi dovuti dagli operatori del settore alimentare ai Servizi del Dipartimento di Prevenzione delle A.S.L., quali diritti per la gestione istruttoria tecnico-amministrativa delle pratiche di registrazione o di riconoscimento ai sensi del Reg. (CE) 852/2004 dei nuovi stabilimenti e di notifica relative a variazioni significative che comportino un aggiornamento della registrazione o del riconoscimento ai sensi del Reg. (CE) 852/2004 esistente.

Tali importi non si applicano alla produzione primaria.

| | PICCOLI (< 250 mq) | MEDI (250 < 1000 mq) | GRANDI<br (>="" 1000="" b="" mq)<=""/> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|------------------------------------|--------------------------------------------------|
| Importi dovuti alle A.S.L. dagli operatori del settore alimentare, quali diritti per la gestione delle pratiche di registrazione (o di riconoscimento ai sensi del Reg. (CE) 852/2004) dei nuovi stabilimenti <u>che operano all'ingrosso</u> . Per ogni pratica di registrazione o di riconoscimento ai sensi del Reg. (CE) 852/2004: | € 100,00 | € 200,00 | € 300,00 |
| Importi dovuti alle A.S.L. dagli operatori del settore alimentare, quali diritti per la gestione delle pratiche di registrazione dei nuovi stabilimenti <u>che operano al dettaglio</u> . Per ogni pratica di registrazione: | € 50,00 | € 100,00 | € 150,00 |
| Importi dovuti alle A.S.L. dagli operatori del settore alimentare, quali diritti per la gestione delle pratiche di notifica relative a variazioni significative che comportino un aggiornamento della registrazione o di riconoscimento ai sensi del Reg. (CE) 852/2004 esistente. Per ogni notifica di variazione significativa <u>in stabilimenti che operano all'ingrosso</u> : | | € 50,00 | |
| Importi dovuti alle A.S.L. dagli operatori del settore alimentare, quali diritti per la gestione delle pratiche di notifica relative a variazioni significative che comportino un aggiornamento della registrazione esistente. Per ogni notifica di variazione significativa <u>in stabilimenti che operano al dettaglio</u> : | | € 25,00 | |
| Per ogni automezzo o negozio mobile soggetto ad obbligo di comunicazione effettuata contestualmente o successivamente alla prima registrazione o riconoscimento dell'impresa: | | € 30,00 | |

Ai fini della valutazione della superficie dello stabilimento, da utilizzare per determinare la dimensione, si deve tenere esclusivamente conto delle aree produttive correlate alla/e attività per cui si effettua la notifica, comprese le aree di deposito delle materie prime, dei prodotti intermedi e dei prodotti finiti, le pertinenze a servizio (gabinetti, spogliatoi, ecc.), gli eventuali locali per i Servizi del controllo ufficiale, esclusi gli uffici amministrativi e tutte le altre aree che non sono correlate all'attività oggetto di registrazione.

Allegato 7



Alla Regione Piemonte - Direzione Sanità
Settore Promozione della Salute e Interventi di
Prevenzione Individuale e Collettiva
Corso Regina Margherita n. 153 bis - Torino

*Per il tramite del Servizio/S.C.
Igiene Alimenti e Nutrizione
della ASL*

OGGETTO: ISTANZA DI RICONOSCIMENTO, ai sensi dell'art. 6 Regolamento CE/852/2004/
D.P.R. 19.11.1997, n. 514, ALLA PRODUZIONE, MISCELAZIONE,
CONFEZIONAMENTO, COMMERCIO E DEPOSITO ADDITIVI
ALIMENTARI/AROMI/ENZIMI.

Il sottoscritto
nato a il
residente nel Comune di
via n. cap
in qualità di (1)
della Ditta
con sede legale nel comune di
Via, n.

Codice Fiscale | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Partita IVA | | | | | | | | | | | |

CHIEDE

Il RICONOSCIMENTO per :

- produzione** **miscelazione** **confezionamento**
 commercio e deposito

di ADDITIVI ALIMENTARI, di cui all'allegato elenco,

di AROMI, di cui all'allegato elenco

di ENZIMI, di cui all'allegato elenco

da effettuarsi nei locali dello stabilimento sito nel comune di

Via, n.

Tel. e-mail

A tal proposito il sottoscritto **DICHIARA** sotto la propria responsabilità 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'art. 22 della legge 30.4.1962, n. 283 e successive modificazioni, per gli additivi alimentari che si intendono produrre (3)
- il controllo analitico delle caratteristiche prescritte dai decreti ministeriali emanati ai sensi dell'art. 22 della legge 30.4.1962, n. 283 e successive modificazioni, per gli additivi alimentari prodotti viene svolto presso il Laboratorio
....., di cui si allega convenzione (3)

Il sottoscritto dichiara di essere consapevole che, in caso di dichiarazioni mendaci, sarà punito ai sensi del codice penale e delle leggi speciali in materia (artt. 75 e 76 D.P.R. n. 445/2000 e s.m.i.)

ALLEGA LA SEGUENTE DOCUMENTAZIONE (*barrare la casella corrispondente*):

- A) verbale di sopralluogo del Servizio/S.C. Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ASL competente per territorio con espresso parere favorevole sulla rispondenza dei requisiti igienico-sanitari e strutturali e sulla completezza della documentazione presentata;
- B) certificazione comprovante l'iscrizione alla Camera di Commercio, Industria e Artigianato, in relazione allo svolgimento dell'attività per la quale l'autorizzazione è richiesta; (2)
- C) elenco ADDITIVI ALIMENTARI/AROMI/ENZIMI oggetto dell'istanza (*elenco formulato con: N. CE, nome e categoria*);
- D) quattro copie della planimetria in scala 1:100, datata e firmata dal titolare o legale rappresentante, con descrizione dei locali, indicazione della relativa destinazione d'uso e la disposizione spaziale delle attrezzature (lay-out);
- E) relazione sulle caratteristiche tecnico-costruttive, strutturali ed igienico-sanitarie dello stabilimento e relazione descrittiva del ciclo di lavorazione;
- F) autocertificazione relativa allo smaltimento o allontanamento acque reflue di cui al D.Lgs 152/2006 e s.m.i.; (2) (3)
- G) autocertificazione relativa alle emissioni in atmosfera di cui D.Lgs 152/2006 e s.m.i.; (2) (3)
- H) descrizione delle attrezzature adibite alla produzione ed al controllo delle caratteristiche prescritte dai decreti emanati ai sensi dell'art. 22 della legge 30.04.1962, n. 283 e s.m.i. per gli additivi oggetto dell'istanza; (3)
- I) convenzione stipulata con il Laboratorio di analisi per il controllo analitico delle caratteristiche prescritte per gli additivi; (3)
- J) una marca da bollo del valore prescrittivo (oltre a quella già apposta sulla presente istanza).

Data

Firma

(allegare documento di identità)

NOTE

- (1) *titolare, legale rappresentante, presidente pro-tempore ...;*
- (2) *la documentazione può essere sostituita, per l'avvio dell'istruttoria, dalla domanda presentata ai fini del rilascio dei relativi provvedimenti;*
la relativa certificazione dovrà essere inoltrata prima del rilascio dell'autorizzazione;
- (3) *per il rilascio dell'autorizzazione alla produzione, miscelazione, confezionamento.*