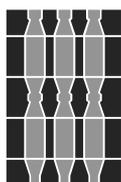


Spedizione in abbonamento postale  
Art. 2, comma 20/c, legge 662/96 - Fil. di Potenza

REPUBBLICA ITALIANA

BOLLETTINO UFFICIALE  
DELLA



Regione Umbria

PARTI PRIMA e SECONDA

PERUGIA - 7 luglio 2010

Prezzo € 3,60  
(IVA compresa)

DIREZIONE REDAZIONE E AMMINISTRAZIONE PRESSO PRESIDENZA DELLA GIUNTA REGIONALE - PERUGIA

PARTE PRIMA

Sezione II

ATTI DELLA REGIONE

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 31 maggio 2010, n. 791.

Aggiornamento della D.G.R. n. 295 del 22 febbraio 2006. Linee guida vincolanti applicative dei Regolamenti n. 852/2004 e 853/2004 CE del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari - Sicurezza Alimentare Regione Umbria.

DETERMINAZIONI DIRIGENZIALI

DIREZIONE REGIONALE SANITÀ E SERVIZI SOCIALI  
SERVIZIO PREVENZIONE, SANITÀ VETERINARIA E SICUREZZA ALIMENTARE

DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE 11 giugno 2010, n. 5225.

Procedure operative per l'applicazione della D.G.R. n. 791 del 31 maggio 2010 "Aggiornamento delle Linee guida vincolanti applicative dei Regolamenti n. 852/2004 e 853/2004 CE del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari - Sicurezza Alimentare Regione Umbria di cui alla D.G.R. n. 295 del 22 febbraio 2006".

## PARTE PRIMA

## Sezione II

## ATTI DELLA REGIONE

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 31 maggio 2010, n. 791.

**Aggiornamento della D.G.R. n. 295 del 22 febbraio 2006. Linee guida vincolanti applicative dei Regolamenti n. 852/2004 e 853/2004 CE del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari - Sicurezza Alimentare Regione Umbria.**

## LA GIUNTA REGIONALE

Visto il documento istruttorio concernente l'argomento in oggetto e la conseguente proposta dell'assessore Vincenzo Riommi;

Preso atto:

- a) del parere favorevole di regolarità tecnica e amministrativa reso dal responsabile del procedimento;
- b) del parere favorevole sotto il profilo della legittimità espresso dal dirigente competente;
- c) della dichiarazione del dirigente medesimo che l'atto non comporta oneri a carico del bilancio regionale;
- d) del parere favorevole del direttore in merito alla coerenza dell'atto proposto con gli indirizzi e gli obiettivi assegnati alla Direzione stessa;

Vista la legge regionale 1 febbraio 2005, n. 2 e la normativa attuativa della stessa;

Visto il regolamento interno di questa Giunta;

A voti unanimi espressi nei modi di legge,

delibera

1) di fare proprio il documento istruttorio e la conseguente proposta dell'assessore, corredati dei pareri prescritti dal regolamento interno della Giunta, che si allegano alla presente deliberazione, quale parte integrante e sostanziale, rinviando alle motivazioni in essi contenute;

2) di approvare, l'aggiornamento della D.G.R. n. 295 del 22 febbraio 2006 "Linee guida vincolanti applicative dei regolamenti n. 852/2004 e 853/2004 CE del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari - Sicurezza Alimentare Regione Umbria", di cui agli Accordi sanciti in sede di Conferenza Stato Regioni e Province Autonome (Rep. Atti n. 59/CSR del 20 aprile 2010 e n. 253/CSR del 17 dicembre 2009), allegate al presente atto, che ne diventano parte integrante e sostanziale;

3) di abrogare, conseguentemente, la D.G.R. n. 295 del 22 febbraio 2006 "Linee guida vincolanti applicative dei regolamenti n. 852/2004 e 853/2004 CE del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari - Sicurezza Alimentare Regione Umbria", facendo tuttavia salvi i successivi atti emessi in applicazione della medesima D.G.R. 295/2006, ove non in contrasto con il presente atto;

4) di stabilire che, nell'ambito delle esclusioni dal campo di applicazione del Reg. CE 853/2004 (fornitura diretta - piccoli quantitativi - ambito locale), secon-

do quanto previsto dalle suddette Linee Guida, le carni di pollame, lagomorfi e piccola selvaggina allevata, macellati nell'azienda agricola dal produttore, possono essere fornite esclusivamente:

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

i) possesso dei requisiti di cui all'*allegato II*, cap. 1, 2 e 5 punto 1 del Reg. CE 852/2004;

ii) obbligo di notifica all'Autorità Competente (ASL) ai fini della registrazione ai sensi del Reg. CE 852/2004;

iii) applicazione della normativa in materia di anagrafe del bestiame ed, in particolare, della O.M. 26 agosto 2005 e successive modifiche (norme sull'influenza aviaria, con obbligo di registrazione presso il Servizio Veterinario di sanità animale della ASL competente per il territorio degli allevamenti rurali con consistenza superiore a 250 capi avicoli), con conseguente registrazione dell'Azienda e assegnazione del Codice di allevamento;

iv) tenuta di un Registro di "Carico-Scarico animali", da conservarsi per almeno 5 anni unitamente alle Dichiarazioni di provenienza degli animali (Mod. 4 del D.P.R. 320/54);

v) tenuta di un Registro dei "trattamenti medicinali veterinari", previsto dall'art. 15 del D.Lgs. 158/06 e dall'art. 79 del D.Lgs. 193/96, da conservarsi per almeno 5 anni unitamente alle relative ricette;

vi) applicazione della normativa in materia di alimentazione animale ai sensi del Reg. CE n. 183/05, relativamente alla tracciabilità dei mangimi zootecnici utilizzati, e alla registrazione dell'Azienda presso il Servizio Veterinario di igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche della ASL competente per il territorio;

vii) applicazione della normativa in materia di tracciabilità ai sensi del Reg. CE 178/2002.

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

i) esclusione della fornitura a esercizi di commercio al dettaglio, a laboratori annessi ad esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione;

ii) applicazione della normativa in materia di anagrafe del bestiame ed, in particolare, della O.M. 26 agosto 2005 e successive modifiche (norme sull'influenza aviaria, con obbligo di registrazione presso il Servizio Veterinario di sanità animale della Asl competente per il territorio degli allevamenti rurali con consistenza superiore a 250 capi avicoli), con conseguente registrazione dell'azienda e assegnazione del codice di allevamento;

iii) tenuta di un Registro di "Carico-Scarico animali", da conservarsi per almeno 5 anni unitamente alle Dichiarazioni di provenienza degli animali (Mod. 4 del D.P.R. 320/54);

iv) tenuta di un Registro dei "trattamenti medicinali veterinari", previsto dall'art. 15 del D.L.gs 158/06 e dall'art. 79 del D.L.gs 193/96, da conservarsi per almeno 5 anni unitamente alle relative ricette;

v) applicazione della normativa in materia di alimentazione animale ai sensi del Reg. CE n. 183/05, relativamente alla tracciabilità dei mangimi zootecnici utilizzati, e alla registrazione dell'Azienda presso il Servizio Veterinario di igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche della ASL competente per il territorio;

5) di stabilire che le attività di cui al precedente punto 4) siano oggetto di specifici Piani di controllo da parte dell'Autorità competente;

6) di dare mandato al Servizio V - Prevenzione, Sanità veterinaria e sicurezza alimentare della Direzione regionale Sanità e servizi sociali di apportare eventuali modifiche ed integrazioni, ove si rendessero necessarie;

7) di pubblicare il presente atto nel *Bollettino Ufficiale* della Regione.

La Presidente  
MARINI

(su proposta dell'assessore Riommi)

#### DOCUMENTO ISTRUTTORIO

**Oggetto: Aggiornamento della D.G.R. n. 295 del 22 febbraio 2006 "Linee guida vincolanti applicative dei Regolamenti n. 852/2004 e 853/2004 CE del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari - Sicurezza Alimentare Regione Umbria".**

Le Regioni e le Province Autonome, a seguito dell'entrata in vigore delle norme del cosiddetto "pacchetto igiene", hanno ritenuto opportuno, sin dal 2005, fornire agli operatori del settore alimentare ed agli organi di controllo indicazioni in merito all'applicazione sia del regolamento CE n. 852/2004 del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari, sia del regolamento 853/2004 CE del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale. Sono stati altresì precisati alcuni aspetti di detti Regolamenti che danno facoltà agli Stati membri di mantenere o adottare disposizioni particolari adeguate alle singole realtà nazionali, nel rispetto dei principi generali di sicurezza alimentare.

Nell'ambito del Coordinamento Tecnico Interregionale Interdisciplinare per la Sicurezza Alimentare, con la partecipazione di rappresentanti dei Servizi Medici e veterinari delle Regioni e delle Province Autonome, in collaborazione con il Ministero della Salute, e sentite le Associazioni di categoria, sono state predisposte due Linee guida applicative dei regolamenti n. 852/2004 e n. 853/2004.

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

La Regione Umbria approvava, nell'ambito del progetto "Sicurezza Alimentare", tali Linee guida con D.G.R. 295 del 22 febbraio 2006 "Linee guida vincolanti applicative dei regolamenti n. 852/2004 e 853/2004 CE del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari - Sicurezza Alimentare Regione Umbria".

Successivamente, con decreto legislativo n. 193 del 6 novembre 2007, veniva data attuazione alla direttiva 2004/41/CE, relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore. Con tale provvedimento si è proceduto all'individuazione delle Autorità competenti in materia di sicurezza alimentare, all'abrogazione della normativa a carattere verticale e dell'art. 2 della legge n. 283/1962, nonché all'individuazione delle sanzioni per violazioni ai requisiti di cui ai regolamenti CE 852 e 853/2004.

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

□ registrazione delle imprese alimentari, il cui titolare deve effettuare la notifica alla ASL (di apertura, variazione di titolarità o di tipologia di attività, cessazione e chiusura dell'attività), a seguito della quale può iniziare l'attività;

□ riconoscimento, ai sensi del regolamento CE 852/2004, dell'attività di produzione, commercializzazione e deposito ai fini della commercializzazione degli additivi alimentari e degli aromi, già disciplinati dal D.P.R. n. 514 del 19 novembre 1997;

□ semplificazione per taluni ambiti (tabaccherie - farmacie - distributori automatici);

□ individuazione del piccolo quantitativo di carni provenienti da pollame, lagomorfi e piccola selvaggina allevata macellata nell'azienda agricola del produttore, nella misura massima di 50 UBE/anno complessive di pollame, lagomorfi e piccola selvaggina allevata, nel rispetto dei requisiti di cui all'*allegato II*, cap.1, 2 e 5 punto 1 del Reg. CE 852/2004;

□ individuazione del piccolo quantitativo di carni provenienti da pollame, lagomorfi e piccola selvaggina allevata per la fornitura al consumatore finale (solo su sua richiesta occasionale ed estemporanea), macellati nell'azienda agricola del produttore, nella misura massima di 500 capi/anno, complessivi di pollame, lagomorfi e piccola selvaggina allevata, le cui modalità di fornitura devono essere disciplinate dalle Regioni e PP.AA;

□ conferma dell'esclusione dal campo di applicazione del Reg. CE 853/2004 della fornitura di alimenti di origine animale da un esercizio di commercio al dettaglio ad altri esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione, con estensione dell'ambito da Comunale a quello della Provincia e delle Province contermini, a condizione che l'attività in questione non rappresenti l'attività prevalente dell'impresa alimentare in termini di volumi.

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

Tali proposte sono state discusse nel corso di sedute tecniche della Conferenza permanente tra lo Stato, le Regioni e le PP.AA., nel corso delle quali, alla luce di

approfondimenti emersi e di osservazioni formulate anche da parte del Ministero dell'economia e delle finanze (nota del 23 dicembre 2009), sono state concordate e approvate ulteriori modifiche.

In sede di Conferenza permanente tra lo Stato, le Regioni e Province Autonome, il 17 dicembre 2009 con Atto di repertorio n. 253/CSR, veniva sancito l'Accordo relativo alle "Linee guida applicative del Regolamento n. 853/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti di origine animale" e il 29 aprile 2010 con Atto di repertorio n. 59/CSR, veniva sancito l'Accordo relativo alle "Linee guida applicative del regolamento

n. 852/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari".

Alla luce di quanto sopra premesso, ritenendo opportuno dare applicazione in ambito regionale alle modifiche previste dagli Accordi sopracitati, se ne propone l'approvazione da parte della Giunta regionale.

Perugia, li 18 maggio 2010

*L'istruttore*  
F.to ISABELLA CIVES



*Presidenza  
del Consiglio dei Ministri*

MINISTERO DELL'INTERNO  
DIREZIONE GENERALE  
UFFICIO CENTRALE

Accordo, ai sensi dell'articolo 4 del decreto legislativo 28 agosto 1997, n. 281, tra il Governo, le Regioni e delle Province autonome relativo a "Linee guida applicative del Regolamento n. 853/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti di origine animale".

Rep. Atti n. 253/2009 del 17 dicembre 2009

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

Nella odierna seduta del 17 dicembre 2009:

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 853/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale che integrano quelle di carattere generale poste dal Regolamento n. 852/2004;

VISTO il decreto legislativo 19 novembre 2008, n. 194 recante disciplina delle modalità di rifinanziamento dei controlli sanitari ufficiali in attuazione del regolamento (CE) N. 882/2004.

VISTO l'Accordo sancito con proprio atto rep. n. 2477 del 9 febbraio 2006 relativo a "Linee guida applicative del Regolamento n. 853/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti di origine animale";

CONSIDERATO che, a seguito di talune criticità osservate nel primo periodo di applicazione, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano hanno ritenuto opportuno proporre talune modifiche da apportare al predetto Accordo del 9 febbraio 2006 e, a tal fine, con lettera in data 30 aprile 2009 hanno inviato uno schema di Accordo nella materia di cui trattasi, sostitutivo del precedente Accordo perfezionato nella predetta seduta di questa Conferenza del 9 febbraio 2006 (Rep. atti n. 2477);

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;



*Presidenza  
del Consiglio dei Ministri*

LEGGI  
DECRETI  
ATTI

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 elaborata tenendo anche conto delle osservazioni acquisite dalle Associazioni di categoria;

VISTA la lettera in data 30 giugno 2009 con la quale tale nuovo schema è stato diramato alle Regioni e Province autonome;

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

VISTA la nota in data 2 novembre 2009 con la quale la Regione Toscana, Coordinatrice della Commissione salute, ha espresso avviso tecnico favorevole sullo schema di Accordo diramato con l'anzidetta lettera del 30 giugno 2009;

CONSIDERATO che il punto, iscritto all'ordine del giorno della seduta di questa Conferenza del 12 novembre 2009, è stato rinviato su richiesta del Ministero dell'economia e delle finanze;

RILEVATO che, nel corso di una nuova riunione tecnica svoltasi il 4 dicembre 2009, è stata concordata una versione definitiva della proposta di Accordo in parola, la quale recepisce le osservazioni formulate dal Ministero dell'economia e delle finanze;

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. 853/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti di origine animale", nei termini di cui all'allegato sub A;

**SANCISCE ACCORDO**

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

IL SEGRETARIO  
Cons. Ermenegilda Siniscalchi

IL PRESIDENTE  
On. Dott. Raffaele Fitto

Allegato A

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

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

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

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

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

Il Regolamento n. 853/2004/CE, insieme agli altri regolamenti costituenti il cosiddetto "Pacchetto Igiene", individua negli Operatori del settore alimentare gli attori principali nella responsabilità di dare piena attuazione alle prescrizioni in esso contenute e spetta ai Servizi veterinari delle A.A.SS.LL., delle Regioni e Province Autonome e del Ministero della Salute, ciascuno per la parte di propria competenza, verificare il rispetto di tale norma.

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

### **1. AMBITO DI APPLICAZIONE ED ESCLUSIONI**

Fermo restando quanto previsto dall' Art. 2 del Regolamento CE 178/2002 che definisce: "Alimento" (o "prodotto alimentare" o "derrata alimentare") qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, da esseri umani" al fine di chiarire quali alimenti ricadono nel campo di applicazione del Regolamento 853/2004 è importante richiamare le seguenti definizioni:



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

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

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

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

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



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

In questo caso la produzione primaria riguarda:

- L'Allevamento, la pesca, la raccolta di prodotti della pesca vivi in vista dell'immissione sul mercato.
- Le seguenti operazioni associate: macellazione, dissanguamento, decapitazione, eviscerazione, depinnamento, refrigerazione e confezionamento, lavaggio effettuati a bordo della nave officina; il trasporto e lo stoccaggio dei prodotti della pesca che non hanno subito modificazioni sostanziali, inclusi i prodotti della pesca vivi nell'ambito dell'allevamento a terra, e il trasporto dei prodotti della pesca che non hanno subito modificazioni sostanziali, inclusi i prodotti della pesca vivi, dal luogo di produzione al primo stabilimento di destinazione.

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

➤ **Latte crudo ( Reg. 853/2004, Allegato III, Sezione IX, Capitolo1)**

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

➤ **Uova (Reg. 853/2004, Allegato III, Sezione X, Capitolo 1)**

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

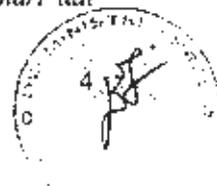
Entrando nel merito del campo di applicazione del Regolamento, l'art. 1, paragrafo 2, lettera c esclude dal campo di applicazione la "fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari dal produttore al consumatore finale o ai laboratori annessi agli esercizi di commercio al dettaglio o di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

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

È pertanto necessario definire cosa si intenda per:

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

Per quanto riguarda la **fornitura diretta**, nel testo italiano dei Regolamenti 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" ( Articolo 1, paragrafo 2, lettera c)). Il regolamento n. 853 invece, riporta: " fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari dal



*produttore al consumatore finale o ai laboratori annessi agli esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione a livello locale» (Articolo 1, paragrafo 2, lettera c). Nel testo inglese viene utilizzata esclusivamente la dizione «esercizi commerciali al dettaglio».*

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

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

Il concetto di «livello locale» deve essere definito, come specificato a livello comunitario, in modo tale da garantire la presenza di un legame diretto tra l'Azienda di origine e il consumatore (11° considerando del Regolamento CE/853/2004).

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

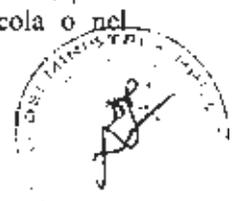
Pertanto, il «livello locale» viene ad essere identificato nel territorio della Provincia in cui insiste l'azienda e nel territorio delle Province contermini, ciò al fine di non penalizzare le aziende che si dovessero trovare al confine di una unità territoriale e che sarebbero quindi naturalmente portate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

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

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

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

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



COPIA TRATTA DA BOLLETTINO UFFICIALE ONLINE - www.regione.umbria.it

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

Le Regioni e Province Autonome, con propri provvedimenti, possono stabilire limiti massimi più restrittivi al numero di capi di pollame e lagomorfi macellati presso le aziende agricole insistenti sul loro territorio.

Le Regioni e le PP.AA. disciplinano con propri provvedimenti le modalità per la fornitura al consumatore finale, solo su sua diretta richiesta occasionale ed estemporanea, di piccoli quantitativi di carni di pollame e lagomorfi macellati nell'azienda agricola dal produttore, fino ad un massimo di 500 capi/anno complessivi tra pollame, lagomorfi e piccola selvaggina allevata.

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

In questo caso valgono le indicazioni sopra espresse per quanto attiene al mercato locale e alla definizione di un rapporto diretto tra allevatore e richiedente per la cessione diretta ed occasionale. Per quanto riguarda la selvaggina di grossa taglia, fatte salve le pertinenti normative in materia venatoria, il limite è stabilito in un capo/cacciatore/anno.

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

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

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

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

Il Regolamento n. 853/2004, (articolo 1, paragrafo 5 lettere a) e b) non si applica al commercio al dettaglio, tuttavia lo stesso si applica "al commercio al dettaglio quando le



operazioni sono effettuate allo scopo di fornire alimenti di origine animale ad altri stabilimenti, salvo:

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

*oppure*

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

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

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

## **2. REGISTRAZIONE/RICONOSCIMENTO STABILIMENTI**

Tutti gli operatori del settore alimentare che producono, trasformano e commercializzano prodotti di origine animale per i quali sono previsti requisiti specifici ai sensi dell'allegato III del Regolamento 853/2004 devono essere riconosciuti dall'Autorità sanitaria competente ai sensi dell'art. 4 dello stesso Regolamento.

Ai fini del riconoscimento, gli operatori che svolgono la loro attività nel settore alimentare dei prodotti di origine animale dovranno presentare domanda corredata da un'idonea documentazione, all'Autorità Competente, comprovante il rispetto dei requisiti igienico- strutturali dei locali e delle attrezzature previste dai Regolamenti n. 852-853/2004/CE, nonché la predisposizione delle procedure HACCP. L'Autorità Competente procederà al riconoscimento secondo quanto fissato all' art. 4, comma 3, fermo restando l'obbligatorietà della visita preventiva e del rilascio del numero di riconoscimento secondo le modalità di cui all'art.3 del Reg.854/2004.

Se del caso, l'operatore attuerà quanto stabilito dai comma 4. e comma 5. del medesimo articolo 4 del Reg. CE/853/2004.

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

Gli stessi stabilimenti verranno registrati dall'Autorità competente.

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

Gli stabilimenti che, appartenenti a una categoria per la quale non era previsto il riconoscimento prima dell'applicazione dei Regolamenti (CE) n. 853, 854 e 882/2004, devono essere riconosciuti ai sensi degli stessi Regolamenti entro il 31/12/2007, con l'eccezione degli ex stabilimenti a capacità limitata (macelli e sezionamenti), per i quali il termine ultimo scade il 31/12/2009 (i pertinenti requisiti minimi sono esplicitati nella nota del Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali DSPVNSA DGSAN Ufficio III prot. n. 0020757 del 10/07/2008).

Nel riconoscere gli stabilimenti già in possesso di autorizzazione sanitaria ai sensi dell'articolo 2 della L. 283/62, l'autorità competente terrà conto delle informazioni e dei dati già in suo possesso.

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

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

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

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

### **4. DEROGHE**

Con l'entrata in applicazione del "pacchetto igiene" e cioè dal 1.1.2006 ed a seguito dell'applicazione della Direttiva 2004/41/CE, 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 10, paragrafo 3 del Regolamento n. 853/2004, riguardano solo l'adattamento dei requisiti specifici di cui all'allegato III dello stesso

regolamento 853, mentre per quanto riguarda le modifiche ai requisiti generali degli stabilimenti, degli impianti e delle attrezzature, è necessario fare riferimento alle misure nazionali di cui all'articolo 13, paragrafo 3 del regolamento 852.

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

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

#### **S. 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 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 linee guida di settore relative all'HACCP e provvedere opportunamente alla formazione dei lavoratori.

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

A tale proposito, infatti, è necessario tener sempre presente che qualsiasi miglioramento delle condizioni di produzione igienica delle carni e derivati deve essere suffragato necessariamente da un coinvolgimento diretto del personale addetto alle varie fasi delle lavorazioni attraverso una costante educazione sanitaria.

Questa 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 a carattere zoonosico.

La formazione del personale precede qualsiasi impiego nelle attività produttive e richiede un continuo aggiornamento mediante corsi e seminari specifici per il personale che opera nei diversi impianti e settori.





**ALLEGATO I**

A handwritten signature in black ink, located at the bottom left of the page.



## A) PRODOTTI NON TRASFORMATI

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

Prodotti non trasformati contenenti prodotti di origine vegetale

## B) PRODOTTI TRASFORMATI

- Prodotti a base di carne ( salame, prosciutto)
- Prodotti a base di pesce ( pesce affumicato, pesce marinato)
- Prodotti a base di latte( latte trattato, formaggi, yogurt)
- Ovoprodotti
- Grassi animali trasformati
- Cicciole
- Gelatina
- Collagene
- Stomaci e budella trattate

I prodotti trasformati includono anche:

- La combinazione di prodotti trasformati: prosciutto e formaggio
- Prodotti ottenuti con particolari tecniche ( es. formaggio con latte pastorizzato)

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

## C) PRODOTTI COMPOSTI

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

## ALLEGATO II



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

- **CARNI:**
  - Macelli
  - Sezionamenti
  - Macellazione in allevamento ( pollame e lagomorfi)
  - Centri di lavorazione di selvaggina
  - Stabilimenti che producono carni macinate, preparazioni di carni e carni separate meccanicamente
  - Stabilimenti che producono prodotti a base di carni
- **MOLLUSCHI BIVALVI VIVI**
  - Centri di spedizione
  - Centri di depurazione
- **PRODOTTI DELLA PESCA**
  - Navi frigorifero e navi officina
  - Stabilimenti a terra ( inclusi i mercati all'ingrosso e le aste in cui i prodotti della pesca vengono venduti; stabilimenti frigorifero, stabilimenti che producono carne di pesce separata meccanicamente; stabilimenti di trasformazione)
- **LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE**
  - Stabilimenti che trattano latte crudo sia per la produzione di latte fresco trasformato sia che producano prodotti a base di latte a partire da latte crudo.
  - Stabilimenti che producono prodotti del latte a partire da prodotti a base di latte già lavorati ( es. burro, formaggi da latte in polvere)
- **UOVA**
  - Stabilimenti che trasformano le uova
  - Centri di imballaggio
- **COSCE DI RANA E LUMACHE**
  - Stabilimenti che preparano cosce di rana e lumache
- **GRASSI ANIMALI TRASFORMATI**
  - Stabilimenti che raccolgono, stoccano o trasformano materia prima grezza
- **STOMACI E VESCICHE**
  - Stabilimenti che trattano vesciche, stomaci ed intestini
- **GELATINE**
  - Stabilimenti che trasformano la materia prima
- **COLLAGENE**
  - Stabilimenti che trasformano materia prima

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






*Presidenza  
del Consiglio dei Ministri*

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 / ESR del 29 aprile 2010

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

Nella odierna seduta del 29 aprile 2010:

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

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

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

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

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

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

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

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



*Presidenza  
del Consiglio dei Ministri*

MINISTERO DELLA SALUTE  
MINISTERO DELL'ECONOMIA E DELLE FINANZE

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. 853/2004/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 n. 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 puntuali precisazioni del Ministero della Salute, delle Regioni e Province Autonome, secondo i principi generali previsti dal Regolamento 852/2004.

### 1. AMBITO DI APPLICAZIONE ED ESCLUSIONI

#### Produzione primaria

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

A tale proposito si riportano le seguenti definizioni:

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

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

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

*[Handwritten signature]*

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 (1° considerando del Regolamento).

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

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

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

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

In ogni caso il dettagliante, in ambito locale, ha l'obbligo di documentare la provenienza dei prodotti in base alle disposizioni del Regolamento 178/2002 CE relative alla rintracciabilità, che è oggetto di verifica da parte delle Autorità Competenti (così come individuate dall'art.2 del 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 ASI 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 prodotti alimentari e gli adempimenti comunitari stabiliti dalle recenti disposizioni di cui ai Regolamenti CE 1331/2008, 1332/2008, 1333/2008 e 1334/2008 (CD. Pacchetto F.I.A.P.: Food Improvement Agents Package), che coinvolgono tra l'altro le attività di controllo, il procedimento di autorizzazione alla produzione, commercializzazione e deposito di additivi alimentari 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 sul Food Improvement Agents Package (F.I.A.P.) unitamente agli additivi ed agli aromi sono stati disciplinati gli enzimi alimentari, anche le attività di produzione, commercializzazione e deposito ai fini della commercializzazione degli enzimi di cui al regolamento CE 1332/2008 devono intendersi soggette a riconoscimento ai sensi del Regolamento CE 852/2004 e alle altre disposizioni normative sopra richiamate, analogamente a quanto prescritto in materia di additivi ed aromi.

### **4. DEROGHE**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

2010

COPIA TRATTA DA BOLLETTINO UFFICIALE ONLINE - www.regione.umbria.it

## 5. AMBITI PARTICOLARI DI SEMPLIFICAZIONE

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

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

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

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

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

### Distributori automatici

Premesso che:

- per "stabilimento si intende ogni unità di un'impresa alimentare, a sua volta definita come ogni soggetto pubblico o privato... che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti" (art. 3 Reg.CE n.178/2002)
- il distributore automatico non è che semplicemente un bene strumentale (cospite) in capo all'unico soggetto privato che è l'impresa che svolge il servizio di ristoro; è necessario.
- Prevedere la sola registrazione a mezzo comunicazione inizio attività (DIA) effettuata da parte dell'impresa che fornisce il servizio di ristoro a mezzo distributori automatici alla 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*

**DETERMINAZIONI DIRIGENZIALI**

DIREZIONE REGIONALE SANITÀ E SERVIZI SOCIALI  
Servizio Prevenzione, sanità veterinaria e sicurezza alimentare

DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE 11 giugno 2010, n. 5225.

**Procedure operative per l'applicazione della D.G.R. n. 791 del 31 maggio 2010 "Aggiornamento delle Linee guida vincolanti applicative dei Regolamenti n. 852/2004 e 853/2004 CE del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari - Sicurezza Alimentare Regione Umbria di cui alla D.G.R. n. 295 del 22 febbraio 2006".**

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165 e sue successive modifiche ed integrazioni;

Vista la legge regionale 1 febbraio 2005, n. 2 e i successivi regolamenti di organizzazione, attuativi della stessa;

Vista la legge 7 agosto 1990, n. 241 e sue successive modifiche ed integrazioni;

Vista la legge regionale 9 agosto 1991, n. 21;

Visto il regolamento interno di questa Giunta;

Vista la D.G.R. n. 295 del 22 febbraio 2006 "Linee guida vincolanti applicative dei regolamenti n. 852/2004 e 853/2004 CE del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari - Sicurezza Alimentare Regione Umbria";

Vista la D.G.R. n. 510 del 2 aprile 2007 "Linee guida operative vincolanti in materia di riconoscimenti ai sensi Reg. CE 853/2004 e procedure relative. Sicurezza Alimentare Regione Umbria"

Vista la D.G.R. 613 del 23 aprile 2007 "Sicurezza Alimentare Regione Umbria - Linee di indirizzo vincolanti per l'applicazione del Regolamento comunitario n. 852/04 e procedure operative";

Vista la D.D. n. 4211 del 9 maggio 2007 "Sicurezza alimentare Regione Umbria - D.G.R. 510/2007 in materia di riconoscimenti sensi Reg. CE 853/2004 e D.G.R. n. 613/2007 in materia di applicazione Reg. 852/2004 - Chiarimenti";

Vista la D.D. n. 5723 del 20 giugno 2008 "Sicurezza alimentare Regione Umbria - Ulteriori chiarimenti operativi, integrazioni e/o modifiche alla D.G.R. n. 613/2007 in materia di applicazione Reg. 852/2004 ed alla D.D. n. 4211 del 9 maggio 2007";

Vista la D.D. n. 6333 del 17 luglio 2008 "Sicurezza alimentare Regione Umbria - D.G.R. n. 613/2007 in materia di applicazione Reg. 852/2004 e DD.DD. n. 4211 del 9 maggio 2007 e n. 5723 del 20 giugno 2007 - integrazioni e/o chiarimenti operativi";

Tenuto conto della D.G.R. n. 1659 del 1 dicembre 2008 "R.D. 27.07.34 n. 1265. Tariffario delle prestazioni rese nell'interesse dei privati dai Servizi e dalle Unità Operative del Dipartimento di Prevenzione delle Aziende Unità Sanitarie Locali - Aggiornamento e revisione";

Considerata la D.G.R. n. 791 del 31 maggio 2010 "Aggiornamento delle Linee guida vincolanti applicative dei Regolamenti n. 852/2004 e 853/2004 CE del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari - Sicurezza Alimentare Regione Umbria, di cui alla D.G.R. n. 295 del 22 febbraio 2006";

Ritenuto opportuno procedere all'aggiornamento della modulistica già prevista dagli atti sopra richiamati, secondo i facsimili sottoposti alla preventiva valutazione dei Servizi Medici e Veterinari delle ASL umbre;

Considerato che con la sottoscrizione del presente atto se ne attesta la legittimità;

IL DIRIGENTE

DETERMINA

1. di approvare, per l'applicazione della D.G.R. n. 791 del 31 maggio 2010, la procedura operativa allegata al presente atto che ne diventa parte integrante e sostanziale, comprensiva dei seguenti modelli:

Allegato A	notifica inizio attività (Rev. 2010)
Allegato B	notifica inizio attività per manifestazioni temporanee (Rev. 2010) (fiere - sagre – feste paesane e similari – attività stagionali – pertinenze esterne)
Allegato C	comunicazione cambio di ragione sociale (Rev. 2010)
Allegato D	comunicazione aggiornamento notifica/D.I.A (Rev. 2010)
Allegato E	notifica inizio attività procedura semplificata (Rev. 2010)
Allegato F	comunicazione cessazione/chiusura attività (Rev. 2010)
<i>Tali modelli sostituiscono i precedenti allegati agli atti: D.G.R. n. 613/2007, D.D. n. 4211/2007, D.D. n. 5723/2008 e D.D. n. 6333/2008.</i>	

2. di aggiornare le tariffe previste dalla D.G.R. n. 613 del 23 aprile 2007 “Sicurezza Alimentare Regione Umbria - Linee di indirizzo vincolanti per l’applicazione del Regolamento comunitario n. 852/04 e procedure operative” nonché dalla D.G.R. n. 1659 del 1 dicembre 2008 “ R.D. 27 luglio 1934, n. 1265. Tariffario delle prestazioni rese nell’interesse dei privati dai Servizi e dalle Unità Operative del Dipartimento di Prevenzione delle Aziende Unità Sanitarie Locali - Aggiornamento e revisione”:

- DIA semplice
- DIA differita
- DIA per sagre - fiere - feste paesani e similari
- Aggiornamenti di DIA (con esclusione delle volture)

con le seguenti:

tariffa per notifica inizio attività, comprensiva delle manifestazioni temporanee (fiere - sagre – feste paesane e similari – attività stagionali)	€ 85,90
tariffa per aggiornamenti di notifica / D.I.A.	€ 34,30

3. di confermare la gratuità della comunicazione di cambio di ragione sociale;
4. di pubblicare il presente atto nel *Bollettino Ufficiale* della Regione;
5. di dichiarare che l’atto è immediatamente efficace.

Perugia, lì 11 giugno 2010

*Il dirigente di servizio*  
MARIADONATA GIAIMO

ALLEGATO

## PROCEDURE OPERATIVE PER L'APPLICAZIONE DELLA D.G.R. N. 791 DEL 31 MAGGIO 2010

### NOTIFICA:

Al fine di rendere omogenea su tutto il territorio regionale l'applicazione della D.G.R. n. 791 del 31 maggio 2010 si forniscono le seguenti indicazioni operative.

L'operatore del settore alimentare (OSA) che intende esercitare e/o che esercita un'attività di produzione, trasformazione, confezionamento, deposito, trasporto, somministrazione, distribuzione o vendita di prodotti alimentari invia, tramite raccomandata A.R., al Dipartimento di Prevenzione della ASL territorialmente competente (Servizio Medico e/o Veterinario) e contemporaneamente per conoscenza al Comune, in cui ha sede tale attività o in cui è residente (nel caso di mezzo di trasporto), la notifica, dell'esistenza, dell'apertura, della variazione di titolarità o di attività o di elementi strutturali, della cessazione, della chiusura di ogni attività soggetta a registrazione, utilizzando i modelli di cui agli **Allegati A, B, C, D, E e F**.

Effettuata la notifica l'operatore è legittimato, a dare inizio all'attività senza attendere l'emanazione di ulteriori atti.

I Servizi Medici e/o Veterinari della ASL interessati effettuano la registrazione informatizzando i dati nel Sistema Informativo S.I.V.A. secondo un tracciato record contenente almeno le seguenti informazioni:

- 1) **Identificazione dello stabilimento** (denominazione, ragione sociale, codice fiscale - partita IVA, sede operative, sede legale);
- 2) **Numero di registrazione** (n° e data protocollo ASL in entrata);
- 3) **Settore di attività** ( da 01 a 11)
- 4) **Tipo di attività** (codice ISTAT);
- 5) **Data inizio attività**;
- 6) **Data fine attività**;
- 7) **Tipo di notifica** (apertura, variazione di titolarità o di tipologia di attività, cessazione e chiusura dell'attività).

I Servizi Medici e/o Veterinari della ASL, fissando il termine per l'invio, possono richiedere al titolare dell'industria alimentare dichiarazioni e/o documenti integrativi a quelli già ricevuti.

Nell'ambito delle attività di Controllo Ufficiale i Servizi Medici e Veterinari delle ASL, verificano la rispondenza di quanto autocertificato nella notifica e in caso di false dichiarazioni procedono alla denuncia ai sensi del D.P.R. 445 del 28.12.2000.

### MODELLI:

Per la notifica di apertura, variazione di titolarità o di tipologia di attività, cessazione e chiusura dell'attività, l'OSA utilizza i seguenti modelli (che sostituiscono i precedenti allegati agli atti: D.G.R. n. 613/2007, D.D. n. 4211/2007, D.D. n. 5723/2008 e D.D. n. 6333/2008):

Allegato A	notifica inizio attività (Rev. 2010)
Allegato B	notifica inizio attività per manifestazioni temporanee (Rev. 2010) (fiere - sagre – feste paesane e similari – attività stagionali – pertinenze esterne)
Allegato C	comunicazione cambio di ragione sociale (Rev. 2010)
Allegato D	comunicazione aggiornamento notifica/D.I.A (Rev. 2010)
Allegato E	notifica inizio attività procedura semplificata (Rev. 2010)
Allegato F	comunicazione cessazione/chiusura attività (Rev. 2010)

**TARIFFE:**

Per la notifica di apertura, variazione di titolarità o di tipologia di attività, cessazione e chiusura dell'attività, l'OSA effettua versamento alla Tesoreria della ASL o mediante C/C postale dei seguenti importi:

tariffa per notifica inizio attività, comprensiva delle manifestazioni temporanee (fiere - sagre – feste paesane e similari – attività stagionali)	85,90
tariffa per aggiornamenti di notifica/D.I.A.	34,30



**ATTIVA IL PROCEDIMENTO PER LA/LE ATTIVITA' DI SEGUITO DESCRITTA/E**

SETTORI DI ATTIVITÀ		(vedi legenda)
SETTORE 01	<input type="checkbox"/>	PRODUZIONE PRIMARIA AD ESCLUSIONE DEI MATTATOI
SETTORE 02	<input type="checkbox"/>	STABILIMENTI DI PRODUZIONE INDUSTRIALE
SETTORE 03	<input type="checkbox"/>	DISTRIBUZIONE ALL'INGROSSO
SETTORE 04	<input type="checkbox"/>	MEDIE E GRANDI STRUTTURE DI VENDITA ; DISTRIBUZIONE AL DETTAGLIO COMPRESI I DISTRIBUTORI AUTOMATICI CON ESCLUSIONE DI QUELLI PER IL LATTE CRUDO
SETTORE 05 - 06	<input type="checkbox"/>	AUTOMEZZI TRASPORTO ALIMENTI/CONTENITORI/CISTERNE
SETTORE 07	<input type="checkbox"/>	RISTORAZIONE PUBBLICA
SETTORE 08	<input type="checkbox"/>	RISTORAZIONE COLLETTIVO ASSISTENZIALE
SETTORE 09	<input type="checkbox"/>	LABORATORI ARTIGIANALI CON ANNESSA VENDITA
SETTORE 10	<input type="checkbox"/>	BANCHI VENDITA AUTOTRASPORTATI
SETTORE 11	<input type="checkbox"/>	SAGRE – FIERE - FESTE PAESANE E SIMILARI - ATTIVITA' STAG.LI

**TIPO DI ATTIVITÀ (vedi legenda)****ATTIVITÀ PRINCIPALE (vedi legenda )****ALTRE ATTIVITÀ****l'attività sopra riportata riguarda le seguenti sostanze / prodotti alimentari**

Indicare, per generi merceologici, le sostanze alimentari che si intendono produrre, trasformare, confezionare, tenere in deposito, somministrare o distribuire: da specificare dettagliatamente nella allegata relazione tecnica

 **PER LE ATTIVITA' EX O.M. 02/04/2002**

Attrezzature  banco temporaneo  costruzione stabile  negozio mobile Targa \_\_\_\_\_

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

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

 **PER IL TRASPORTO ALIMENTI**

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

Numero targa o telaio \_\_\_\_\_ Certificato ATP \_\_\_\_\_

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

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

Note:

**DICHIARA:**

- che i locali, gli ambienti e/o i mezzi di trasporto rispettano i requisiti igienici prescritti dalle vigenti disposizioni di legge e in particolare dagli Allegati al Regolamento CE 852/2004, sono conformi a quanto dichiarato nella planimetria e nella relazione dei requisiti igienici allegate, che tutti i lavori sono terminati e che le attrezzature sono state tutte installate;
- di aver predisposto procedure permanenti basate sui principi del sistema HACCP e sulla corretta prassi igienica;
- di essere informato che la presente comunicazione è valida esclusivamente per la registrazione ai sensi del Reg. 852/04 e non sostituisce altri eventuali atti di rilevanza fondamentale ai fini dell'avvio della attività;
- che comunicherà ogni successiva modifica a quanto sopra descritto, adeguatamente documentata, e l'eventuale cessazione di attività.
- che i locali dove viene svolta l'attività oggetto della presente notifica, sono in possesso di **agibilità** con relativa destinazione d'uso.

**ALLEGA:**

- a) relazione tecnica sui requisiti in materia d'igiene dettagliata, redatta secondo il modello fac simile, inserito e firmata dal titolare o dal legale rappresentante.
- b) planimetria dei locali, dove viene svolta l'attività oggetto delle presente notifica, in scala adeguata e preferibilmente 1:100, firmata da un tecnico abilitato (firma non obbligatoria per le attività temporanee) e controfirmata dal titolare o dal legale rappresentante (indicando la disposizione spaziale dello stabilimento, la rete idrica e per ogni locale, la destinazione d'uso, la superficie, le superfici finestrate, l'altezza, la collocazione delle attrezzature principali o layout).
- c) certificato iscrizione CCIAA, o dichiarazione sostitutiva di impegno a produrlo entro 60 gg dal rilascio del riconoscimento
- d) Fotocopia di un documento d'identità in corso di validità.
- e) Fotocopia della ricevuta del versamento effettuato alla Tesoreria dell'ASL o tramite c/c postale causale: notifica inizio attività (€ 85,90)
- f) Per prestazioni veterinarie gli importi devono essere maggiorati del 2% per ENPAV:
  - In caso di trasporto alimenti:
    - copia carta di circolazione
    - copia certificato ATP se non già riportato sulla carta di circolazione
    - copia certificato ditta costruttrice attestante che i materiali, se destinati a venire a contatto con sostanze alimentari trasportate allo stato sfuso, sono conformi alla normativa vigente
    - documenti ai punti a,c (*riferita all'attività principale e qualora la ditta non sia già registrata*),d,e

**DICHIARA INFINE:**

- di essere consapevole delle sanzioni penali, nel caso di dichiarazioni non veritiere, di informazioni o uso di atti falsi, richiamate dall'art. 76 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445.
- di essere informato, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 13 del D.Lgs. 196/2003, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale viene presentata la presente dichiarazione e per tale motivo rilascia il consenso al loro utilizzo nei limiti sopra riportati.

\_\_\_\_\_ , li \_\_\_\_\_

**In fede**

-----Spazio riservato agli Uffici (ASL/Comune)-----

timbro e data di arrivo

**LEGENDA 1**  
**(D.P.R. 14.7.1995 – D.M. 8.10.1998 – D.L.vo n. 114 del 31.3.1998 – Reg. CE 178/2002)**

**SETTORI E ATTIVITA' SOGGETTI AGLI ADEMPIMENTI PREVISTI NEI REGOLAMENTI 852/04  
 (SONO ESPRESSAMENTE ESCLUSE LE ATTIVITÀ SOGGETTE A RICONOSCIMENTO AI SENSI DEL REG. CE 853/04)**

**PRODUZIONE PRIMARIA - SETTORE 01**

Per produzione primaria si intende, tutte le fasi della produzione dell'allevamento o della coltivazione dei prodotti primari, compresi il raccolto, la mungitura e la produzione zootecnica precedente la macellazione e comprese la caccia e la pesca e la raccolta di prodotti selvatici ( Reg. 178/02)

**STABILIMENTI O LABORATORI DI PRODUZIONE INDUSTRIALE - SETTORE 02**

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

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

**DISTRIBUZIONE ALL'INGROSSO - SETTORE 03**

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

**DISTRIBUZIONE AL DETTAGLIO - SETTORE 04**

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

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

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

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

**TRASPORTO ALIMENTI - SETTORE 05 E SETTORE 06**

**RISTORAZIONE PUBBLICA - SETTORE 07**

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

Comprende anche la fornitura di pasti preparati (banchetti).

**RISTORAZIONE COLLETTIVO ASSISTENZIALE - SETTORE 08**

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

Sono compresi anche i terminali di distribuzione nell'ambito dei quali i pasti, prodotti presso il centro di cottura, vengono consegnati per essere sporzionati e somministrati alle collettività.

**LABORATORI ARTIGIANALI CON ANNESSA VENDITA - SETTORE 09**

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

**BANCHI DI VENDITA AUTOTRASPORTATI – SETTORE 10**

**SAGRE – FIERE – FESTE PAESANE E SIMILARI – ATTIVITA' STAGIONALI – SETTORE 11**

**RELAZIONE TECNICA SUI REQUISITI IN MATERIA DI IGIENE**

Il sottoscritto \_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_

 Titolare dell' impresa denominata: \_\_\_\_\_ Legale rappresentante della Ditta/Società \_\_\_\_\_ in qualità di operatore del settore alimentare ai sensi del Reg. CE 178/02 e succ. integrazioni**DICHIARA****che al fine di garantire la sicurezza alimentare sono stati adeguatamente applicati tutti i requisiti previsti dal Reg. 852/04;****IN PARTICOLARE DICHIARA:**

I)	descrizione della tipologia di attività	
II)	caratteristiche delle strutture destinate agli alimenti	
III)	dotazioni di impianti ed attrezzature dei locali	
IV)	acqua destinata al consumo umano e le modalità di distribuzione	
V)	sistemi per la raccolta e smaltimento dei rifiuti e scarti di lavorazione	
VI)	servizi igienici e spogliatoi di cui dispone l'attività	
VII)	numero di addetti	

Data \_\_\_\_\_

Firma del Titolare o  
Legale rappresentante

\_\_\_\_\_

### RELAZIONE TECNICA MEZZI DI TRASPORTO

Il sottoscritto \_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_

Titolare dell' impresa denominata: \_\_\_\_\_

Legale rappresentante della Ditta/Società \_\_\_\_\_ in qualità di operatore del settore alimentare ai sensi del Reg. CE 178/02 e succ. integrazioni

#### DICHIARA

**che al fine di garantire la sicurezza alimentare sono stati adeguatamente applicati tutti i requisiti previsti dal Reg. 852/04;**

#### IN PARTICOLARE DICHIARA:

I)	descrizione caratteristiche generali	(es: cassone chiuso con aperture a tenuta ermetica; pareti interne di materiale resistente alla corrosione, lisce e tali da non essere nocive; angoli e spigoli interni arrotondati, sistema di rilevazione temperatura a lettura esterna );
II)	Descrizione caratteristiche specifiche per trasporto carni/prodotti ittici	( es: dispositivi di sospensione resistenti alla corrosione fissati ad altezza adeguata; dispositivo per la fuoriuscita di liquidi; dispositivo per la raccolta dell'acqua di sgocciolamento del ghiaccio di fusione, dispositivi per impedire il contatto con il fondo del veicolo );
III)	Descrizione caratteristiche specifiche per trasporto alimenti congelati/surgelati	( es. dispositivi per misurare e registrare in continuo la temperatura; dispositivi di circolazione dell'aria ed idonei ad uniformare l'aria interna );
IV)	Descrizione caratteristiche specifiche per trasporto alimenti sfusi	( es. serbatoio-cisterna a uno/più scomparti; aperture che consentano un facile accesso all'interno; portelli con idonee guarnizioni a tenuta; protezione termica se richiesta; idonei attacchi di carico/scarico e facili da pulire e disinfettare; targhetta o contrassegno metallico in asportabile con gli estremi dell'attestazione di idoneità per contenitori asportabili ed intercambiabili )
V)	Descrizione caratteristiche specifiche per trasporto Frutta/Verdura, Bevande e prodotti non soggetti a trasporto a T° controllata	

Data \_\_\_\_\_

Firma del Titolare o Legale rappresentante

\_\_\_\_\_

**Allegato B – Notifica inizio attività per manifestazioni temporanee (Rev.2010)**  
(fiere - sagre – feste paesane e similari – attività stagionali- pertinenze esterne)

*raccomandata al/r*

AL DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE ASL N. \_\_\_\_\_

SERVIZIO:  I.A.O.A.  I.A.N.  I.A.P.Z.

Sede \_\_\_\_\_

e p.c. AL COMUNE DI \_\_\_\_\_

**NOTIFICA INIZIO ATTIVITA' SETTORE ALIMENTARE AI FINI DELLA REGISTRAZIONE DI  
MANIFESTAZIONI TEMPORANEE/FIERE – ATTIVITA' STAGIONALI - PERTINENZE ESTERNE**

**AI SENSI REG. CE 852/2004**

**COMUNICAZIONE INIZIO ATTIVITA'**

**Il sottoscritto firmatario della presente**

<b>Cognome</b>										<b>Nome</b>																			
<b>Codice Fiscale</b>																													
Data di nascita										Cittadinanza																			
Luogo di nascita: Comune										Provincia										Stato									
Residenza: Comune																				Provincia									
Via / Piazza										n°										C.A.P.									
Telefono										Cellulare										Fax									
e-mail										@																			

**In qualità di:**

<input type="checkbox"/> <b>Titolare dell'omonima impresa individuale</b>																													
<input type="checkbox"/> <b>Legale rappresentante di</b> <input type="checkbox"/> Società <input type="checkbox"/> Circolo privato <input type="checkbox"/> Altro:																													
<b>Denominazione o ragione sociale</b>																													
<b>Codice Fiscale</b>										<b>P. IVA</b>																			
Sede legale <input type="checkbox"/>										Sede amministrativa <input type="checkbox"/>										nel comune di _____ Prov. _____									
Via / Piazza										n°										C.A.P.									
Telefono										Cellulare										Fax									
e-mail										@																			

**ATTIVA IL PROCEDIMENTO PER L'ATTIVITA' DI SEGUITO DESCRITTA:****MANIFESTAZIONE TEMPORANEA/FIERA/ E PERTINENZE ESTERNE** SAGRE FIERE FESTE PAESANE E SIMILARI ATTIVITA' STAGIONALI PERTINENZA ESTERNA dal \_\_\_\_\_ al \_\_\_\_\_ per l'anno in corso e per i prossimi \_\_\_\_\_ anni (qualora non incorrano modifiche)

DENOMINAZIONE DELLA MANIFESTAZIONE \_\_\_\_\_

che si terrà dal \_\_\_\_\_ al \_\_\_\_\_ nel Comune di \_\_\_\_\_ PV \_\_\_\_\_

Via/Piazza/Località \_\_\_\_\_ n° \_\_\_\_\_

C.A.P. \_\_\_\_\_

**DICHIARA:**

- che la struttura in cui avviene la manifestazione temporanea/fiera è conforme a quanto previsto dalla vigente normativa in materia di:
  - Fornitura di acqua potabile;
  - conformità dell'impianto elettrico;
  - adeguatezza dell'aerazione ed illuminazione;
  - smaltimento rifiuti solidi e liquidi

N.B. tale dichiarazione può essere sostituita dalla certificazione rilasciata dalla Commissione Comunale Pubblico Spettacolo, ove esistente e per la durata di validità indicata.
- di essere stato formalmente delegato dagli OSA presenti nella manifestazione a presentare notifica/D.I.A. unica (nel caso previsto dalla D.D. n. 6333 del 17 luglio 2008 – manifestazioni temporane/fiere);
- di essere informato che la presente comunicazione è valida esclusivamente per la registrazione ai sensi del Reg. 852/04 e non sostituisce altri eventuali atti di rilevanza fondamentale ai fini dell'avvio della attività;

**ALLEGA :**

- **relazione tecnica sui requisiti in materia d'igiene** relativa al singolo stand/banco e alle relative attività di preparazione, manipolazione, somministrazione e vendita di alimenti, firmata dal titolare o dal legale rappresentante.
- **planimetria** dei locali, dove viene svolta la manifestazione temporanea/fiera oggetto delle presente notifica, comprendente stands/banchi dove viene effettuata la preparazione, manipolazione, somministrazione e vendita di alimenti, in scala adeguata e preferibilmente 1:100, firmata da un tecnico abilitato (firma non obbligatoria per le attività temporanee) e controfirmata dal titolare o dal legale rappresentante (indicando la disposizione spaziale dello stabilimento, la rete idrica e per ogni locale, la destinazione d'uso, la superficie, le superfici finestrate, l'altezza, la collocazione delle attrezzature principali o layout).
- Fotocopia di un **documento d'identità** in corso di validità.  
Fotocopia della ricevuta del **versamento** effettuato alla Tesoreria dell'ASL ( € 85,90). Per prestazioni Veterinarie l'importo dovrà essere maggiorato del 2% per ENPAV

**DICHIARA INFINE:**

- di essere consapevole delle sanzioni penali, nel caso di dichiarazioni non veritiere, di informazioni o uso di atti falsi, richiamate dall'art. 76 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445.
- di essere informato, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 13 del D.Lgs. 196/2003, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale viene presentata la presente dichiarazione e per tale motivo rilascia il consenso al loro utilizzo nei limiti sopra riportati.

\_\_\_\_\_, li \_\_\_\_\_

In fede

----- Spazio riservato agli Uffici (ASL/Comune) -----

### Allegato C – comunicazione cambio di ragione sociale (Rev. 2010)

AL DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE ASL N: \_\_\_\_\_

SERVIZIO:  I.A.O.A.  I.A.N.  I.A.P.Z.

Sede \_\_\_\_\_

E p.c. AL COMUNE DI \_\_\_\_\_

*raccomandata a/r*

### COMUNICAZIONE DI CAMBIO DI RAGIONE SOCIALE AI SENSI REG. CE 852/2004

**Il sottoscritto firmatario della presente**

<b>Cognome</b>	<b>Nome</b>	
<b>Codice Fiscale</b>		
Data di nascita	Cittadinanza	
Luogo di nascita: Comune	Provincia	Stato
Residenza: Comune		Provincia
Via / Piazza	n°	C.A.P.
Telefono	Cellulare	Fax
e-mail	@	

**In qualità di:**

<input type="checkbox"/> <b>Titolare dell'omonima impresa individuale</b>		
<input type="checkbox"/> <b>Legale rappresentante di</b>	<input type="checkbox"/> Società	<input type="checkbox"/> Circolo privato
<input type="checkbox"/> Altro:		
<b>Denominazione o ragione sociale</b>		
<b>Codice Fiscale</b>	<b>P. IVA</b>	
Sede legale <input type="checkbox"/>	Sede amministrativa <input type="checkbox"/>	nel comune di _____ Prov. _____
Via / Piazza	n°	C.A.P.
Telefono	Cellulare	Fax
e-mail	@	

<b>Sede operativa</b>	nel comune di	Prov.
Via / Piazza	n°	C.A.P.
Telefono	Cellulare	Fax
e-mail	@	

### COMUNICA

**di voler volturare** la registrazione di cui alla notifica/DIA / Aut. san. n. \_\_\_\_\_ del \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_\_\_

di cui alle seguenti attività:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

da Ditta \_\_\_\_\_

a Ditta \_\_\_\_\_

Comprendente i seguenti automezzi:

Marca e modello del mezzo \_\_\_\_\_

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

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

A tal fine **allega** alla presente:

- certificato iscrizione CCIAA, o dichiarazione sostitutiva di impegno a produrlo entro 60 gg dal rilascio del riconoscimento
- copia di un documento di identità in corso di validità
- copia precedente autorizzazione/notifica/DIA

Il sottoscritto **dichiara**:

- che è stata sottoscritta, da entrambe le parti, e/o registrata la variazione di ragione sociale;
- che non sono state apportate modifiche strutturali, impiantistiche e produttive all'attività registrata/autorizzata;
- di essere consapevole delle sanzioni penali cui può andare incontro in caso di falsità in atti e dichiarazioni mendaci, come previsto dall'articolo 76 del D.P.R. 28.12.2000, n. 445 e successive modificazioni;
- di aver predisposto procedure permanenti basate sui principi del sistema HACCP e sulla corretta prassi igienica;
- di essere informato, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 13 del D.Lgs. 196/2003, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale viene presentata la presente dichiarazione e per tale motivo rilascia il consenso al loro utilizzo nei limiti sopra riportati

\_\_\_\_\_, li \_\_\_\_\_

**In fede**

-----Spazio riservato agli Uffici (ASL/Comune)-----





- copia certificato ditta costruttrice attestante che i materiali, se destinati a venire a contatto con sostanze alimentari trasportate allo stato sfuso, sono conformi alla normativa vigente
- relazione tecnica sui requisiti in materia d'igiene dettagliata, redatta secondo il modello fac simile, inserito e firmata dal titolare o dal legale rappresentante. Allegato D - Pag.2
- documenti ai punti 2,3,4 (*riferita all'attività principale e qualora la ditta non sia già registrata*)

**Il sottoscritto dichiara:**

- che le modifiche apportate **non sono significative** rispetto all'attività registrata/autorizzata;
- di essere consapevole delle **sanzioni penali** cui può andare incontro in caso di falsità in atti e dichiarazioni mendaci, come previsto dall'articolo 76 del D.P.R. 28.12.2000, n. 445 e successive modificazioni;
- di aver aggiornato procedure permanenti basate sui principi del **sistema HACCP** e sulla corretta prassi igienica;
- che i locali dove viene svolta l'attività oggetto della presente notifica, sono in possesso di **agibilità** con relativa destinazione d'uso.
- di essere informato, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 13 del D.Lgs. 196/2003, che i **dati personali** raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale viene presentata la presente dichiarazione e per tale motivo rilascia il consenso al loro utilizzo nei limiti sopra riportati

\_\_\_\_\_, li \_\_\_\_\_

In fede

-----Spazio riservato agli Uffici (ASL/Comune)-----

## RELAZIONE TECNICA MEZZI DI TRASPORTO

Il sottoscritto \_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_

Titolare dell' impresa denominata: \_\_\_\_\_

Legale rappresentante della Ditta/Società \_\_\_\_\_ in qualità di operatore del settore alimentare ai sensi del Reg. CE 178/02 e succ. integrazioni

### DICHIARA

**che al fine di garantire la sicurezza alimentare sono stati adeguatamente applicati tutti i requisiti previsti dal Reg. 852/04. e/o 853/04;**

#### IN PARTICOLARE DICHIARA:

I)	descrizione caratteristiche generali	(es: cassone chiuso con aperture a tenuta ermetica; pareti interne di materiale resistente alla corrosione, lisce e tali da non essere nocive; angoli e spigoli interni arrotondati, sistema di rilevazione temperatura a lettura esterna );
II)	Descrizione caratteristiche specifiche per trasporto carni/prodotti ittici	( es: dispositivi di sospensione resistenti alla corrosione fissati ad altezza adeguata; dispositivo per la fuoriuscita di liquidi; dispositivo per la raccolta dell'acqua di sgocciolamento del ghiaccio di fusione, dispositivi per impedire il contatto con il fondo del veicolo );
III)	Descrizione caratteristiche specifiche per trasporto alimenti congelati/surgelati	( es. dispositivi per misurare e registrare in continuo la temperatura; dispositivi di circolazione dell'aria ed idonei ad uniformare l'aria interna );
IV)	Descrizione caratteristiche specifiche per trasporto alimenti sfusi	( es. serbatoio-cisterna a uno/più scomparti; aperture che consentano un facile accesso all'interno; portelli con idonee guarnizioni a tenuta; protezione termica se richiesta; idonei attacchi di carico/scarico e facili da pulire e disinfettare; targhetta o contrassegno metallico in asportabile con gli estremi dell'attestazione di idoneità per contenitori asportabili ed intercambiabili )
V)	Descrizione caratteristiche specifiche per trasporto Frutta/Verdura, Bevande e prodotti non soggetti a trasporto a T° controllata	

Data \_\_\_\_\_

Firma del Titolare o Legale rappresentante

\_\_\_\_\_



**ATTIVITA' SVOLTA**

1.	<b>TABACCHERIA</b>	Commercializzazione MARGINALE al dettaglio IN SEDE FISSA di PASTIGLIAGGI CONFEZIONATI, SALE E BEVANDE PRE-CONFEZIONATE E/O PRE-IMBOTTIGLIATE (es. bibite in lattina, tetra-pak, bottiglietta) CON ESCLUSIONE DI LATTE E SUOI DERIVATI.
2.	<b>FARMACIA</b>	Commercializzazione di PRODOTTI DESTINATI AD UN'ALIMENTAZIONE PARTICOLARE
3.	<b>PARAFARMACIA</b>	Commercializzazione di PRODOTTI DESTINATI AD UN'ALIMENTAZIONE PARTICOLARE
4.	<b>DISTRIBUTORI AUTOMATICI</b>	
5.	<b>ESERCIZIO ANNESSO A DISTRIBUTORI CARBURANTI, CINEMA, TEATRI ECC</b>	Commercializzazione MARGINALE al dettaglio IN SEDE FISSA di PASTIGLIAGGI CONFEZIONATI, E BEVANDE PRE-CONFEZIONATE E/O PRE-IMBOTTIGLIATE (es. bibite in lattina, tetra-pak, bottiglietta) CON ESCLUSIONE DI LATTE E SUOI DERIVATI.

**FASI DI LAVORO PREVISTE:**

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

**ESCLUSIONI:**

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

**ALLO SCOPO DICHIARA**

di conoscere e osservare gli adempimenti previsti dal Regolamento CE n.852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari, in particolare gli obblighi di cui agli articoli 4 e 5, al fine di garantire l'igiene e la sicurezza dei prodotti alimentari. In tal senso si impegna, a predisporre, attuare, aggiornare e documentare le procedure di analisi dei pericoli e di controllo dei punti critici, basate sui principi del sistema HACCP e le relative registrazioni. Mantenimento delle registrazioni inerenti l'acquisto dei prodotti alimentari per un periodo sufficientemente adeguato ai fini di consentire le necessarie procedure di rintracciabilità;

di essere informato che la presente comunicazione è valida esclusivamente per la registrazione ai sensi del Regolamento 852/2004/CE e non sostituisce altri eventuali atti di competenza di altri enti, organi o uffici;

di essere informato, ai sensi dell'art.13 del D.Lgs 196/2003, che i dati personali raccolti saranno trattati anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito dei procedimenti per il quale viene presentata la presente notifica ed ai fini del controllo ufficiale e rilascia il consenso al loro utilizzo nei limiti su riportati;

di essere consapevole, ai sensi dell'art. 76 del DPR n.445/2000, della responsabilità penale nel caso di false dichiarazioni e di atti falsi o contenenti dati non rispondenti a verità;

**ALLEGA:**

- 1) Fotocopia della ricevuta del **versamento** effettuato alla tesoreria ASL causale Notifica d'inizio attività (€ 85.90 )
- 2) fotocopia di un documento d'identità

***Il/la sottoscritto/a si impegna a comunicare tempestivamente all'Autorità di controllo sanitario le variazioni che dovessero intervenire a modificare quanto sopra dichiarato. La presente dichiarazione è resa ai sensi e per gli effetti degli articoli 38, 46 e 47 del DPR 28.12.2000 n.445.***

timbro e firma

..... li .....

-----Spazio riservato agli Uffici (ASL/Comune)-----

**Allegato F – comunicazione cessazione/chiusura attività (Rev. 2010)**

AL DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE ASL N. \_\_\_\_\_

SERVIZIO:  I.A.O.A.  I.A.N.  I.A.P.Z.

Sede \_\_\_\_\_

E p.c. AL COMUNE DI \_\_\_\_\_

**raccomandata a/r****COMUNICAZIONE DI CESSAZIONE CHIUSURA ATTIVITA'  
AI SENSI REG. CE 852/2004****Il sottoscritto firmatario della presente**

<b>Cognome</b>										<b>Nome</b>																			
<b>Codice Fiscale</b>																													
Data di nascita										Cittadinanza																			
Luogo di nascita: Comune										Provincia										Stato									
Residenza: Comune																				Provincia									
Via / Piazza										n°										C.A.P.									
Telefono										Cellulare										Fax									
e-mail										@																			

**In qualità di:** **Titolare dell'omonima impresa individuale** **Legale rappresentante di**  Società  Circolo privato  Altro:**Denominazione o ragione sociale**

<b>Codice Fiscale</b>										<b>P. IVA</b>																													
Sede legale <input type="checkbox"/>										Sede amministrativa <input type="checkbox"/>										nel comune di _____										Prov. _____									
Via / Piazza										n°										C.A.P.																			
Telefono										Cellulare										Fax																			
e-mail										@																													

<b>Sede operativa</b>	nel comune di	Prov.
Via / Piazza		n° C.A.P.
Telefono	Cellulare	Fax
e-mail	@	

**COMUNICA:**

**la cessazione-chiusura** dell'attività registrata di cui alla notifica/D.I.A. / Aut. san. n. \_\_\_\_\_ del  
 \_\_/\_\_/\_\_\_\_\_ di cui alle seguenti attività:

1. copia di un documento di identità in corso di validità

**Il sottoscritto dichiara:**

- di essere consapevole delle sanzioni penali cui può andare incontro in caso di falsità in atti e dichiarazioni mendaci, come previsto dall'articolo 76 del D.P.R. 28.12.2000, n. 445 e successive modificazioni;
- di essere informato, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 13 del D.Lgs. 196/2003, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale viene presentata la presente dichiarazione e per tale motivo rilascia il consenso al loro utilizzo nei limiti sopra riportati

\_\_\_\_\_, li \_\_\_\_\_

**In fede**

-----Spazio riservato agli Uffici (ASL/Comune)-----

CATIA BERTINELLI - *Direttore responsabile*

Registrazione presso il Tribunale di Perugia del 15 novembre 2007, n. 46/2007 - Stampa S.T.E.S. s.r.l. - 85100 Potenza