

Deliberazione della Giunta Regionale 3 novembre 2008, n. 4-9933

Indicazioni operative riguardanti l'attuazione e l'applicazione omogenea sul territorio della Regione Piemonte dei contenuti del Regolamento CE/853/2004, recante norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale e procedure per il riconoscimento delle unità produttive.

A relazione dell'Assessore Migliasso:

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

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

vista la Legge 15 marzo 1997, n. 59 di delega al Governo per il conferimento di funzioni e compiti alle Regioni ed enti locali, per la riforma della Pubblica Amministrazione e per la semplificazione amministrativa;

considerato che il Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri del 26 maggio 2000 ha individuato, nella tabella A allegata al Decreto stesso, le funzioni ed i compiti conferiti ai fini dell'individuazione delle risorse finanziarie ed umane trasferite alle Regioni ed ha stabilito che tali funzioni e compiti nonché le relative risorse fossero trasferite a decorrere dal 1° gennaio 2001;

considerato che tra le funzioni e i compiti conferiti alle Regioni, individuati dal Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri del 26 maggio 2000, è compreso il rilascio dei decreti di riconoscimento, previsti dalle norme comunitarie, che attestano l'idoneità sanitaria degli stabilimenti dove si effettuano la produzione, la lavorazione ed il deposito di alimenti di origine animale, nonché degli stabilimenti che trasformano, depositano ed eliminano sottoprodotti di origine animale, e che consentono l'inizio delle rispettive attività produttive;

considerato che con nota n.600.8/24475/263 del 5 febbraio 2001 il Ministro della Sanità ha chiarito alcuni aspetti procedurali relativi al trasferimento delle funzioni e dei compiti in materia di sanità veterinaria relativamente al rilascio dei decreti di riconoscimento previsti dalle norme indicate in premessa, tra i quali gli aspetti riguardanti la riscossione delle tariffe previste per il riconoscimento, precisando che le Amministrazioni regionali, sulle quali è ricaduto l'onere autorizzativo, dovranno stabilire ed applicare tali tariffe, in precedenza stabilite ed applicate dal Ministero medesimo;

visto il Regolamento CE/1774/2002 recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano, che ha abrogato e sostituito il Decreto Legislativo 14/12/1992 n. 508 e che stabilisce, tra l'altro, le regole ed i requisiti per il riconoscimento degli stabilimenti che trasformano, depositano ed eliminano tali sottoprodotti;

visto il Regolamento CE/853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 recante norme specifiche in materia d'igiene per gli alimenti di origine animale, che stabilisce, tra l'altro, le regole ed i requisiti per il riconoscimento degli stabilimenti dove si effettuano la produzione, la lavorazione ed il deposito di alimenti di origine animale;

vista la DGR n. 42-12939 del 05/07/2004 con la quale la Regione Piemonte ha approvato il tariffario per le prestazioni rese nell'interesse dei privati dai Servizi del Dipartimento di Prevenzione delle ASL e considerata la necessità, nell'attesa di procedere ad una completa revisione del tariffario, di aggiornare le tariffe relative ai riconoscimenti, indicate nella Sezione 1 dell'Area Alimenti e Bevande e Nutrizione della DGR medesima, per tutte le tipologie di

stabilimenti soggette all'obbligo di riconoscimento, comprese quelle relative alla produzione di carni fresche, anche per allinearsi alle tariffe applicate dalle altre Regioni;

visto che, in data 9 febbraio 2006, al fine di garantire sull'intero territorio nazionale l'uniformità applicativa del Regolamento CE/853/2004, la Conferenza Permanente per i rapporti tra lo Stato, le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano ha sancito un accordo tra il Ministro della Salute, le Regioni e le Province Autonome di Trento e di Bolzano, recante "Linee guida applicative del Regolamento n. 853/2004/CE del Parlamento e del Consiglio sull'igiene dei prodotti di origine animale";

visto che con Deliberazione n. 5-5600 del 02/04/2007 la Giunta Regionale del Piemonte ha recepito il documento approvato dalla Conferenza Permanente per i rapporti tra lo Stato, le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano, al fine di dare concreta applicazione sul territorio regionale a quanto convenuto per garantire l'uniformità applicativa del Regolamento CE/853/2004 sull'intero territorio nazionale;

visto il documento di lavoro della Direzione Generale Sanità e tutela dei consumatori della Comunità Europea SANCO/2179/2005 Revision 5 "Technical specifications in relation to the master list of lists and the lists of approved food establishments" che definisce le categorie e le attività produttive al fine di classificarle per il riconoscimento ai sensi del Regolamento CE/853/2004;

considerata la necessità di allineare la classificazione delle unità produttive operanti sul territorio regionale alla succitata "master list" comunitaria, prevista dal documento di lavoro SANCO/2179/2005 Rev. 5;

considerata la necessità di fornire indicazioni operative rivolte agli operatori commerciali e agli operatori deputati al controllo ufficiale riguardanti gli aspetti applicativi dell'Accordo Stato Regioni, recante "Linee guida applicative del Regolamento n. 853/2004/CE del Parlamento e del Consiglio sull'igiene dei prodotti di origine animale" del 9 febbraio 2006;

ritenuto necessario stabilire procedure uniformi per la presentazione da parte degli interessati delle domande di riconoscimento delle unità produttive in applicazione del Regolamento CE/853/2004, nonché indicazioni per le modalità di riscossione delle tariffe relative.

Tutto ciò premesso;

la Giunta Regionale, condividendo le argomentazioni del relatore, unanime,

delibera

– di approvare, come parte integrante della presente deliberazione, l'allegato 1, riportante le indicazioni operative per dare attuazione ed un'applicazione omogenea ai contenuti del Regolamento CE/853/2004, in particolare per gli aspetti riguardanti il riconoscimento delle unità produttive;

– di approvare, come parte integrante della presente deliberazione, l'allegato 2, riportante le indicazioni relative ai requisiti minimi per gli stabilimenti soggetti a riconoscimento ai sensi del Reg. CE 853/2004 e per talune tipologie di stabilimenti che operano in deroga al Regolamento stesso;

– di approvare, come parte integrante della presente deliberazione, l'allegato 3, che abroga tutti i riferimenti alle tariffe relative ai provvedimenti di riconoscimento contenuti nella Sezione 1 dell'Area Alimenti e Bevande e Nutrizione dell'allegato alla D.G.R. n. 42-12939 del 05/07/2004 "Approvazione tariffario per le prestazioni rese nell'interesse dei privati dai Servizi del Dipartimento di Prevenzione delle ASL", sostituendoli con nuovi importi dovuti dagli

operatori del settore alimentare, quali diritti per i sopralluoghi e la gestione istruttoria delle pratiche di riconoscimento ai sensi del Reg. CE/853/2004 e del Reg. CE/1774/2002;

– di stabilire che, annualmente, le Aziende Sanitarie Locali versino alla Regione Piemonte il 30% delle somme introitate, nell'anno precedente, a copertura dei costi sostenuti per la componente di gestione istruttoria in capo alla Regione medesima e che tali somme siano finalizzate al finanziamento di attività e di progetti inerenti la sicurezza alimentare;

– di incaricare la Direzione Regionale Sanità di approvare, con proprio provvedimento, la modulistica relativa al riconoscimento degli stabilimenti nell'ambito dei principi e degli indirizzi forniti con la presente Deliberazione.

La presente deliberazione, comprensiva degli allegati, sarà pubblicata sul Bollettino Ufficiale della Regione Piemonte ai sensi dell'art. 61 dello Statuto e dell'art. 14 del D.P.G.R. n. 8/R/2002.

(omissis)

Allegato 1

INDICAZIONI OPERATIVE PER L'APPLICAZIONE DEL REGOLAMENTO CE/853/2004, IN PARTICOLARE PER GLI ASPETTI RIGUARDANTI IL RICONOSCIMENTO DELLE UNITÀ PRODUTTIVE

Con la D.G.R. n. 5-5600 del 02/04/2007, la Regione Piemonte ha inteso assicurare l'applicazione del Reg. CE/853/2004, in ottemperanza all'Accordo tra Stato, Regioni e Province Autonome stipulato in data 09/02/2006.

La nuova legislazione alimentare europea stabilisce che l'operatore del settore alimentare garantisca che tutte le fasi della produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti, sottoposte al proprio controllo, soddisfino i pertinenti requisiti di igiene. Tali requisiti, diversamente da quelli dettati dalla normativa precedente, si caratterizzano per essere incentrati principalmente sull'igiene dei processi produttivi, al fine di garantire la sicurezza alimentare. In particolare il Reg. CE/853/2004 prevede che gli operatori del settore alimentare immettano sul mercato alimenti di origine animale preparati e manipolati esclusivamente in stabilimenti riconosciuti dall'autorità competente, rispondenti ai requisiti dettati dal Regolamento medesimo.

Con il presente documento, al fine di rendere uniforme sul territorio regionale la gestione delle pratiche di riconoscimento degli stabilimenti, si forniscono i dettagli delle procedure istruttorie da seguire, per:

1. il riconoscimento degli stabilimenti di nuova attivazione;
2. il cambio di ragione sociale di uno stabilimento già riconosciuto;
3. l'aggiornamento dell'atto di riconoscimento a seguito di modifiche strutturali e/o impiantistiche e/o di lavorazione, che comportano sostituzioni o aggiunte alla tipologia di categoria e/o di attività produttiva prevista dal decreto di riconoscimento;
4. la comunicazione di modifiche strutturali e/o impiantistiche e/o di lavorazione, che non comportano sostituzioni o aggiunte alla tipologia di categoria e/o di attività produttiva prevista dal decreto di riconoscimento;
5. la comunicazione di variazione di titolarità/legale rappresentante dell'impresa che non comporti una modifica della ragione sociale;
6. la comunicazione da effettuare a seguito di sospensione temporanea o cessazione totale o parziale di attività.

Le presenti indicazioni operative si applicano alle unità produttive soggette a riconoscimento ai sensi del Regolamento CE/853/2004.

DEFINIZIONI

Ai fini del presente documento valgono tutte le definizioni contenute nei Regolamenti comunitari 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004 e 882/2004, nonché quelle contenute negli Accordi Stato Regioni riportanti indicazioni applicative dei Regolamenti CE/852/2004 e CE/853/2004.

OBBLIGO DI RICONOSCIMENTO

Il Regolamento CE/853/2004 pone l'obbligo per gli operatori del settore alimentare di richiedere all'autorità competente il riconoscimento dei propri stabilimenti qualora:

- trattino prodotti di origine animale, per i quali siano previsti requisiti specifici descritti nell'Allegato III del Regolamento stesso;
- sia imposto da norme introdotte dalla legislazione nazionale;
- sia adottato a seguito di una decisione del comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali.

Sono escluse dall'obbligo di riconoscimento:

- a) la produzione primaria;
- b) le operazioni di trasporto;
- c) il magazzinaggio di prodotti di origine animale che non richiedono un condizionamento termico;
- d) il magazzinaggio di prodotti di origine animale imballati/confezionati che richiedono un condizionamento termico, ma che non vengono commercializzati verso Paesi della U.E. o esportati verso Paesi Terzi;
- e) le attività di vendita al dettaglio.

Gli stabilimenti che trattano alimenti di origine animale per i quali non siano previsti requisiti specifici nell'Allegato III del Regolamento CE/853/2004, operano nel rispetto delle disposizioni stabilite dal Regolamento CE/852/2004. Tali stabilimenti non necessitano di riconoscimento e sugli alimenti prodotti non deve essere apposto il marchio identificativo riportante il numero di approvazione (Approval number).

AMBITO DI APPLICAZIONE ED ESCLUSIONI

- a) Alimenti che contengono sia prodotti di origine vegetale che prodotti di origine animale

Il Reg. CE/853/2004 si applica unicamente agli alimenti di origine animale.

Salvo qualora espressamente indicato, il Regolamento non si applica alla produzione di alimenti contenenti prodotti vegetali e prodotti trasformati di origine animale (c.d. prodotti composti).

A titolo di esempio, i prodotti a base di carne utilizzati nella preparazione di pizze devono essere stati ottenuti in stabilimenti riconosciuti e nel rispetto delle disposizioni di cui al Reg. CE/853/2004, ma la produzione della pizza ricade nell'ambito di applicazione del Reg. CE/852/2004.

Si precisa che uno stabilimento riconosciuto per la produzione sia di alimenti di origine animale, sia di prodotti diversi, può applicare il marchio identificativo (di cui all'allegato II, sezione I del Reg. CE/853/2004) anche su tali prodotti.

b) Produzione Primaria: cessione di piccoli quantitativi

Sono esclusi dall'ambito di applicazione del Reg. CE/853/2004 i piccoli quantitativi di prodotti primari di origine animale forniti direttamente dal produttore al consumatore finale o ai laboratori annessi agli esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione a livello locale che forniscono direttamente il consumatore finale.

La definizione di piccoli quantitativi deve essere ricondotta alla fornitura in forma diretta, alla cessione occasionale e alla richiesta diretta di prodotti primari ottenuti nell'azienda stessa da parte del consumatore finale o di un esercizio di commercio al dettaglio.

L'ambito locale è identificato nel territorio della Provincia in cui insiste l'azienda fornitrice e nel territorio delle Province contermini.

Qualora i prodotti primari di origine animale vengano trasformati in azienda (es. latte crudo trasformato in formaggio), non ricadono nella definizione di produzione primaria e tali operazioni sono soggette ai requisiti di igiene indicati nell'Allegato II al Reg. CE/852/2004 ed ai pertinenti requisiti del Reg. CE/853/2004.

c) Obblighi di riconoscimento per l'attività di macellazione e specifiche esclusioni

Le carni non sono considerate un prodotto primario in quanto ottenute a seguito dell'attività di macellazione. Le strutture di macellazione devono quindi essere riconosciute dall'autorità competente ai sensi del Reg. CE/853/2004.

Le uniche eccezioni a tale obbligo, come stabilito dall'art. 1, comma 3, lettere d) ed e) del Reg. CE/853/2004 riguardano:

– la fornitura, da parte del produttore (azienda agricola di allevamento) al consumatore finale o ad esercizi di vendita al dettaglio che forniscono il consumatore finale, di piccole quantità di carni fresche di pollame e lagomorfi macellati in allevamento;

– la fornitura di piccoli quantitativi di selvaggina selvatica o di carne di selvaggina selvatica da parte di cacciatori al consumatore finale o ai laboratori annessi agli esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione a livello locale che riforniscono il consumatore finale.

Anche in questo caso, valgono le indicazioni sopra espresse per quanto attiene al mercato locale (Provincia e Province contermini) e alla definizione di un rapporto diretto tra cedente e richiedente. Il piccolo quantitativo di carni provenienti da pollame e lagomorfi macellati dal produttore nell'azienda agricola, in attesa di ulteriori indicazioni condivise in ambito nazionale, viene stabilito in un massimo di 50 UBE/anno complessive di pollame, lagomorfi e piccola selvaggina allevata (1 UBE = 200 polli o 125 conigli). Tale limite sostituisce quello definito dall'art. 3 della D.G.R. 79–7605 del 26/11/2007.

Queste attività ricadono comunque nel campo di applicazione del Reg. CE/852/2004 e sono soggette ad obbligo di notifica ai fini della registrazione.

Nella valutazione dei requisiti strutturali e gestionali (procedure di autocontrollo), è opportuno che siano distinti i macelli annessi all'allevamento che operano prevalentemente per la cessione diretta di piccolissimi quantitativi al consumatore finale, da quelli che effettuano anche la fornitura ad altri esercizi di vendita al dettaglio.

Al fine di garantirne la rintracciabilità dei capi macellati in allevamento, l'etichetta da apporre sulla carcassa deve contenere almeno le seguenti indicazioni:

- denominazione ed indirizzo dell'azienda agricola

- il lotto di appartenenza ovvero la data di macellazione;
- la dicitura "stabilimento in deroga – art. 1, comma 3, lettera d, Reg. CE/853/2004";
- ogni informazione resa obbligatoria ai fini della prevenzione delle malattie infettive e diffusive dei volatili da cortile e lagomorfi.

Le attività di macellazione effettuate presso queste strutture devono essere documentate da parte del titolare del macello, utilizzando un apposito registro vidimato dall'ASL competente per territorio, riportante le seguenti informazioni:

- data della seduta di macellazione;
- specie di appartenenza e numero di capi macellati.

I titolari dei macelli presso gli allevamenti, operanti in deroga al Reg. CE/853/2004, sono tenuti a comunicare all'inizio di ogni anno (all'ASL competente), le giornate e/o i periodi nei quali presumibilmente effettueranno l'attività di macellazione.

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

La macellazione in allevamento, per autoconsumo familiare, di specie animali diverse dal pollame o dai lagomorfi è unicamente consentita per i suidi. Tale attività è esclusa dal campo di applicazione della normativa comunitaria ed è regolamentata da specifiche circolari e note della Regione Piemonte tuttora vigenti.

Per le macellazioni d'urgenza effettuate al di fuori del macello (di cui all'All. III, sez. I, cap. VI del Reg. CE n. 853/2004), valgono le indicazioni contenute nell'art. 4, comma 1 e 2 del Decreto Legislativo n. 193/2007. Le carcasse, le mezzene, i quarti e le mezzene tagliate in massimo tre parti, nonché le carni da esse ottenute, provenienti da macellazioni d'urgenza di ungulati domestici, devono recare un bollo sanitario di forma rettangolare che misuri almeno 6 cm in larghezza e 4 cm in altezza, recante le seguenti indicazioni:

1. nella parte superiore, l'indicazione dell'Azienda Sanitaria Locale sul cui territorio si trova il macello presso il quale viene conclusa la macellazione d'urgenza (es. ASL TO4, ASL VCO, ecc.);
2. al centro, la sigla MSU, seguita dal numero d'identificazione del macello;
3. nella parte inferiore, la dicitura: Regione Piemonte.

La riduzione delle carcasse può avvenire presso il macello sino ad un massimo di 6 parti e le carni ottenute devono essere esclusivamente commercializzate direttamente al consumatore finale o al dettagliante, nell'ambito della Provincia in cui è ubicato lo stabilimento di macellazione o nelle Province contermini.

d) Produzione di prodotti a base di latte nell'azienda agricola di allevamento

Il formaggio è il prodotto della trasformazione del latte crudo o del latte trattato termicamente, e non può essere considerato una produzione primaria anche se fabbricato in azienda. Tuttavia un'azienda che trasformi il latte del proprio allevamento e ceda i prodotti ottenuti esclusivamente al consumatore finale, presso l'azienda stessa, oppure presso un mercato locale, è soggetta al solo obbligo di notifica finalizzata alla registrazione, ai sensi del Regolamento (CE) n. 852/2004.

Questi prodotti possono anche essere ceduti ad un esercizio al dettaglio o di somministrazione, nell'ambito della Provincia/Province contermini, purché tale attività sia marginale in termini di volumi di prodotto lavorato annuo, rispetto a quanto ceduto direttamente al consumatore finale.

In tutti gli altri casi l'azienda produttrice deve essere riconosciuta ai sensi del Regolamento (CE) n. 853/2004.

e) Centri di raccolta del latte crudo

I centri di raccolta, in cui il latte crudo di varie provenienze viene depositato dopo lo stoccaggio in allevamento e prima dell'invio ad un impianto di trasformazione, non sono considerati produzione primaria e sono soggetti all'obbligo di riconoscimento, ad esclusione dei "frigoriferi collettivi" cui conferiscono i piccoli allevamenti situati in zone montane particolarmente disagiate. Tali "frigoriferi collettivi" sono soggetti alla semplice registrazione e, dal punto di vista gestionale, devono essere funzionalmente correlati a gruppi organizzati di conferenti o a stabilimenti di trasformazione.

Sono, inoltre, soggette alla sola registrazione la produzione primaria di latte e la vendita di latte crudo al consumatore finale (comprendente le operazioni di mungitura e di conservazione del latte in azienda), anche effettuata tramite distributori automatici.

f) Uova

I centri di imballaggio delle uova (anche qualora siano situati nell'azienda di produzione) devono essere riconosciuti ai sensi del Regolamento (CE) n. 853/2004, così come ribadito dalla nota del Ministero della Salute del 11/04/2007 (DGSAN/3/2984/P). Ai sensi del Regolamento (CE) 1234/07 e del Decr. MIPAFF del 13/11/2007, non ricade nell'obbligo di riconoscimento la sola attività di vendita delle uova dal produttore al consumatore finale nel luogo di produzione, in un mercato pubblico locale o nella vendita porta a porta, all'interno della "zona" di produzione che comprenda un'area di raggio massimo di 10 Km dal luogo di produzione stesso.

g) Prodotti della pesca

I prodotti della pesca, compresi quelli dell'acquacultura, sono prodotti primari anche dopo la macellazione, il dissanguamento, la manipolazione, l'eviscerazione, la rimozione delle pinne, la refrigerazione e la messa in contenitori per il trasporto, purchè tali operazioni siano effettuate presso l'allevamento; queste attività sono pertanto soggette alla sola registrazione ai sensi del Reg. CE/852/2004. Viceversa, i prodotti risultanti da ulteriori manipolazioni o lavorazioni (ad esempio la sfilettatura, il confezionamento in atmosfera protettiva, ecc.), non sono considerati prodotti primari e, qualora destinati a soggetti diversi dal consumatore finale, devono provenire da stabilimenti riconosciuti.

h) Miele ed altri alimenti ottenuti dalle api

Tutte le attività correlate all'apicoltura (la raccolta del miele, l'attività di smielatura, il confezionamento e l'imballaggio), i cui prodotti siano posti in commercio, sono soggette all'obbligo di notifica ai fini della semplice registrazione di cui al Regolamento (CE) n. 852/2004.

i) Produzione di gelati a partire da latte trattato termicamente

Le imprese alimentari che producono gelati a partire da latte trattato termicamente sono escluse dall'obbligo di riconoscimento e sono soggette al solo obbligo di notifica finalizzato alla registrazione, così come ribadito dalla Circolare del Ministero della Salute prot. n. 33814/P del 26/09/2006.

l) Commercio al dettaglio

L'articolo 3, punto 7 del Regolamento (CE) n. 178/2002 definisce: "commercio al dettaglio": la movimentazione e/o trasformazione degli alimenti e il loro stoccaggio nel punto di vendita o di

consegna al consumatore finale, compresi i terminali di distribuzione, gli esercizi di ristorazione, le mense di aziende e istituzioni, i ristoranti e altre strutture di ristorazione analoghe, i negozi, i centri di distribuzione per supermercati e i punti di vendita all'ingrosso" .

Gli esercizi al dettaglio che effettuano qualsiasi attività di produzione, preparazione, trasformazione, confezionamento, ecc., finalizzate alla fornitura diretta di alimenti di origine animale al consumatore finale sono soggetti agli obblighi di notifica ai fini della semplice registrazione prevista dal Regolamento (CE) n. 852/2004.

Viceversa, un esercizio al dettaglio che fornisce alimenti di origine animale ad un altro esercizio al dettaglio è soggetto all'obbligo di riconoscimento ai sensi del Regolamento (CE) n. 853/2004. Tuttavia, lo stesso Regolamento esclude dall'obbligo di riconoscimento e dal proprio campo di applicazione, la fornitura da parte di un laboratorio annesso ad un esercizio di vendita al dettaglio ad un altro laboratorio annesso ad un esercizio di vendita al dettaglio quando, in accordo con la normativa nazionale, tale fornitura risulta essere un'attività marginale, localizzata o ristretta e non prevalente in termini di volumi. In tal caso si applica esclusivamente il Regolamento (CE) n. 852/2004.

Così come già definito nella D.G.R. 5-5600 del 02/04/2007 e nella D.G.R. 79-7605 del 26/11/2007, l'ambito territoriale che definisce il concetto di "fornitura localizzata e ristretta" deve essere riferito al territorio della Provincia su cui insiste l'esercizio e al territorio delle Province contermini; questa disposizione deriva dalla necessità che tale attività non sia effettuata su lunghe distanze, circostanza che richiede una più attenta gestione e supervisione, in particolare per quanto riguarda il trasporto e le condizioni di conservazione.

Il significato del termine "marginale" è ulteriormente chiarito nel considerando n. 13, del Regolamento (CE) n. 853/2004, in cui viene specificato che tale fornitura deve rappresentare una quota minore dell'attività di produzione dello stabilimento e deve riguardare solo alcuni tipi di prodotti.

Viceversa, i laboratori di lavorazione commerciali tipo "Cash and Carry" e i laboratori centralizzati di catene della grande e media distribuzione rientrano nell'ambito del campo di applicazione del Regolamento (CE) n. 853/2004 e sono soggetti all'obbligo di riconoscimento.

In particolare i "Cash and Carry", che esercitano una pluralità di attività (es. deposito, cernita e frazionamento di prodotti della pesca, porzionatura e riconfezionamento dei formaggi, deposito e sezionamento di carni rosse, ecc), dovranno ottenere il riconoscimento per ciascuna delle attività sopracitate, con attribuzione di un unico numero identificativo (Approval number).

MODALITÀ OPERATIVE PER IL RICONOSCIMENTO E PER LA COMUNICAZIONE DI VARIAZIONI

Al fine di rendere uniforme sul territorio regionale la gestione delle pratiche di riconoscimento degli stabilimenti, si forniscono i dettagli delle procedure relative a:

1. riconoscimento degli stabilimenti di nuova attivazione;
2. cambio di ragione sociale di uno stabilimento già riconosciuto;
3. aggiornamento dell'atto di riconoscimento a seguito di modifiche strutturali e/o impiantistiche e/o di lavorazione che comportano sostituzioni o aggiunte alla tipologia di categoria e/o di attività produttiva prevista dal decreto di riconoscimento;
4. comunicazione di modifiche strutturali e/o impiantistiche e/o di lavorazione che non comportano sostituzioni o aggiunte alla tipologia di categoria e/o di attività produttiva prevista dal decreto di riconoscimento;
5. comunicazione di variazione di titolarità/legale rappresentanza dell'impresa che non comporti modifiche della ragione sociale;
6. comunicazione da effettuare a seguito di sospensione temporanea o cessazione totale o parziale di attività.

1. Disposizioni comuni

1. Tutte le istanze e le comunicazioni devono pervenire alla Direzione Sanità della Regione Piemonte, Settore Vigilanza e Controllo degli Alimenti di Origine Animale, in unica copia originale, con lettera di accompagnamento firmata dal Direttore della S.C. Area B o Area C del Servizio Veterinario territorialmente competente per lo stabilimento interessato.
2. Le istanze devono essere presentate in carta legale, ad esclusione delle comunicazioni, e tutti i documenti allegati devono essere in originale o in copia conforme.
3. Il verbale di sopralluogo del Servizio Veterinario dell'ASL competente per territorio, con espresso parere favorevole sulla rispondenza dell'impianto ai requisiti igienico-sanitari, strutturali, gestionali e sulla completezza e correttezza della documentazione presentata, deve essere redatto secondo la modulistica da adottarsi con successiva determinazione della Direzione di Sanità ai fini del rilascio del riconoscimento condizionato ed ai fini del rilascio del riconoscimento definitivo o per le istruttorie delle altre tipologie di istanza o di comunicazione.
4. Le dichiarazioni sostitutive di certificazioni e le dichiarazioni sostitutive dell'atto di notorietà devono essere sottoscritte secondo le modalità previste dalle norme vigenti in materia e accompagnate da fotocopia di documento di identità del dichiarante.
5. La dichiarazione sostitutiva di certificazione relativa all'iscrizione della ditta alla Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura territorialmente competente e quella relativa ai requisiti tecnici dello stabilimento, deve essere redatta secondo la modulistica da adottarsi con successiva determinazione della Direzione di Sanità.
6. La dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà relativa alla cessazione parziale o totale di attività seguita eventualmente da chiusura o dal trasferimento di titolarità (con o senza cambio di ragione sociale) dell'unità produttiva oggetto di riconoscimento può essere redatta, anche in assenza di rogito notarile, utilizzando la modulistica da adottarsi con successiva determinazione della Direzione di Sanità.
7. Le attività svolte nello stabilimento devono essere indicate attraverso la compilazione della scheda di rilevazione tipologia di attività, secondo la modulistica da adottarsi con successiva determinazione della Direzione di Sanità.
8. Per gli impianti di macellazione, nella scheda rilevazione tipologia di attività (da adottarsi con successiva determinazione della Direzione di Sanità) devono essere riportate anche la potenzialità produttiva massima oraria, giornaliera e settimanale.
9. La relazione descrittiva sul piano di autocontrollo aziendale e sull'analisi dei rischi condotta secondo i principi dell'HACCP, da allegare all'atto della presentazione delle istanze o delle comunicazioni da parte dell'operatore, dovrà risultare adeguata alla natura e alle dimensioni dell'impresa alimentare.

1. Procedure specifiche

1. STABILIMENTI DI NUOVA ATTIVAZIONE

L'inizio dell'attività di nuovi stabilimenti che trattano prodotti di origine animale è subordinato al possesso del provvedimento di riconoscimento condizionato o definitivo rilasciato ai sensi del Regolamento (CE) n. 853/2004.

Tutti gli stabilimenti di nuova attivazione iniziano l'attività con un provvedimento di riconoscimento condizionato che verrà trasformato in definitivo a seguito di un ulteriore sopralluogo con esito favorevole effettuato dall'ASL competente per territorio.

La Direzione Sanità della Regione Piemonte, Settore Vigilanza e Controllo Alimenti di Origine Animale si riserva la facoltà di procedere a sopralluoghi di supervisione sulla conformità dell'impianto, in accordo con il Servizio veterinario dell'ASL competente.

Procedura di riconoscimento degli stabilimenti

Ai fini del riconoscimento degli stabilimenti è prevista la seguente procedura:

1) il responsabile dello stabilimento presenta al Servizio Veterinario della ASL competente per territorio, la domanda di riconoscimento (in duplice copia di cui una in bollo), redatta secondo la modulistica da adottarsi con successiva determinazione della Direzione di Sanità, corredata dalla documentazione elencata nella stessa;

2) a seguito della presentazione dell'istanza di riconoscimento, il Servizio veterinario:

i) verifica la correttezza formale dell'istanza e la completezza della documentazione allegata;

ii) effettua il sopralluogo ispettivo presso l'impianto e, solo in caso di esito favorevole,

iii) trasmette alla Direzione Sanità della Regione Piemonte, Settore Vigilanza e Controllo Alimenti di Origine Animale, l'istanza in originale con gli allegati ed il parere favorevole, conforme alla modulistica da adottarsi con successiva determinazione della Direzione di Sanità, sulla rispondenza dell'impianto ai requisiti igienico sanitari e strutturali previsti (trattenendone una copia).

Successivamente al rilascio del numero di riconoscimento condizionato da parte del Settore Vigilanza e Controllo Alimenti di Origine Animale regionale, il Servizio veterinario competente:

i) effettua un ulteriore sopralluogo ispettivo per verificare l'impianto in attività, prescrivendo, qualora necessario, gli eventuali interventi correttivi ed i tempi di adeguamento;

ii) successivamente all'esito favorevole del sopralluogo, trasmette al Settore Vigilanza e Controllo Alimenti di Origine Animale il parere al rilascio del riconoscimento definitivo, conforme alla modulistica da adottarsi con successiva determinazione della Direzione di Sanità;

iii) ricevuto il provvedimento di riconoscimento definitivo, provvede alla notifica all'interessato e trattiene in archivio la copia conforme all'originale (senza restituire alla Regione la copia notificata).

Il procedimento amministrativo affidato all'ASL, a partire dalla presentazione dell'istanza da parte dell'operatore sino alla comunicazione all'impresa del riconoscimento definitivo di idoneità, deve concludersi, di norma, entro 90 giorni, eventualmente prorogabili di ulteriori 90 giorni nel caso in cui lo stabilimento non soddisfi tutti i requisiti previsti.

3) Il Settore Vigilanza e Controllo degli Alimenti di Origine Animale della Regione Piemonte:

i) verifica la correttezza formale dell'istanza;

ii) attiva le procedure previste per il rilascio del riconoscimento condizionato e inserisce lo stabilimento nell'apposito elenco nazionale (S.INTE.S.I), con l'attribuzione del numero (Approval number);

iii) provvede a trasmettere il numero di riconoscimento condizionato all'ASL e all'operatore del settore alimentare, il quale può così iniziare l'attività;

iii) effettua, se del caso, la supervisione di conformità in loco, in accordo con il Servizio veterinario;

iiii) successivamente all'esito favorevole del secondo sopralluogo ispettivo effettuato dall'ASL, o a seguito della supervisione regionale, emana il provvedimento di riconoscimento definitivo e lo trasmette al Servizio Veterinario della ASL competente per territorio, in originale e copia conforme, con richiesta di notifica all'interessato.

Si rimarca che nel caso siano stati prescritti interventi di adeguamento, il riconoscimento condizionato può essere prorogato per un tempo concordato in sede di sopralluogo e comunque non superiore a 180 giorni dalla data di presentazione dell'istanza.

In caso contrario, la procedura di riconoscimento viene considerata decaduta ed una eventuale nuova richiesta dovrà riportare esplicito riferimento alla risoluzione delle carenze rilevate nei sopralluoghi svolti in precedenza.

L'istanza per il riconoscimento dei nuovi centri d'imballaggio delle uova deve essere inoltrata alla Direzione Sanità della Regione Piemonte, Settore Vigilanza e Controllo Alimenti di Origine Animale secondo le procedure sopra descritte.

Ottenuto il numero di riconoscimento (Approval number), questo va comunicato, da parte dell'operatore commerciale, all'Assessorato all'Agricoltura della Regione Piemonte, compilando la modulistica prevista nell'All. I del Decr. MI.P.A.A.F. del 13/11/2007, recante "Modalità per l'applicazione di disposizioni comunitarie in materia di commercializzazione delle uova, ai sensi dei Reg. CE n. 1028/2006, del Consiglio e n. 557/2007, della Commissione e del D. L.vo 29.7.03 n. 267".

L'Assessorato all'Agricoltura della Regione Piemonte completa l'istruttoria e invia la documentazione al Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali per l'attribuzione della specifica autorizzazione.

Stabilimenti di macellazione e sezionamento a ridotta capacità produttiva

autorizzati ai sensi :

- degli articoli 5 e 6 del decreto legislativo 18 aprile 1994, n. 286;
- dell'art. 14, comma 2, del decreto del Presidente della Repubblica 30 dicembre 1992, n. 559, conformemente agli articoli 5 e 6 del decreto legislativo 18 aprile 1994, n. 286;
- dell'art. 13 del decreto del Presidente della Repubblica 10 dicembre 1997, n. 495;
- dell'art. 14, comma 2, del decreto del Presidente della Repubblica dicembre 1992, n. 559, conformemente all'art. 13 del decreto del Presidente della Repubblica 10 dicembre 1997, n. 495)

Gli operatori che intendano richiedere il riconoscimento per proseguire l'attività in stabilimenti già autorizzati come macelli o sezionamenti "a limitata capacità", devono inoltrare al Settore Regionale, per il tramite del Servizio Veterinario competente per territorio, l'istanza di riconoscimento conforme alla modulistica da adottarsi con successiva determinazione della Direzione di Sanità, corredata dalla documentazione elencata nella stessa, osservando i requisiti minimi previsti dall'Allegato 2 e le tempistiche indicate nella nota della Regione Piemonte prot. n° 24232/20.04 del 17 luglio 2008.

Contestualmente alla notifica del decreto di riconoscimento definitivo, l'ASL richiederà la revoca del provvedimento autorizzativo rilasciato in precedenza dal Sindaco.

Le istanze dovranno, di norma, pervenire alle ASL territorialmente competenti entro il 31/12/2008.

A differenza di quanto indicato nella procedura di riconoscimento degli stabilimenti di nuova attivazione, non è previsto il rilascio di un riconoscimento condizionato, in quanto si tratta di impianti già in attività.

Pertanto, ai fini del parere da allegare all'istanza, il Servizio veterinario utilizzerà il modello da adottarsi con successiva determinazione della Direzione di Sanità, per il rilascio del riconoscimento definitivo. Resta sottinteso che il sopralluogo dovrà essere effettuato con l'attività (di macellazione e/o di sezionamento) in corso.

Per i sezionamenti "a limitata capacità" valgono le stesse indicazioni relative ai macelli, con la possibilità, in caso di mancato adeguamento di impianti correlati al proprio spaccio di vendita al dettaglio, di non sospendere l'attività qualora venga anche effettuata la vendita ad altri esercizi di commercio al dettaglio/somministrazione nell'ambito della stessa Provincia o di Province contermini, a condizione che tale attività risulti essere marginale in termini di volume di prodotto lavorato annuo, rispetto a quanto ceduto presso lo spaccio medesimo. In tal caso la struttura sarà soggetta alla sola notifica ai fini della registrazione ai sensi del Reg. CE/852/2004

Laboratori di prodotti a base di carne in possesso di riconoscimento comunitario non industriale (ex tipologia 9-L), rilasciato ai sensi della precedente normativa

Per tali attività non è richiesta, in linea di principio, la presentazione di una nuova domanda di riconoscimento. Tuttavia,

il Servizio Veterinario territorialmente competente è tenuto ad eseguire, in particolare per gli impianti autorizzati da più lungo tempo (deroghe a suo tempo concesse ai sensi della Circolare ministeriale n. 30 del 28/7/1992), un'ulteriore verifica, al fine di evidenziare situazioni strutturali/gestionali in contrasto con i requisiti minimi previsti dai Regolamenti CE/852/2004 e CE/853/2004.

Tali strutture dovranno adeguarsi al più presto e comunque non oltre il 30.06.2009.

Le ditte che necessitano di adeguamenti strutturali od organizzativi dovranno predisporre un piano scritto d'intervento che individui le carenze strutturali e procedurali, con indicazione delle modalità e dei tempi per la loro rimozione.

Tale piano, dovrà essere valutato e approvato dal Servizio Veterinario competente per territorio.

Si riportano, per opportuna conoscenza, le deroghe, a suo tempo concesse (Circolare del Ministero della Sanità n° 30 del 28/07/1992 Allegato 5), riguardanti i seguenti locali e attrezzature:

1. locali di deposito delle materie prime;
2. locali di deposito del prodotto finito;
3. locale di deposito del materiale necessario per il confezionamento e per l'imballaggio;
4. locale per l'imballaggio e la spedizione;
5. locale per la pulitura dell'attrezzatura e del materiale, quali ganci e recipienti;
6. dispositivi non azionabili a mano per il comando dei rubinetti destinati alla pulizia e disinfezione delle mani;
7. spogliatoi;
8. locale per la rimozione dell'imballaggio;
9. locale per scongelare le materie prime;
10. locale per le operazioni di sezionamento;

11. locale per l'essiccazione e la stagionatura;
12. locale per l'affumicatura;
13. locale per la dissalazione, il bagno e altri trattamenti dei budelli naturali;
14. locale per la pulitura preliminare delle derrate necessarie all'elaborazione dei prodotti a base di carne;
15. locale per la salatura in profondità;
16. locale per l'affettatura o il sezionamento e per il confezionamento dei prodotti a base di carne destinati ad essere commercializzati preimballati.

Appare evidente che, allo stato attuale, alcuni locali precedentemente oggetto di deroga devono essere presenti, pur facendo salva la possibilità, prospettata dai Regolamenti CE/852 e 853/2004, di effettuare operazioni diverse nello spazio o nel tempo, attraverso procedure operative codificate di autocontrollo.

Qualora il piano di adeguamento preveda modifiche strutturali e/o impiantistiche significative che comportino o meno sostituzioni o aggiunte alla tipologia di categoria e/o attività produttiva il titolare dell'impianto, a completamento dei lavori, dovrà presentare alla Direzione Sanità, Settore Vigilanza e Controllo degli Alimenti di Origine Animale l'istanza o la comunicazione prevista, conformi alla modulistica da adottarsi con successiva determinazione della Direzione di Sanità.

Le aziende attualmente in possesso, sia del riconoscimento comunitario come laboratorio non industriale (ex 9-L), che di autorizzazione come impianto a limitata capacità, dovranno comunque presentare entro il 31.12.2008, l'istanza di aggiornamento del decreto di riconoscimento conforme alla modulistica da adottarsi con successiva determinazione della Direzione di Sanità, relativamente all'attività di sezionamento e/o di macellazione.

Le suddette aziende dovranno regolarizzarsi entro il 31.12.2009; in caso contrario saranno autorizzate, previa registrazione, a vendere solo al consumatore finale presso il proprio spaccio o a dettaglianti (con le modalità precedentemente illustrate) e, in ogni caso, non potranno più effettuare attività di macellazione.

2. CAMBIO DI RAGIONE SOCIALE DI UNO STABILIMENTO GIÀ RICONOSCIUTO

Qualora vengano apportate variazioni alla ragione sociale di una ditta riconosciuta o qualora subentri una nuova ditta con diversa ragione sociale, è prevista la seguente procedura di aggiornamento:

1) il responsabile dello stabilimento (o il nuovo titolare subentrante, nel caso di nuova Ditta) presenta, al Servizio Veterinario della ASL competente per territorio, la domanda di cambio di ragione sociale (in duplice copia di cui una in bollo) redatta secondo la modulistica da adottarsi con successiva determinazione della Direzione di Sanità, corredata dalla documentazione elencata;

2) il Servizio veterinario della ASL entro 30 giorni dal ricevimento dell'istanza:

i) verifica la correttezza formale dell'istanza e la completezza della documentazione allegata;

ii) verifica che tale variazione non abbia comportato modifiche dei requisiti igienico sanitari e strutturali dello stabilimento e/o della tipologia di attività ed esprime il parere favorevole circa il mantenimento dei requisiti previsti dalla normativa (utilizzando il modello conforme alla modulistica da adottarsi con successiva determinazione della Direzione di Sanità);

iii) trasmette alla Direzione Sanità della Regione Piemonte, Settore Vigilanza e Controllo Alimenti di Origine Animale, l'istanza in originale e gli allegati (in originale o copia conforme), trattenendone una copia;

3) la Direzione Sanità della Regione Piemonte:

i) verifica la correttezza formale dell'istanza;

ii) provvede a rilasciare un nuovo atto di riconoscimento dopo avere eventualmente effettuato gli accertamenti ritenuti necessari;

iii) invia il provvedimento di riconoscimento al Servizio Veterinario della ASL competente per territorio, in originale e in copia conforme, con richiesta di notifica all'interessato e di ritiro del precedente atto di riconoscimento;

iiii) aggiorna l'elenco nazionale degli stabilimenti (S.INTE.S.I).

4) il Servizio veterinario della ASL, ricevuto il provvedimento di riconoscimento, procede alla notifica all'interessato, trattiene in archivio una copia conforme del nuovo atto e l'originale del precedente decreto di riconoscimento ritirato alla Ditta (senza restituire alla Regione la copia notificata).

Nelle more dell'emanazione del nuovo atto, la ditta subentrante può comunque utilizzare il riconoscimento di idoneità dello stabilimento intestato all'impresa precedente, salvo diversa indicazione motivata da parte del Servizio Veterinario della ASL competente per territorio o del Settore Vigilanza e Controllo degli Alimenti di Origine Animale della Regione Piemonte.

Gli stabilimenti di macellazione e sezionamento a ridotta capacità produttiva, attualmente titolari di autorizzazione sanitaria rilasciata dal Sindaco, che intendono cambiare ragione sociale devono inoltrare istanza di riconoscimento alla Direzione Sanità della Regione Piemonte, Settore Vigilanza e Controllo Alimenti di Origine Animale con le modalità sopra indicate, se in possesso dei pertinenti requisiti richiesti dal Reg. 852/04 e dal Reg. 853/04 e se conformi alle indicazioni contenute nell'Allegato 2 alla presente determinazione.

Contestualmente alla notifica del decreto di riconoscimento, l'ASL richiede al Sindaco la revoca del provvedimento autorizzativo rilasciato in precedenza.

In alternativa, per tali stabilimenti non ancora riconosciuti (con l'istruttoria di riconoscimento in corso o che cesseranno l'attività entro il 31.12.2009), è possibile, fino al termine del periodo transitorio, richiedere il cambio di ragione sociale con le modalità previste nella D.G.R. 79-7605 del 26/11/2007 compilando l'Allegato 2 della D.G.R. medesima alla voce "altro".

In ogni caso le autorizzazioni rilasciate dal Sindaco agli stabilimenti a ridotta capacità cessano la loro validità il 31 dicembre 2009.

3. MODIFICHE STRUTTURALI E/O IMPIANTISTICHE E/O DI ATTIVITÀ CHE COMPORTANO SOSTITUZIONI O AGGIUNTE ALLA TIPOLOGIA DI CATEGORIA E/O DI ATTIVITÀ PRODUTTIVA PREVISTA DAL DECRETO DI RICONOSCIMENTO

Qualora in uno stabilimento già riconosciuto vengano sostituite o aggiunte tipologie di categoria e/o di attività, è necessario che il responsabile dello stabilimento richieda l'aggiornamento dell'atto di riconoscimento, sia per revocare attività non più effettuate, sia per attivare nuove tipologie produttive previste dal Regolamento (CE) n. 853/2004.

A tal fine:

1) il responsabile dello stabilimento presenta al Servizio Veterinario della ASL competente per territorio, l'istanza di sostituzione o di aggiunte di tipologia di categoria e/o di attività produttiva, (in duplice copia di cui una in bollo), redatta secondo la modulistica da adottarsi

con successiva determinazione della Direzione di Sanità, corredata dalla documentazione elencata;

2) il Servizio veterinario della ASL entro 30 giorni:

i) verifica la correttezza formale dell'istanza e la completezza della documentazione allegata;

ii) effettua il sopralluogo ispettivo presso l'impianto e, solo in caso di esito favorevole,

iii) trasmette alla Direzione Sanità della Regione Piemonte, Settore Vigilanza e Controllo Alimenti di Origine Animale, l'istanza in originale con gli allegati (originali o copia conforme) ed il parere, conforme alla modulistica da adottarsi con successiva determinazione della Direzione di Sanità, sulla rispondenza dell'impianto ai requisiti igienico sanitari e strutturali previsti (trattenendone una copia).

3) il Settore Vigilanza e Controllo degli Alimenti di Origine Animale della Regione Piemonte:

i) verifica la correttezza formale dell'istanza;

ii) effettua, se del caso, un sopralluogo di supervisione, in accordo con il Servizio veterinario dell'ASL;

iii) emana il provvedimento di riconoscimento aggiornato;

iiii) invia il provvedimento di riconoscimento al Servizio Veterinario della ASL competente per territorio, in originale e copia conforme, con richiesta di notifica all'interessato e di ritiro del precedente atto di riconoscimento;

iiiii) aggiorna l'elenco nazionale degli stabilimenti (S.INTE.S.I).

4) il Servizio veterinario della ASL, ricevuto il provvedimento di riconoscimento, procede alla notifica all'interessato, trattiene in archivio la copia conforme del nuovo atto e l'originale del precedente decreto di riconoscimento ritirato alla Ditta (senza restituire alla Regione la copia notificata).

Il titolare dello stabilimento può iniziare la nuova attività produttiva, oggetto di estensione del riconoscimento, successivamente al sopralluogo dell'ASL, con esito favorevole scritto, senza attendere l'emanazione del provvedimento aggiornato.

4.. MODIFICHE STRUTTURALI E/O IMPIANTISTICHE E/O DI ATTIVITÀ CHE NON COMPORTANO SOSTITUZIONI O AGGIUNTE ALLA TIPOLOGIA DI CATEGORIA E/O DI ATTIVITÀ PRODUTTIVA PREVISTA DAL DECRETO DI RICONOSCIMENTO

Qualora in uno stabilimento già riconosciuto, vengano effettuate variazioni strutturali e/o impiantistiche significative, senza che si sostituiscano o si aggiungano tipologie di categoria e/o di attività previste dal decreto di riconoscimento in possesso, è necessario che il responsabile dello stabilimento comunichi le variazioni apportate.

A tal fine:

1) il responsabile dello stabilimento presenta, al Servizio Veterinario della ASL competente per territorio, una comunicazione (in carta semplice e in duplice copia) redatta secondo la modulistica da adottarsi con successiva determinazione della Direzione di Sanità, corredata dalla documentazione elencata.

2) Il Servizio veterinario della ASL entro 30 giorni:

i) verifica la correttezza formale della comunicazione e la completezza della documentazione allegata;

ii) verifica, a seguito di sopralluogo, che l'impianto continui a soddisfare i requisiti igienico sanitari e strutturali previsti dai Reg. CE/852/04 e CE/853/04 ed esprime parere favorevole, (utilizzando il modello conforme alla modulistica da adottarsi con successiva determinazione della Direzione di Sanità);

iii) trasmette alla Direzione Sanità della Regione Piemonte, Settore Vigilanza e Controllo Alimenti di Origine Animale, la comunicazione in originale con gli allegati (originali o copia conforme) ed il parere favorevole.

3) Il Settore Vigilanza e Controllo degli Alimenti di Origine Animale della Regione Piemonte prende atto delle modifiche apportate.

Per variazioni significative, si intendono le modifiche strutturali che, pur lasciando inalterata la/le tipologia/e produttiva/e già riconosciuta/e, comportino un ampliamento, o una riduzione, o una variazione d'uso, dei locali produttivi dello stabilimento, rispetto alla planimetria allegata all'atto del riconoscimento, diversi dalla semplice redistribuzione degli spazi interni o dall'allocazione di strumentazioni o strutture rimovibili).

5. VARIAZIONE DELLA TITOLARITÀ/LEGALE RAPPRESENTANZA DELL'IMPRESA CHE NON COMPORTI MODIFICHE DELLA RAGIONE SOCIALE

Qualora in uno stabilimento già riconosciuto, si verificano variazioni di titolarità/legale rappresentanza dell'impresa, che non comportino modifiche della ragione sociale, è necessario che il nuovo responsabile dello stabilimento comunichi tali variazioni.

A tal fine:

1) il nuovo responsabile dello stabilimento presenta, al Servizio Veterinario della ASL competente per territorio, una comunicazione (in carta semplice e in duplice copia), redatta secondo la modulistica da adottarsi con successiva determinazione della Direzione di Sanità, corredata dalla documentazione elencata.

2) il Servizio veterinario della ASL entro 30 giorni dal ricevimento della comunicazione:

i) verifica la correttezza formale della comunicazione e la completezza della documentazione allegata;

ii) verifica che tale variazione non abbia comportato cambiamenti ai requisiti igienico sanitari e strutturali dello stabilimento ed esprime parere favorevole, circa il mantenimento dei requisiti previsti dalla normativa (utilizzando la modulistica da adottarsi con successiva determinazione della Direzione di Sanità);

iii) trasmette alla Direzione Sanità della Regione Piemonte, Settore Vigilanza e Controllo Alimenti di Origine Animale, la comunicazione in originale con gli allegati (originali o copia conforme), ed il parere favorevole (trattenendone una copia).

3) il Settore Vigilanza e Controllo degli Alimenti di Origine Animale della Regione Piemonte prende atto delle modifiche apportate.

6.. SOSPENSIONE TEMPORANEA O CESSAZIONE DELL'ATTIVITÀ PRODUTTIVA

6.1 Sospensione temporanea

La normativa comunitaria (art. 54 del Regolamento (CE) n. 882/2004), attribuisce al Veterinario Ufficiale, in relazione ai problemi che si possono verificare negli stabilimenti sottoposti a controllo, la possibilità di disporre il rallentamento dell'attività produttiva fino alla sospensione temporanea della stessa. Si tratta di provvedimenti con una durata limitata nel tempo (poche giornate lavorative) che, di norma, mirano al ristabilirsi del pieno rispetto della normativa. Tali situazioni devono essere adeguatamente documentate presso il Servizio veterinario territorialmente competente, ma non richiedono necessariamente una segnalazione al Servizio Veterinario regionale.

Qualora, invece, l'attività venga sospesa per un periodo di tempo superiore a 21 gg, il Servizio Veterinario della ASL segnala ufficialmente la circostanza al Settore regionale (indicando i motivi del provvedimento), utilizzando la modulistica da adottarsi con successiva determinazione della Direzione di Sanità. Il Settore regionale adotta conseguentemente un provvedimento di sospensione dell'atto di riconoscimento, lo trasmette al Servizio Veterinario della ASL competente per la successiva notifica alla ditta e aggiorna l'elenco nazionale degli stabilimenti.

La ripresa dell'attività è subordinata all'invio al Settore regionale, da parte del Servizio Veterinario della ASL competente per territorio, di un parere favorevole, conforme alla modulistica da adottarsi con successiva determinazione della Direzione di Sanità, sulla rinnovata rispondenza dell'impianto ai requisiti igienico sanitari e strutturali.

Il Settore Vigilanza e Controllo degli Alimenti di Origine Animale regionale trasmette l'atto di revoca della sospensione al Servizio Veterinario della ASL competente per la successiva notifica alla ditta e aggiorna l'elenco nazionale degli stabilimenti.

6.2 Cessazione definitiva

Qualora vengano evidenziati a carico di uno stabilimento riconosciuto, problemi tali da non consentire la prosecuzione dell'attività, o nel caso in cui il responsabile dello stabilimento comunichi la cessazione dell'attività (utilizzando la modulistica da adottarsi con successiva determinazione della Direzione di Sanità), o qualora l'attività dello stabilimento risulti sospesa per un periodo di tempo superiore a sei mesi, si rende necessario adottare un provvedimento di revoca del riconoscimento.

A tal fine:

- 1) il Servizio Veterinario della ASL competente per territorio richiederà la revoca del riconoscimento al Settore Vigilanza e Controllo degli Alimenti di Origine Animale della Regione Piemonte, indicandone le motivazioni (utilizzando la modulistica da adottarsi con successiva determinazione della Direzione di Sanità).
- 2) il Settore regionale adotta l'atto di revoca del riconoscimento, lo invia al Servizio veterinario per la successiva notifica e aggiorna l'elenco nazionale degli stabilimenti.
- 3) il Servizio veterinario della ASL procede alla notifica all'interessato dell'atto di revoca e ritira l'originale del decreto di riconoscimento per l'archiviazione (senza restituire alla Regione la copia notificata).

6.3 Revoca riconoscimento di idoneità per presentazione di notifica ai fini della registrazione

Qualora un operatore del settore alimentare intenda rinunciare al riconoscimento comunitario previsto dal Reg. CE/853/2004 e ritenga di operare solo come attività registrata ai sensi del Reg. CE/852/2004, deve comunicare la cessazione dell'attività riconosciuta (utilizzando la modulistica da adottarsi con successiva determinazione della Direzione di Sanità e crociando la voce specifica) e presentare dichiarazione di inizio attività con le modalità indicate nella D.G.R. 79-7605 del 27/11/2007. Il Servizio veterinario competente richiederà la revoca del

provvedimento di riconoscimento alla Direzione Sanità della Regione Piemonte – Settore Vigilanza e Controllo degli alimenti di origine animale, secondo le modalità previste al punto 6.2 del presente documento.

L'operatore non è tenuto al versamento dei diritti, dovuti all'A.S.L. per la gestione istruttoria tecnico–amministrativa della pratica di registrazione, qualora abbia già provveduto a versare le spese relative al riconoscimento dello stabilimento.

In caso contrario, l'OSA sarà tenuto a pagare le spese relative alla pratica di registrazione, calcolate in base alle dimensioni dell'impianto, secondo quanto stabilito dalla succitata D.G.R.

Allegato 2

Indicazioni relative ai requisiti minimi per gli stabilimenti soggetti a riconoscimento ai sensi del Regolamento CE/853/2004 e per talune tipologie di impianti che operano in deroga al Regolamento stesso.

1. Requisiti strutturali e strumentali minimi dei macelli a ridotta capacità produttiva (con riferimento alla nota del Ministero della Salute prot. 0020757–P del 10/07/2008)

a) Aree esterne

Le aree esterne allo stabilimento devono essere mantenute in adeguate condizioni di pulizia e manutenzione; è preferibile che queste siano delimitate con opportune recinzioni.

Stalle di sosta e recinti di attesa

Valgono le indicazioni contenute nell'Intesa Stato Regioni del 31/05/2007 concernente una deroga specifica, norme transitorie e talune disposizioni generali per gli stabilimenti di macellazione.

In assenza di stalle di sosta e recinti di attesa, gli animali introdotti nel macello devono provenire direttamente da allevamento o mercato situato nella medesima provincia o in province contermini a quella ove è situato lo stabilimento di macellazione.

Qualora i capi provengano da altro Stato membro, l'unità amministrativa del territorio in cui si trova l'allevamento o il mercato da cui arrivano direttamente gli animali, deve confinare con la provincia in cui è ubicato il macello.

In nessun caso è consentito il pernottamento degli animali nello stabilimento.

Il punto di scarico degli animali deve essere strutturato e attrezzato in modo da consentire il corretto svolgimento della visita ante mortem, nonché garantire l'incolumità del personale addetto e il rispetto delle disposizioni in materia di benessere animale.

Nel caso in cui lo scarico dei capi avvenga su pubblica via o su un'area di proprietà condominiale, deve essere predisposta una procedura in grado di garantire l'incolumità pubblica (es. utilizzo di recinzioni rimovibili).

In ogni caso, durante il periodo che intercorre tra l'arrivo dei capi e il loro invio alla macellazione, deve essere assicurata agli animali la possibilità di abbeveraggio.

Spazio separato per il lavaggio degli automezzi adibiti al trasporto bestiame

Deve essere presente un'area interna al perimetro del macello (con pavimentazione che consenta il deflusso delle acque reflue verso gli scarichi), adeguatamente attrezzata per la sanificazione dei mezzi di trasporto del bestiame (es. idropulitrice).

In assenza di tale area, il titolare del macello potrà indicare l'utilizzo di altre strutture a tal fine ufficialmente autorizzate (anche presso altri macelli situati nelle vicinanze), allegando al piano di autocontrollo:

- copia dell'atto autorizzativo rilasciato dal Servizio Veterinario competente sulla struttura di lavaggio;
- specifico contratto formalmente stipulato con la struttura di lavaggio.

E' ammesso il ricorso ad una struttura di autolavaggio pubblica, purchè dimensionata per gli autocarri e formalmente autorizzata dal Servizio veterinario territorialmente competente, in grado di garantire la disinfezione del mezzo e una corretta gestione dello stallatico.

Il Servizio Veterinario rilascerà l'autorizzazione ad utilizzare tali strutture esterne sulla base di proprie valutazioni favorevoli, che tengano conto anche del rischio epidemiologico connesso a tali alternative.

b) Requisiti strutturali generali

Pavimenti

Devono essere costruiti in modo tale da garantire il completo drenaggio delle acque di lavaggio verso i punti di raccolta e lo smaltimento dei reflui, evitando situazioni di ristagno dei liquidi.

Pareti

Devono essere rivestite in materiale facilmente lavabile e resistente ai detergenti e ai disinfettanti, sino ad altezza almeno pari a quella delle guidovie.

Soffitti

I criteri costruttivi e le procedure di pulizia e di manutenzione devono garantire l'assenza di sporcizia sopra le attrezzature e gli impianti sopraelevati ed evitare la formazione di condensa di muffe e la caduta di particelle.

Porte

Devono garantire la completa chiusura dei vani di accesso. E' tollerato l'utilizzo del legno, la cui superficie deve essere tuttavia trattata in modo da presentare caratteristiche in linea con il Reg. CE 852/2004.

Finestre ed altre aperture

Le aperture per l'accesso degli animali al macello e gli altri ingressi all'impianto devono rimanere aperte solo per lo stretto tempo necessario. Durante la macellazione e le altre attività, gli accessi devono essere mantenuti chiusi: in alternativa devono essere presenti adeguati dispositivi atti a prevenire possibili fonti di contaminazione. Le finestre devono essere dotate di retine antinsetto, facilmente rimovibili, ai fini di garantire le operazioni di pulizia.

Tutte le strutture devono essere mantenute in condizioni ottimali, in particolare non devono essere presenti segni di ruggine.

c) Locali di macellazione e locali accessori

Separazione nello spazio e nel tempo delle operazioni

Fermo restando che la separazione nel tempo e nello spazio delle operazioni connesse alla macellazione deve essere privilegiata, a salvaguardia di un elevato livello di igienicità e di sicurezza delle produzioni è tuttavia ammessa la sola separazione nel tempo delle operazioni di macellazione e di svuotamento e pulizia degli stomaci e degli intestini, come previsto dal Reg. CE 853/2004 – Allegato III, Capitolo II, punto 2, lettere b e c, a condizione che:

- vengano macellati non più di 2 capi per giornata di macellazione;
- gli impianti siano ubicati in zone sottoposte a difficoltà di ordine logistico ed urbanistico;
- tutte le operazioni successive allo stordimento avvengano comunque con animale sospeso, che non deve più venire a contatto con il suolo;
- le operazioni di svuotamento e di pulizia degli stomaci ed intestini avvengano in momenti completamente separati dalle operazioni di macellazione (comunque al termine delle stesse) e dalla movimentazione delle carni;
- siano comunque garantiti gli obiettivi di sicurezza alimentare e il rispetto delle norme igienico sanitarie di macellazione;
- siano effettuati accurati interventi di pulizia e disinfezione tra un animale macellato e quello successivo;
- l'OSA predisponga opportune procedure nell'ambito del piano di autocontrollo che garantiscano l'igienicità delle operazioni e che facciano specifico riferimento alla pulizia e disinfezione dei locali e alla gestione degli scarti, che garantiscano un buon livello di igienicità delle operazioni. Tali procedure devono essere sottoposte alla preventiva valutazione e approvazione del Servizio Veterinario competente.

Locale spedizione

Deve essere previsto uno specifico locale o un'area dedicata di sufficiente ampiezza, salvo nei casi in cui le carni siano destinate allo spaccio direttamente collegato, senza ricorrere ad alcun trasporto con automezzi.

Nel caso in cui le carni siano destinate allo spaccio, ma quest'ultimo non sia collegato fisicamente al macello, è possibile derogare alla presenza di un locale o di un'area di spedizione a condizione che:

- le operazioni avvengano in tempi differenti da quelle della macellazione ed dell'eventuale sezionamento;
- nel piano di autocontrollo sia prevista una procedura specifica e dettagliata per la pulizia e la disinfezione dei mezzi e/o dei contenitori utilizzati per il trasferimento, nonché indicazioni gestionali di buone pratiche igieniche, a garanzia di una corretta manipolazione;
- le modalità di trasporto delle carni dal macello allo spaccio avvengano in condizioni tali da evitare qualsiasi contaminazione delle stesse.

La presenza del locale spedizione non può essere derogata qualora si effettui la macellazione per conto terzi, ai fini della commercializzazione delle carni in ambito differente dallo spaccio correlato.

L'accesso esterno del locale di spedizione deve essere dotato di un sistema che consenta la protezione delle carni e impedisca l'entrata di animali indesiderati.

Scuoatura delle teste

Qualora le teste non siano scuoiate sulla linea di macellazione, deve essere predisposta una postazione dedicata a tale operazione.

Il lavaggio delle teste deve avvenire in modo tale da prevenire la contaminazione delle carni.

Rasatura delle teste e lavorazione delle trippe

E' necessaria la presenza di un locale specifico, dotato di un sistema di aspirazione del vapore. Tale locale può essere destinato ad entrambe le lavorazioni, purchè effettuate in tempi diversi.

Locali frigoriferi

Devono possedere una capienza adeguata alla potenzialità produttiva dell'impianto, in grado di garantire il rapido raggiungimento e il mantenimento delle temperature prescritte per la carne dopo la macellazione.

I locali frigoriferi devono possedere impianti di refrigerazione che garantiscano un'adeguata aerazione/ventilazione onde evitare la formazione di condensa.

I locali frigoriferi devono essere muniti di un sistema di deflusso della condensa che non presenti rischio di contaminazione per le carni.

Celle o strutture chiudibili per le carni in osservazione

E' richiesta la presenza di un locale o di una gabbia a compasso o di altro sistema che renda non accessibili all'operatore le carni trattenute in osservazione. In ogni caso deve essere presente un sistema che eviti qualsiasi possibilità di contaminazione delle carni giudicate idonee al consumo umano da parte delle carni potenzialmente non idonee.

Celle o strutture chiudibili per le carni dichiarate non idonee al consumo umano

Possono essere a tal uso destinate le strutture refrigerate adibite allo stoccaggio dei sottoprodotti o degli MSR, se dotate di sufficiente capienza; in caso contrario deve essere disponibile un dispositivo refrigerato esclusivamente dedicato (es. frigorifero a pozzetto collocato in idonea area). Deve essere fatto comunque riferimento a quanto previsto dall'Accordo Stato Regioni relativo a "Linee guida per la gestione dei sottoprodotti".

Spogliatoi e servizi igienici

E' ammesso l'utilizzo di spogliatoi e/o di servizi igienici situati nell'annesso spaccio o laboratorio, fatte salve adeguate procedure per prevenire contaminazioni crociate.

Devono, in ogni caso, essere disponibili appropriate attrezzature per mantenere un'adeguata igiene personale (compresi impianti igienici per lavarsi e asciugarsi le mani, attrezzature igienico-sanitarie e locali adibiti a spogliatoio).

Non è ammesso il ricorso a locali accessori ubicati in civile abitazione annessa al macello.

d) Attrezzature e impianti

Lavabi (nello stabilimento e nei servizi igienici)

Sono accettabili solo lavabi non azionabili manualmente; non è ammesso l'uso di rubinetteria azionabile "a gomito".

Gli scarichi non devono essere a caduta libera sul pavimento, ma devono raccordarsi con il sistema di raccolta e smaltimento dei reflui.

Scarichi

Qualora i canali di scarico siano totalmente o parzialmente scoperti, devono essere progettati in modo da evitare la progressione dei flussi da una zona contaminata verso un'area pulita.

Deve, inoltre, essere garantita la presenza di griglie dotate di fori di calibro inferiore ai 6 mm in tutti i macelli e nei locali deputati alla rimozione del MSR (anche con unico vaglio a valle del sistema di scarico, purché accessibile ai fini della rimozione della mondiglia).

Illuminazione

L'illuminazione naturale o artificiale deve essere valutata in tutte le possibili condizioni e deve essere tale da garantire che tutte le operazioni condotte nello stabilimento (comprese l'ispezione ante e post mortem e la verifica delle condizioni di pulizia), avvengano in condizioni di adeguata visibilità e in assenza di alterazione dei colori.

Aerazione dei locali

Nel valutare l'adeguatezza del sistema di ventilazione e di estrazione dei vapori, oltre che all'assenza di condensa, di muffe, di distacchi dell'intonaco, di formazione di ruggine sulle strutture, deve essere considerata la presenza di odori di ristagno.

Sterilizzatori (o sistema alternativo con effetto equivalente)

Gli sterilizzatori devono essere facilmente raggiungibili dagli operatori e in numero adeguato, in rapporto all'ampiezza dei locali del macello.

Deve essere previsto un sistema o una procedura per la sterilizzazione della strumentazione utilizzata per la divisione in mezzene.

Idonei dispositivi per l'immobilizzazione degli animali da stordire

Deve essere presente un sistema che permetta un'adeguata immobilizzazione degli animali, una buona sicurezza degli addetti e garantisca il benessere animale.

Modalità di raffreddamento delle carcasse

Deve essere evitata la formazione di condensa, limitando il numero di capi macellati in rapporto alla capacità delle celle frigorifere.

Le carni calde non devono essere depositate con le carni già raffreddate. Per il rispetto di questo requisito il macello dovrà disporre di più celle frigorifere o stabilire una procedura tale da garantire lo svuotamento dell'unica cella entro la successiva giornata di macellazione.

Registrazione della temperatura delle celle

Nelle celle di refrigerazione dove le carni stazionino più di 24 ore, deve essere prevista la registrazione delle temperature con frequenza appropriata (possibilmente in modo automatico).

2. Requisiti strutturali e strumentali minimi per i sezionamenti

Condizionamento dei locali

E' sempre richiesta la presenza di un impianto di condizionamento ambientale, proporzionato all'ampiezza dei locali di lavorazione, che garantisca il mantenimento della temperatura delle carni in lavorazione, secondo quanto previsto dalla norma vigente (inferiore a 3°C per le frattaglie e a 7°C per le carni).

Stoccaggio delle carni

Nelle celle di refrigerazione deve essere garantita la separazione tra le carni esposte e quelle confezionate o protette, salvo qualora tali prodotti siano immagazzinati in momenti diversi o in maniera tale che il materiale di confezionamento e le modalità di stoccaggio non possano provocare la contaminazione delle carni.

Spogliatoi e servizi igienici

E' ammesso l'utilizzo di spogliatoi e/o di servizi igienici situati nell'annesso spaccio o laboratorio, fatte salve adeguate procedure per prevenire contaminazioni crociate.

Devono, in ogni caso, essere disponibili appropriate attrezzature per mantenere un'adeguata igiene personale (compresi impianti igienici per lavarsi e asciugarsi le mani, attrezzature igienico-sanitarie e locali adibiti a spogliatoio).

Non è ammesso il ricorso a locali accessori ubicati in civile abitazione annessa al laboratorio di sezionamento.

Locale di spedizione/ricevimento carni

La zona di carico e scarico deve essere progettata e realizzata in modo tale da ridurre al minimo il rischio di contaminazione per le carni e per i locali.

E' consigliabile la presenza di strutture che permettano di collegare direttamente il vano di carico dell'automezzo con il locale di ricevimento/spedizione (es. porte tamponate), in modo da garantire una adeguata protezione delle carni e degli ambienti dalle contaminazioni esterne (pioggia, vento, polvere, gas di scarico, ecc).

Il requisito strutturale sopra indicato è indispensabile nell'eventualità in cui si effettuino la movimentazione di carni non protette.

3. Requisiti strutturali e strumentali minimi per macelli di lagomorfi e pollame annessi all'azienda agricola di allevamento, soggetti alla sola notifica ai fini della registrazione (in deroga al Reg.CE 853/2004).

a) Requisiti strutturali generali

Pavimenti

Devono essere costruiti in modo tale da garantire il completo drenaggio delle acque di lavaggio verso i punti di raccolta e lo smaltimento dei reflui, evitando il ristagno dei liquidi.

Pareti

Devono essere rivestite in materiale facilmente lavabile e resistente ai detergenti e ai disinfettanti, sino ad altezza almeno pari a quella delle guidevie o di idonei sistemi di appendimento.

Soffitti

I criteri costruttivi e le procedure di pulizia e di manutenzione devono garantire l'assenza di sporcizia sopra le attrezzature e gli impianti sopraelevati ed evitare la formazione di condensa di muffe e la caduta di particelle.

Porte

Devono essere facilmente lavabili e disinfettabili e garantire la completa chiusura dei vani di accesso.

Finestre ed altre aperture

Devono rimanere aperte solo per lo stretto tempo necessario. Durante la macellazione e le altre attività tali accessi devono essere mantenuti chiusi, a meno che non siano presenti adeguati dispositivi atti a prevenire possibili fonti di contaminazione. Le finestre devono essere dotate di retine antinsetto, facilmente rimovibili, ai fini di garantire le operazioni di pulizia.

Tutte le strutture devono essere mantenute in condizioni ottimali, in particolare non devono essere presenti segni di ruggine.

b) Locale di macellazione

Separazione nel tempo delle operazioni

Qualora non siano disponibili due linee di lavorazione, le macellazioni di polli e dei lagomorfi/piccola selvaggina devono avvenire in sedute separate, previa accurata sanificazione dei locali e delle attrezzature.

Devono essere previste almeno due zone distinte:

- una destinata alle operazioni di stordimento, dissanguamento e spiumatura/scuoimento;
- una destinata all'eviscerazione, preparazione della carcassa ed eventualmente all'incassettamento.

Cella di refrigerazione e/o dispositivi di refrigerazione

Devono essere in numero e capienza adeguata all'entità delle macellazioni.

Nel valutarne l'adeguatezza ed al fine di garantire il raggiungimento e il mantenimento delle temperature delle carni previste dalla normativa vigente, devono essere presi in considerazione:

- il periodo con il numero maggiore di macellazioni (normalmente, per i macelli avicunicoli, il mese di dicembre);
- l'effettiva tipologia di lavorazione (es. negli agriturismo possono essere sufficienti abbattitore e congelatore più eventualmente un frigorifero per le carni fresche).

Spogliatoi e servizi igienici

E' ammesso l'utilizzo di servizi igienici situati nell'annesso spaccio o laboratorio in presenza di un'adeguata zona filtro, fermo restando che l'operatore deve evitare il verificarsi di contaminazioni crociate.

Devono essere disponibili, comunque, attrezzature appropriate e in numero sufficiente per garantire l'igiene del personale, compresi impianti igienici per lavarsi e asciugarsi le mani, attrezzature igienico-sanitarie e un locale adibito a spogliatoio.

Non è ammesso il ricorso a locali accessori ubicati in civile abitazione annessa al macello.

Attrezzature e impianti

Sono accettabili solo lavabi non azionabili manualmente; non è ammesso l'uso di rubinetteria azionabile a gomito.

Gli scarichi non devono essere a caduta libera sul pavimento, ma devono raccordarsi con il sistema di raccolta e smaltimento dei reflui.

Qualora i canali di scarico siano totalmente o parzialmente scoperti, devono essere progettati in modo da evitare la progressione dei flussi da una zona contaminata verso un'area pulita.

Illuminazione

L'illuminazione naturale o artificiale deve garantire che tutte le operazioni vengano effettuate in condizioni di adeguata visibilità e in assenza di alterazione dei colori.

Aerazione dei locali

Il sistema di ventilazione e di estrazione dei vapori deve assicurare nei locali l'assenza di condensa, di muffe, di distacchi dell'intonaco, di formazione di ruggine sulle strutture, nonché di odori di ristagno,

Sterilizzatori

Devono essere presenti in numero adeguato all'ampiezza dei locali di macellazione e facilmente raggiungibili dagli operatori.

Dispositivi per lo stordimento

Devono essere previsti idonei sistemi di stordimento, che garantiscano la corretta immobilizzazione degli animali, il rispetto del loro benessere, nonché la sicurezza degli operatori.

Gestione dei sottoprodotti

I sottoprodotti della macellazione devono essere depositati in contenitori di materiale idoneo, dotati di chiusura ermetica e mantenuti in adeguate condizioni di pulizia e manutenzione; qualora non vengano allontanati in giornata, deve essere prevista la presenza di una struttura di refrigerazione o di congelazione destinata al loro stoccaggio. La diversa temperatura di stoccaggio dei sottoprodotti sarà in funzione del numero degli smaltimenti effettuati nel corso di sei mesi – un anno.

Allegato 3

I riferimenti alle tariffe relative ai provvedimenti di riconoscimento contenuti nella D.G.R. n. 42-12939 del 05/07/2004 "Approvazione tariffario per le prestazioni rese nell'interesse dei privati dai Servizi del Dipartimento di Prevenzione delle ASL", sono abrogati e sostituiti dalla tabella seguente:

Gestione istruttoria e sopralluoghi delle pratiche di riconoscimento degli stabilimenti, ai sensi del Regolamento CE/853/2004 ed ai sensi del Regolamento CE/1774/2002:		
	superficie dell'area di valutazione	
Gestione delle pratiche relative ai nuovi stabilimenti riconosciuti, comprensive dei sopralluoghi ai fini del rilascio del riconoscimento	< 250 mq.	250 €
	250<1000 mq.	750 €

condizionato e/o definitivo	>1000 mq.	1.000 €
Variazioni strutturali e/o impiantistiche e/o di tipologia produttiva che determinano modifiche al provvedimento di riconoscimento	< 250 mq.	150 €
	250<1000 mq.	300 €
	>1000 mq.	500 €
Cambio di ragione sociale, senza variazioni strutturali o produttive		100 €

Ogni precedente riferimento tariffario ai provvedimenti di riconoscimento CE deve essere ricondotto alla tabella di cui sopra.

Le tariffe sono onnicomprensive di tutte le attività istruttorie e dei sopralluoghi necessari al rilascio del riconoscimento.

Nel caso in cui la verifica evidenzi non conformità tali da rendere necessari altri sopralluoghi oltre a quelli minimi previsti, si applica un'ulteriore tariffa, pari al 20% dell'importo corrispondente.

Gli importi vengono incassati, su un apposito capitolo di bilancio, dalle ASL competenti sugli stabilimenti riconosciuti e deve essere loro applicata la maggiorazione ENPAV pari al 2%. Le ASL sono tenute a versare annualmente alla Regione Piemonte un importo pari al 30% della cifra complessivamente incassata nell'anno precedente.

Ai fini della valutazione della superficie dello stabilimento, da utilizzare per determinare la tipologia e la dimensione, si deve tenere esclusivamente conto delle aree produttive correlate alle attività per cui si richiede il riconoscimento, comprese le aree di deposito delle materie prime, dei prodotti intermedi e dei prodotti finiti, le pertinenze a servizio (gabinetti, spogliatoi, ecc.), i locali per i Servizi del controllo ufficiale, escluse le aree esterne, gli uffici amministrativi e tutte le altre aree o strutture che non sono correlate all'attività oggetto di riconoscimento.