

DELIBERAZIONE 17 maggio 2010, n. 527

**Direttive per l'applicazione del Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29/04/2004 sull'igiene dei prodotti di origine animale.**

#### LA GIUNTA REGIONALE

Visto il regolamento (CE) n. 178/2002 del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa le procedure nel campo della sicurezza alimentare;

Visto il regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme generali in materia di igiene dei prodotti alimentari;

Visto il regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;

Visto, in particolare, l'articolo 1 del sopracitato regolamento relativo all'ambito di applicazione e di esclusione dallo stesso;

Visto il regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano;

Visto il regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali;

Visto il Decreto del Presidente della Giunta regionale n. 40/R del 1 agosto 2006, modificato ed integrato dal Decreto del Presidente della Giunta regionale 30 luglio 2008, n. 41/R relativo all'attuazione del regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme generali in materia di igiene dei prodotti alimentari e del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;

Vista la deliberazione della Giunta Regionale n. 926 del 10 dicembre 2007 con la quale sono state approvate le "Linee di indirizzo per l'applicazione del regolamento (CE) n. 2075/2005 che definisce norme specifiche

applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di Trichine nelle carni";

Vista la delibera di Giunta regionale n. 745 del 31 agosto 2009 con la quale sono state approvate le "Linee di indirizzo relative all'attività di macellazione di animali effettuata per il consumo domestico privato delle carni";

Vista la delibera di Giunta regionale n. 746 del 31 agosto 2009 con la quale sono state approvate le linee guida per la fornitura di piccoli quantitativi di carni provenienti da pollame e lagomorfi macellati nell'azienda agricola ai sensi dell'articolo 10, punto 2, lettera A) del citato D.P.G.R. 1 agosto 2006 n. 40/R;

Vista la delibera di Giunta regionale n. 17 dell'11 gennaio 2010 con la quale sono state approvate le "Linee guida per la fornitura di piccoli quantitativi di carni di selvaggina selvatica direttamente dal cacciatore al consumatore finale o ai laboratori annessi agli esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione a livello locale che forniscono direttamente il consumatore";

Visto l'Accordo tra il Governo, le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano n. 253/CSR del 17 dicembre 2009 relativo alle "Linee guida applicative del regolamento (CE)n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti di origine animale";

Preso atto che lo scopo del suddetto Accordo è quello di fornire agli operatori del settore alimentare e agli Organi di controllo del S.S.N. un utile strumento operativo al fine di garantire e di rispettare i principi generali di sicurezza alimentare, in considerazione anche della possibilità, concessa dal regolamento (CE) n. 853/2004 stesso, di mantenere o adottare disposizioni particolari per adattare alla singole realtà regionali gli obblighi imposti dalla legislazione comunitaria;

Ritenuto, pertanto, di approvare le "Direttive per l'applicazione del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti di origine animale", di cui all'allegato A, facente parte integrante del presente provvedimento;

A voti unanimi

DELIBERA

1. di recepire e dare attuazione all'Accordo tra il Governo, le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano n. 253/CSR del 17 dicembre 2009;

2. di approvare le “Direttive per l’applicazione del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull’igiene dei prodotti di origine animale”, di cui all’allegato A, facente parte integrante del presente provvedimento.

Il presente atto è pubblicato integralmente sul B.U.R.T. ai sensi dell’articolo 5 comma 1 lettera F della L.R. 23/2007 e sulla banca dati degli atti amministrativi

della Giunta regionale ai sensi dell’articolo 18, comma 2, della medesima L.R. 23/2007.

*Segreteria della Giunta*  
*Il Direttore Generale*  
Lucia Bora

SEGUE ALLEGATO

**Allegato A**

**DIRETTIVE PER L'APPLICAZIONE DEL REGOLAMENTO (CE) n. 853/2004  
DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO DEL 29 APRILE 2004  
SULL' IGIENE DEI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE**

## **INDICE**

### **Legenda**

### **Premessa**

Capo 1. Definizioni e ambito di applicazione del Regolamento

Capo 2. Esclusioni dall'ambito di applicazione del Regolamento

Capo 3. Riconoscimento e registrazione degli stabilimenti

Capo 4. Marchio d'identificazione e bollo sanitario

Capo 5. Deroghe

Capo 6. Formazione

## **Legenda**

Nel presente testo si adotta la seguente locuzione:

- Regolamento: quando non esplicitato diversamente, si intende il regolamento (CE) n. 853/2004.

## **Premessa**

Le presenti linee guida sono state redatte al fine di consentire l'applicazione sul territorio regionale del regolamento (CE) n. 853/2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale .

Scopo del presente documento è fornire agli operatori del settore alimentare 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 al fine di adattare alle singole realtà regionali gli obblighi imposti dalla legislazione comunitaria .

Le disposizioni del Regolamento si rivolgono agli operatori del settore alimentare i quali devono garantire il pieno rispetto di quanto stabilito, in materia di igiene, nelle suddette disposizioni al fine di offrire garanzie sulla sicurezza alimentare relativamente ai prodotti di origine animale trasformati e non trasformati ; inoltre le disposizioni in materia di igiene dei prodotti alimentari previste dal regolamento (CE) n. 852/2004 devono essere considerate come integranti quelle del Regolamento stesso.

Il Regolamento, insieme agli altri regolamenti comunitari 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, mentre ai Servizi Veterinari delle Aziende USL e della Regione Toscana (Settore Medicina Predittiva – Preventiva) nonché all' Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Regioni Lazio e Toscana, ciascuno per la parte di propria competenza, spetta il compito di verificare il rispetto di tale norma.

Il presente documento, pertanto, vuole rappresentare un ausilio per i diversi soggetti coinvolti, anche se è necessari o precisare che, al fine dei controlli ufficiali, si applicano le disposizioni previste dal regolamento (CE) n. 882/2004 e dal regolamento (CE) n. 854/2004.

## Capo 1. Definizioni e ambito di applicazione del Regolamento

Fermo restando quanto previsto dall'art. 2 del regolamento (CE) n. 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", gli alimenti che ricadono nel campo di applicazione del Regolamento sono quelli richiamati nelle seguenti definizioni:

**a) "Prodotti di origine animale"** (Allegato I, punto 8.1 del Regolamento):

- 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 .

**b) "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 (CE) n. 852/2004);

**c) "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 (CE) n. 852/2004). 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.).

**d) "Prodotti composti"**: prodotti alimentari contenenti prodotti di origine vegetale e prodotti trasformati di origine animale. (definizione desumibile da art.1, comma 2 del Regolamento);

**e) "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) del regolamento (CE) n. 852/2004);

A titolo esemplificativo e non esaustivo, nella seguente Scheda 1 si riporta l'elenco di prodotti di origine animale non trasformati (parte A), trasformati (parte B) e composti (parte C).

**Scheda 1:****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
- Ciccioi
- 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

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

- **“Molluschi bivalvi vivi”** : 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. (Allegato III, Sezione VII, punto 4 (a) del Regolamento).

- **“Prodotti della pesca”** (Allegato III, Sezione VIII, punto 4 ed allegato III, Sezione VIII, punto 3, lettere a) e b) del Regolamento);

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” (Allegato III, Sezione IX, Capitolo 1 del Regolamento):** 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” (Allegato III, Sezione X, Capitolo 1 del Regolamento):** 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.

La cessione di 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 rientra, in ogni caso, nel campo di applicazione del Regolamento. In tale contesto le carcasse devono essere trasferite in un centro di lavorazione della selvaggina, come definito al punto 1.18, Sezione 1 dell'allegato I del Regolamento per essere sottoposte a visita ispettiva veterinaria ed essere al consumo solo dopo avere superato, con esito favorevole, il controllo veterinario ed essere state sottoposte a bollatura sanitaria.

Le carni dei suidi e degli altri animali selvatici a rischio di infestazione da *Trichine* restano soggette ai provvedimenti sanitari relativi alla *Trichinellosi* ai fini del rispetto dei principi di sicurezza alimentare.

## Capo 2: Esclusioni dall'ambito di applicazione del Regolamento

Il Regolamento non si applica (articolo 1, paragrafo 3):

- a) alla produzione primaria per uso domestico privato;
- b) alla preparazione, alla manipolazione e alla conservazione domestica di alimenti destinati al consumo domestico privato;



- c) alla 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 dirette effettuate nelle aziende agrituristiche, per le quali i vincoli di mercato sono quelli previsti dalla normativa di settore).

Sulla base di quanto riportato alla lettera c) di cui sopra, è necessario definire cosa si intenda per “fornitura diretta”, “commercio al dettaglio”, “piccolo quantitativo” e “livello locale” .

- “Fornitura diretta”: nel testo italiano del Regolamento e del regolamento (CE) n. 852/2004 è presente una differenza che necessita una precisazione. Infatti, il regolamento (CE) n. 852/2004 si riferisce alla “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, invece, si riferisce alla “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 e servizi di somministrazione, anche se questo non rielabora i prodotti stessi. In conformità al Regolamento e al regolamento (CE) n. 852/2004 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.  
In tale contesto è ammessa la fornitura diretta in ambito locale al consumatore finale di capi non macellati sino a un numero di 500 all’anno, in quanto da intendersi piccoli quantitativi di prodotti primari.
- “Commercio al dettaglio”: si intende 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 (art. 3, punto 7 del regolamento (CE) n. 178/2002).
- “Livello locale”: deve essere definito, come specificato a livello comunitario, in modo tale da garantire la presenza di un legame diretto tra l’azienda di origine e il consumatore (11° considerando del Regolamento). E’ opportuno precisare che quanto sopra esclude il trasporto sulle lunghe distanze e quindi non può in alcun modo, come precedentemente avveniva, essere inteso come “ambito nazionale” . Pertanto, il livello locale viene ad essere identificato nel territorio 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.

- 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 .

Il piccolo quantitativo di carni provenienti da pollame e lagomorfi riportato alla lettera d) di cui sopra viene stabilito in un massimo di 10.000 capi/anno complessivamente tra pollame e lagomorfi.

Le aziende agrituristiche che effettuano somministrazione di pasti possono utilizzare a tale fine i capi eventualmente allevati e macellati presso altre aziende agricole purché nel territorio della provincia e province limitrofe, oppure capi macellati presso la loro azienda purché da loro allevati.

- 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.”

Il piccolo quantitativo di carni provenienti da selvaggina selvatica riportato alla lettera e) di cui sopra viene stabilito in un massimo di:

- 1 capo/cacciatore/anno di selvaggina selvatica di grossa taglia (cinghiale, capriolo, cervo, daino, muflone ed altri ungulati selvatici);
- 50 capi/anno/cacciatore per la selvaggina selvatica piccola (selvaggina da penna e lagomorfi che vivono in libertà).

- f) al commercio al dettaglio .

Tuttavia il Regolamento 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 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 previsti dal regolamento (CE) n. 852/2004.

Ancora, non rientra nel campo di applicazione del Regolamento 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.

### **Capo 3. Riconoscimento e registrazione degli 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 devono essere riconosciuti dall'Autorità sanitaria competente.

Ai fini del riconoscimento, gli operatori che operano nel settore alimentare dei prodotti di origine animale dovranno presentare domanda, corredata da un'adeguata documentazione, all'Autorità Sanitaria competente, comprovante il rispetto dei requisiti igienico-strutturali dei locali e delle attrezzature previste dal Regolamento e dal regolamento (CE) n. 852/2004, nonché la predisposizione delle procedure HACCP.

Per quanto riguarda le procedure per il rilascio del riconoscimento degli stabilimenti si rimanda a quanto stabilito dalla delibera di giunta regionale n. 371/2002 e dal decreto del Presidente della Giunta regionale n. 40/R del 1 agosto 2006, modificato ed integrato dal decreto del Presidente della Giunta regionale n. 41/R del 30 luglio 2008.

Agli stabilimenti per i quali il Regolamento e il regolamento (CE) n. 852/2004 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 del Regolamento, del regolamento (CE) n. 852/2004 e del regolamento (CE) n. 854/2004, vengono revocati d'ufficio i pertinenti riconoscimenti. Gli stessi stabilimenti verranno registrati dall'Autorità competente.

Per quanto riguarda le procedure di registrazione si rimanda a quanto stabilito dal decreto del Presidente della Giunta regionale n. 40/R del 1 agosto 2006, modificato ed integrato dal decreto del Presidente della Giunta regionale n. 41/R del 30 luglio 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, nella Scheda 2 una lista degli stabilimenti soggetti a riconoscimento.

**Scheda 2: Lista (non esaustiva) degli stabilimenti soggetti a riconoscimento ai sensi del Regolamento.**

- **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.**

**Capo 4. Marchio d'identificazione e bollo sanitario**

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

Nel caso in cui uno stabilimento produca sia prodotti a cui si applica il Regolamento, sia prodotti a cui il 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).

## **Capo 5. Deroghe**

Con l'entrata in applicazione del "pacchetto igiene" e cioè dal 1 gennaio 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, riguardano solo l'adattamento dei requisiti specifici di cui all'allegato III dello stesso Regolamento, mentre per quanto riguarda le modifiche ai requisiti generali degli stabilimenti, degli impianti e delle attrezzature, è necessario fare riferimento alle misure nazionali di cui all'articolo 13, paragrafo 3 del regolamento (CE) n. 852/2004.

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

E' opportuno sottolineare che i requisiti strutturali e funzionali fissati da i sopracitati 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.

## **Capo 6. 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 e 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 .