

**PROCEDURA PER LA REGISTRAZIONE DELLE ATTIVITA' E PER IL  
RICONOSCIMENTO DEGLI STABILIMENTI DEL SETTORE ALIMENTARE  
(MODIFICHE ALLA DGR 668/2010)**

**Premessa**

Dal 1 Gennaio 2006 sono divenuti applicabili i Regolamenti CE n. 852/2004 e n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari e dei prodotti di origine animale. Al fine di dare corso a quanto stabilito dai suddetti Regolamenti garantendo al contempo su tutto il territorio nazionale uniformità e omogeneità di attuazione, la Conferenza Stato-Regioni ha approvato specifiche linee guida applicative con Accordo Stato-Regioni del 9/2/06 che si è reso necessario aggiornare con successivi Accordi del 17 dicembre 2009 e 29 aprile 2010, anche a seguito delle criticità operative riscontrate in fase applicativa.

I nuovi accordi Stato-Regioni sopra richiamati esplicitano in maniera definitiva i criteri di semplificazione già contenuti nel provvedimento regionale e forniscono ulteriori indicazioni riguardanti particolari ambiti applicativi.

Secondo quanto previsto dai succitati Regolamenti tutte le attività di produzione, trasformazione, trasporto, magazzinaggio, somministrazione e vendita, compresa la produzione primaria, sono soggette a procedura di registrazione, qualora non sia previsto l'obbligo del riconoscimento ai sensi degli specifici Regolamenti. La Giunta regionale, coerentemente con quanto disposto dal D.Lgs.193/07 – intervenendo con la Deliberazione n. 668 del 19 ottobre 2010 **“Recepimento Accordo tra il Ministero della Salute, le Regioni e le Province Autonome, relativo alle "Linee guida applicative del Regolamento n. 852/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari"- rep. 59/csr pubblicato sulla G.U. n. 121 del 26/05/2010”** – ha già individuato le Aziende Sanitarie Provinciali quali Autorità competenti locali ai fini dell'applicazione dei regolamenti comunitari in materia di sicurezza alimentare, stabilendo in capo alle stesse, per il tramite dei Dipartimenti di Prevenzione, la titolarità dei procedimenti amministrativi concernenti la registrazione e il riconoscimento delle attività del settore alimentare, nonché i connessi procedimenti amministrativi rientranti nell'ambito delle attività del controllo ufficiale.

Il definitivo superamento dell'autorizzazione sanitaria ex art. 2 della Legge 283/62, esplicitamente sancito dal D.Lgs 193/07, ha consentito inoltre di definire la notifica, prevista dalla normativa comunitaria ai fini della registrazione, quale comunicazione che l'operatore presenta all'Ente competente e che attesta che l'attività viene svolta nel rispetto dei requisiti generali e specifici richiesti dalla normativa comunitaria applicabile.

Analogamente, per quanto riguarda le procedure di riconoscimento degli stabilimenti ai sensi dei regolamenti sopra citati, l'Azienda Sanitaria Provinciale, quale Autorità Competente locale, è il soggetto deputato a ricevere le istanze finalizzate alla concessione del provvedimento.

Le linee-guida rep. 59/csr hanno l'obiettivo di fornire agli operatori del settore alimentare ed agli organi di controllo indicazioni in merito all'applicazione del Regolamento CE n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari, del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 e precisare talune parti del sopra citato regolamento che danno facoltà agli Stati membri di mantenere o adottare disposizioni particolari adeguate alle singole realtà nazionali, nel rispetto dei principi generali di sicurezza alimentare.

Le disposizioni del Regolamento (CE) 852/2004 si rivolgono a tutti gli operatori del settore alimentare (OSA), dettando norme di igiene generale previste ai fini della sicurezza alimentare e sono propedeutiche

alle norme specifiche in materia di igiene degli alimenti di origine animale di cui ai Regolamenti 853/2004 e 854/2004.

Spetta alle Aziende Sanitarie Provinciali, attraverso i Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) ed i Servizi Veterinari (SVET) - ciascuno per la parte di propria competenza - condurre la verifica dell'applicazione del Regolamento sulla base delle indicazioni fornite dalle linee guida o specifiche e più puntuali precisazioni del Ministero della Salute, delle Regioni e Province Autonome, secondo i principi generali previsti dal Regolamento 882/2004.

Sono nel frattempo intervenute sostanziali modificazioni normative riguardanti le modalità di semplificazione dell'Amministrazione pubblica sugli adempimenti in capo ai soggetti che intendono iniziare un'attività produttiva, nonché circa il ruolo degli Sportelli Unici per le Attività Produttive (SUAP).


Infatti il DPR 160/2010 identifica (art. 2 comma 1) nel SUAP il soggetto pubblico di riferimento territoriale per tutti i procedimenti che abbiano ad oggetto l'esercizio di attività produttive e di prestazione di servizi, e quelli relativi alle azioni di localizzazione, realizzazione, trasformazione, ristrutturazione o riconversione, ampliamento o trasferimento nonché cessazione o riattivazione delle suddette attività, ivi compresi quelli di cui al Decreto Legislativo del 26 marzo 2010 n.59 (Attuazione della direttiva 2006/123/CE relativa ai servizi nel mercato interno), specificando (art. 2 comma 2) che le domande, le dichiarazioni, le segnalazioni e le comunicazioni nonché gli elaborati tecnici e gli allegati di cui al comma 1 sono presentati esclusivamente in modalità telematica; il SUAP provvede all'inoltro telematico della documentazione alle altre amministrazioni che intervengono nel procedimento, le quali adottano modalità telematiche di ricevimento e trasmissione (art. 2 comma 3).

Il ruolo del SUAP è stato inoltre definito a livello regionale con il Regolamento regionale 23 marzo 2010, n. 1 Pubblicato nel B.U. Calabria 16 marzo 2010, n. 5, suppl. straord. 31 marzo 2010, n. 10 che, all'art 12 punto 2, sancisce che il SUAP "costituisce l'unico punto di accesso per il richiedente in relazione ai procedimenti amministrativi che abbiano ad oggetto l'esercizio di attività produttive e di prestazione di servizi, e quelli relativi alle azioni di localizzazione, realizzazione, trasformazione, ristrutturazione o riconversione, ampliamento o trasferimento nonché cessazione o riattivazione delle suddette attività, ivi compresi quelli di cui alla direttiva 2006/123/CE."

L'art 49 comma 4-bis. della Legge n. 1220/2010, riformulando l'articolo 19 della legge 7 agosto 1990, n. 241, sostituisce la Dichiarazione di inizio attività (DIA) con la Segnalazione certificata di inizio attività (SCIA) stabilendo che "Ogni atto di autorizzazione, licenza, concessione non costitutiva, permesso o nulla osta comunque denominato, comprese le domande per le iscrizioni in albi o ruoli richieste per l'esercizio di attività imprenditoriale, commerciale o artigianale il cui rilascio dipenda esclusivamente dall'accertamento di requisiti e presupposti richiesti dalla legge o da atti amministrativi a contenuto generale, e non sia previsto alcun limite o contingente complessivo o specifici strumenti di programmazione settoriale per il rilascio degli atti stessi, è sostituito da una segnalazione dell'interessato, con la sola esclusione dei casi in cui sussistano vincoli ambientali, paesaggistici o culturali e degli atti rilasciati dalle amministrazioni preposte alla difesa nazionale, alla pubblica sicurezza, all'immigrazione, all'asilo, alla cittadinanza, all'amministrazione della giustizia, all'amministrazione delle finanze, ivi compresi gli atti concernenti le reti di acquisizione del gettito, anche derivante dal gioco, nonché di quelli imposti dalla normativa comunitaria".

Il SUAP, dunque, ai sensi della normativa vigente e fatte salve le proroghe necessarie per completare tale complesso passaggio istituzionale, è tenuto a recepire telematicamente le segnalazioni ed a fornire con lo stesso mezzo al richiedente una risposta unica e tempestiva in luogo degli altri uffici comunali e di tutte le amministrazioni pubbliche comunque coinvolte nel procedimento, ivi comprese quelle preposte alla tutela della salute e della pubblica incolumità.

Il presente atto, al fine di dare coerenza e completezza alle procedure amministrative stabilite in materia, ridefinisce le modalità operative e la modulistica per la registrazione e il riconoscimento degli stabilimenti del settore alimentare, compresi gli additivi alimentari, ai sensi del Regolamento (CE) n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.

  
IL DIRIGENTE di SETTORE  
Dr. Luigi Rubens Curia

**Il presente atto sostituisce integralmente i contenuti della Deliberazione di Giunta Regionale n. 668 del 19 ottobre 2010.**

#### **Ambito di applicazione**

Le procedure di seguito definite si applicano alle attività soggette a registrazione e riconoscimento ai sensi dell'art. 6 del Regolamento (CE) n.852/2004 e delle *Linee guida applicative del Regolamento n. 852/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari*"- rep. 59/csr pubblicato sulla G.U. n. 121 del 26/05/2010.

#### **Esclusioni dal campo di applicazione**

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

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

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

In ogni caso, il dettagliante che acquista alimenti da un produttore non registrato, escluso dal campo di applicazione del Regolamento 852/2004, ha comunque l'obbligo di mantenerne la rintracciabilità (in particolare nel caso di stati di allerta alimentare) e si assume la responsabilità diretta sui prodotti che acquista (Reg. CE/178/2002);

- i Gruppi di Acquisto Solidale formalmente costituiti (che si configurano per Statuto quali ONLUS).

Tali sodalizi sono equiparati al "consumatore finale" in quanto non utilizzano i prodotti alimentari nell'ambito di un'operazione o di un'attività d'impresa.

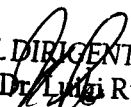
#### **Definizioni**

Ai fini del presente provvedimento si applicano le definizioni previste :

- dal regolamento (CE) n. 178/2002;
- dal regolamento (CE) n. 852 e 853/2004 e successive modifiche ed integrazioni;
- dal regolamento (CE) n. 882/2004 e successive modifiche ed integrazioni;
- dalle Linee guida applicative del Regolamento n. 852/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari"- rep. 59/csr pubblicato sulla G.U. n. 121 del 26/05/2010.

#### **Produzione primaria**

Il Regolamento n. 852/2004 si applica alla produzione primaria comprese le attività di trasporto, di magazzinaggio e di manipolazione, intese come operazioni associate ai prodotti primari sul luogo di produzione, a condizione che questi non subiscano alterazioni sostanziali della loro natura originaria. Esso

IL DIRIGENTE di SETTORE  
  
Dr. Luigi Rubens Curia

si applica, inoltre, al trasporto degli animali vivi e, nel caso di prodotti di origine vegetale, di prodotti della pesca e della caccia, al trasporto dal posto di produzione ad uno stabilimento.

A tale proposito si riportano le seguenti definizioni :

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

- Prodotto primario: "i prodotti della produzione primaria compresi i prodotti della terra, dell'allevamento, della caccia e della pesca" (Reg . 178/2002 art . 2, comma 2, lettera b).

E' necessario definire, anche sulla base delle indicazioni fornite dalla Commissione UE. nel documento guida relativo al Regolamento n.852/04, l'ambito di applicazione del Regolamento nel contesto della produzione primaria tanto per i prodotti vegetali che per quelli di origine animale:

- Produzione, coltivazione di prodotti vegetali come semi, frutti, vegetali ed erbe comprese le operazioni di trasporto, stoccaggio e manipolazione che, tuttavia, non alteri sostanzialmente la loro natura, dal punto di raccolta all'Azienda agricola e da qui allo stabilimento per le successive operazioni;

- Produzione e allevamento degli animali produttori di alimenti in azienda e qualsiasi attività connessa a questa, compreso il trasporto degli animali produttori di carne ai mercati, agli stabilimenti di macellazione ed in ogni caso di trasporto degli animali ;

- Produzione ed allevamento di lumache in azienda ed il loro eventuale trasporto allo stabilimento di trasformazione o al mercato;

- Produzione di latte crudo ed il suo stoccaggio nell'allevamento di produzione; lo stoccaggio del latte crudo nei centri di raccolta diversi dall'allevamento dove il latte viene immagazzinato prima di essere inviato allo stabilimento di trattamento, non è da considerarsi una produzione primaria .

- Produzione e raccolta delle uova nello stabilimento di produzione escluso il confezionamento e l'imballaggio;

- Pesca, manipolazione dei prodotti della pesca, senza che sia alterata la loro natura, sulle navi, escluse le navi frigorifero e le navi officina ed il trasferimento dal luogo di produzione al primo stabilimento di destinazione;

- Produzione, allevamento e raccolta dei prodotti di acquacoltura ed il loro trasporto agli stabilimenti di trasformazione;

- Produzione, allevamento e raccolta di molluschi bivalvi vivi ed il loro trasporto ad un centro di spedizione o di depurazione;


- Tutte le attività relative alla produzione dei prodotti derivanti dall'apicoltura deve essere considerata produzione primaria, compreso l'allevamento delle api, la raccolta del miele ed il confezionamento e/o imballaggio nel contesto dell'Azienda di apicoltura . Tutte le operazioni che avvengono al di fuori dell'Azienda, compreso il confezionamento e/o imballaggio del miele, non rientrano nella produzione primaria;

- Raccolta di funghi, tartufi, bacche, lumache ecc . selvatici ed il loro trasporto allo stabilimento di trasformazione.

Le tipologie sopramenzionate, necessitano di registrazione ai sensi del Regolamento n . 852/04.

#### **Ambito locale**

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

IL DIRIGENTE di SETTOR:  
  
Dr. Luigi Rubens Curia

Pertanto :

E' necessario definire cosa si intenda per :

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Sono fatte salve, inoltre, le norme specifiche di settore.

In ogni caso il dettagliante, in ambito locale, ha l'obbligo di documentare la provenienza dei prodotti in base alle disposizioni del Regolamento 178/2002 CE relative alla rintracciabilità, che è oggetto di verifica da parte delle Autorità Competenti (così come individuate dall'art .2 del DLgs n.193/2007), insieme agli altri aspetti pertinenti, ai sensi e con le procedure previste dal Regolamento 882/2004 e dell'Accordo di Conferenza Stato Regioni "*linee guida ai fini della rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi per fini di sanità pubblica, volte a favorire l'attuazione del Regolamento 178/2002 CE del Parlamento europeo e del Consiglio*", recepite nella Regione Calabria con la Deliberazione di Giunta Regionale n. 33/2007.

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

## **Registrazione**

Tutte le attività di produzione, trasformazione, trasporto, magazzinaggio, somministrazione e vendita di alimenti sono soggette a procedura notifica sanitaria ai fini della registrazione ai sensi del REG CE 852/2004, qualora non sia previsto il riconoscimento ai sensi dei Regolamenti CE 852/2004 e 853/2004.

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

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

Le imprese alimentari già in possesso di Autorizzazione o nulla osta Sanitario o di una Registrazione/DIA o altro titolo assimilabile, rilasciati in conformità a norme specifiche e di settore in materia, non hanno necessità di effettuare un'ulteriore notifica ai fini della registrazione prevista dal Reg. 852/04.

Per tali imprese si dovrà procedere alla registrazione d'ufficio, tenendo conto che i termini per detto adempimento erano già stati fissati alla data del 31 dicembre 2009.

Soltanto in caso di modifiche sostanziali dell'attività e/o dei locali dovrà essere avviata una procedura di registrazione.

### **L'anagrafe delle registrazioni è di competenza delle Aziende Sanitarie Provinciali attraverso il Dipartimento di Prevenzione e deve essere completa e fruibile dai Servizi addetti al Controllo Ufficiale ad esso afferenti.**


A tale scopo dovranno essere utilizzati i dati già presenti presso i vari archivi Aziendali o in altri sistemi informativi, trasferendo i dati relativi nell'anagrafe delle registrazioni.

## **Procedure di registrazione**

La registrazione avviene a seguito di notifica attestante il possesso dei requisiti generali e specifici richiesti dalla normativa comunitaria in relazione all'attività svolta, corredata dai documenti richiesti nei moduli allegati al presente atto che costituiscono parte integrante del procedimento da trasmettere – in modalità telematica – allo Sportello Unico per le Attività Produttive (SUAP), soggetto pubblico di riferimento territoriale per tutti i procedimenti che abbiano ad oggetto l'esercizio di attività produttive e di prestazione di servizi, e quelli relativi alle azioni di localizzazione, realizzazione, trasformazione, ristrutturazione o riconversione, ampliamento o trasferimento nonché cessazione o riattivazione delle suddette attività.

In via transitoria, nei casi di impossibilità di trasmissione telematica, potrà essere effettuata la trasmissione a mezzo raccomandata A/R o con consegna a mano.

Il SUAP provvede all'inoltro telematico della documentazione all'Azienda Sanitaria Provinciale territorialmente competente (Dipartimento di Prevenzione o Servizio SIAN/Veterinario specificamente delegato per competenza), la quale adotta modalità telematiche di ricevimento e trasmissione.

  
IL DIRIGENTE di SETTORE  
Dr. Luigi Rubens Curia

Il Dipartimento di Prevenzione, ovvero i delegati Servizi SIAN e Veterinari ad esso afferenti, provvede alla registrazione delle informazioni atte a costituire l'anagrafe delle imprese/stabilimenti/strutture/veicoli interessati.

La registrazione non è soggetta a rinnovo.

Eventuali comunicazioni al richiedente sono trasmesse esclusivamente dal SUAP.

**Laddove lo sportello SUAP non dovesse essere attivo, gli adempimenti di ricezione e di trasmissione della notifica ai fini della registrazione devono comunque essere espletati da un preposto ufficio comunale con le modalità indicate nel presente atto.**

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

Presupposto della notifica sanitaria è che al momento della presentazione il titolare dichiari che l'esercizio possiede i requisiti minimi prestabiliti dal Regolamento CE 852/2004 e dalle altre normative pertinenti in funzione dell'attività svolta. Resta inteso che la verifica della sussistenza dei requisiti auto-dichiarati dall'operatore del settore alimentare viene svolta dai Servizi delle ASP, nell'ambito delle rispettive competenze.

Si ribadisce che la registrazione sostituisce le varie Autorizzazioni o nulla-osta di carattere sanitario, ma non quelle di tipo amministrativo (per es. le licenze commerciali, per le quali è competente l'Autorità Comunale), urbanistico, ecc.

#### **Adempimenti dell'operatore del settore alimentare**

Ogni operatore del settore alimentare notifica, nell'ambito della procedura individuata dall'art. 19 della legge 241/90 così come modificato dall'art. 49, comma 4-bis, del decreto legge n. 78/2010, convertito con modificazioni dalla Legge 122/2010 (SCIA), ciascuno stabilimento/struttura/veicolo posto sotto il proprio controllo che esegua una qualsiasi delle fasi di produzione, trasformazione, somministrazione, distribuzione e trasporto di cui al precedente punto 1, utilizzando esclusivamente la modulistica allegata al presente atto:

- al SUAP del Comune dove ha sede operativa l'attività, per le attività svolte in sede fissa;
- al SUAP del Comune dove ha la residenza il titolare della ditta individuale o ha sede legale la società, per le altre attività con sede non fissa (nel caso si tratti di attività prive di stabilimento, quali, ad esempio, la vendita ambulante su aree pubbliche in assenza di laboratorio o deposito correlati, distributori automatici, ecc);
- al SUAP del Comune dove ha sede il ricovero dei mezzi (nel caso di trasporto per conto terzi).

La notifica, da effettuarsi in triplice copia è dovuta per l'apertura, la variazione di titolarità o di tipologia di attività, la chiusura di ogni attività soggetta a registrazione e deve essere completa dei relativi elaborati.

Alla notifica sanitaria, dovranno essere allegati, sempre in triplice copia, una relazione tecnica descrittiva delle caratteristiche dei locali, impianti ed attrezzature e del ciclo produttivo (sottoscritta dallo stesso OSA), da una planimetria dei locali ove si svolge l'attività in scala 1:50 o 1:100, redatta e firmata da un tecnico abilitato, da eventuale relazione tecnica relativa ad impianti, firmata e timbrata da un professionista abilitato ed iscritto al relativo albo, nonché dalla attestazione in copia di avvenuto pagamento alla ASP della tariffa stabilita ai sensi del D. Lgs. 194/2008 pari ad € 50,00 (Euro cinquanta/00).

Nei casi in cui l'operatore del settore alimentare, già registrato, intenda apportare aggiornamenti di lay-out impiantistici o effettuare nuove produzioni, similari alla tipologia già registrata, o sostanziali modifiche strutturali e/o di tipologia produttiva, dovrà essere presentata al SUAP competente, in triplice copia, la relativa notifica, corredata da una relazione tecnica e da nuova pianta planimetrica con evidenziate le modifiche apportate e la disposizione delle attrezzature (lay-out), utilizzando esclusivamente la modulistica allegata al presente atto.

La modulistica si compone di quadri e dovranno allegarsi i documenti richiamati nei rispettivi allegati, nonché la copia del documento di identità del dichiarante. L'operatore del settore alimentare deve altresì comunicare al SUAP di competenza, in caso di ogni cambiamento significativo della attività, la cessazione

  
IL DIRIGENTE di SETTORE  
Dr. Luigi Rubens Curia

temporanea e/o la chiusura di attività soggette a registrazione. La cessione di azienda deve essere comunicata dal nuovo titolare (allegando il relativo atto).

In tale ultimo caso (cambio di gestione a seguito di cessione d'azienda o di quote societarie della stessa), qualora non vengano apportate modifiche strutturali o produttive o di attrezzatura (debitamente autocertificate), trattandosi di attività già registrata, non è richiesta la presentazione della documentazione tecnica già in possesso dell'autorità di controllo.

Analogamente, per gli stabilimenti di carattere stagionale riconducibili alla L.R. 17/2005, se già precedentemente registrati e qualora non vengano apportate modifiche strutturali o produttive o di attrezzatura (debitamente autocertificate), non è richiesta la presentazione della documentazione tecnica già in possesso dell'autorità di controllo.

Tutte le comunicazioni sopra citate trasmesse al SUAP, devono pervenire per via telematica al Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda Sanitaria Provinciale competente territorialmente, ai fini dell'inserimento nelle anagrafe delle registrazioni.

Anche nei casi di impossibilità di trasmissione telematica, deve essere sempre garantita la tempestività ed immediatezza dell'informazione e della trasmissione dei documenti al Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda Sanitaria Provinciale, ai fini della registrazione.

Il SUAP trattiene una delle tre copie della notifica sanitaria.

### **Adempimenti del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda Sanitaria Provinciale**

L'Azienda Sanitaria Provinciale territorialmente competente, tramite il Dipartimento di Prevenzione, ovvero attraverso i Servizi ad esso afferenti, verifica la completezza della documentazione allegata, effettua l'inserimento/aggiornamento dei dati dello stabilimento nell'anagrafe e procede alla registrazione dell'attività notificata.

In caso di notifica incompleta o non corretta, il Dipartimento di Prevenzione della ASP la rinvia al SUAP. Eventuali comunicazioni al notificante sono trasmesse esclusivamente dal SUAP.

La registrazione dovrà essere costituita da un numero composto da: codice Istat del Comune, sigla provincia, numero progressivo a 4 cifre e indicazione dell'anno in corso (A per il 2007 – B per il 2008 – C per il 2009 – D per il 2010 ecc.).

Per le registrazioni d'ufficio, l'indicazione dell'anno si compone delle ultime 2 cifre dell'anno di rilascio dell'Autorizzazione (05 se rilasciata nell'anno 2005 ecc.)


I \_ I \_ I \_ I    I \_ I \_ I    I \_ I \_ I \_ I    I \_ I \_ I  
Istat Comune    sigla prov.    n° progress.    anno

La registrazione così numerata dovrà altresì comprendere:

- 1) identificazione dello stabilimento (denominazione, ragione sociale, codice fiscale/Partita Iva, sede operativa, sede legale)
- 2) tipo di attività
- 3) data inizio/fine attività
- 4) eventuali esiti verifica
- 5) Ispezioni:
  - Data effettuazione
  - Esito

Il Documento di Registrazione è notificato a cura del Dipartimento di Prevenzione al SUAP del Comune di attraverso il quale è pervenuta la notifica sanitaria, ai sensi dell'art. 4 del D.P.R. 160/2010

La registrazione si deve basare su un sistema informativo efficiente, consultabile ed aggiornato in tempo reale. Poiché i dati riferiti alle singole industrie devono essere raccolti in modo omogeneo sul territorio nazionale, dovranno essere disponibili e rapidamente rilevabili le informazioni sopra indicate.

  
IL DIRIGENTE di SETTORE  
Dr. Luigi Rubens Curia

Copia del documento di registrazione, unitamente a copia della documentazione, elaborati tecnici, allegati, dovrà essere trasmessa a cura del Dipartimento di Prevenzione ai Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione (SIAN) e/o ai Servizi Veterinari (SVET) addetti al Controllo Ufficiale.

#### **Adempimenti dei Servizi SIAN e SVET del Dipartimento di Prevenzione dell'ASP**

I Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione (SIAN) e/o ai Servizi Veterinari (SVET) al ricevimento della copia del documento di registrazione e della relativa documentazione da parte del Dipartimento di Prevenzione provvedono a:

- Aggiornare la propria anagrafica interna delle Unità di Impresa Alimentare
- Programmare il controllo ufficiale
- Predisporre la categorizzazione del rischio

Gli operatori dei SIAN e SVET, nell'ambito delle attività di controllo ufficiale, verificano la rispondenza di quanto autocertificato nella notifica e, nel caso di false dichiarazioni, possono procedere alla denuncia ai sensi del D.P.R. 445 del 28.12.2000.

Inoltre, dovrà essere verificata la rispondenza ai requisiti di legge, o in caso di lievi non conformità rilevate che non compromettano lo svolgimento della attività, emanate eventuali prescrizioni ai fini dell'adeguamento entro termini prefissati.

Qualora nell'ambito delle attività di controllo ufficiale, emergano non conformità rilevanti o carenze che impediscano lo svolgimento dell'attività, il competente Servizio dell'Azienda Sanitaria Provinciale, dovrà rilasciare un documento di accertamento nel quale vengano evidenziate le non conformità rilevate, le relative prescrizioni per l'eliminazione delle carenze entro termini stabiliti, la enumerazione delle eventuali carenze che impediscono il mantenimento dell'apertura dello stabilimento, l'eventuale richiesta di revoca della registrazione e/o l'obbligo per l'impresa di produrre nuova notifica sanitaria. Tale documento, dovrà essere inviato altresì al Dipartimento di Prevenzione, per gli ulteriori atti di pertinenza ove non delegati (art. 54 Reg. 882/2004) e per le relative comunicazioni al SUAP del Comune territorialmente competente.

#### **Comunicazione relativa ai mezzi di trasporto di prodotti alimentari**

Le imprese alimentari di trasporto devono procedere alla notifica, allegando l'elenco completo dei mezzi utilizzati, con i relativi dati di identificazione indicando la tipologia di alimenti trasportati. L'impresa procederà alla notifica alla ASP, per tramite del SUAP del Comune nel cui territorio ha sede il ricovero, dei mezzi utilizzati.

Nel caso di imprese che svolgano l'attività di trasporto, congiuntamente ad altre attività soggette a registrazione ai sensi del Reg. 852/04 CE, potrà essere effettuata una unica notifica, indicando nel modello di cui all'allegato ....., tutte le attività effettuate (compreso il trasporto).

Nei casi di mezzi di trasporto di prodotti alimentari la notifica sanitaria dovrà essere sempre corredata dalle copie dei libretti di circolazione dei mezzi e della certificazione ATP (ove prevista).

Resta inteso che eventuali modifiche dell'elenco dei mezzi in uso presso l'azienda devono essere prontamente comunicate alla ASP che ha provveduto alla registrazione, per tramite del SUAP.

#### **Riconoscimento**

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

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

Considerato il ruolo strategico degli additivi e degli aromi nella produzione di tutti i prodotti alimentari e gli adempimenti comunitari stabiliti dalle recenti disposizioni di cui ai Regolamenti CE 1331/2008, 1332/2008, 1333/2008 e 1334/2008 (c.d. Pacchetto F.I.A.P. *Food Improvement Agents Package*), che

coinvolgono tra l'altro le attività di controllo, il procedimento di autorizzazione alla produzione, commercializzazione e deposito di additivi alimentari e aromi, già disciplinato dal D.P.R. 19 novembre 1997 n. 514, è da intendersi pertanto quale riconoscimento.

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

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

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

Per la procedura di riconoscimento si utilizza la modulistica allegata al presente atto.

## Deroghe

Con l'entrata in applicazione del "pacchetto igiene" e cioè dal 01.01.2006 ed a seguito dell'applicazione della Direttiva 2004/41/CE, sono decadute le deroghe concesse in base alla normativa comunitaria preesistente. Da un punto di vista generale, è da notare che le misure nazionali da adottare eventualmente in conformità all'articolo 13, paragrafo 3 del Regolamento n. 852/2004, riguardano l'adattamento dei requisiti specifici di cui all'allegato II dello stesso regolamento 852.

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

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

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

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

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

a) Capitolo 11, paragrafo 1 dell'Allegato II, relativo ai requisiti ambientali dei locali necessari a conferire loro caratteristiche specifiche. In particolare i locali possono presentare pareti, soffitti e porte non costituite da materiale liscio, impermeabile, non assorbenti o costruiti con materiale non resistente alla corrosione e pareti, soffitti e pavimenti geologici naturali.

b) Capitolo II, paragrafo 1, lettera f e Capitolo V, paragrafo 1 dell'Allegato II, relativo al tipo di materiale che costituisce gli strumenti specifici per la preparazione, il confezionamento e l'imballaggio di tali prodotti. La pulizia e la disinfezione di detti ambienti, nonché la frequenza di dette operazioni deve essere adeguata al mantenimento dei requisiti dell'habitat idoneo alla flora microbica specifica.

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

Gli operatori del settore alimentare che intendono chiedere deroghe per quanto sopra indicato, devono inviare al Ministero della salute - Dipartimento per la Sanità Pubblica Veterinaria, la Nutrizione e la Sicurezza Alimentare, per il tramite del Dipartimento Regionale Tutela della Salute e Politiche Sanitarie -

che esprimerà il relativo parere - una domanda corredata da una breve descrizione dei requisiti per i quali si vuole richiedere la deroga, una descrizione dei prodotti e degli stabilimenti interessati e qualsiasi altra informazione utile.

### **Ambiti particolari di semplificazione**

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

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

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

Le **farmacie**, essendo in possesso, dal momento dell'inizio della loro attività, dell'Autorizzazione Sanitaria, sono esentate da ulteriore notifica ai fini della Registrazione/DIA .

Al fine di completare l'iter della registrazione previsto dai Regolamenti comunitari, si ritiene sufficiente una trasmissione, interna all'ASP, dei dati relativi alle singole farmacie, dal Servizio Farmaceutico al Dipartimento di Prevenzione ed ai Servizi SIAN e SVET ad esso afferenti.

### **I distributori automatici**

Premesso che:

- per "stabilimento" si intende "ogni unità di un'impresa alimentare, a sua volta definita come ogni soggetto pubblico o privato . . . che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti " (art. 3 Reg. CE n. 178/2002)

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

è necessario:

- prevedere la sola registrazione a mezzo notifica sanitaria effettuata da parte dell'impresa che fornisce il servizio di ristoro a mezzo distributori automatici alla ASP (Dipartimento di Prevenzione) per tramite del SUAP del Comune nel quale l'impresa stessa ha sede legale o stabilimento con allegato elenco delle postazioni (completo di indirizzi) dove i distributori sono collocati;
- nei casi di installazioni dei distributori automatici (esclusi quelli per il latte crudo, che seguono specifica normativa) in Comuni diversi da quello in cui l'impresa ha il proprio stabilimento/sede, l'impresa dovrà inviare (tramite SUAP) una semplice comunicazione alle Aziende Sanitarie Provinciali interessate dalla collocazione dei distributori, trasmettendo l'elenco delle postazioni (completo di indirizzi) e gli estremi della registrazione effettuata presso l'ASP di appartenenza;
- nei casi di successive variazioni (spostamenti, cessazioni, nuove allocazioni), l'impresa non dovrà effettuare una nuova notifica ma una semplice comunicazione (tramite SUAP) alle Aziende Sanitarie

IL DIRIGENTE di SETTORE  
Dr. Luigi Rubens Curia

Provinciali interessate con il prospetto cumulativo aggiornato delle locazioni dove i distributori automatici sono installati .

### **Manuali di corretta prassi operativa**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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


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

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

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

### **Formazione**

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

  
IL DIRIGENTE SETTORE  
Dr. Luigi Rubens Cuna

Con la Deliberazione di Giunta Regionale n. 28 del 02 febbraio 2012 pubblicata sul BURC del 01/03/2012 n.4 parti I e II, sono stati approvati gli <Adempimenti relativi agli Operatori del Settore Alimentare "alimentaristi" > in merito alla formazione prevista al capitolo XII dell' allegato II al regolamento CE n. 852/2004.

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

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

il personale deve, inoltre, essere informato su:

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

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

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

A tale proposito, questo deve necessariamente comprendere un coinvolgimento diretto del personale addetto alle varie fasi delle lavorazioni attraverso una costante educazione sanitaria, la quale ha la duplice finalità di garantire una produzione igienica degli alimenti a tutela dei consumatori nonché di salvaguardare gli stessi lavoratori dai rischi connessi con talune malattie. La formazione del personale non può e non deve essere un fatto episodico, ma richiede un continuo aggiornamento per il personale che opera nei diversi impianti e settori.

MODULISTICA allegata:

ALL. 1 : SCIA Registrazione

ALL. 1/bis : Note Attività

ALL. 2 : Modifica significativa

ALL. 3 : Chiusura

ALL. 4 e ALL. 5 : fac simile relazione tecnica

ALL. 6 : Procedure riconoscimento additivi alimentari

ALL. 6/bis : Notifica per riconoscimento additivi

**IL DIRIGENTE di SETTORE**  
**Dr. Luigi Rubens Curia**



Spazio per apportare il timbro di protocollo presso l'ASP	Data _____ Prot. _____
	<input type="checkbox"/> Consegna a mano ufficio protocollo SUAP <input type="checkbox"/> Posta raccomandata <input type="checkbox"/> Consegna a mano altro ufficio preposto <input type="checkbox"/> Posta elettronica certificata

**AL SUAP**

del Comune di .....

**Oggetto: Segnalazione Certificata di inizio attività Settore Alimentare (SCIA) ai fini della Registrazione ai sensi art. 6 reg. CE 852/2004****1. Operatore del settore alimentare**

Il/la sottoscritto/a:

Cognome:..... Nome:.....

Codice Fiscale: ..... Telefono: ..... FAX: .....

Data di nascita .../.../..... Cittadinanza ..... Sesso  M  F

e-mail.....@.....

Luogo di nascita: Comune ..... Provincia ..... Stato .....

Residenza: Comune ..... Provincia .....

Via/Piazza ..... N°..... C.A.P. ....

nella sua qualità di:

**Titolare dell'omonima impresa individuale:**

Partita I.V.A. (se già iscritto): .....

con sede legale nel Comune di ..... Provincia .....

Via/Piazza ..... N°..... C.A.P. .... Tel .....

N. d'iscrizione al Registro Imprese (se già iscritto) ..... CCIAA di .....

**Legale rappresentante della Società/Ente:**

Denominazione o ragione sociale .....

.....

Codice Fiscale: ..... Partita I.V.A. (se diversa da C.F.): .....

e-mail.....@.....

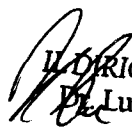
con sede legale nel Comune di ..... Provincia .....

Via/Piazza ..... N°..... C.A.P. .... Tel .....

N. d'iscrizione al Registro Imprese ..... CCIAA di .....

In caso di **subingresso** indicare la denominazione o ragione sociale e indirizzo della Ditta/Ente a cui si subentra: .....

.....

  
**V. DIRIGENTE di SETTORE**  
**Luigi Rubens Curia**

**NOTIFICA ai fini della REGISTRAZIONE la propria impresa alimentare**

**2. Indirizzo della struttura ove l'attività viene esercitata**

Comune di .....	Provincia .....
Via/Piazza .....	N°..... C.A.P .....
Telefono: .....	FAX: ..... Codice Istat attività prevalente: .....
Inizio attività a far data dal: ..... al: ..... (se a carattere stagionale)	

**3. Tipo di attività esercitata (barrare la casella corrispondente e specificare dove richiesto)**

<input type="checkbox"/> <b>stabilimento industriale</b> Per stabilimento industriale si intende ogni stabilimento o laboratorio avente un'attività di produzione, di trasformazione e/o un'attività di confezionamento e che non vende al dettaglio. Le strutture industriali che trattano le materie prime di origine animale di cui al reg. 853/04 sono soggette al Riconoscimento come previsto dallo stesso regolamento.
<input type="checkbox"/> <b>laboratorio artigianale con annessa vendita</b> (anche su aree pubbliche) In questa voce sono compresi produttori e/o confezionatori (laboratori artigianali) quali panettieri, pasticceri, gelatai, pizzerie da asporto e tutte quelle attività nelle quali il prodotto viene trasformato e prevalentemente venduto al consumatore finale nello stesso luogo di produzione, ivi compresi quelli che svolgono detta attività ai fini della vendita su aree pubbliche specificamente a ciò destinate.
<input type="checkbox"/> <b>ristorazione pubblica</b> In questa voce sono comprese tutte le forme di ristorazione compresa quella su aree pubbliche che si svolgono in pubblici esercizi e che sono rivolte ad un consumatore finale indifferenziato, quali bar, ristoranti, trattorie, agriturismo, pizzerie, fornitura di pasti preparati, tavole calde/fredde, circoli, ecc. specificare forma..... Per la ristorazione in occasione di <b>fiere/sagre e/o altre manifestazioni o per attività stagionali</b> indicare: - data inizio e fine..... - luogo della manifestazione.....
<input type="checkbox"/> <b>ristorazione collettiva - assistenziale</b> In questa voce sono comprese le forme di ristorazione che sono rivolte ad un consumatore finale identificabile, quali mense aziendali, scolastiche, di comunità (ospedali, case di cura/riposo, collegi, ecc.), centro cottura; specificare forma.....
<input type="checkbox"/> <b>distribuzione all'ingrosso</b> Sono comprese le attività di distribuzione prima dello stadio della vendita al dettaglio, quali, ad esempio, la vendita all'ingrosso, i depositi all'ingrosso, ivi compreso lo stoccaggio, anche temporaneo, di alimenti presso magazzini, corrieri, ecc.. Per l'attività di deposito all'ingrosso di carni e prodotti della pesca non protetti (esposti) o di commercializzazione in ambito comunitario o con paesi terzi di prodotti di origine animale confezionati/imballati sussiste l'obbligo del riconoscimento ai sensi del reg. 853/2004.
<input type="checkbox"/> <b>commercio in sede fissa</b> sotto questa voce sono comprese tutte le attività che riguardano il commercio al minuto dei prodotti alimentari e bevande in sede fissa, da identificarsi nella relazione descrittiva.
Barrare la casella relativa al tipo di struttura utilizzata (classificazione d.lgs.114/98) <input type="checkbox"/> esercizi di vicinato <input type="checkbox"/> medie strutture di vendita <input type="checkbox"/> grandi strutture di vendita

*IL DIRIGENTE di SETTORE*  
*Dr. Luigi Rubens Curia*

**commercio con strutture mobili su aree pubbliche**

Attività che riguardano il commercio al minuto di prodotti alimentari su aree pubbliche.

Tramite: (barrare casella relativa).

- Autonegozio
- Banco temporaneo

La relazione tecnica dovrà riportare :

- marca/modello /targa dell'autonegozio
- descrizione sommaria banco rimovibile
- indicazioni relative al luogo del loro ricovero
- modalità di conservazione degli alimenti deperibili nelle fasi in cui questi non sono commercializzati con segnalazione di locali e celle frigorifere eventualmente utilizzate.

**produzione primaria**

Voce che comprende (Reg.178/02) le attività finalizzate alla produzione, allevamento o coltivazione di prodotti primari animali o vegetali: vi rientra la raccolta, la mungitura, la produzione zootecnica precedente alla fase di macellazione, la caccia, la pesca e la raccolta di prodotti selvatici.

Per ogni peschereccio utilizzato dovrà essere indicato nella relazione tecnica il numero U.E., matricola e area di ormeggio abituale

**trasporto alimenti/animali**

Sotto questa voce sono comprese tutte le imprese che effettuano il trasporto di prodotti alimentari o di animali produttori di alimenti a titolo proprio e/o conto terzi tramite automezzi - cisterne - container

Trasporto di (barrare la casella relativa)

- Alimenti
- Animali

tipologia.....

Nella relazione tecnica per ogni automezzo utilizzato dovranno essere indicati marca – modello - targa e Indirizzo ove di norma viene tenuto o ricoverato.


**altro** (eventualmente sopra non specificato).....

A questa voce si ritiene debbano fare riferimento la vendita di alimenti attraverso distributori automatici, l'intermediazione commerciale e la vendita alimenti via internet.

In materia di Distributori automatici di alimenti e bevande si prevede una sola segnalazione di inizio attività (notifica) effettuata da parte del Concessionario alla ASP (attraverso il SUAP) dove lo stesso concessionario ha sede, con allegato l'elenco delle aziende (completo di indirizzi) dove tali distributori sono collocati. Il Concessionario provvederà altresì a trasmettere copia di tale elenco anche alle altre ASP (attraverso il SUAP) eventualmente interessate dalla collocazione dei distributori, nonché ad aggiornarlo periodicamente (ogni 30 giorni) segnalando spostamenti, cessazioni, ulteriori collocazioni.

**NOTA BENE**

Il Regolamento 852/2004 non prevede ai fini della registrazione delle imprese alimentari, l'obbligo di un'ispezione preventiva da parte dell'organo tecnico dell'ASP competente. L'Operatore del Settore Alimentare può iniziare l'attività a seguito dell'avvenuta notifica all'Autorità Competente fatti salvi vincoli temporali, previsti da normative diverse

  
IL DIRIGENTE di SETTORE  
Dr. Luigi Rubens Curia

### Indicazioni delle sostanze/prodotti alimentari

In funzione della attività esercitata (indicata nel quadro 2) elencare, per generi merceologici, le sostanze alimentari che si intendono produrre, preparare, confezionare, tenere in deposito, distribuire, commercializzare, trasportare. Se si tratta di prodotti di gastronomia/rosticceria, indicare le principali tipologie. (In caso di elenco sommario descrizioni maggiormente approfondite sulle produzioni saranno fornite nella relazione tecnica).

In caso di produzioni miste Indicare se i generi alimentari prevalenti sono di origine animale o vegetale/bevande


- Alimenti origine animale
- Alimenti vegetali/bevande

Le lavorazioni hanno/avranno carattere:  stagionale  permanente

### 4. Classificazione ATECO

Si tratta della classificazione dell'attività secondo i codici ISTAT (denominati ATECO 2007). Vi preghiamo di indicare i codici che corrispondono all'attività.

Codici Ateco: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

  
**DIRIGENTE SETTORE**  
**Fid. Luigi Rucchi Curia**

## 5. Dichiarazioni

Ai sensi ed effetti degli artt. 46, 47 e 48 del D.P.R. 445 del 28.12.2000, consapevole, in caso di dichiarazione mendace, delle sanzioni penali previste dall'art. 76. del D.P.R. 445/2000 anche per i reati di *falsità in atti e uso di atto falso*, nonché della decadenza dai benefici eventualmente conseguenti al provvedimento emanato sulla base della dichiarazione non veritiera Il sottoscritto/a dichiara che:

- Che i locali, gli ambienti e/o i mezzi di trasporto oggetto della presente notifica, rispettano i requisiti igienici generali e specifici in materia di igiene di cui all'art. 4 del Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004 in funzione della attività svolta e in particolare dall'Allegato II al Regolamento CE 852/2004 e sono conformi a quanto dichiarato nella planimetria e nella relazione dei requisiti igienici allegate;
- Che l'attività oggetto della presente notifica è conforme a quanto previsto dalla normativa vigente in materia sicurezza alimentare ed opera nel rispetto delle vigenti normative per quanto riguarda le emissioni in atmosfera, lo smaltimento dei residui solidi e liquidi, l'approvvigionamento di acqua potabile.
- Di essere informato che la presente comunicazione è valida esclusivamente per la registrazione ai sensi del Reg. 852/04 e non sostituisce altri eventuali atti di rilevanza fondamentale ai fini dell'avvio della attività
- Di essere consapevole dell'obbligo di adottare idonee procedure di autocontrollo ai sensi del Regolamento CE 852/2004

Si impegna:

a notificare ogni variazione relativa al nome della ditta, alla ragione sociale, al legale rappresentante, alla sede legale, all'attività produttiva svolta, nonché la chiusura/cessazione dell'attività e a comunicare ogni successiva modifica significativa a quanto sopra descritto.

DATA ..... FIRMA (per esteso e leggibile) .....

### Documentazione da allegare in triplice copia:

1. Fotocopia di un documento di identità in corso di validità di chi sottoscrive il modello
  2. Relazione tecnica, firmata dall'interessato, descrittiva dei locali, degli impianti e del ciclo di lavorazione, con indicazioni in merito all'approvvigionamento idrico, allo smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi e alle emissioni in atmosfera, in riferimento all'allegato del reg. 852/2004 e con i dati richiesti al quadro 3 voce trasporto per ogni unità mobile. La relazione tecnica dovrà essere particolarmente dettagliata per le attività con carattere industriale. Per le aziende di produzione primaria che non effettuano trasformazione o che non allevano animali destinati alla produzione di alimenti e per gli esercizi commerciali di vendita al minuto è sufficiente l'elenco delle produzioni e dei generi alimentari posti in commercio.
  3. Planimetria dell'impianto in scala 1:50 o 1:100 firmata da un tecnico abilitato e sottoscritta dall'interessato, nella quale dovrà essere evidente la superficie, la superficie finestrata, l'altezza, la collocazione delle attrezzature. Per gli stabilimenti industriali dovrà anche darsi evidenza alla disposizione delle linee di produzione, dei servizi igienici, della rete idrica e degli scarichi. La piantina planimetrica non è richiesta per le aziende di produzione primaria che non effettuano trasformazione.
  4. Copia della carta di circolazione e certificato ATP ove previsto (per gli automezzi adibiti al trasporto di alimenti)
  5. Copia della ricevuta del versamento intestato alla ASP competente pari ad € 60,00 (Euro sessanta/00) causale: registrazione SCIA SIAN o SVET (per le rispettive competenze).
- ALTRO:
6. Relazione tecnica su eventuali ulteriori impianti presenti nello stabilimento, firmata e timbrata da un professionista abilitato ed iscritto al relativo albo.
  7. Eventuali certificati (se disponibili) relativi all'agibilità e destinazione d'uso dei locali.
  8. ....

Vi preghiamo, ove possibile di fornire anche le informazioni non obbligatorie che potranno essere utili per aggiornare i database di registrazione.

**Privacy:** nel compilare questo modello si richiede di fornire dati personali che saranno trattati dall'Amministrazione nel rispetto dei vincoli e delle finalità previste dal Codice in materia di protezione dei dati personali ( D.lgs. 196/2003 e s.m.i.). Il trattamento avverrà nell'ambito delle finalità istituzionali dell'Amministrazione e pertanto la vigente normativa non richiede una esplicita manifestazione del suo consenso. In ogni caso, Lei potrà esercitare i diritti riconosciuti dall'art. 7 del decreto e le altre facoltà concesse dalla vigente normativa.

IL DIRIGENTE di SETTORE

Dr. Luigi Rubens Curia



NOTE E SPECIFICAZIONI RELATIVE ALLE ATTIVITA'

**RISTORANTE**

Si tratta di esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, dotati di proprio laboratorio di cucina per la preparazione di cibi, crudi e cotti, prevalentemente su ordinazione ed espressi, compresi la pizza e i generi di pizzeria cotti in forno a legna, le carni ed il pesce alla griglia (a legna, a pietra lavica, ecc) pasticceria e gelateria (dessert).

**RISTORANTE CON ESCLUSIONE DEI PROCESSI DI COTTURA.**

Comprende esercizi di somministrazione dotati di proprio laboratorio, in cui sono consentite la preparazione di cibi crudi e la somministrazione di cibi precotti, anche con sporzionatura in loco; cibi refrigerati e surgelati, fornitori da laboratori autorizzati, nonché di alimenti confezionati e bevande, queste ultime sotto le medesime condizioni di cui il ponte precedente.

**TAVOLA CALDA.**

Comprende le medesime preparazioni del ristorante con la sostanziale differenza che il servizio si concreta non sull'ordinazione di piatti da approntare, bensì sull'offerta di pietanze già pronte al consumo, esposte su appositi banchi e con servizio tipo self service, con esclusione del servizio al tavolo.

**TAVOLA CALDA CON ESCLUSIONE DI PROCESSI DI COTTURA.**

Comprende le stesse preparazioni del ristorante, con esclusione dei processi di cottura, somministrate con le medesime modalità di servizio della tavola calda.

**RISTORANTE LIMITATAMENTE AI GENERI PIZZERIA.**

Si tratta di esercizi di ristorazione in cui le lavorazioni sono orientate prevalentemente alla realizzazione di pizza e generi simili (calzoni, crostini, bruschette) cotti al forno (a legna e non). Sono, peraltro, da includersi nella voce una serie di preparazioni che, pur non essendo in senso stretto generi di pizzeria, vengono tradizionalmente associate in questa tipologia di ristorazione e che presentano un rischio igienico-sanitario contenuto quali: supplì, crocchette, patatine e vegetali, filetti di baccalà, olive ascolane, di contorni ed antipasti vari quali verdure ed ortaggi crudi e cotti (carciofi, fagioli, cicoria, insalate, ecc) affettati e latticini.

**RISTORAZIONE VELOCE.**

Si intende un'attività di ristorazione tipo "fast food", cioè limitata ad una serie di preparazioni standardizzate, generalmente con una modesta varietà di offerta e di scelta, ed estremamente semplificate come ciclo produttivo quali: panini con hamburger e cotolette di pollo alle varie salse, patatine fritte, pizze, insalate varie (di verdure, di riso, nizzarda, ecc). Naturalmente è compresa la somministrazione di bevande ai consumatori di pasti

**BAR**

Si tratta di un esercizio che comprende la preparazione e la somministrazione di bevande, calde e fredde, nonché la sola somministrazione (con esclusione, quindi, della preparazione) di gastronomia fredda (pizette varie, panini, tramezzini, insalate in monoporzione ecc.) confezionata e non, di generi di pasticceria, confezionati e non.

Si precisa inoltre che il semplice riscaldamento, con piastra elettrica o altro mezzo, della gastronomia fredda e dei precotti è consentito. Infine in questa categoria è abitualmente effettuata anche la vendita di bibite in bottiglia o lattina e di dolci confezionati. Il "Pub" è assimilato al Bar.

**BAR CON LABORATORIO DI GASTRONOMIA FREDDA.**

Si tratta di un esercizio analogo al precedente dal quale si distingue solo per la preparazione in loco, in un apposito laboratorio, di gastronomia fredda per l'esclusivo consumo interno all'esercizio stesso.

**BAR CON PREPARAZIONE AL BANCO DI GASTRONOMIA FREDDA.**

Differisce dal precedente unicamente perché la gastronomia fredda viene preparata su idoneo ed apposito banco attrezzato in sala di somministrazione anziché in un vano laboratorio.

**SERVIZIO DI PRIMA COLAZIONE IN ALBERGO.**

Si tratta del servizio di caffetteria con somministrazione di alimenti quali lieviti, pane, burro e marmellata, affettati e formaggi, cereali in fiocchi, yogurt, frutta e succhi di frutta, ecc., tipicamente e tradizionalmente serviti e consumati durante la prima colazione. Sono esclusi processi di cottura. Il servizio è, ovviamente, riservato solamente a coloro che alloggiano in albergo.

**SERVIZIO DI PRIMA COLAZIONE CON CUCINA IN ALBERGO.**

Il servizio in questo caso include, oltre a quanto specificato al punto precedente, anche alcuni alimenti cotti sul posto tipicamente e tradizionalmente abbinati alla prima colazione, quali uova a piacere, pancetta frita, salcicce cotte, crepes e focacce, ecc. per la cui preparazione, piuttosto semplificata, è sufficiente un laboratorio di cucina meno ampio ed attrezzato rispetto a quello di una ristorazione effettiva.

**LABORATORI ARTIGIANALI CON VENDITA AL PUBBLICO**

Si tratta di esercizi senza servizio di somministrazione, dotati di un proprio laboratorio per la preparazione dei prodotti e di un'area di vendita per la commercializzazione diretta di quanto prodotto sul posto. In questi casi le

preparazioni saranno specificatamente citate e quindi la voce risulterà espressa come "laboratorio di .....": naturalmente questo sta a significare una grande varietà di tipologie di laboratorio. Si riportano di seguito alcune delle tipologie più comuni ed alcune tipologie per le quali si reputa utile citare la specifica preparazione.

#### **LABORATORIO DI PIZZA RUSTICA (CON O SENZA GIRARROSTO)**

Comprende la preparazione di tutti i generi di pizza; può essere compresa anche la cottura, molto semplice e limitata, di alcuni ingredienti da utilizzare per la "farcitura" della pizza (ad esempio semplice e limitata, di alcuni ingredienti da utilizzare per la "farcitura" della pizza (ad esempio verdure lesse e uova sode), in questo caso farà fede la planimetria del laboratorio vidimata dalla ASL, nella quale, tra le attrezzature, sia indicata una cucina con cappa. Dovrà essere citata l'eventuale cottura di polli allo spiedo.

#### **LABORATORIO DI GELATERIA.**

In questa voce, oltre a tutti i generi di gelato, sono comprese alcune preparazioni tradizionalmente associate alla gelateria, in quanto analoghe a complementari, quali granite, frullati e frappè, frozen yogurt.

#### **LABORATORIO DI PASTICCERIA**

Comprende le preparazioni di qualsiasi genere di pasticceria "fresca" e "secca" e dei più comuni generi salati comunemente associati (pan brioche, pizzette, rustici). In questi esercizi viene, inoltre, effettuata anche la vendita di dolci e pasticceria confezionati di produzione esterna.

#### **LABORATORIO DI PASTICCERIA SECCA.**

Comprende la sola preparazione della pasticceria secca, inclusi i cosiddetti lieviti (cornerteria), con esclusione quindi delle farciture "fresche" (crema pasticcera, panna montata, crema di ricotta). Non sono da considerare fresche le torte e crostate con farciture a base di creme "a freddo" e di ricotta cotte al forno già farcite in quanto per effetto della cottura la farcitura non è più da considerarsi "fresca". In genere questi laboratori sono abbinati ad altre attività.

#### **LABORATORIO DI PANIFICAZIONE.**

Comprende, oltre alla preparazione dei vari tipi di pane e grissini, anche la preparazione di pizza e focacce tipiche di panificazione, sia bianche (semplici o condite con olio e rosmarino) sia rosse (condite al pomodoro e olio) e di pasticceria secca. Non è da considerare invece, compresa la pizza "rustica" condita e farcita diversamente, per la quale dovrà essere indicata la specifica voce.

#### **LABORATORIO DI GASTRONOMIA CALDA E FREDDA.**

Si tratta di esercizi di tavola calda per solo asporto cioè senza servizio di somministrazione di alcun tipo. Sono consentite tutte le preparazioni delle tavole calde tradizionali, sia calde che fredde (pasticceria e desserts). Anche in questo caso vi è esposizione dei cibi pronti in appositi banchi (caldi e refrigerati) ma, a differenza della tavola calda non è previsto alcun servizio di miscela di bevande. Dovrà essere citata la preparazione, per il solo asporto, di alcune bevande quali caffè e spremute o centrifugati di ortofrutta. Questa voce assorbe la voce di "rosticceria".

#### **LABORATORIO DI GASTRONOMIA FREDDA.**

Sono esercizi nei quali si preparano esclusivamente alimenti che non prevedono processi di cottura, quali ingredienti crudi e/o precotti all'origine pronti, cioè al consumo senza la necessità di ulteriori operazioni di completamento della cottura. L'eventuale riscaldamento, con piastra elettrica o altro mezzo, è invece consentito. Anche in questo laboratorio non vi è alcun servizio di somministrazione.

#### **NOTA**

I laboratori possono essere associati ad esercizi di somministrazione. In tali casi la voce deriva dalla combinazione delle due voci "originali", ad esempio: Bar con Laboratorio di Pasticceria" oppure "Bar con Laboratorio di Gelateria".

E' possibile inoltre che in alcuni laboratori, in relazione alla disponibilità di spazi ed attrezzature, sia necessario adottare specifiche limitazioni di produzione. In tali casi la voce propria sarà completata dalla specifica "limitatamente a ....." per circoscrivere esaustivamente quanto consentito. Si riportano di seguito, a titolo esemplificativo, due dei casi più frequenti.

#### **LABORATORIO DI GASTRONOMIA CALDA LIMITATAMENTE A GENERI DI PIZZERIA.**

Comprende, oltre alla pizza rustica, la preparazione di generi tipicamente associati alla pizza quali supplì ed arancini di riso, crocchette di patate, filetti di baccalà e fiori di zucca fritti ed altri alimenti simili, caratterizzati dalla cottura finale mediante friggitrice e da lavorazioni precottura poco elaborate. Un'ulteriore limitazione possibile può riguardare proprio le lavorazioni preliminari alla frittura, ovvero può essere consentita la "sola frittura di prodotti già pronti a friggere forniti da laboratori terzi autorizzati", quest'ultima specifica dovrà essere aggiunta alla voce autorizzata.

#### **LABORATORI ARTIGIANALI SENZA VENDITA DIRETTA.**

Si tratta di laboratori di preparazione di diversi generi che producono esclusivamente per rifornire altri laboratori artigianali o esercizi di ristorazione. Sono caratterizzati da volumi produttivi maggiori e, sotto l'aspetto strutturale, non dispongono di un'area di vendita al pubblico. E' prevista, invece, un'area per la conservazione ed il confezionamento del prodotto finito da consegnare. La voce deve essere, per questa tipologia, sempre precisata con l'elencazione delle singole preparazioni o della categoria (laddove individuabile): ad esempio "laboratorio conto terzi di supplì ed arancini di riso".

## **CENTRO COTTURA.**

Si tratta di grandi laboratori di cucina adibiti alla preparazione di pasti destinati alla ristorazione collettiva. Gli alimenti approntati (già pronti al consumo) sono sempre consumati presso altre sedi (terminali di consumo). In questa voce sono comprese tutte le preparazioni previste nella voce ristorante. E' escluso qualsiasi servizio di somministrazione, pertanto non sono previste sale di ristorante mentre sono necessariamente presenti idonei spazi per la conservazione ed il confezionamento dei pasti e per il trasporto del vitto già pronto.

## **LABORATORIO DI GASTRONOMIA CALDA E FREDDA PER CATERING.**

Si tratta di laboratorio di cucina, in genere di grandi dimensioni, adibito a ristorazione per banchetti o ricevimenti, caratterizzato dalla preparazione di menù, su ordinazione, che vengono poi serviti presso altre sedi. Analogamente al "centro di cottura" gli alimenti, in questo caso non sempre già pronti al consumo, non essendo serviti sul posto, devono essere conservati e confezionati per il trasporto. Poichè fa parte dell'attività il servizio di somministrazione, sono necessari anche idonei spazi per il lavaggio e la custodia delle stoviglie e delle attrezzature "mobili" necessarie per il completamento delle preparazioni e per il servizio nel luogo di somministrazione. Sono consentite tutte le preparazioni della ristorazione, compresi i generi di pasticceria.

## **SALE PER BANCHETTI.**

Si tratta di spazi abitualmente messi a disposizione per banchetti e ricevimenti, ubicati, in genere, in contesti di particolare pregio architettonico ed ambientale, in fabbricati che non dispongono, però di una cucina capace di assicurare tutte le necessarie operazioni di preparazione degli alimenti. Devono essere considerate due possibili categorie: A) sala per banchetti; B) sala per banchetti con cucina di appoggio.

### **A) SALA PER BANCHETTI.**

Si tratta di una o più sale arredate con tavoli idonei allo scopo ed adeguatamente dotate dei necessari spazi complementari di servizio (bagno e spogliatoio per il personale di servizio, bagni per i convitati, guardaroba, office con erogazione di acqua). In tal caso la ditta incaricata del catering deve trasportare dalla "casa base" tutte le attrezzature necessarie a garantire il servizio.

### **B) SALA PER BANCHETTI CON CUCINA D'APPOGGIO.**

In questo caso, c'è la disponibilità di una cucina, più o meno grande, con eventuali altri spazi complementari (office, deposito dispensa), attrezzata per consentire una parte delle operazioni di preparazione di cibi, in genere quelle di approntamento finale degli alimenti già predisposti presso il laboratorio di catering, quali cottura pasta, riscaldamento salde ed arrostiti, frittura ecc. Ciò consente di ridurre le attrezzature mobili da trasportare ed una migliore organizzazione del servizio. Si ribadisce che in tale contesto la cucina non è comunque potenzialmente idonea ad assicurare l'intera predisposizione del banchetto, altrimenti si rientrerebbe nella voce di ristorazione, sia pure finalizzata anche al particolare servizio di banchettistica.

## **DEPOSITI ALL'INGROSSO**

Poiché la tipologia delle merci depositate può essere molto varia deve essere indicata la specifica categoria merceologica.

## **MENSE SCOLASTICHE ED AZIENDALI.** (al di sotto dei 300 pasti per turno).

Sono attività di ristorazione collettiva nelle quali sono consentite le medesime preparazioni di un ristorante o di una tavola calda. Si precisa, peraltro, che mentre nelle mense aziendali la distribuzione dei pasti avviene mediante bancone di servizio tipo self-service nelle mense scolastiche abitualmente il servizio è effettuato ai tavoli, a questo fine fa fede la planimetria. A differenza dei centri di cottura, nelle mense si consuma direttamente quanto preparato sul posto, sono quindi necessari i locali refettorio.

## **MENSE SCOLASTICHE ED AZIENDALI CON PASTI TRASPORTATI.**

Sono mense senza cucina che distribuiscono pasti già pronti, da porzionare sul posto o in monoporzione, forniti da centri cottura a ciò autorizzati. Laddove, per la mancanza di adeguate attrezzature per il porzionamento si possa concedere il servizio solo con monoporzioni dovrà essere precisato nella voce autorizzativa "esclusivamente in monoporzione".

## **TRASPORTO PER ALIMENTI.**


Devono essere specificate le tipologie di alimenti trasportati (sfusi, confezionati) soggetti e non a temperature controllate.

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

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

Non è previsto, invece, l'obbligo di comunicazione per i piccoli contenitori (compresi quelli isotermici o frigoriferi), utilizzati per il trasporto degli alimenti sfusi, comprese le carni o i prodotti ittici (compresi i bidoncini per il trasporto del latte dall'azienda di produzione ai distributori automatici), obbligo che permane, viceversa, per i contenitori di grandi dimensioni scarrabili.

Rientra tra le responsabilità dell'operatore del settore alimentare, definire nel proprio piano di autocontrollo le caratteristiche e le modalità di gestione per i piccoli contenitori utilizzati per il trasporto di alimenti sfusi.

  
**IL DIRIGENTE di SETTORE**  
**Luigi Rubens Curia**

## ALTRE SPECIFICAZIONI

Situazioni particolari:

### **Comunità alloggio:**

Nel caso di comunità alloggio e di altre tipologie di comunità assimilabili e definite nelle norme di settore socio-assistenziale, indipendentemente dal numero degli ospiti, se si tratta di autogestione riconducibile ad attività di preparazione familiare, non è necessaria la notifica e la comunità alloggio non è assoggettata alle imposizioni del Regolamento CE/852/2004.


Se invece la Comunità si avvale per la preparazione dei pasti di un cuoco formato e qualificato ed appositamente incaricato per tale preparazione, è necessaria la notifica come ristorazione collettiva socio-assistenziale.

### **Attività di congelamento o di confezionamento sottovuoto in esercizio di produzione:**

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

### **Scuole di cucina e scuole alberghiere:**

E' necessaria la notifica, in considerazione della difficoltà di stabilire la destinazione finale delle preparazioni, anche se le stesse vengono esclusivamente prodotte nei laboratori di esercitazione.

  
IL DIRIGENTE di SETTORE  
Dr. Luigi Rubens Curia

Spazio per apportare il timbro di protocollo presso l'ASP	Data _____ Prot. _____
	<input type="checkbox"/> Consegna a mano ufficio protocollo <input type="checkbox"/> Posta raccomandata <input type="checkbox"/> Consegna a mano altro ufficio preposto <input type="checkbox"/> Posta elettronica certificata

AL SUAP

del Comune di .....

**Oggetto: notifica ai sensi dell'art. 6 del Regolamento (CE) N. 852/2004 del 29 aprile 2004 di modifica significativa della unità d'impresa del settore alimentare (1)**

**1. Operatore del settore alimentare**

Il/la sottoscritto/a:

Cognome:..... Nome:.....  
 Codice Fiscale: ..... Telefono: ..... FAX: .....  
 Data di nascita ..../...../..... Cittadinanza ..... Sesso  M  F  
 e-mail.....@.....

Luogo di nascita: Comune ..... Provincia ..... Stato .....

Residenza: Comune ..... Provincia .....

Via/Piazza ..... N°..... C.A.P. ....

nella sua qualità di:

 **Titolare dell'omonima impresa individuale:**

Partita I.V.A. : .....

con sede legale nel Comune di ..... Provincia .....

Via/Piazza ..... N°..... C.A.P. .... Tel .....

N. di registrazione (se già registrato) ..... del ..... codice ISTAT .....

 **Legale rappresentante della Società/Ente:**

Denominazione o ragione sociale .....

Codice Fiscale: ..... Partita I.V.A. (se diversa da C.F.): .....

e-mail.....@.....

con sede legale nel Comune di ..... Provincia .....

Via/Piazza ..... N°..... C.A.P. .... Tel .....

N. di registrazione (se già registrato) ..... del ..... codice ISTAT .....

1) cambio del nome della ditta, della ragione sociale, della denominazione, della sede legale, del legale rappresentante, dei marchi dell'impresa, trasformazioni, fusioni, scissioni societarie, ampliamento dei locali, modifiche interne ai locali o alle attrezzature; cambio delle sostanze alimentari prodotte / trasformate/ distribuite nell'unità d'impresa.

*IL DIRIGENTE di SETTORE*  
 Luigi Rubens Curia



## Dichiarazioni

Il sottoscritto dichiara, ai sensi ed effetti degli artt. 46, 47 e 48 del D.P.R. 445 del 28.12.2000, consapevole delle sanzioni penali previste in caso di dichiarazione mendace dall'art. 76 del D.P.R. 445/2000 anche per i reati di *falsità in atti* e *uso di atto falso*, nonché della decadenza dai benefici eventualmente conseguenti al provvedimento emanato sulla base della dichiarazione non veritiera:

- che nelle fasi della produzione, trasformazione e distribuzione per le quali viene effettuata la notificazione di variazioni significative vengono rispettati ai sensi dell'articolo 4 del Regolamento (CE) 852/2004 i requisiti generali in materia di igiene di cui all'allegato II del medesimo e ogni requisito specifico previsto dal Regolamento (CE) 853/2004 applicabile alla fattispecie nonché quelle più dettagliate o rigorose attualmente vigenti compatibili con i predetti regolamenti comunitari;
- che l'attività opera nel rispetto delle vigenti normative per quanto riguarda le emissioni in atmosfera, lo smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi, gli scarichi delle acque reflue, lo smaltimento dei sottoprodotti di origine animale, l'approvvigionamento idrico potabile;
- che quanto riportato nella presente e negli allegati documenti presentati a corredo è conforme alla documentazione originale.
- Di essere informato che la presente comunicazione è valida esclusivamente per gli aggiornamenti di registrazione ai sensi del Reg. 852/04 e non sostituisce altri eventuali atti di rilevanza fondamentale ai fini dell'avvio della attività
- Di essere consapevole dell'obbligo di aggiornare le procedure di autocontrollo ai sensi del Regolamento CE 852/2004

Si impegna:


a notificare ogni ulteriore variazione relativa al nome della ditta, alla ragione sociale, al legale rappresentante, alla sede legale, all'attività produttiva svolta, nonché la chiusura/cessazione dell'attività e a comunicare ogni successiva modifica significativa a quanto sopra descritto

Autorizza per gli effetti del D. Lgs. 30 giugno 2003, n° 196 codesta P.A. al trattamento dei propri dati personali, a cura del personale assegnato all'ufficio della Azienda Sanitaria Provinciale preposto alla conservazione delle notifiche ed all'utilizzo delle stesse per l'aggiornamento dei dati di registrazione.

Data |\_\_|\_|\_| / |\_\_|\_|\_| / |\_\_|\_|\_|\_|\_|

**In fede**

(Firma per esteso e leggibile del legale rappresentante)

  
IL DIRIGENTE  
Dr. Luigi Ruffino Curia

## DOCUMENTAZIONE ALLEGATA

### Per tutte le modificazioni significative:

Fotocopia di un documento d'identità in corso di validità

Un esemplare del nuovo Marchio Depositato qualora presente e gli estremi relativi al deposito

### Per cambio ai locali e impianti :

1. Fotocopia di un documento di identità in corso di validità di chi sottoscrive il modello nel caso di invio per posta.
2. Relazione tecnica firmata dall'interessato con evidenziate le modifiche apportate rispetto a quella presentata in sede di registrazione e la nuova disposizione delle attrezzature (lay-out)
3. Nuova planimetria dell'impianto in scala 1:50 o 1:100 firmata da un tecnico abilitato e sottoscritta dall'interessato, nella quale dovranno essere evidenziate le variazioni significative, la superficie, la superficie finestrata, l'altezza, la collocazione delle attrezzature. Per gli stabilimenti industriali dovrà anche darsi evidenza alla nuova disposizione delle linee di produzione, dei servizi igienici, della rete idrica e degli scarichi.
4. Copia della carta di circolazione e certificato ATP (per gli automezzi adibiti al trasporto di alimenti)
5. Copia della ricevuta del versamento intestato alla ASP competente pari ad € 50,00 (Euro cinquanta/00) causale: registrazione SCIA SIAN o SVET (per le rispettive competenze).
6. copia dell'Atto relativo al cambio di gestione a seguito di cessione d'azienda o di quote societarie della stessa (nei casi previsti).

### ALTRO:

7. Relazione tecnica su eventuali ulteriori impianti installati nello stabilimento, firmata e timbrata da un professionista abilitato ed iscritto al relativo albo.
8. Eventuali certificati (se disponibili) relativi all'agibilità e destinazione d'uso dei locali.
9. ....

Altri documenti ritenuti utili (atti notarili, certificazioni Camera di Commercio, ecc.)

□ \_\_\_\_\_

## NOTIFICA DI ALTRI CAMBI

### Per le unità d'impresa in sede fissa

variazioni della toponomastica (via e numero civico)


da \_\_\_\_\_ a \_\_\_\_\_

### Per le unità mobili

variazioni relative alla sede nella quale sono ricoverate le unità mobili e conservati gli alimenti

da \_\_\_\_\_ a \_\_\_\_\_

altre variazioni significative \_\_\_\_\_

 **IL DIRIGENTE di SETTORE**  
Dr. Luigi Rubens Curia

## ISTRUZIONI PER LA COMPILAZIONE

Con il presente modello si effettuano le notificazioni riguardanti i cambiamenti significativi di attività dell'impresa del settore alimentare per le unità d'impresa **già registrate**. Il cambiamento significativo potrà essere posto in essere subito dopo la notifica all'Autorità Competente (ASP) attraverso il SUAP.


I dati forniti saranno trattati nel rispetto del D.L.vo 30 giugno 2003, n° 196 Codice in materia di protezione dei dati personali; la compilazione dei campi contrassegnati da asterisco \* non è obbligatoria;

La variazione riguarda tutte le unità registrate in titolo all'impresa del settore alimentare dichiarante.

Nei casi di cessione di unità d'impresa, la presente notifica può essere presentata da parte del cessionario, allegando il relativo atto e, qualora non vengano apportate modifiche strutturali o produttive o di attrezzatura (debitamente autocertificate), trattandosi di attività già registrata, non è richiesta la presentazione della documentazione tecnica già in possesso dell'autorità di controllo.

note

1. per stagionale si intende che lo stabilimento registrato effettua la produzione, trasformazione, distribuzione solo in determinati periodi dell'anno senza che durante il periodo di non attività si effettuino modificazioni strutturali o funzionali significative dell'unità d'impresa alimentare;
2. per le attività e gli alimenti interessati alla modificazione vanno indicati gli alimenti per gruppo merceologico ordinando per quanto possibile in termini di prevalenza dal genere merceologico prevalente e via via fino a quelli marginalmente rappresentati;
3. per il cambio di locali ed impianti si considerano ampliamenti che comportano un'estensione dello stabilimento rispetto al perimetro e cubatura originari; modifiche strutturali interne dello stabilimento che non ampliano il perimetro e la cubatura originari; modifiche impiantistiche e delle attrezzature che comportano modificazioni sostanziali rispetto ai precedenti sistemi di produzione, trasformazione, distribuzione;
4. nel caso di inoltro della notifica a mezzo posta (raccomandata A.R.) essa deve essere sottoscritta ed accompagnata da una copia fotostatica del documento di identità ai sensi del D.P.R. 445 del 28.12.2000. Tutti i documenti salvo la notifica stessa possono essere inviati o presentati al funzionario preposto all'accettazione della notifica in fotocopia. Non è necessario presentare i documenti già in possesso dell'Azienda Sanitaria Provinciale nell'ambito di precedenti procedimenti di registrazione inerenti la medesima unità d'impresa;
5. la planimetria non deve essere presentata se non sono intervenute variazioni planimetriche significative. E' sempre necessaria la relazione quando cambiano le sostanze alimentari prodotte/trasformate/distribuite o intervengono modifiche a locali, impianti e attrezzature.

 **DIRIGENTE di SETTORI**  
**Dr. Luigi Rubens** *Comune*

Spazio per apportare il timbro di protocollo presso l'ASP	Data _____ Prot. _____
	<input type="checkbox"/> Consegna a mano ufficio protocollo <input type="checkbox"/> Posta raccomandata <input type="checkbox"/> Consegna a mano altro ufficio preposto <input type="checkbox"/> Posta elettronica certificata

**AL SUAP**  
del Comune di .....

**Oggetto: notifica ai sensi dell'art. 6 del Regolamento (CE) N. 852/2004 del 29 aprile 2004 di chiusura della unità d'impresa del settore alimentare. (1)**

**1. Operatore del settore alimentare**

Il/la sottoscritto/a:

Cognome:..... Nome:.....  
 Codice Fiscale: ..... Telefono: ..... FAX: .....  
 Data di nascita ..../...../..... Cittadinanza ..... Sesso  M  F  
 e-mail.....@.....  
 Luogo di nascita: Comune ..... Provincia ..... Stato .....  
 Residenza: Comune ..... Provincia .....  
 Via/Piazza ..... N°..... C.A.P. ....

nella sua qualità di:

**Titolare dell'omonima impresa individuale:**

Partita I.V.A. : .....  
 con sede legale nel Comune di ..... Provincia .....  
 Via/Piazza ..... N°..... C.A.P. .... Tel .....  
 N. di registrazione (se già registrato) ..... del .....  
 codice ISTAT .....

**Legale rappresentante della Società/Ente:**

Denominazione o ragione sociale .....  
 .....  
 Codice Fiscale: ..... Partita I.V.A. (se diversa da C.F.): .....  
 e-mail.....@.....  
 con sede legale nel Comune di ..... Provincia .....  
 Via/Piazza ..... N°..... C.A.P. .... Tel .....  
 N. di registrazione (se già registrato) ..... del .....  
 ..... codice ISTAT .....

1) Con il presente modello le imprese del settore alimentare effettuano le notificazioni per la chiusura di unità d'impresa (stabilimenti, esercizi al dettaglio, ecc.) già registrate.

*IL DIRIGENTE di SETTORE*  
**Dr. Luigi Rubens Curia**



**FAC-SIMILE DELLA RELAZIONE TECNICA SUI REQUISITI IN MATERIA DI IGIENE**

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

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

Legale rappresentante della Ditta/Società \_\_\_\_\_

In qualità di operatore del settore alimentare ai sensi del Regolamento (CE) n. 178/2002

**DICHIARA**

Che al fine di garantire la sicurezza alimentare sono stati adeguatamente applicati tutti i requisiti previsti dal Regolamento 852/04.

In particolare dichiara :

1) di voler attivare la seguente tipologia di attività:\*

- Produzione primaria (specificare \_\_\_\_\_);
- Trasformazione (specificare \_\_\_\_\_);
- Commercio ingrosso/dettaglio specificare \_\_\_\_\_);
- Somministrazione (specificare \_\_\_\_\_);
- Trasporto (specificare \_\_\_\_\_);

2) che i locali e gli impianti hanno le seguenti caratteristiche:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

3) Che l'acqua utilizzata possiede le seguenti caratteristiche :

---

---

---

---

---

4) Che la raccolta e lo smaltimento dei rifiuti avvengono secondo le seguenti modalità:

---

---

---

---

IL DIRIGENTE di SETTORE  
*Luigi Rubens Curia*  
Dr. Luigi Rubens Curia



**FAC-SIMILE DELLA RELAZIONE TECNICA SUI REQUISITI IN MATERIA DI IGIENE  
(Da presentare soltanto se si sono verificate variazioni strutturali e/o produttive)**

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

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

Legale rappresentante della Ditta/Società \_\_\_\_\_

In qualità di operatore del settore alimentare ai sensi del Regolamento (CE) n. 178/2002

**DICHIARA**

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

In particolare dichiara :

1) di voler attivare la seguente tipologia di attività:\*

Produzione primaria (specificare \_\_\_\_\_);

Trasformazione (specificare \_\_\_\_\_);

Commercio ingrosso/dettaglio (specificare \_\_\_\_\_);

Somministrazione (specificare \_\_\_\_\_);

Trasporto (specificare \_\_\_\_\_);

2) che i locali e gli impianti hanno le seguenti caratteristiche: \_\_\_\_\_

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

3) che l'acqua utilizzata possiede le seguenti caratteristiche : \_\_\_\_\_

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

4) Che la raccolta e lo smaltimento dei rifiuti avvengono secondo le seguenti modalità:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**IL DIRIGENTE di SETTORE**  
*Luigi Rubens Curia*

---

---

---

---

---

---

---

---

5) Breve descrizione del ciclo di lavorazione, delle modifiche apportate rispetto a quanto presentato in sede di registrazione e la nuova disposizione delle attrezzature (lay-out)

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---


---

\*specificare l'attività prevalente

Data \_\_\_\_\_

In fede  
(firma per esteso e leggibile del legale rappresentante)

.....

  
IL DIRIGENTE di SETTORE  
Dr. Luigi Rubens Curia

## Procedura per il riconoscimento attività di produzione, commercializzazione e deposito ai fini della commercializzazione degli additivi alimentari e degli aromi

Ai fini del riconoscimento, la notifica e la dichiarazione di possesso dei requisiti igienico sanitari previsti dal Reg. (CE) n. 852/2004, deve essere presentata al SUAP del Comune competente per territorio, utilizzando modulo Allegato 6/bis, in quadruplica copia, completa della documentazione (planimetrie, relazione tecnica, autocertificazioni, versamento ecc.):

Le comunicazioni sopra citata pervenute al SUAP, devono essere trasmesse per via telematica al Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda Sanitaria Provinciale competente territorialmente, ai fini dell'avvio della procedura di riconoscimento.

Anche nei casi di impossibilità di trasmissione telematica, deve essere sempre garantita la tempestività ed immediatezza dell'informazione e della trasmissione dei documenti al Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda Sanitaria Provinciale, ai fini del riconoscimento.

Il SUAP trattiene una delle copie della notifica, inoltre:

- una copia della notifica con una copia della documentazione allegata viene trattenuta dall'ASP;
- la notifica con la documentazione allegata sarà trasmessa, a cura dell'ASP, alla Regione – all'Ufficio Regionale Igiene degli Alimenti e Bevande – Settore Area LEA – Dipartimento Tutela della Salute e Politiche Sanitarie, al termine degli accertamenti necessari; il sopralluogo deve essere effettuato entro 20 giorni.

Nel caso di accertamento favorevole, il SIAN redige verbale di sopralluogo con espresso parere favorevole sulla rispondenza dei requisiti igienico-sanitari e strutturali e sulla completezza della documentazione presentata e trasmetterà il parere, con la notifica ed una copia degli allegati, alla Regione, che emetterà l'atto di riconoscimento dell'impresa.

Nel caso di accertamento non favorevole, la ASP comunicherà al SUAP un parere motivato con le eventuali prescrizioni necessarie.

Al compimento delle stesse, comunicato dall'impresa al SUAP e da questo all'ASP con le modalità sopra descritte, il SIAN dell' ASP esegue un ulteriore sopralluogo che, se favorevole, si concluderà con il parere alla Regione come prima indicato; se ancora non favorevole, si reitererà la procedura come sopra.


Nel caso di variazioni dell'attività, di modifiche significative, di estensione della produzione, confezionamento e commercio ad altri additivi, aromi e enzimi, l'operatore del settore alimentare effettuerà una nuova notifica specifica in quadruplica copia, completa di relazione ed eventualmente di planimetria se sono interessate le strutture.

La ASP entro 20 giorni effettuerà un sopralluogo, le cui risultanze, insieme alla notifica ed allegati, saranno trasmesse alla Regione o al SUAP per il rilascio degli atti conseguenti (riconoscimento o prescrizioni).

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

Il Decreto di riconoscimento regionale viene trasmesso all'ASP e da questa al SUAP.

**L'attività potrà essere iniziata solo a conclusione dell'iter previsto per l'ottenimento del riconoscimento, fermo restando che esso non sostituisce altri eventuali adempimenti di legge previsti ai fini dell'avvio della attività.**

  
Dr. Luigi  
DIRETTORE  
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE  
AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE

Spazio per apportare il timbro di protocollo presso l'ASP	Data _____ Prot. _____
	<input type="checkbox"/> Consegna a mano ufficio protocollo <input type="checkbox"/> Posta raccomandata <input type="checkbox"/> Consegna a mano altro ufficio preposto <input type="checkbox"/> Posta elettronica certificata

**AL SUAP**  
del Comune di .....

Oggetto: **Riconoscimento, ai sensi dell'art. 6 regolamento CE/852/2004/ D.P.R. 19.11.1997, n. 514, alla produzione, miscelazione, confezionamento, commercio e deposito additivi alimentari/aromi/enzimi.**

**1. Operatore del settore alimentare**

Il/la sottoscritto/a:

Cognome:..... Nome:.....

Codice Fiscale: ..... Telefono: ..... FAX: .....

Data di nascita .../.../..... Cittadinanza ..... Sesso  M  F

e-mail.....@.....

Luogo di nascita: Comune ..... Provincia ..... Stato .....

Residenza: Comune ..... Provincia .....

Via/Piazza ..... N°..... C.A.P. ....

nella sua qualità di:

**Titolare dell'omonima impresa individuale:**

Partita I.V.A. (se già iscritto): .....

con sede legale nel Comune di ..... Provincia .....

Via/Piazza ..... N°..... C.A.P. .... Tel .....

N. d'iscrizione al Registro Imprese (se già iscritto) ..... CCIAA di .....

**Legale rappresentante della Società/Ente:**

Denominazione o ragione sociale .....

Codice Fiscale: ..... Partita I.V.A. (se diversa da C.F.): .....


e-mail.....@.....

con sede legale nel Comune di ..... Provincia .....

Via/Piazza ..... N°..... C.A.P. .... Tel .....

N. d'iscrizione al Registro Imprese ..... CCIAA di .....

**IL DIRIGENTE di SETTORE**  
Dr. Luigi Rubens Curia



CHIEDE

Il RICONOSCIMENTO per :

produzione  miscelazione  confezionamento

commercio e deposito

di ADDITIVI ALIMENTARI, di cui all'allegato elenco,

di AROMI, di cui all'allegato elenco

di ENZIMI, di cui all'allegato elenco

da effettuarsi nei locali dello stabilimento sito nel comune di .....

Via ....., n. ....

Tel. .... e-mail .....

A tal proposito il sottoscritto **DICHIARA** sotto la propria responsabilità che:

- il responsabile dello stabilimento è il Sig. ....

che le attività analitiche connesse all'autocontrollo per gli additivi alimentari che si intendono produrre, sono svolte in laboratorio interno.

che le attività analitiche connesse all'autocontrollo per gli additivi alimentari che si intendono produrre, sono svolte in laboratori esterni accreditati e registrati, n. accreditamento.....n. iscrizione elenco regionale.....Regione.....

di cui si allega convenzione / contratto

Il Sottoscritto/a dichiara inoltre :

- o di impegnarsi a comunicare ogni successiva modifica significativa a quanto sopra descritto ivi compresa la cessazione dell'attività.
- o di essere informato che la presente comunicazione non sostituisce altri eventuali adempimenti di legge previsti ai fini dell'avvio della attività.
- o di essere consapevole delle sanzioni penali nel caso di dichiarazioni non veritiere , di formazione o uso di atti falsi richiamate dall'art. 76 del DPR 28/12/2000 n. 445

LUOGO \_\_\_\_\_ DATA \_\_\_\_\_

FIRMA \_\_\_\_\_

(allegare documento di identità)

Il Sottoscritto dichiara di essere informato ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 13 del Dlgs 196/03 che i dati personali raccolti, anche con strumenti informatici, saranno trattati esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale viene inoltrata la presente domanda di riconoscimento

DATA \_\_\_\_\_

FIRMA \_\_\_\_\_

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

certificazione comprovante l'iscrizione alla Camera di Commercio, Industria e Artigianato, in relazione allo svolgimento dell'attività per la quale è richiesto il riconoscimento;

elenco ADDITIVI ALIMENTARI/AROMI/ENZIMI oggetto dell'istanza (elenco formulato con: n. CE, nome e categoria);

quattro copie della planimetria in scala 1:100, datata e firmata da un tecnico abilitato, con descrizione dei locali, indicazione della relativa destinazione d'uso e la disposizione spaziale delle attrezzature (lay-out);

relazione sottoscritta dal L.R. sulle caratteristiche tecnico-costruttive, strutturali ed igienico-sanitarie dello stabilimento e relazione descrittiva del ciclo di lavorazione; descrizione delle attrezzature adibite alla produzione per gli additivi oggetto dell'istanza;

autocertificazione relativa allo smaltimento o allontanamento acque reflue di cui al D.Lgs 152/2006 e s.m.i. e all'approvvigionamento idrico;

autocertificazione relativa alle emissioni in atmosfera di cui D.Lgs 152/2006 e s.m.i.;

convenzione/contratto stipulati con il Laboratorio di analisi per il controllo analitico delle caratteristiche prescritte per gli additivi;

una marca da bollo del valore prescrittivo (oltre a quella già apposta sulla presente istanza).

ricevuta di versamento a favore dell'Azienda Sanitaria Provinciale per il sopralluogo igienico-sanitario

ricevuta di versamento da effettuarsi secondo tariffario regionale a favore della Regione Calabria – Dipartimento Tutela della Salute e Politiche Sanitarie ( causale: riconoscimento regionale).

**DIRIGENTE di SETTORE**  
*Luigi Rubens Curia*