



### DELIBERAZIONI DELLA GIUNTA REGIONALE

- n. 723 del 22/5/2006: **Recepimento dell'intesa del 15/12/2005 tra il Ministero della Salute, le Regioni e Province autonome sulle linee guida per la gestione operativa del sistema di allerta per alimenti destinati al consumo umano. Prime indicazioni relative agli alimenti destinati agli animali. Provvedimenti conseguenti**
- n. 724 del 22/5/2006: **Recepimento in attuazione dell'accordo, ai sensi dell'art. 4 del DLgs 281/97, tra il Ministero della Salute, le Regioni e Province autonome, delle "Linee guida ai fini della rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi per fine della sanità pubblica"**

## DELIBERAZIONI REGIONALI

### DELIBERAZIONI DELLA GIUNTA REGIONALE

#### REGIONE EMILIA-ROMAGNA

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 22 maggio 2006, n. 723

**Recepimento dell'intesa del 15/12/2005 tra il Ministero della Salute, le Regioni e Province autonome sulle linee guida per la gestione operativa del sistema di allerta per alimenti destinati al consumo umano. Prime indicazioni relative agli alimenti destinati agli animali. Provvedimenti conseguenti**

#### LA GIUNTA DELLA REGIONE EMILIA-ROMAGNA

Visto il Regolamento (CE) n. 178/2002 che stabilisce i principi ed i requisiti generali della legislazione alimentare, prevedendo, tra l'altro, all'art. 50, l'istituzione, sotto forma di rete, di un sistema di allarme rapido per la notificazione di un rischio diretto o indiretto per la salute umana dovuto ad alimenti o mangimi;

visto altresì il Regolamento (CE) n. 882/2004 relativo ai controlli ufficiali volti a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e il benessere degli animali, ed in particolare l'art. 13 laddove stabilisce che gli Stati membri devono predisporre piani operativi di emergenza con cui stabilire le misure da attuarsi allorché risulti che mangimi o alimenti presentino un serio rischio per gli esseri umani o per gli animali, direttamente o tramite l'ambiente;

vista, infine, l'intesa sancita in sede di Conferenza Stato-Regioni, in data 15 dicembre 2005, tra il Ministero della Salute, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano sulle "Linee guida per la gestione operativa del sistema di allerta per alimenti destinati al consumo umano", al fine di favorire l'attuazione di quanto previsto dalla normativa comunitaria;

ritenuto di dover recepire, in attuazione della soprarichiamata intesa, le suddette linee guida in ragione della necessità di dare applicazione immediata ed omogenea sul territorio regionale alle disposizioni ivi stabilite al fine di garantire la piena tutela della salute pubblica;

ritenuto altresì opportuno confermare, in coerenza a quanto indicato nelle linee guida, la funzione di nodo regionale, vale a dire di punto di contatto per la gestione del sistema di allerta, in capo al competente Servizio Veterinario e Igiene degli alimenti della Regione, salvo l'attribuzione ai competenti Servizi del Dipartimento di Sanità pubblica delle Aziende USL del compito di trasmettere, allo scopo di assicurare massima rapidità di circolazione delle informazioni, direttamente alle parti coinvolte le notifiche di allerta nei casi di segnalazioni riguardanti la medesima Azienda USL;

ritenuto infine necessario, in ragione delle specificità orga-

nizzative delle strutture sanitarie locali a ciò dedicate, demandare ad un atto del Responsabile del Servizio Veterinario e Igiene degli alimenti dell'Assessorato alle Politiche per la salute della Regione la definizione delle concrete modalità di attuazione di quanto indicato nelle linee guida, così garantendo maggior operatività ed efficacia agli interventi necessari, nonché rapidità e tempestività alla circolazione delle informazioni;

considerato che la citata legislazione europea sulla sicurezza alimentare provvede altresì a definire principi, requisiti e procedure inerenti i mangimi, relativamente ai quali sono in fase di elaborazione a livello nazionale specifiche linee guida per la gestione operativa del sistema di allerta per alimenti destinati al consumo animale;

ritenuto necessario, fornire, in attesa delle suddette linee guida, le prime indicazioni operative utili, qualora si verifichi un rischio diretto o indiretto per la salute derivante dagli alimenti destinati al consumo animale, ad attivare, anche in tali casi, rapidi ed efficaci interventi di tutela della salute pubblica, demandando tale adempimento al soprarichiamato atto del Responsabile del Servizio Veterinario e Igiene degli alimenti della Regione;

dato atto del parere di regolarità amministrativa espresso dal Direttore generale Sanità e Politiche sociali, dott. Leonida Grisendi, ai sensi dell'art. 37, quarto comma della L.R. 43/01 e della deliberazione della Giunta regionale 447/03;

su proposta dell'Assessore alle Politiche per la salute;

a voti unanimi e palesi, delibera:

1) di recepire, in attuazione della intesa sancita in data 15 dicembre 2005 in sede di Conferenza Stato-Regioni, tra il Ministero della Salute, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano le "Linee guida per la gestione operativa del sistema di allerta per alimenti destinati al consumo umano" contenute nell'allegato della medesima intesa, che con la presente deliberazione si intendono espressamente richiamati e allegati alla presente;

2) di stabilire che la funzione di nodo regionale, prevista dalle allegate linee guida, sia svolta dal competente Servizio Veterinario e Igiene degli alimenti della Regione, salvo il compito di trasmettere direttamente alle parti coinvolte le notifiche di allerta citate in premessa, che viene attribuito ai competenti Servizi del Dipartimento di Sanità pubblica delle Aziende USL;

3) di demandare ad atto del Responsabile del Servizio Veterinario e Igiene degli alimenti dell'Assessorato alle Politiche per la salute la definizione delle concrete modalità attuative sul territorio regionale per la gestione operativa del sistema di allerta per alimenti destinati al consumo umano, disciplinato dalle suddette linee guida;

4) di stabilire che con il medesimo atto vengano fornite le prime indicazioni operative relative al sistema di allerta per gli alimenti destinati al consumo animale, in attesa delle linee guida nazionali;

5) di disporre la pubblicazione del presente provvedimento e del relativo allegato nel Bollettino Ufficiale della Regione Emilia-Romagna.

*(segue allegato fotografato)*



*Presidenza  
del Consiglio dei Ministri*

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

**Intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, tra il Ministero della salute, le Regioni e le Province autonome sulle Linee Guida per la gestione operativa del sistema di allerta per alimenti destinati al consumo umano.**

Rep. n. 2395..... del 15 dicembre 2005

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

**Nell'odierna seduta del 15 dicembre 2005:**

**VISTO** l'articolo 117 della Costituzione che al comma 3 annovera tra le materie di legislazione concorrente la "tutela della salute" e "l'alimentazione";

**VISTO** l'articolo 8, comma 6 della legge 5 giugno 2003, n.131, il quale prevede che, in sede di Conferenza Stato-Regioni, il Governo può promuovere la stipula di intese dirette a favorire il raggiungimento di obiettivi comuni;

**VISTO** il Decreto Legislativo del 3 marzo 1993 n.123 recante "Attuazione della Direttiva 89/397/CEE relativa al controllo ufficiale dei prodotti alimentari", ed in particolare l'articolo 11 riguardante il riscontro di una frode tossica o di prodotti alimentari nocivi o pericolosi per la salute pubblica;

**VISTO** il Decreto del Presidente della Repubblica 14 luglio 1995 recante "Atti di indirizzo e Coordinamento alle Regioni delle Province Autonome di Trento e Bolzano sui criteri uniformi per l'elaborazione dei programmi di controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande;

**VISTO** il Decreto Legislativo 26 maggio 1997, n.155, recante "Attuazione delle Direttive 99/43/CEE e 96/3/CEE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari", ed in particolare l'articolo 3 che stabilisce l'obbligo da parte dei Responsabili delle industrie alimentari di ritirare dal commercio, i prodotti alimentari che possono presentare un rischio immediato per la salute pubblica;

**VISTO** il Regolamento (CE) 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 che istituisce i principi e requisiti generali della Legislazione Alimentare, istituisce l'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare e fissa procedure nel campo della Sicurezza Alimentare, ed in particolare il capo IV riguardante il sistema di allarme rapido, la gestione delle crisi e le situazioni di emergenza ;



*Presidenza  
del Consiglio dei Ministri*

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

**CONSIDERATO** che per garantire la tutela della salute pubblica nelle situazioni di emergenza attraverso l'assunzione di provvedimenti che consentano di impedire la commercializzazione e il consumo di prodotti alimentari nocivi o pericolosi è necessario stabilire delle procedure rapide ed efficaci;

**CONSIDERATE** le difficoltà gestionali emerse in occasione del verificarsi di emergenze dovute alla presenza sul mercato di alimenti nocivi o pericolosi per la salute pubblica;

**VISTA** la nota del 18 novembre 2005, con la quale il Ministero della salute ha formalizzato la proposta di intesa in esame, volta ad emanare linee guida per la gestione operativa del sistema di allerta nazionale per alimenti destinati al consumo umano al fine di pervenire ad una uniformità e ad una standardizzazione di detto sistema di allerta per garantire la piena tutela della salute pubblica;

**ACQUISITO** nel corso dell'odierna seduta l'assenso del Governo e dei Presidenti delle Regioni e Province autonome sul testo della presente intesa, nei termini di cui all'allegato sub 1;

**SANCISCE INTESA**

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

IL SEGRETARIO  
Dott. Riccardo Carpino

IL PRESIDENTE  
Sen. Prof. Enrico La Loggia

ALLEGATO 1

## "LINEE GUIDA PER LA GESTIONE OPERATIVA DEL SISTEMA DI ALLERTA PER ALIMENTI DESTINATI AL CONSUMO UMANO"

### 1. FINALITA'

Il presente protocollo è stato definito per permettere la gestione omogenea in ambito nazionale del Sistema di Allerta **per alimenti destinati al consumo umano**, al fine di garantire la tutela della salute pubblica.

**E' fatta salva l'adozione di tutti i provvedimenti previsti dalla normativa in vigore.**

### 2. DEFINIZIONI

Si intende per:

- **Sistema di allerta** :procedura codificata atta a garantire la rapidità delle comunicazioni e dei provvedimenti conseguenti, da adottare a seguito di riscontro di alimento che rappresenta grave rischio per la salute del consumatore;
- **Alimento** (o prodotto alimentare o derrata alimentare) : "qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato destinato ad esser ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, da essere umani. Sono comprese le bevande, le gomme da masticare e qualsiasi sostanza, compresa l'acqua, intenzionalmente incorporata negli alimenti nel corso della loro produzione, preparazione o trattamento (.....omissis.....)" (*tratta da Regolamento 178/2002/CE*);
- **Impresa alimentare** : "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" (*tratta da Regolamento 178/2002/CE*);
- **Operatore del settore alimentare**: "la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo" (*tratta da Regolamento 178/2002/CE*);
- **Immissione sul mercato**: la detenzione di alimenti o mangimi a scopo di vendita, comprese l'offerta di vendita o ogni altra forma, gratuita o a pagamento, di cessione, nonché la vendita stessa, la distribuzione e le altre forme di cessione propriamente detta" (*tratta da Regolamento 178/2002/CE*);
- **Commercio al dettaglio**: "la movimentazione e/o trasformazione degli alimenti e il loro stoccaggio nel punto di vendita o di consegna al consumatore finale, compresi i terminali di distribuzione, gli esercizi di ristorazione, le mense di aziende e istituzioni. I ristoranti e altre strutture di ristorazione analoghe, i negozi, i centri di distribuzione per supermercati e i punti vendita all'ingrosso" (*tratta da Regolamento 178/2002/CE*);
- **Pericolo o elemento di pericolo**: agente biologico – chimico – fisico contenuto in un alimento o mangime o condizione in cui un alimento o un mangime si trova, in grado di provocare un effetto nocivo sulla salute (*tratta da Regolamento 178/2002/CE*);

Pewl





- **Rintracciabilità** : "la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione" (*tratta da Regolamento 178/2002/CE*);
- **Rischio**: funzione della probabilità e della gravità di un effetto nocivo per la salute, conseguente alla presenza di un pericolo (*tratta da Regolamento 178/2002/CE*);

### 3. CAMPO DI APPLICAZIONE

Le presenti indicazioni operative si applicano nei seguenti casi, che dovranno essere trattati in modo da garantire l'adozione delle misure più opportune al fine di tutelare la salute pubblica:

1. segnalazioni in partenza dalla ASL: attivazione del Sistema di Allerta per riscontri di alimenti, già presenti sul mercato, prodotti e/o distribuiti nel territorio di competenza della ASL, che presentano un **grave rischio** per la salute del consumatore, per i quali è richiesto un **intervento immediato**;
2. segnalazioni in arrivo: allerta originate al di fuori della ASL, che riguardano alimenti prodotti e/o distribuiti nel territorio di competenza della ASL;

Le presenti indicazioni operative non si applicano, in quanto esulano dall'ambito del Sistema di Allerta, agli alimenti che, pur presentando non conformità alle norme vigenti, siano stati già segnalati dal responsabile dell'industria alimentare nell'ambito dell'autocontrollo e che, pur costituendo un grave rischio per la salute del consumatore, non siano stati immessi sul mercato. Tali non conformità, se evidenziate a seguito di un Controllo Ufficiale, anziché nell'ambito dell'Autocontrollo, comportano, conseguenze amministrative e/o penali.

### 4. PROCEDURE OPERATIVE

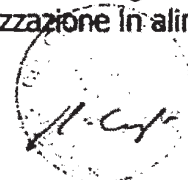
Ai fini del presente protocollo, è possibile effettuare la seguente classificazione:

- a) alimenti che rappresentano un **grave rischio** per la salute del consumatore e per i quali è richiesto un **intervento immediato**. Per tale tipologia è prevista l'attivazione del Sistema di Allerta.
- b) alimenti che pur presentando **non conformità** alle norme vigenti, **non** rappresentano un grave rischio per il consumatore, e/o **non** richiedono un intervento immediato.

A titolo esemplificativo non costituiscono grave rischio per la salute pubblica, e pertanto non comportano l'attivazione del Sistema di Allerta, gli alimenti:

- nei quali sia stata riscontrata la presenza di additivi o di residui di sostanze autorizzate ma in quantitativi superiori a quanto consentito dalla normativa vigente, qualora il quantitativo di tali sostanze consenta di escludere ragionevolmente la pericolosità per la salute pubblica;
- nei quali sia stata riscontrata la presenza di microrganismi potenzialmente patogeni in prodotti intermedi, che subiranno uno o più trattamenti tali da garantire la distruzione dei microrganismi patogeni, prima della commercializzazione in alimento;

Adm



- nei quali sia stata riscontrata la presenza di germi indicatori di igiene o indice contaminazione superiori ai limiti consentiti o a valori guida eventualmente disponibili;
- nei quali l'agente biologico potenzialmente pericoloso risulta non vitale;
- nei quali si sia riscontrata una frode commerciale (adulterazioni, sofisticazioni, contraffazioni, che non rappresentano un pericolo attuale o potenziale per il consumatore).

Il Dirigente del Servizio Medico e/o Veterinario del Dipartimento di Prevenzione della ASL competente, nei casi di non conformità previsti al suddetto punto b), dovrà comunque inoltrare la segnalazione al Servizio Medico e/o Veterinario competente della Regione o della Provincia Autonoma utilizzando il modulo **allegato E – "segnalazione di non conformità"** corredato dall'**allegato F – "identificazione del prodotto alimentare"** e da copia del referto delle analisi. Tale segnalazione verrà raccolta in un sistema di sorveglianza regionale che permetterà di orientare la programmazione dei controlli e di attivare progetti specifici sulla base di riscontri oggettivi.

Sono comunque fatti salvi eventuali altri provvedimenti che si ritenga necessario ed opportuno adottare (controlli, interventi lungo la filiera produttiva, comunicazioni all'Autorità giudiziaria etc.)

E' pertanto possibile distinguere **due diversi tipi di comunicazioni**:

1) **Notifica di allerta**:

Comunicazione riguardante gli alimenti di cui al precedente punto a) ;

2) **Segnalazione di non conformità**

Comunicazione riguardante alimenti di cui al precedente punto b).

## 5. PUNTI DI CONTATTO

Nel Sistema di Allerta sono coinvolti i **seguenti soggetti**, ciascuno dei quali deve individuare al proprio interno il relativo punto di contatto, utilizzando l'apposita scheda, allegato G – "punti di contatto":

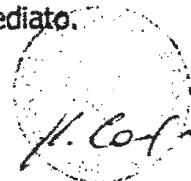
1. Servizi Medici e/o Veterinari del Dipartimento di Igiene e Prevenzione delle ASL;
2. Servizi Medici e/o Veterinari delle Regioni o delle Province Autonome
3. Ministero della Salute:
  - Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti
  - Ufficio V
  - Ufficio VI

## 6. ATTIVAZIONE DEL SISTEMA DI ALLERTA

Nei casi in cui la ASL competente ravvisi in un alimento, già presente sul mercato, un **grave rischio** per il consumatore, per il quale è richiesto un **intervento immediato**, procederà **all'attivazione del Sistema di Allerta**.

Solo la ASL competente ha infatti a disposizione tutti gli elementi per definire se si è in presenza di **alimenti pericolosi** e se sia richiesto un intervento immediato.

Alleg



E' impossibile stabilire criteri specifici per definire a priori, con precisione, che cosa costituisca un **grave rischio** per la salute pubblica. Ogni caso dovrà pertanto essere analizzato con scienza e coscienza, avvalendosi, eventualmente, del supporto tecnico-specialistico ritenuto più opportuno, tenendo conto di numerosi elementi quali ad esempio: tipo e quantità di microrganismi, distribuzione dell'alimento, destinazione d'uso, trattamenti ai quali verrà sottoposto, ecc.


#### COMPETENZE DEI SERVIZI MEDICI E/O VETERINARI DEI DIPARTIMENTI DI PREVENZIONE DELLE ASL.

Nell'ambito delle rispettive competenze il Responsabile del Servizio Medico e/o Veterinario del Dipartimento di Prevenzione della ASL, nell'ambito delle proprie competenze, che ha riscontrato che un prodotto alimentare rappresenta un **grave rischio** per il consumatore, e che è richiesto un **intervento immediato**:

- verifica la notizia ;
- adotta le misure più opportune per fronteggiare il rischio per la salute pubblica; i prodotti oggetto di allerta rinvenuti sul mercato andranno sottoposti a sequestro;
- raccoglie le informazioni sul prodotto alimentare e compila la "**scheda di notifica**" - allegato **B**;
- *se si tratta di un alimento prodotto/confezionato o introdotto in Italia da una ditta avente sede nel territorio di competenza*, effettua un'ispezione presso l'azienda per acquisire elementi utili a determinare le cause della non conformità che ha dato origine all'allerta;
- verifica l'eventuale distribuzione del prodotto. In particolare:
  - ✓ acquisisce l'elenco clienti ;
  - ✓ acquisisce l'elenco dei fornitori se del caso;
  - ✓ verifica l'attivazione e l'efficacia delle procedure di ritiro del prodotto.
- **attiva il Sistema di Allerta**, trasmettendo al Servizio Medico e/o Veterinario della Regione o della Provincia Autonoma di appartenenza, preferibilmente per posta elettronica eventualmente seguita da spedizione a mezzo postale o fax , l'allegato **A** – "**Attivazione sistema di allerta**" corredato dall'allegato **B** e dall'allegato **C** – "**Elenco clienti**".
- comunica tempestivamente al Servizio Medico e/o Veterinario della Regione o della Provincia Autonoma gli esiti degli accertamenti effettuati ed i provvedimenti adottati, utilizzando l'allegato **D** - "**Esiti accertamenti**";

L' allegato **B1** – "**Informazioni aggiuntive – Follow up**" va utilizzato per ogni successiva comunicazione con la quale trasmettere ulteriori informazioni quali: eventuali successive diramazioni della rete commerciale, risultato analitico negativo successivo con revoca dell'allerta, ulteriori Paesi membri o extracomunitari interessati alla commercializzazione del prodotto di cui si è conosciuta successivamente la rete di distribuzione, ulteriori campionamenti effettuati e ulteriori risultati analitici, misure volontarie prese dalla ditta (ritiro dei prodotti), cambio di destinazione d'uso, ecc.

Amey

  
R. Cori-



### COMPETENZE DEL SERVIZIO MEDICO E/O VETERINARIO DELLA REGIONE O DELLA PROVINCIA AUTONOMA:

Il Servizio Medico e/o Veterinario della Regione o della Provincia Autonoma (cosiddetto "nodo regionale"):

- coordina tutte le operazioni successive alla segnalazione di prodotto alimentare non conforme;
- tiene i rapporti con il Ministero della Salute, l'Istituto Superiore di Sanità, le Regioni e Province Autonome coinvolte, nonché con le ASL regionali, garantendo la tempestività dell'informazione;
- dispone, se del caso, ulteriori provvedimenti sul prodotto in questione.

### COMPETENZE DEL MINISTERO DELLA SALUTE

Il punto di contatto nazionale del sistema di allerta nazionale del Ministero della Salute – D.G.S.V.A. provvede:

- a) Alla predisposizione dei comunicati ai mezzi di informazione a diffusione nazionale sulle condizioni iniziali e finali dell'allerta per i consumatori;
- b) Alla verifica dell'adeguatezza delle misure adottate dalle autorità sanitarie locali; (*di concerto con le autorità sanitarie regionali/provinciali*);
- c) Alla raccolta delle informazioni sul seguito dato alle notifiche;
- d) Allo scambio rapido delle informazioni con i propri Uffici periferici (P.I.F., U.S.M.A.F. e U.V.A.C.);
- e) A richiedere, il supporto tecnico-scientifico dell'Istituto Superiore della Sanità in materia di contaminanti biologici, chimici e fisici dei prodotti alimentari;
- f) All'adozione, ove ritenuti necessari, di concerto con gli Uffici competenti della DGSVA, di ulteriori misure di controllo ufficiale a tutela della salute pubblica.

In caso di interessamento del territorio europeo e di quello estero, il Punto di contatto del sistema di allerta comunitario del Ministero della Salute – DGSVA provvede:

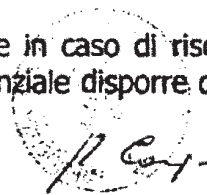
- g) Allo scambio rapido delle informazioni in qualità di organo di collegamento con l'Unione Europea ed i Paesi terzi;
- h) Alla notifica agli altri Punti di contatto nazionali delle segnalazioni di allerta relative a prodotti alimentari provenienti dai Paesi terzi.

## **7. ELENCO CLIENTI**

Fermo restando quanto previsto dal Reg. 178/2002 in materia di rintracciabilità, l'efficacia del Sistema di Allerta dipende dalla rapidità delle comunicazioni, quali la trasmissione dell'elenco clienti a tutti i soggetti interessati e dalla rapidità con la quale l'impresa attiva la procedura di comunicazione e di ritiro del prodotto dal commercio.

Per una corretta e sollecita applicazione delle procedure previste in caso di riscontro di prodotti alimentari pericolosi per la salute pubblica, è quindi essenziale disporre della rete

Almy



di commercializzazione e accertare conseguentemente la portata della movimentazione (rete locale, regionale, nazionale, comunitaria, ecc.) e quantitativo del prodotto) dell'allerta.

La **rete commerciale** deve essere acquisita riportando almeno i seguenti elementi:

- a. ragione sociale della ditta destinataria;
- b. indirizzo, completo di Comune e Provincia, della sede commerciale (telefono/fax, e-mail se possibile);
- c. n. di lotto del prodotto non conforme e scadenza o TMC;
- d. quantitativo totale venduto, tipologia e numero delle confezioni;
- e. data di consegna e identificativi D. di T.

La trasmissione dell'elenco clienti, di norma, dovrà avvenire contestualmente all'attivazione del Sistema di Allerta, (per la quale è infatti previsto l'allegato **A** – "**Attivazione sistema di allerta**", corredato dall'allegato **B** - "**scheda di notifica**" e dall'allegato **C** – "**Elenco clienti**").

Il responsabile della prima trasmissione dell'elenco clienti dovrà assicurarsi che le indicazioni siano complete e facilmente leggibili. In caso contrario, dovranno essere ritrascritte a cura del Servizio ASL interessato.

Nel caso in cui l'elenco clienti sia costituito da un considerevole numero di voci dovrà essere, di norma, inviato per posta elettronica così da consentire la rapidità delle ulteriori trasmissioni.

Resta inteso che la procedura adottata per la trasmissione della prima rete di commercializzazione dovrà essere analogamente ripetuta nell'eventuale riscontro di ulteriori clienti.

Nel caso in cui il Servizio della Regione Medico e/o Veterinario, non ricevesse nei tempi stabiliti le informazioni necessarie per una ricerca mirata del prodotto alimentare, disporrà, ai fini della tutela della salute pubblica, altri interventi che verranno individuati a seconda della gravità della situazione (*per esempio ricerca a tappeto del prodotto alimentare, segnalazione tramite stampa, intervento dei NAS ecc.*).

## **8. VERIFICA DELLE PROCEDURE DI RITIRO DA PARTE DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE**

Ogni qualvolta la ditta interessata provvede al ritiro di un prodotto, la ASL competente per territorio:

- trasmette le informazioni inerenti la rete commerciale al Servizio Medico e/o Veterinario della Regione o della Provincia Autonoma secondo le procedure indicate precedentemente;
- verifica che la ditta metta in atto tutte le procedure per il ritiro dal commercio del prodotto in modo rapido e completo. La verifica potrà avvenire, sulla base delle comunicazioni pervenute dalle ASL di destinazione.

La ASL interessata dalla distribuzione del prodotto soggetto al ritiro ne verifica l'attuazione attraverso:

- ispezioni presso le ditte che risulta abbiano ricevuto la merce;



Asu1

- acquisizione della copia del Documento di Trasporto relativo al ritiro effettuato dalla ditta interessata.

Le ASL interessate dalla distribuzione del prodotto in oggetto comunicano alla ASL ove ha sede lo stabilimento che sta procedendo al ritiro, il quantitativo di prodotto per il quale sia stato documentato il ritiro e le altre informazioni (lotti, tipo di confezione ecc.) necessarie al fine delle verifiche.

Ai sensi dell'art. 36 del D.P.R. 327/1980 i **prodotti alimentari non ancora ritirati**, devono essere tenuti in locali o parti di locali, separati da quelli di conservazione delle sostanze alimentari destinate alla vendita o alla somministrazione; tali prodotti devono essere contraddistinti da cartelli indicanti la destinazione al ritiro da parte del fornitore.

Va ricordato che l'art. 3 del D. Lgs 155/97 stabilisce che, qualora a seguito dell'autocontrollo il responsabile dell'industria alimentare constati che i prodotti possano presentare un rischio immediato per la salute, provvede al ritiro dal commercio informando le autorità competenti sulla natura del rischio e fornendo le informazioni relative al ritiro degli stessi; il prodotto ritirato dal commercio deve rimanere sotto la sorveglianza e la responsabilità dell'autorità sanitaria locale fino al momento in cui, previa autorizzazione della stessa non venga distrutto o utilizzato per fini diversi dal consumo umano o trattato in modo da garantire la sicurezza. Le spese sono a carico del titolare dell'industria alimentare.

## 9 . PROVVEDIMENTI DA ADOTTARE

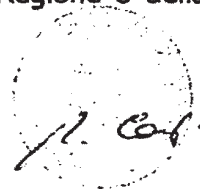
Sugli alimenti oggetto di allerta dovranno essere adottati i provvedimenti ritenuti più adatti per tutelare la salute pubblica.

In linea di massima, salvo diverse valutazioni di volta in volta individuate, si dovrà procedere come segue:

- l'Autorità Sanitaria dispone ai sensi della legge 283/62 e del D.P.R. 327/80 il **sequestro** del prodotto alimentare non conforme rinvenuto sul mercato;
- non dovrà essere sottoposto ad ulteriore campionamento lo stesso lotto sul quale è stata riscontrata l'irregolarità, mentre verrà valutata caso per caso l'opportunità di campionare lotti diversi dello stesso prodotto.
- Gli alimenti oggetto di allerta devono essere mantenuti sotto sequestro o comunque ritirati dal commercio fino alla chiusura dell'allerta;
- qualora gli alimenti abbiano un periodo di conservabilità inferiore ai tempi ragionevolmente necessari a revocare le misure adottate in seguito all'attivazione dell'allerta, le ditte devono essere informate sulla possibilità di sottoporre i prodotti a trattamenti che prolunghino la conservazione (es. congelamento), oppure di inviarli alla trasformazione per la successiva conservazione o direttamente ad uso non alimentare o alla distruzione, comunque previo assenso della ASL competente nonché delle autorità che hanno confermato il sequestro. I relativi costi sono a carico delle imprese.

I Servizi del Dipartimento di Igiene e Prevenzione delle ASL dovranno comunicare nel più breve tempo possibile al Servizio Medico e/o Veterinario della Regione o della Provincia Autonoma tutti i provvedimenti assunti e in particolare:

Alm





- la quantità di prodotto sequestrato,
- la quantità di prodotto già commercializzato verso altre ditte,
- la quantità di prodotto già sottoposto a processo di trasformazione,
- la quantità di prodotto già commercializzato o somministrato al consumatore finale.

#### Prodotti sottoposti a trasformazione

Nel caso in cui il prodotto non sia stato reperito tal quale perché nel frattempo è stato sottoposto ad un **processo di trasformazione** in grado di inattivare o distruggere l'agente patogeno, il Responsabile del Servizio competente ove ha sede lo stabilimento di trasformazione, procede all'analisi delle condizioni e dei parametri di processo in modo da verificare, ricorrendo se del caso anche ad indagini di laboratorio, se il prodotto trasformato possa ancora costituire un pericolo per la salute dei consumatori. Successivamente ne comunica le conclusioni al Servizio Medico e/o Veterinario della Regione o della provincia Autonoma, specificando se i prodotti trasformati non costituiscono più pericolo per la salute dei consumatori o se sia necessario attivare una nuova allerta per i prodotti trasformati. In quest'ultimo caso, il Responsabile del Servizio competente procederà secondo le indicazioni sopra riportate.

### **10. FLUSSO INFORMATIVO**

Il Sistema di Allerta deve garantire la **tempestività dello scambio di informazioni**.

In attesa dell'attivazione di un apposito sistema di rete per la gestione del Sistema di Allerta, dovranno essere utilizzati gli strumenti che garantiscono tale tempestività, in modo rapido, chiaro e leggibile. Si dovrà pertanto prediligere la comunicazione a mezzo e-mail con comunicazione di avvenuta ricezione, eventualmente seguita da invio a mezzo posta o fax.

Ogni Servizio deve avere a disposizione i dati relativi a tutte le strutture sanitarie interessate della propria ASL, dei Servizi Medici e/o Veterinari dei Dipartimenti di Igiene e di Prevenzione delle ASL della regione, nonché dei Servizi di riferimento del Servizio Medico e/o Veterinario della Regione o della Provincia Autonoma, il quale provvede a raccogliere, diffondere e aggiornare i dati di cui sopra.

Le informazioni oggetto di Allerta vengono trasmesse dalle Regioni o dalle Province Autonome al Ministero della Salute:

- Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti
- Ufficio V
- Ufficio VI.

Qualora una Regione o una Provincia Autonoma non preveda l'istituzione del proprio "nodo regionale" per la gestione dei Sistemi di Allerta, la trasmissione al Ministero della Salute, come pure alle altre Regioni e Province Autonome coinvolte, verrà effettuata direttamente dalle ASL. In tal caso la Regione o la Provincia Autonoma deve preventivamente individuare e comunicare i punti di contatto relativi al proprio territorio. **(tabella Punti di Contatto)**

Amu





## 11. CONCLUSIONE

Il procedimento attivato a seguito di un'allerta si conclude quando:

- a) i prodotti oggetto dell'allerta siano stati ritirati dal commercio per essere distrutti, per essere destinati ad usi diversi dal consumo umano o per essere sottoposti a un processo di risanamento previa autorizzazione del Servizio Medico e/o Veterinario della ASL competente;
- b) il prodotto in questione non sia stato rinvenuto;
- c) i risultati di ulteriori accertamenti abbiano escluso la sussistenza di un pericolo per la salute dei consumatori.

Il Responsabile del Servizio Medico e/o Veterinario del Dipartimento di Igiene e Prevenzione di ciascuna ASL coinvolta nell'allerta, verifica le condizioni di cui ai punti a) , b) e c) nel territorio di competenza e **chiude** il caso dandone notizia al Servizio Medico e/o Veterinario della Regione o della Provincia Autonoma, che provvederà alla comunicazione alle regioni e alle Province Autonome e al ministero della salute. La **revoca** del provvedimento di allerta viene disposta , espletate le verifiche del caso, dal Responsabile del Servizio Medico e/o Veterinario della ASL territorialmente competente per lo stabilimento di produzione o di scambio/importazione.

Asuy



**Allegato A – Attivazione del sistema di allerta**

Alla Assessorato alla Sanità Regione .....  
Servizio medico e/o veterinario

OGGETTO: Attivazione sistema di allerta. Prodotto \_\_\_\_\_ (1)

Si segnala che (2):

---

---

---

---

---

---

Per quanto sopra, in ottemperanza alle disposizioni emanate dalla Regione ....., si attiva il sistema di allerta e si allega la scheda di notifica.

Si precisa inoltre che (3):

- ☐ il prodotto in oggetto risulta essere stato commercializzato esclusivamente nel territorio di competenza di questa ASL;
- ☐ il prodotto in oggetto risulta essere stato commercializzato esclusivamente nel territorio della Regione....., presso le ditte indicate in allegato;
- ☐ il prodotto in oggetto risulta essere stato commercializzato esclusivamente sul territorio nazionale, presso le ditte indicate in allegato;
- ☐ il prodotto in oggetto risulta essere stato commercializzato al di fuori del territorio nazionale, presso le ditte indicate in allegato;
- ☐ sono in atto da parte della ditta le procedure di ritiro dal commercio;
- ☐ il prodotto in oggetto risulta essere stato fabbricato/confezionato o introdotto in Italia dalla seguente ditta \_\_\_\_\_, ubicata sul territorio della Regione....., presso la ASL \_\_\_\_\_;
- ☐ il prodotto in oggetto risulta essere stato fabbricato/confezionato o introdotto in Italia dalla seguente ditta \_\_\_\_\_, indirizzo \_\_\_\_\_ ubicata al di fuori del territorio della Regione.....;
- ☐ l'alimento è risultato non conforme a seguito di riscontro analitico e lo scrivente si impegna a comunicare non appena possibile se è stata richiesta la revisione d'analisi nonché l'esito della stessa.

Si resta a disposizione per ogni eventuale informazione e si inviano distinti saluti.

Il dirigente

\_\_\_\_\_

Note:

(1): indicare la denominazione del prodotto

(2): descrizione del fatto e del prodotto alimentare in oggetto

(3): barrare le voci che interessano

Adm

P. Cui

## Allegato B – scheda di notifica

**RAPID ALERT SYSTEM FOR FOOD AND FEED****REGULATION (EC) N°: 178/2002 – Art. 50****GENERAL INFORMATION (informazioni generali):**

1	NOTIFICATION TYPE: tipo di notifica	
2	CONTROL TYPE: tipo di controllo	
3	NOTIFYING COUNTRY: Paese notificante	
	Contact point reference n°: N° protocollo di riferimento	
4	DATE OF NOTIFICATION: Data della notifica	

**HAZARD (PERICOLO):**

5	NATURE OF HAZARD: natura del pericolo	
6	RESULTS OF THE TESTS: risultati dei test	
7*	COUNTER ANALYSIS: analisi di revisione	
8*	SAMPLING CAMPIONAMENTO	DATES: data
		N° OF SAMPLES: n° campioni
		METHOD metodo
		PLACE: luogo
9*	LABORATORY: LABORATORIO	
10*	ANALYSIS: analisi	SAMPLE TREATMENT/ ANALYSIS MATRIX: trattamento del campione/analisi della matrice
		METHOD OF ANALYSIS: metodo di analisi

ASU

P-64

11*	PERSONS AFFECTED: persone affette	
12*	TYPE OF THE ILLNESS/SYMPTOMS: tipo di malattia/sintomi	

**PRODUCT (prodotto):**

13	PRODUCT CATEGORY: Categoria del prodotto		
14	PRODUCT NAME: Nome del prodotto		
15*	DESCRIPTION OF THE PRODUCT Descrizione del prodotto	BRAND / TRADE NAME: marchio/nome commerciale	
	<input type="checkbox"/> Picture(s) immagine	PRODUCT ASPECT (e.g. packaging): Aspetto del prodotto (es. Confezione)	
		UNIT WEIGHT: Peso della singola unità	

**OUTCOME OF INVESTIGATION AND MEASURES ADOPTED (risultati delle indagini e provvedimenti adottati):**

16	DISTRIBUTION STATUS: Stato della distribuzione		
17*	VOLUNTARY MEASURES: Provvedimenti volontari		
18*	COMPULSORY MEASURES: Provvedimenti imposti		
	DATE OF ENTRY INTO FORCE: Data dell'entrata in vigore		
	DURATION: Durata		
	<input type="checkbox"/> PUBLIC RECALL: richiamo pubblico	(hyperlink) (pagina web)	
19	LEGISLATION IN BREACH: Normativa/e violate/e		
	SCOPE: scopo		

Allegato

P. Cor-



	<b>MAX. PERMITTED LEVEL:</b> Limite Massimo consentito	
--	---	--

**IDENTIFICATION OF THE LOT(S) (identificazione del lotto)**


20*	<b>CONSIGNMENT / LOT NUMBER:</b> Consegna / numero di lotto		
21*	<b>PUBLIC HEALTH CERTIFICATE</b> Certificato sanitario	<b>NUMBER:</b> numero	
		<b>DATE:</b> data	
		<b>CVED N°:</b> dvce n°	
22	<b>DURABILITY DATES</b> DATA DI SCADENZA	<b>USE-BY DATE*:</b> da utilizzare entro	
		<b>BEST BEFORE DATE*:</b> da consumarsi preferibilmente entro	
		<b>SELL-BY DATE:</b> da consumare entro	
23	<b>DESCRIPTION OF THE LOT:</b> Descrizione del lotto	<b>N° OF UNITS*:</b> N° di unità	
		<b>TOTAL NET WEIGHT OF LOT*:</b> Peso netto totale del lotto	

**ORIGIN (origine):**

24	<b>COUNTRY OF ORIGIN:</b> Paese di origine		
25	<b>MANUFACTURER:</b> Produttore	<b>NAME:</b> Nome	
		<b>ADDRESS:</b> Indirizzo	
		<b>VET. AP-N°:</b> N° di approvazione veterinario	
26*	<b>DISPATCHER/EXPORTER</b> Speditore / esportatore	<b>NAME:</b> Nome	
		<b>ADDRESS:</b> Indirizzo	

**DISTRIBUTION (distribuzione):**

Notification form: version 2.1

27*	DISTRIBUTED BY DISTRIBUITO DA	IMPORTER: Importatore	
		WHOLESALE: Grossista	
		RETAILER: Dettagliante	
28*	DISTRIBUTION TO MEMBER STATES: Distribuzione agli Stati Membri		
	DISTRIBUTION LIST ATTACHED: LISTA DI DISTRIBUZIONE ALLEGATA		<input type="checkbox"/>
29*	EXPORTED TO THIRD COUNTRIES: Esportazione in Paesi Terzi		
	DISTRIBUTION LIST ATTACHED: LISTA DI DISTRIBUZIONE ALLEGATA		<input type="checkbox"/>

**IN CASE OF A REJECTION AT THE BORDER (in caso di non ammissione all'importazione):**

30*	POINT OF ENTRY: Punto di entrata		
31*	TYPE OF CHECK Tipo di controllo		<input type="checkbox"/>
32*	COUNTRY OF DISPATCH Paese di spedizione		
33*	COUNTRY OF DESTINATION Paese di destinazione		
34*	CONSIGNEE Consegnatario	NAME: Nome	
		ADDRESS: Indirizzo	
35*	CONTAINER NUMBER(S): N° del container		
36*	MEANS OF TRANSPORT: Mezzo di trasporto		

**OTHER INFORMATION (altre informazioni):**

37	ORGANISATION/MINISTRY: Organizzazione/Ministero	
38*	PERSON TO CONTACT: Persona da contattare	
39	OTHER INFORMATION: Altre informazioni	

*Alu*

*11/6/06*

41*	<b>ATTACHED DOCUMENTS:</b> (compressed format)  <b>Documenti allegati</b> (in formato compresso)	<input type="checkbox"/> health certificate / certificato sanitario  <input type="checkbox"/> CVED /DVCE  <input type="checkbox"/> phytosanitary certificate /certificato fitosanitario  <input type="checkbox"/> analytical report /rapporto di prova  <input type="checkbox"/> bill(s)/delivery document(s) /documenti commerciali  <input type="checkbox"/> press release/public recall info /comunicato stampa/ informazione sul richiamo pubblico other: altro
42*	<b>CONFIDENTIAL:</b> Confidenziale	<input type="checkbox"/>
43*	<b>IF YES, WHICH BOXES (NUMBERS):</b> Se si, quale casella (numeri)	
44*	<b>IF YES, REASON:</b> Se si, il motivo	

numbers underlined: information is required  
 numeri sottolineati: informazione obbligatoria

numbers with \*: information is required, if applicable  
 numeri con \*: informazione obbligatoria, se disponibile



[illegible][illegible]



**Allegato D – Esiti accertamenti**

All'assessorato alla Sanità Regione.....  
Servizio Medico e/o Veterinario

**OGGETTO:** Sistema di allerta; comunicazione esiti accertamenti.

In relazione alla comunicazione prot. \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_ riguardante l'attivazione del sistema di allerta per il seguente prodotto (riportare la denominazione, il numero di lotto, il fabbricante o distributore):

---

---

---

---

---

**Si informa che:**

- ☐ il prodotto in oggetto risulta essere stato commercializzato esclusivamente nel territorio di competenza di questa ASL;
- ☐ il prodotto in oggetto risulta essere stato commercializzato esclusivamente nel territorio della Regione;
- ☐ il prodotto in oggetto risulta essere stato commercializzato esclusivamente sul territorio nazionale;
- ☐ il prodotto in oggetto risulta essere stato commercializzato al di fuori del territorio nazionale;
- ☐ sono in atto da parte della ditta le procedure di ritiro dal commercio.

- sono stati effettuati i seguenti accertamenti

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

AGM

P. Cori

- sono stati adottati i seguenti provvedimenti

A disposizione per eventuali chiarimenti, si porgono distinti saluti.

Il Responsabile del Servizio Medico o Veterinario ASL.....



Ami

**Allegato E – segnalazione di non conformità**

All'Assessorato alla Sanità Regione.....  
Servizio Medico e/o Veterinario

**OGGETTO: Segnalazione di non conformità.**

Conformemente a quanto previsto dalle vigenti disposizioni regionali, si segnala che è stata riscontrata sul prodotto alimentare

\_\_\_\_\_ la  
seguinte non conformità \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Sulla base della valutazione del rischio, si ritiene di escludere che si configuri una frode tossica, che si tratti di prodotti alimentari nocivi o pericolosi per la salute pubblica e che sussista un pericolo immediato per la salute pubblica.

Lo scrivente si impegna a comunicare non appena possibile se è stata richiesta la revisione d'analisi nonché l'esito della stessa.

Si resta a disposizione per ogni eventuale informazione e si inviano distinti saluti.

Il Responsabile del Servizio  
Medico/Veterinario ASL.....  
\_\_\_\_\_



**Allegato F – identificazione del prodotto alimentare****IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO ALIMENTARE**

Denominazione di vendita	
Marchio commerciale	
Prodotto/confezionato da (ragione sociale)	
Nello stabilimento di (indirizzo completo)	
N. riconoscimento dello stabilimento (ove esistente)	
Importato/distribuito da	
Tipo di confezionamento	
Peso dell'unità di vendita	
Lotto	
Data di scadenza/TMC	
Laboratorio che ha eseguito l'analisi	
Data analisi	
Determinazione sfavorevole	
Risultato	

**Note**

*Allegare copia del verbale di campionamento e dell'esito dell'analisi*

*11. Corv.*

*Acqu*





**PUNTI DI CONTATTO REGIONI E PROVINCE AUTONOME**

REGIONE PROVINCE AUTONOME (*)	S. MEDICO	RESPONSABILE	INDIRIZZO	TEL. FAX CELL.	E-MAIL	S. VETERINARIO	RESPONSABILE	INDIRIZZO	TEL. FAX CELL.	E-MAIL
ABRUZZO										
BASILICATA										
CALABRIA										
CAMPANIA										
EMILIA-ROMAGNA										
FRIULI VENEZIA GIULIA										
LAZIO										
LIGURIA										
LOMBARDIA										
MARCHE										
MOLISE										
PIEMONTE										
PUGLIA										
SARDEGNA										
SICILIA										
TOSCANA										
UMBRIA										
VALLE D'AOSTA										
VENETO										
P.A. BOLZANO										

(\*) Se la Regione o la Provincia Autonoma non è "nodo regionale", inserire nella tabella formato excell le indicazioni richieste per tutti i Servizi Medici e Veterinari ASL territorialmente competenti

**Allegato B1- Informazioni aggiuntive - follow up**  
**RAPID ALERT SYSTEM FOR FOOD AND FEED**

**FOLLOW UP**

**REGULATION (EC) N°: 178/2002 – Art. 50**

1	<b>REACTING COUNTRY:</b> Paese di reazione		
		Contact point reference n°: n. prot. di riferimento.	
2	<b>DATE OF REACTION:</b> data di reazione		
3	<b>NUMBER OF NOTIFICATION:</b> numero di notifica <b>NOTIFYING COUNTRY:</b> Paese di notifica <b>PRODUCT NAME:</b> Nome del prodotto		
4*	<b>VOLUNTARY MEASURES:</b> misure volontarie		
5*	<b>COMPULSORY MEASURES:</b> misure imposte		
		<b>DATE OF ENTRY INTO FORCE:</b> data di entrata in vigore	
		<b>DURATION:</b> durata	
	<input type="checkbox"/>	<b>PUBLIC RECALL:</b> Richiamo pubblico	(hyperlink)
6*	<b>DISTRIBUTION TO MEMBER STATES:</b> Distribuzione nei Paesi comunitari		
	<b>DISTRIBUTION LIST ATTACHED:</b> lista di distribuzione allegata		<input type="checkbox"/>
7*	<b>EXPORTED TO THIRD COUNTRIES:</b> Esportazione nei Paesi terzi		
	<b>DISTRIBUTION LIST ATTACHED:</b> lista di distribuzione allegata		<input type="checkbox"/>

8	OTHER INFORMATION: altre informazioni	
9	PERSON TO CONTACT: persone da contattare	
10*	ATTACHED DOCUMENTS: documenti allegati (compressed format)	<input type="checkbox"/> health certificate <input type="checkbox"/> CVED <input type="checkbox"/> phytosanitary certificate <input type="checkbox"/> analytical report <input type="checkbox"/> bill(s)/delivery document(s) <input type="checkbox"/> press release/public recall info other:

numbers underlined: information is required  
numeri sottolineati : informazione obbligatoria

numbers with \*: information is required, if applicable  
numeri con \*: informazione obbligatoria, se disponibile

*P. Cug -*

*Amey*

## REGIONE EMILIA-ROMAGNA

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 22 maggio 2006, n. 724

**Recepimento in attuazione dell'accordo, ai sensi dell'art. 4 del DLgs 281/97, tra il Ministero della Salute, le Regioni e Province autonome, delle "Linee guida ai fini della rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi per fine della sanità pubblica"**

## LA GIUNTA DELLA REGIONE EMILIA-ROMAGNA

Visto il Regolamento (CE) n. 178/2002 che:

- stabilisce i principi ed i requisiti generali della legislazione alimentare;
  - istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare;
  - fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;
- richiamati:
- il Regolamento (CE) n. 852/2004 sull'"Igiene dei prodotti alimentari";
  - il Regolamento (CE) n. 853/2004 che stabilisce "Norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale";
  - il Regolamento (CE) n. 854/2004 che detta "Norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano";
  - il Regolamento (CE) n. 882/2004 inerente i "Controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali";

- il Regolamento (CE) n. 1831/2003 che definisce i "Requisiti per l'igiene dei mangimi";

visto l'Accordo del 28 luglio 2005, sancito in sede di Conferenza Stato-Regioni tra il Ministero della Salute, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano recante "Linee guida ai fini della rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi per fini di sanità pubblica" volto a favorire l'attuazione del soprarichiamato Regolamento (CE) n. 178/2002;

ritenuto di dover recepire, in attuazione di detto accordo, le linee guida soprarichiamate fornendo agli operatori della filiera agroalimentare e alle strutture del Servizio Sanitario regionale criteri, procedure e indicazioni operative necessarie a dare attuazione omogenea a quanto previsto – a tutela della salute pubblica – in materia di sicurezza alimentare;

dato atto del parere di regolarità amministrativa espresso dal Direttore generale Sanità e Politiche sociali, dott. Leonida Grisendi, ai sensi dell'art. 37, quarto comma della L.R. 43/01 e della deliberazione della Giunta regionale 447/03;

sulla proposta dell'Assessore alle Politiche per la salute;

a voti unanimi e palesi, delibera:

1) di recepire, in attuazione dell'Accordo del 28 luglio 2005, sancito in sede di Conferenza Stato-Regioni tra il Ministero della Salute, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano, le "Linee guida ai fini della rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi per fini di sanità pubblica" contenute nell'allegato del predetto Accordo, entrambi parte integrante e sostanziale del presente provvedimento;

2) di disporre la pubblicazione del presente provvedimento e del relativo allegato nel Bollettino Ufficiale della Regione Emilia-Romagna.

*(segue allegato fotografato)*



*Presidenza  
del Consiglio dei Ministri*

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

**VISTO** l'articolo 115 del decreto legislativo 31 marzo 1998, n. 112, recante "Conferimento di funzioni e compiti amministrativi dello Stato alle Regioni ed agli Enti Locali, in attuazione del capo I della Legge 15 marzo 1997 n. 59, come modificato dall'articolo 16 del decreto legislativo 19 ottobre 1999 n. 143;

**VISTA** la proposta di accordo elaborata dal Ministero della salute e trasmessa con nota del 10 gennaio 2005, recante "Linee guida ai fini della rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi per fini di sanità pubblica", volta a favorire l'attuazione del regolamento (CE) n. 178 del 2002 del Parlamento e del Consiglio del 28 gennaio 2002;

**CONSIDERATI** gli esiti della riunione tecnica del 21 febbraio 2005, intervenuta sull'argomento, nel corso della quale le Regioni hanno espresso il loro avviso tecnico favorevole sulla proposta ministeriale, integrata congiuntamente nella stessa sede con alcune precisazioni proposte dal Ministero delle Politiche agricole e forestali;

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

**RILEVATO** che l'esame del punto nella seduta di questa Conferenza del 3 marzo 2005 è stato rinviato su richiesta delle Regioni, al fine di acquisire sul testo l'avviso del coordinamento tecnico interregionale in materia di agricoltura;

**CONSIDERATO** che nella seduta del 20 luglio 2005 il Comitato agricoltura ha espresso il proprio positivo avviso sul testo della proposta, come concordato in sede tecnica;

**ACQUISITO** nel corso dell'odierna seduta l'assenso del Ministro della salute e dei Presidenti delle Regioni sul presente accordo;

**SANCISCE ACCORDO**

tra il Ministero della Salute, le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano nei termini di cui all'allegato sub A, parte integrante del presente atto.

IL SEGRETARIO  
Dott. Riccardo Carpino

*R. Carpino*

IL PRESIDENTE  
Sen. Prof. Enrico La Loggia

*Enrico La Loggia*

*Tell*





*Presidenza  
del Consiglio dei Ministri*

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

**ALLEGATO A**

**PREMESSA**

Il Parlamento e il Consiglio dell'Unione Europea, alla luce dell'analisi fatta dalla Commissione con la presentazione del "Libro verde" sullo stato della sicurezza alimentare nell'Unione Europea, e degli impegni dalla stessa assunti nel Libro Bianco del 12/01/2000, hanno prodotto una revisione della legislazione comunitaria relativa alla produzione, commercializzazione e controllo degli alimenti, finalizzata al raggiungimento dei seguenti obiettivi:

- Aumento del grado di sicurezza degli alimenti con la copertura legislativa di tutte le attività correlate alla produzione e distribuzione "dal campo alla tavola";
- Identificazione e definizione delle responsabilità dei soggetti coinvolti nella sicurezza alimentare produttori, Stati membri, Commissione e consumatori.
- Semplificazione e armonizzazione della legislazione già in vigore

Il primo atto normativo che ha ridisegnato l'intero quadro giuridico comunitario è senz'altro il "Regolamento del Parlamento Europeo e del Consiglio n.178/2002", pubblicato nella G.U.C.E. L.31 del 1.2.2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare e istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare".

Nel corso del 2004 è stato approvato un gruppo di Regolamenti, comunemente indicati come "pacchetto igiene" che sostituiranno, dal 1 gennaio 2006, le disposizioni comunitarie attualmente vigenti in materia di igiene delle produzioni e commercializzazione degli alimenti e firseranno nuove regole anche per quanto riguarda l'attività di controllo delle Autorità competenti.

La recente legislazione comunitaria individua e separa le responsabilità di tutti i soggetti coinvolti nella sicurezza alimentare, esaltando, da un lato, il concetto di "filiera" e di compartecipazione di tutti i soggetti interessati all'importazione, produzione e commercializzazione di un alimento fino al consumatore, dall'altro, quello dell'Autorità sanitaria deputata al controllo ufficiale che deve verificare il rispetto da parte degli operatori degli obblighi loro imposti dalla legislazione alimentare, attraverso procedure di controllo, audit e ispezione.

Lo stesso Regolamento (CE) n. 178/2002, (d'ora in poi Regolamento), si preoccupa di far sì che il consumatore sia correttamente informato sulle caratteristiche dei prodotti alimentari e che le Autorità di controllo abbiano la possibilità di avere le informazioni necessarie in caso di eventuale rischio sanitario, al fine di permettere l'attuazione delle



*Presidenza  
del Consiglio dei Ministri*

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

procedure di ritiro ed eventualmente il richiamo del prodotto alimentare e del mangime, ove non fossero state già poste in essere dallo stesso operatore, per quanto di competenza.

Lo strumento attraverso il quale il legislatore comunitario ha inteso rendere possibile il secondo menzionato obiettivo è la rintracciabilità (*traceability* nel testo inglese del Regolamento), definita all'art. 3 punto 15 del Regolamento come *"la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione"*, il cui obbligo e modalità generali di attuazione è stabilito nei successivi articoli da 17 a 20 del medesimo Regolamento. La rintracciabilità di alimenti e mangimi diverrà operativa a partire dal 1° gennaio 2005.

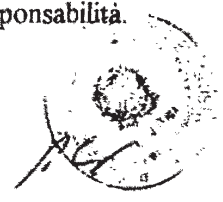
Il Regolamento, pur essendo direttamente applicabile, ha bisogno di una lettura per quanto possibile uniforme tra autorità sanitarie competenti, organi di controllo ed operatori del settore, al fine di evitare disparità di comportamenti che potrebbero ripercuotersi su una corretta ed uniforme applicazione dello stesso Regolamento, sui costi e sulla concorrenza tra le imprese, nonché sull'applicazione di provvedimenti sanzionatori.

Ferma restando la possibilità che a livello comunitario venga presentato un documento che, per ciò che concerne la rintracciabilità a fini sanitari, armonizzi i comportamenti delle autorità competenti dei singoli Stati membri, o che vengano adottate decisioni specifiche, come previsto dall'art. 18, comma 5 del Regolamento, si ritiene opportuna l'emanazione della presente linea guida sulla rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi.

In virtù della legislazione vigente, tutti gli operatori del settore alimentare sono, già da tempo, tenuti alla predisposizione ed attuazione di un piano o procedure di autocontrollo basato sui principi del sistema HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point - Identificazione dei pericoli, Analisi dei rischi e Individuazione dei punti critici di controllo), nonché all'attivazione delle procedure di ritiro dal mercato dei prodotti che possono presentare un rischio per il consumatore.

Per quanto riguarda il settore mangimistico, sta per esser emanato un nuovo Regolamento comunitario, che prevede la predisposizione da parte degli operatori del settore dei mangimi di un sistema di autocontrollo, basato sui principi dell'HACCP.

Le disposizioni concernenti l'obbligo della rintracciabilità costituiscono a tutti gli effetti, per il settore alimentare e mangimistico, un'integrazione delle procedure aziendali di gestione del rischio sanitario, unitamente all'insieme delle procedure che devono essere messe in atto, al fine di permettere il ritiro del prodotto, nel caso in cui si sia evidenziato un rischio. Per altro verso garantiscono alle autorità di controllo una solida base di informazioni per il rintraccio dei prodotti e l'individuazione delle responsabilità.





*Presidenza  
del Consiglio dei Ministri*

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

Occorre rammentare infine anche gli artt. 5 e 8 del citato regolamento, che rispettivamente recitano quanto segue: - "La legislazione alimentare persegue uno o più fra gli obiettivi generali di un livello elevato di tutela della vita e della salute umana, della tutela degli interessi dei consumatori, comprese le pratiche leali nel commercio alimentare, tenuto eventualmente conto della tutela della salute e del benessere degli animali, della salute vegetale e dell'ambiente"; - "La legislazione alimentare si prefigge di tutelare gli interessi dei consumatori e di costituire una base per consentire ai consumatori di compiere scelte consapevoli in relazione agli alimenti che consumano. Essa mira a prevenire le seguenti pratiche: le pratiche fraudolente o ingannevoli; l'adulterazione degli alimenti; ogni altro tipo di pratica in grado di indurre in errore il consumatore".

**Articolo 1**

*(Obiettivi)*

Fatte salve le competenze del Ministero delle politiche agricole e forestali, relative ad altri articoli del regolamento n. 178 del 2002, il presente documento, alla luce degli artt. 17, 18, 19 e 20, ed in funzione dell'obiettivo del capo IV (Sistema di allarme rapido, gestione delle crisi e situazioni d'emergenza) del Regolamento, mira a fornire indicazioni:

- a) agli operatori del settore alimentare e dei mangimi sull'applicazione delle norme della rintracciabilità, ritiro e richiamo degli alimenti e dei mangimi;
- b) agli organi del Servizio Sanitario Nazionale, sulle modalità di conduzione dei controlli per la verifica dell'efficacia delle procedure di rintracciabilità, ritiro e richiamo degli alimenti.

Gli artt. 17, 18, 19, 20 stabiliscono l'applicazione del principio di 'rintracciabilità' a tutti i prodotti alimentari e mangimistici, che renda efficaci ed efficienti le procedure operative di ritiro e richiamo dei prodotti non conformi ai requisiti di sicurezza alimentare, o che si ha motivo di ritenerli tali, al fine di poter conseguire un livello elevato di tutela della salute.

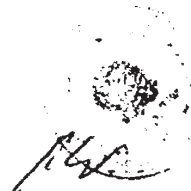
In definitiva, nel perseguire l'obiettivo della "rintracciabilità" di cui ai suddetti articoli del Regolamento, e nell'impostare le relative procedure operative e di controllo, occorrerà tener conto della loro finalità esclusivamente sanitaria.

**Articolo 2**

*(Riferimenti normativi)*

Vengono riportati i principali riferimenti normativi comunitari e nazionali a cui si rimanda per un più approfondito esame:

- Regolamento (CE) 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio del 28/01/2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;
- decreto legislativo 26/05/97 n. 155: Attuazione delle Direttive 93/43/CEE 96/3/CE concernente l' "Igiene dei prodotti alimentari";







*Presidenza  
del Consiglio dei Ministri*

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

- decreto legislativo 03/03/93 n. 123: Attuazione della Direttiva 89/397/CEE, relativa al controllo ufficiale dei prodotti alimentari;
- decreto legislativo 27/01/92 n.109: Applicazione delle Direttive 89/395/CEE e 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari" e successive modifiche.

A partire dall'1 gennaio 2006, entreranno in vigore i seguenti regolamenti:

- Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;
- Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia d'igiene per gli alimenti di origine animale;
- Regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano;
- Regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004, relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali.

### Articolo 3

#### (Definizioni)

Ai fini dell'applicazione delle presenti linee-guida, si richiamano le definizioni di cui agli artt. 2 e 3 del Regolamento, ed in particolare:

**Alimento o «prodotto alimentare» o «derrata alimentare»:** qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, da esseri umani. Sono comprese le bevande, le gomme da masticare e qualsiasi sostanza, compresa l'acqua, intenzionalmente incorporata negli alimenti nel corso della loro produzione, preparazione o trattamento. Esso include l'acqua nei punti in cui i valori devono essere rispettati come stabilito all'articolo 6 della direttiva 98/83/CE e fatti salvi i requisiti delle direttive 80/778/CEE e 98/83/CE.

**Mangime** (o "Alimento per animali"): qualsiasi sostanza o prodotto, compresi gli additivi, trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato alla nutrizione per via orale degli animali.

**Rintracciabilità:** la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento, o di un mangime, attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione;





*Presidenza  
del Consiglio dei Ministri*

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

**Ritiro dell'alimento:** qualsiasi misura, dell'operatore o dell'autorità competente, volta ad impedire la distribuzione e l'offerta al consumatore di un prodotto non conforme ai requisiti di sicurezza alimentare.

**Ritiro del mangime:** qualsiasi misura, dell'operatore o dell'autorità competente, volta ad impedire la distribuzione e l'offerta all'utente del mangime non conforme al requisito di sicurezza dei mangimi

**Richiamo dell'alimento:** qualsiasi misura di ritiro del prodotto rivolta anche al consumatore finale, da attuare quando altre misure risultino insufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute.

**Richiamo del mangime:** qualsiasi misura di ritiro del prodotto rivolta all'utente del mangime, da attuare quando altre misure risultino insufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute.

**Informazione al consumatore:** informazione rivolta al consumatore finale, da adottare nei casi previsti dall'art 19, comma 1, del Reg. 178/2002/CE, con la quale s'informa dei motivi del richiamo dal mercato, delle eventuali misure di cautela da adottare o, in alternativa, delle modalità di richiamo dell'alimento.

**Autorità competenti:** il Ministero della salute, le Regioni e le Province autonome, le Aziende sanitarie locali incaricate degli audit e verifiche sul sistema e sulle procedure della rintracciabilità, nonché all'adozione dei provvedimenti per fini di salute pubblica e il Ministero delle politiche agricole e forestali per le materie di propria competenza, anche per il tramite dell'Ispettorato Centrale Repressione Frodi.

#### Articolo 4

##### *(Responsabilità primaria)*

1. Il comma 1, dell'art 17 del Regolamento obbliga tutti gli operatori del settore alimentare e dei mangimi, come definiti all'art 3 del Regolamento, a:
- garantire che gli alimenti e i mangimi da essi prodotti e/o commercializzati siano conformi alle norme del settore alimentare inerenti le loro attività;
  - verificare che tali norme siano soddisfatte.

Come già ricordato in premessa, il Libro Bianco ha individuato i soggetti responsabili della sicurezza alimentare, affidando agli operatori un ruolo fondamentale al raggiungimento di tale obiettivo. Il legislatore comunitario attribuisce esplicitamente la responsabilità legale primaria per la sicurezza alimentare a tutti coloro che sono coinvolti nell'importazione, produzione e commercializzazione di alimenti e mangimi, ognuno relativamente alla parte di propria competenza, attraverso un sistema efficace di autocontrollo, per verificare che gli





*Presidenza  
del Consiglio dei Ministri*

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

alimenti o i mangimi prodotti o commercializzati rispettino le disposizioni comunitarie e nazionali.

E' bene sottolineare che tale disposizione ha ampliato, e comunque chiarito, che gli obblighi del produttore non si limitano, relativamente alle garanzie sanitarie, alla sola effettuazione dell'autocontrollo, già previsto dalla direttiva 93/43/CEE e per i prodotti d'origine animale da norme verticali specifiche. Infatti, con l'entrata in applicazione dei Regolamenti 852/2004/CE e 853/2004/CEE gli obblighi e le responsabilità, previste dal comma 1 dell'art. 17 del Regolamento, sono stati estesi anche al settore della produzione primaria.

Gli operatori del settore della produzione primaria che sono già assoggettati agli obblighi relativi ai divieti di somministrazione agli animali di talune sostanze ad azione ormonale od anti-ormonale, all'utilizzo di determinati antiparassitari nelle colture, o ai limiti nell'uso degli additivi nei mangimi ecc, rientrano, senza più alcuna ombra di dubbio, a pieno titolo, nell'ambito di applicazione della legislazione alimentare.

La gestione delle responsabilità da parte di un operatore del settore alimentare o dei mangimi è un processo che può comportare, per quanto riguarda la sfera di propria competenza e sulla base di scelte aziendali, l'adozione di un sistema di registrazione e/o documentazione e di verifica delle attività, per le quali è prevedibile o possibile che si venga chiamati a rispondere, al fine di assicurare che l'alimento o il mangime immesso sul mercato risponda ai requisiti di sicurezza.

Appare evidente che, ad esempio, un trasportatore o un dettagliante non può essere responsabile della presenza di un pericolo in un prodotto confezionato (a meno di atti intenzionali o accidentali) che non sia stato da lui manipolato, ma può essere considerato responsabile, in virtù della normativa vigente, del controllo del rischio attraverso il rispetto di taluni requisiti relativi alle condizioni di trasporto o di detenzione (es. temperatura di trasporto o stoccaggio) ed attraverso l'adozione delle procedure di autocontrollo e degli eventuali adeguati interventi correttivi.

**Articolo 5**  
*(Rintracciabilità)*

1 Il comma 1 dell'articolo 18 del Regolamento, stabilisce l'obbligo di garantire la rintracciabilità degli alimenti, dei mangimi, degli animali destinati alla produzione alimentare e di qualsiasi sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o mangime in tutte le fasi della produzione, trasformazione e distribuzione.

Nei comma successivi vengono puntualizzati gli adempimenti che gli operatori devono attuare, allo scopo di facilitare il ritiro o il richiamo dal mercato di prodotti che possono







*Presidenza  
del Consiglio dei Ministri*

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

costituire un rischio per il consumatore e/o fornire adeguate informazioni alle Autorità competenti.

Si richiede quindi che gli operatori siano in condizione di risalire all'anello precedente ed a quello successivo nella filiera alimentare. Appare necessario sottolineare che nei commi 2 e 3 viene usata una diversa terminologia: *"gli operatori del settore alimentare e dei mangimi devono essere in grado di individuare chi abbia fornito ..."* e *"gli operatori del settore alimentare e dei mangimi devono essere in grado di individuare le imprese alle quali hanno fornito..."*

Questa differenza, permette di chiarire che l'operatore del settore alimentare o mangimistico, quando riceve un prodotto, deve essere in grado di indicare il soggetto, (anche il singolo coltivatore, cacciatore o allevatore che ha fornito la materia prima: es. il raccoglitore di funghi, il pescatore, ecc.) o l'impresa da cui ha ricevuto il prodotto; detto operatore, invece, quando fornisce i propri prodotti, deve essere in grado di indicare esclusivamente le imprese a cui ha ceduto il prodotto, l'animale o il mangime.

Pertanto, essendo obbligatorio per l'operatore che cede o somministra l'alimento al consumatore finale mantenere la rintracciabilità dell'alimento a monte, ma non a valle, per l'ultimo anello della filiera a valle sono applicabili i commi 1, 2 dell'art. 18, ma non il comma 3.

2. Pur prevedendo espressamente il Regolamento comunitario una rintracciabilità del prodotto a monte ed a valle, ai fini di una migliore gestione della rintracciabilità, è opportuno che le imprese che elaborano le proprie produzioni aggregando, confezionando ecc, materie prime, ingredienti e additivi di varia origine, adottino sistemi che consentano di mantenere definita la provenienza e il destino di ciascuna di esse, o dei lotti.

Nel caso in cui venga riscontrato, infatti, un rischio per il consumatore o per gli animali, e l'operatore del settore alimentare o dei mangimi non sia in grado di rintracciare o indicare quale sia stato l'ingrediente, la materia prima o il prodotto, che ha determinato il rischio sanitario, si renderà necessario allargare l'azione di ritiro del prodotto, fino a ricomprendere nell'azione di ritiro/riciamo tutti i prodotti potenzialmente a rischio con aumento delle ripercussioni commerciali, e conseguente maggiore dispendio di risorse economiche, sia private che pubbliche, ed eventuale possibilità di oneri aggiuntivi a carico degli operatori, derivanti da controlli supplementari effettuati dalle autorità di controllo.

Peraltro, l'adozione di un sistema di rintracciabilità interna consente di collegare le materie prime con i prodotti e, conseguentemente, in caso di ritiro, di contenere il quantitativo del prodotto da ritirare.



*Presidenza  
del Consiglio dei Ministri*

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

Spetta, quindi, agli operatori, sulla base delle scelte aziendali la determinazione del lotto o di altri elementi identificativi, in maniera tale da poter risalire tempestivamente ad alimenti o mangimi, che condividono lo stesso rischio sanitario.

Bisogna, tuttavia, considerare quanto disposto all'art. 14, comma 6: *"se un alimento a rischio fa parte di una partita, lotto o consegna di alimenti della stessa classe o descrizione, si presume che tutti gli alimenti contenuti in quella partita, lotto o consegna siano a rischio, a meno che, a seguito di una valutazione approfondita, risulti infondato ritenere che il resto della partita, lotto o consegna sia a rischio"*. Analogamente per il settore dei mangimi, si deve tener conto di quanto previsto all'art. 15, comma 3.

3. Il comma 4 dell'articolo 18 sancisce il principio generale dell'obbligatorietà di un'identificazione o etichettatura di un alimento o di un mangime, disponendo che l'identificazione o l'etichetta deve contenere elementi utili, per agevolare la rintracciabilità, rimandando comunque le prescrizioni puntuali a quelle previste in materia dalle norme specifiche.

4. I trasportatori e coloro che effettuano lo stoccaggio di alimenti e mangimi devono dotarsi di una procedura autonoma di rintracciabilità, quando operano come soggetti indipendenti. Possono omettere di dotarsi di autonomi sistemi e procedure di rintracciabilità nel caso in cui operano per conto di un'azienda, che assolva essa stessa gli obblighi di rintracciabilità previsti dal regolamento ed a condizione che siano in grado di dimostrare all'autorità competente che i dati richiesti sono gestiti direttamente dall'azienda in questione e che comunque possono essere tempestivamente messi a disposizione dell'autorità che effettua il controllo.

Per quanto riguarda i magazzini e i depositi conto terzi (frigoriferi e non), i quali ricevono dal produttore o importatore la merce in confezioni singole o su pallets contenenti diverse confezioni dello stesso prodotto o di prodotti diversi - che pertanto non intervengono nella produzione o trasformazione e che riconsegnano il prodotto ai trasportatori per altre destinazioni, in cartoni o pallets - questi devono, ai fini della individuazione della merce, secondo quanto richiesto dall'art. 18 del Regolamento, registrare:

- all'entrata: quantità e natura della merce, come risulta dal documento di trasporto;
- all'uscita: quantità e natura della merce, registrando quanto risulta dal documento di trasporto.

Comunque, nel caso in cui le sopracitate informazioni siano state fornite ai magazzini e depositi conto terzi, è auspicabile che questi ultimi le riportino come informazioni da trasmettere a valle.

Anche in questo caso, si evidenzia la necessità che i produttori od importatori, sulla base di scelte aziendali, forniscano ai magazzini o depositi conto terzi, le informazioni riferite



*Presidenza  
del Consiglio dei Ministri*

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

all'individuazione della confezione/cartone del prodotto, indicando anche il numero del lotto o altro sistema identificativo della partita, al fine di circoscrivere eventuali azioni di ritiro/riciamo.

5. L'articolo 18 si applica a partire dal 1° gennaio 2005. A tale data le imprese devono aver adottato il sistema e le procedure di rintracciabilità e fornire le garanzie richieste dall'articolo 18.

Resta inteso che gli operatori del settore alimentare e dei mangimi devono dimostrare il possesso, preesistente alla data d'entrata in applicazione del Regolamento, di alimenti, materie prime, additivi, mangimi ecc., stoccati.

Le aziende del settore alimentare e mangimistico non sono obbligate a tenere separati alimenti e mangimi introdotti prima del 01/01/2005, da quelli introdotti successivamente a tale data.

6. Ferma restando l'applicazione di norme più specifiche di natura sanitaria, fiscale, ecc., le informazioni di cui ai commi 2 e 3 dell'articolo 18, dovendo essere messe a disposizione delle autorità competenti che le richiedono, vanno conservate per un congruo periodo di tempo, che indicativamente può esser riferito ai periodi di tempo sotto indicati:

- 3 mesi per i prodotti freschi (es. prodotti di panetteria o pasticceria, ed ortofrutticoli)
- i 6 mesi successivi alla data di conservazione del prodotto deperibile, per i prodotti "da consumarsi entro il";
- i 12 mesi successivi alla data di conservazione consigliata, per i prodotti "da consumarsi preferibilmente entro";
- i 2 anni successivi, per i prodotti per i quali non è prevista dalle norme vigenti l'indicazione del termine minimo di conservazione né altra data.

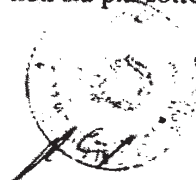
Ovviamente vanno conservate sia le informazioni, come anche le fonti dalle quali le stesse sono scaturite, al fine di permettere una verifica di valore oggettivo.

#### **Articolo 6.**

##### *(Ritiro e richiamo dei prodotti alimentari)*

1 Il comma 1 dell'articolo 19 stabilisce taluni obblighi per gli operatori del settore alimentare nel momento in cui hanno il fondato dubbio o la certezza che un prodotto alimentare, da loro importato, prodotto o commercializzato, non risponda ai requisiti di sicurezza. Infatti un prodotto non può essere definito sicuro, se non risponde ai requisiti di sicurezza stabiliti all'art. 14.

Nel caso in cui l'operatore alimentare ritiene, o ha motivo di ritenere, che il prodotto non sia conforme ai requisiti di sicurezza previsti dal Regolamento, e questo non sia più sotto il suo immediato controllo, deve:







*Presidenza  
del Consiglio dei Ministri*

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

1. Identificare il prodotto;
2. Identificare l'ambito di commercializzazione (nazionale, comunitario, esportazione verso Paesi Terzi, completato dalla specifica relativa ai singoli ambiti territoriali/Paesi);
3. Provvedere all'immediato ritiro del prodotto dal mercato da lui rifornito;
4. Informare immediatamente l'A.U.S.L. territorialmente competente delle procedure di ritiro/ricambio del prodotto e delle motivazioni che hanno determinato tale evenienza;
5. Informare l'anello a monte, nel caso in cui abbia motivi di ritenere che la non conformità scaturisca da un prodotto a lui fornito;
6. Attuare altre misure sufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute del consumatore;
7. Informare il consumatore, in maniera efficace, accurata e tempestiva dei motivi che hanno reso necessario il ritiro dal mercato del prodotto, nel caso in cui questo sia arrivato, o si abbia motivo di ritenere che sia arrivato, al consumatore, e provvedere a richiamare il prodotto, quando altre misure non risultano sufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute pubblica.

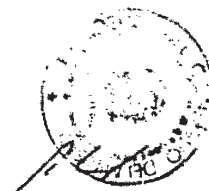
L'informazione al consumatore deve essere adottata, in via prioritaria, dall'operatore titolare degli elementi identificativi del prodotto (titolare del marchio, se presente; in assenza di marchio, l'operatore identificato in etichetta; per i prodotti venduti sfusi, il punto di vendita o di somministrazione).

2 Il comma 2 dell'art.19 si rivolge agli operatori della vendita al dettaglio o della distribuzione che non incidono sulla sicurezza del prodotto, attraverso una manipolazione diretta, quale ad esempio lo sconfezionamento, riconfezionamento, porzionatura o attraverso l'apposizione di un etichetta sul prodotto, ecc.

In particolare questi operatori, nell'ambito delle rispettive sfere di influenza, devono:

- a) Ritirare dal mercato i prodotti, di cui hanno ricevuto informazione di non conformità ai requisiti di sicurezza alimentare da parte del fornitore o dell'A.S.L. competente;
- b) Ritirare dal mercato, informando il fornitore, i prodotti che loro stessi, o a seguito di segnalazioni di consumatori, hanno fondato motivo di ritenere non conformi o che non sono conformi ai requisiti di sicurezza, in attesa di indicazioni da parte del fornitore e/o A.S.L.;
- c) Collaborare con l'azienda alimentare di produzione, trasformazione, con il fornitore e con l'A.S.L. competente, ai fini della rintracciabilità dei prodotti alimentari non rispondenti ai requisiti di sicurezza alimentare;
- d) Collaborare nelle campagne d'informazione e richiamo di prodotti non rispondenti ai requisiti di sicurezza alimentare.

3. I commi 3 e 4 ribadiscono e rafforzano gli obblighi degli operatori, diversi da quelli di cui al comma 2, circa la necessaria informazione che deve essere fornita alle autorità





*Presidenza  
del Consiglio dei Ministri*

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

competenti, nel caso in cui abbiano un fondato motivo di ritenere che un prodotto sia ritenuto dannoso per la salute umana. In particolare essi devono:

- informare immediatamente l'A.S.L. competente dei motivi del ritiro e degli interventi messi in atto al fine di evitare dei rischi per il consumatore;
- mettere a disposizione dell'A.S.L. competente tutte le informazioni richieste ed utili, ai fini della valutazione della congruità delle misure adottate;
- collaborare con le A.S.L. competenti riguardo i provvedimenti volti ad evitare o ridurre i rischi provocati da un alimento che hanno fornito.

**Articolo 7**

*(Ritiro e richiamo dei mangimi)*

1. Il comma 1 dell'articolo 20 stabilisce taluni obblighi per gli operatori del settore dei mangimi, nel momento in cui hanno il fondato dubbio o la certezza che un mangime, da loro importato, prodotto o commercializzato, non risponda ai requisiti di sicurezza. Ciò sta a significare che un prodotto non può essere definito sicuro, se non risponde ai requisiti di sicurezza stabiliti dall'articolo 15.

Nel caso in cui il prodotto non offra, o si ha fondato motivo di ritenere che non offra, sicurezza per la salute umana o animale, l'operatore del settore dei mangimi, nel caso in cui il mangime non sia più sotto il suo immediato controllo, deve:

- a) Provvedere all'immediato ritiro del prodotto dal mercato da lui rifornito;
- b) Informare immediatamente l'A.S.L. competente delle procedure di ritiro/richiamo del prodotto e delle motivazioni che hanno determinato tale evenienza;
- c) Informare l'anello a monte, nel caso in cui abbia motivi di ritenere che la non conformità scaturisca da un prodotto a lui fornito;
- d) Attuare altre misure sufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute;
- e) Informare l'allevatore o i detentori degli animali a cui il mangime può essere arrivato, in maniera efficace e accurata, dei motivi che hanno reso necessario il ritiro dal mercato del prodotto, nel caso in cui questo sia arrivato o si abbia motivo di ritenere che sia arrivato all'utente.

L'informazione all'utente del mangime deve essere adottata, in via prioritaria, dall'operatore titolare degli elementi identificativi del mangime (titolare del marchio, se presente; in assenza di marchio, l'operatore identificato in etichetta).





## Presidenza del Consiglio dei Ministri

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

2. Il comma 2 dell'art. 20 si rivolge agli operatori del settore dei mangimi della vendita al dettaglio o della distribuzione che non incidono sulla sicurezza del prodotto, attraverso una manipolazione diretta, quale ad esempio lo sconfezionamento, riconfezionamento, porzionatura, etichettatura, ecc.

In particolare questi operatori, nell'ambito delle rispettive sfere di influenza, devono:

- Procedere al ritiro dal mercato di mangimi di cui hanno ricevuto informazione di non conformità ai requisiti di sicurezza alimentare da parte del fornitore o dell'A.S.L. competente;
- Procedere al ritiro cautelativo dal mercato, informando il fornitore, di mangimi che loro stessi, o a seguito di segnalazioni di allevatori o detentori di animali hanno fondato motivo di ritenere non conformi o che non sono conformi ai requisiti di sicurezza, in attesa di indicazioni definitive da parte del fornitore;
- Collaborare con l'azienda di produzione, di trasformazione, e con il fornitore e con l'A.S.L. competente ai fini della rintracciabilità dei mangimi non rispondenti ai requisiti di sicurezza alimentare;
- Collaborare nelle campagne d'informazione e di richiamo dei mangimi non rispondenti ai requisiti di sicurezza alimentare.

3. I commi 3 e 4 ribadiscono e rafforzano gli obblighi degli operatori, diversi da quelli di cui al comma 2, circa la necessaria informazione che deve essere fornita alle A.S.L. competenti nel caso in cui un mangime sia motivatamente ritenuto dannoso per la salute pubblica. In particolare essi devono:

- Informare immediatamente l'A.S.L. competente dei motivi del ritiro, e degli interventi messi in atto al fine di evitare i rischi derivanti dall'uso del mangime;
- Mettere a disposizione dell'A.S.L. competente tutte le informazioni richieste, ed utili ai fini della valutazione della congruità delle misure adottate;
- Collaborare con l'A.S.L. competente riguardo i provvedimenti volti ad evitare o ridurre i rischi provocati da un mangime che hanno fornito.

### Articolo 8

*(gestione della rintracciabilità e documentazione correlata)*

1. Il Regolamento comunitario fissa degli obblighi per le imprese del settore alimentare e dei mangimi in merito all'adozione di sistemi e procedure finalizzate alla rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi, lasciando al singolo operatore la scelta degli strumenti e delle modalità per giungere a tale obiettivo.

Gli operatori devono:

- predisporre le procedure per l'individuazione di tutti i fornitori delle materie prime e di tutti i destinatari dei prodotti finiti (fermo restando l'esclusione di identificazione del consumatore finale);





*Presidenza  
del Consiglio dei Ministri*

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

- predisporre dei sistemi che consentano, se del caso, di avviare procedure di ritiro dal mercato di prodotti che non rispondono ai requisiti di sicurezza previsti dal regolamento

I sistemi e le procedure di rintracciabilità devono in particolare consentire di:

- 1) individuare i fornitori diretti di materie prime, di alimenti, di animali, di mangimi come definito al comma 2 dell'art. 18 del Regolamento (rintracciabilità a monte);
- 2) individuare le imprese dirette alle quali sono stati forniti i propri prodotti, come definito al comma 3 dell'art. 18 del Regolamento (rintracciabilità a valle);
- 3) mettere a disposizione delle Aziende sanitarie territorialmente competenti le informazioni dei punti precedenti, come definito ai commi 2 e 3 dell'art. 18 del Regolamento.

Come già precedentemente evidenziato, appare auspicabile che le imprese del settore alimentare e mangimistico, per le motivazioni già enunciate, sviluppino sistemi di rintracciabilità interna, anche in previsione di futuri sviluppi normativi.

2. Gli operatori devono, a prescindere dai mezzi utilizzati, fornire le seguenti informazioni, per dimostrare da chi hanno ricevuto un alimento o un mangime:

1. nominativo del fornitore, (es. sede sociale, stabilimento di provenienza dell'alimento o del mangime, o animale, ecc.);
2. natura dei beni ricevuti (es. denominazione, presentazione, ecc.);
3. indicazioni ai fini dell'individuazione del prodotto (es. partita, lotto, consegna ecc.) ai sensi dell'art. 18, comma 1;
3. altre informazioni previste da norme specifiche.

Appare necessario che gli operatori mettano a disposizione del personale delle A.S.L., per poter procedere alle verifiche dell'efficacia delle operazioni di ritiro/richiamo, tutte le informazioni e la documentazione di cui dispongono; esse diventano essenziali nel momento in cui è necessario risalire ad un alimento o mangime non sicuro, come definito agli art. 14 e 15.

3. Ciascun operatore deve disporre di sistemi e procedure per individuare le imprese a cui ha fornito i propri prodotti. Ai fini del raggiungimento dello scopo è necessario che gli operatori del settore alimentare e del settore dei mangimi siano in grado di dimostrare all'Autorità di controllo di disporre di un sistema idoneo all'individuazione (es: raccolta fatture, bolle di accompagnamento, registri carico/scarico) di:

- tutti i clienti (es. ragione sociale, indirizzo, numero telefonico, numero di fax, indirizzo e-mail, ecc.);
- tutte le forniture/cliente;
- modalità/mezzo di distribuzione.



*Presidenza  
del Consiglio dei Ministri*

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

Ai fini di una gestione ottimale di eventuali problemi legati alla sicurezza dei prodotti, è raccomandabile la raccolta/schedario delle informazioni riferite ai clienti abituali quali ad esempio:

- Nome e Ragione sociale, indirizzo e sede legale della impresa e/o dello stabilimento del cliente;
- Numero di telefono;
- Numero di fax e indirizzo E-mail;
- La disponibilità di un punto di contatto con un responsabile della fornitura che abbia sufficiente potere decisionale per collaborare in caso di urgente ritiro o messa in quarantena di un prodotto che non risponde ai criteri di sicurezza alimentare.

E' opportuno che l'operatore del settore alimentare o mangimistico abbia a disposizione, inoltre, l'indirizzo, numeri di telefono e fax della A.S.L. competente per territorio, al fine di poter comunicare tempestivamente qualsiasi informazione riferibile alla rintracciabilità, o per eventuali interventi ai fini della valutazione del rischio e delle azioni da adottare.

Anche per quanto riguarda i trasportatori è raccomandabile che il fornitore abbia una lista dei trasportatori abituali che vengono utilizzati, con tutte le informazioni necessarie:

- a) Nome e Ragione sociale, indirizzo e sede legale della impresa del trasportatore;
- b) Numero di telefono;
- c) Numero di fax ;
- d) Indirizzo E-mail.

Le informazioni che devono essere rese disponibili alle competenti autorità di controllo, ai fini della rintracciabilità dei prodotti, sono quelle di cui al precedente comma 2.

**4** Per indicazioni e puntualizzazioni sulla rintracciabilità interna (ad esempio nelle fasi di lavorazione, trasformazione, aggregazione, cernita, confezionamento, riconfezionamento, ecc.), si rimanda a quanto già riportato all'interno dello specifico paragrafo.

**5** Nell'ambito delle procedure di autocontrollo aziendale, è opportuno che gli operatori del settore alimentare e dei mangimi provvedano periodicamente alla revisione del sistema di rintracciabilità, al fine di mantenere un elevato livello di efficacia, procedendo ad una valutazione delle procedure messe in atto per l'individuazione dei fornitori/prodotto, cliente/prodotto consegnato e per quanto possibile, come già detto le procedure interne di rintracciabilità.

#### **Articolo 9**

*(ritiro e richiamo di un prodotto)*

**1.** L'obiettivo del ritiro e richiamo del prodotto è quello di proteggere la salute pubblica attraverso una serie di interventi, volti ad escludere che un determinato alimento o



*Presidenza  
del Consiglio dei Ministri*

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

mangime, che può costituire un rischio per la salute umana od animale, possa esplicitare i suoi effetti.

Nel caso in cui il ritiro/ricambio debba esser effettuato per un possibile rischio sanitario per i consumatori, o che coinvolga la sicurezza dei mangimi, dovrà esser data immediata comunicazione al competente servizio dell'A.S.L.

Il successo del ritiro/ricambio degli alimenti dal commercio è correlato con una chiara attribuzione delle responsabilità all'interno delle aziende alimentari e mangimistiche. La predisposizione da parte degli operatori di procedure codificate e l'effettuazione di un piano testato di richiamo/ritiro può esser utile ai fini del successo delle procedure attivate in caso di necessità.

Resta inteso che il ritiro o il richiamo dal mercato di un determinato alimento o mangime o lotto di prodotto per ragioni commerciali o comunque diverse da quelle relative ai requisiti di sicurezza degli alimenti o dei mangimi, come definiti agli articoli 14 e 15 del Regolamento, non comporta l'obbligo di comunicazione all'Autorità Sanitaria Locale territorialmente competente, e può esser gestito direttamente dall'azienda, all'interno del proprio sistema di qualità.

La responsabilità delle azioni di ritiro/ricambio di un alimento o mangime ricade in primo luogo sull'operatore che, secondo le proprie capacità organizzative, adotterà le modalità più efficaci ed efficienti al raggiungimento dell'obiettivo.

2. Gli operatori del settore alimentare e mangimistico coinvolti nel ritiro o nel richiamo di un prodotto, devono informare immediatamente i servizi competenti delle Aziende Sanitarie Locali; a tal fine, a titolo esemplificativo, si riporta un modello che può esser utilizzato per la raccolta e la comunicazione del maggior numero di informazioni utili per l'identificazione del prodotto a rischio (*allegato I*).

Qualora le informazioni fossero giudicate insufficienti da parte dell'Autorità sanitaria al fine di individuare il prodotto, questa potrà, in attuazione del principio di precauzione, provvedere al ritiro di tutti i prodotti che possano aver condiviso lo stesso rischio sanitario.

3. La comunicazione iniziale alla rete di distribuzione dovrà esser fatta in maniera quanto più tempestiva possibile (es. per telefono), a cui si dovrà dar seguito con comunicazione scritta, via fax o via e-mail. Le comunicazioni scritte devono contenere tutte le informazioni necessarie per permettere l'esatta individuazione del prodotto.

Si deve evitare che la notifica abbia il formato di una lettera commerciale: essa deve dare infatti l'immediata percezione dell'urgenza e pertanto riportare la seguente dicitura:



*Presidenza  
del Consiglio dei Ministri*

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

**"URGENTE: RICHIAMO DEL PRODOTTO" o "URGENTE: RITIRO DEL PRODOTTO".**

4. La gestione di alimenti o mangimi oggetto di una procedura di ritiro/richiamo, rientra nelle responsabilità degli operatori. L'Autorità sanitaria competente valuterà, caso per caso, le modalità di gestione del ritiro /richiamo dell'alimento o mangime, adottando eventuali provvedimenti anche di natura sostitutiva, nel caso di gestione delle procedure non idonea, alla luce delle vigenti disposizioni legislative.

L'operatore deve informare l'autorità competente del completamento del ritiro/richiamo del prodotto.

5 L'operatore del settore alimentare, nel caso in cui sia necessario procedere al richiamo del prodotto, deve informare il consumatore finale in maniera tale che l'informazione sia tempestiva, e possa raggiungere tutti i soggetti che potenzialmente possono avere acquistato un prodotto a rischio.

Anche il dettagliante o il laboratorio di trasformazione/preparazione che incide sulla sicurezza dei prodotti alimentari (es. affettatura, porzionamento, controllo delle temperature, ecc), nel caso in cui sia a lui ascrivibile il mancato rispetto dei principi di sicurezza alimentare, e sia necessario provvedere al richiamo di un prodotto da essi preparato, trasformato, ecc., devono attivare le procedure d'informazione dei consumatori cui hanno fornito il prodotto.

La portata dell'informazione potrà essere graduata in funzione quindi della rete di distribuzione, ricorrendo anche a comunicati stampa, diffusi a mezzo radiotelevisivo, giornali a tiratura nazionale o locale, informative distribuite nei circuiti di commercializzazione ecc.

**Articolo 10**

*(controllo ufficiale. verifica dei requisiti minimi per la rintracciabilità e per la gestione di allerta sanitari)*

1. Con il Regolamento (CE) 178/2002 è sancito che la responsabilità primaria per garantire ai consumatori prodotti sicuri, che quindi rispondano pienamente ai requisiti di sicurezza alimentare, spetta agli operatori del settore alimentare ed agli operatori del settore mangimistico.

Pertanto, l'intervento degli organi di controllo deve consistere nel:

- verificare che rispetti tutte le normativa vigente in materia di sicurezza alimentare colui che importa, produce ed immette in commercio alimenti o mangimi;
- verificare il rispetto degli obblighi relativi alla rintracciabilità;





*Presidenza  
del Consiglio dei Ministri*

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

- verificare, in caso in cui un alimento o un mangime non risponda o si abbia motivo di ritenere che non risponda ai requisiti di sicurezza, come definiti rispettivamente agli articoli 14 e 15, che ciascun operatore, per quanto di competenza, abbia attivato tutte le procedure previste negli articoli da 18 a 20;
- prescrivere agli operatori del settore alimentare o mangimistico le azioni necessarie per mettere in sicurezza un alimento o un mangime non rispondente ai requisiti di sicurezza;
- adottare, in caso di mancato ritiro/riciamo del prodotto da parte dell'operatore, ogni iniziativa necessaria, al fine di garantire un elevato livello di tutela della salute pubblica;
- sanzionare, in base alle disposizioni vigenti, gli operatori del settore alimentare e mangimistico, nel caso in cui non siano state rispettate le disposizioni vigenti applicabili ed in particolare all'art. 17.

Gli organi di controllo, pertanto, durante l'espletamento delle loro attività, dovranno verificare il rispetto delle specifiche disposizioni vigenti riferite all'importazione, produzione, commercializzazione degli alimenti o mangimi (es. per le carni fresche il decreto legislativo 286/94), come previsto dall'art. 17 del Regolamento ed inoltre verificare il rispetto degli obblighi degli artt. da 18 a 20 del citato Regolamento.

Per quanto riguarda i sistemi e le procedure messe in atto dalle aziende, ai fini della rintracciabilità, gli organi di controllo dovranno verificare che siano soddisfatte le esigenze del Regolamento rispetto al raggiungimento dell'obiettivo, senza entrare nel merito delle scelte aziendali operate, in quanto la responsabilità primaria, come detto, spetta all'operatore.

2. Le verifiche da parte degli Organi di controllo del Servizio Sanitario Nazionale sul rispetto degli obblighi relativi alla rintracciabilità ricadono nel controllo ufficiale degli alimenti, disciplinato dalle norme in vigore. In particolare, si richiama il decreto legislativo 3 marzo 1993, n. 123 che, all'art. 2 definisce il contenuto dell'attività ispettiva e prevede che gli organi incaricati del controllo possano prendere conoscenza del materiale scritto e di ogni altro documento in possesso delle persone fisiche e giuridiche in tutte le fasi della produzione, della fabbricazione, della lavorazione, del magazzinaggio, del trasporto, della distribuzione, del commercio e dell'importazione di alimenti e bevande.

Pertanto, finché rimane in vigore il citato decreto legislativo n. 123 del 1993, esso rappresenta lo strumento operativo per svolgere le attività di verifica e controllo di quanto disposto con gli articoli 18 e 19 del Regolamento, mentre per quanto riguarda l'art. 20, si fa riferimento al decreto legislativo n. 223 del 2003, relativo all'organizzazione dei controlli ufficiali nel settore dell'alimentazione animale.







*Presidenza  
del Consiglio dei Ministri*

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

Sempre ai sensi del citato art. 2 del decreto legislativo 123/93, gli Organi incaricati del controllo possono fare ed acquisire copia o estratti del materiale e dei documenti sottoposti al loro esame, dandone menzione nel verbale di ispezione. Si tratta di un mandato "a tutto campo", che non riguarda soltanto gli interventi svolti in casi sospetti o nell'ambito di emergenze sanitarie, ma che comprende anche le attività ordinarie di carattere sistematico, così come previsto dall'art. 3 del citato decreto Legislativo. D'altra parte, la norma richiamata prevede che le persone fisiche e giuridiche soggette a controllo ufficiale siano tenute ad assicurare agli incaricati del controllo la necessaria assistenza nell'esercizio delle loro funzioni.

E' appena il caso di ricordare che, a fronte dell'ampio potere conferito dalla norma e del diritto di accesso ad informazioni e documenti "sensibili", gli organi di controllo - fatti salvi gli obblighi previsti da leggi o da regolamenti speciali - sono tenuti all'osservanza del segreto professionale.

Per effetto della normativa vigente e del Regolamento 178/2002, i responsabili di industrie alimentari e mangimistiche, che, a seguito dell'autocontrollo, constatano che i prodotti possano presentare un rischio immediato per la salute, devono provvedere:

- a) al ritiro dal commercio dei prodotti in questione e di quelli ottenuti in condizioni tecnologiche simili;
- b) ad informare le autorità competenti sulla natura del rischio e fornire le informazioni relative al ritiro degli stessi.

Ciò premesso e chiarito nella prima parte del presente documento l'oggetto della norma, i soggetti obbligati ed i due obblighi derivanti (- chi è il fornitore e che cosa ha consegnato all'operatore alimentare/mangimista; - quali sono i clienti e quali prodotti hanno ricevuto), si tratta di definire un protocollo d'intervento per gli organi incaricati del controllo ufficiale, in modo da evitare comportamenti disomogenei in eccesso o in difetto.

In sintesi, il Regolamento 178/02 pone l'obbligo, a carico degli operatori di registrare o documentare gli approvvigionamenti di materie prime in entrata e le consegne dei prodotti in uscita.

Le informazioni minime che devono essere messe a disposizione dell'autorità pubblica sono, pertanto, le seguenti:

- natura e quantità della materia prima
- nome e recapito dei fornitori
- data di ricevimento
- natura e quantità dei prodotti commercializzati
- nome e recapito dei clienti
- data di consegna dei prodotti.



*Presidenza  
del Consiglio dei Ministri*

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

E' necessario evidenziare che, ai sensi dell'articolo 2 del Regolamento, non sono compresi nel campo di applicazione i vegetali prima della raccolta e, com'è stato chiarito a livello comunitario, i prodotti veterinari ed i fitofarmaci ecc. Per tale motivo questi non sono assoggettati alle prescrizioni dell'articolo 18 del Regolamento, ma a norme specifiche.

3. Tali informazioni minime possono essere raccolte e conservate con i sistemi di registrazione già in uso, purché gli operatori siano in grado di comunicarle agli organi di controllo, in tempi compatibili con la gestione degli allerta sanitari.

Al riguardo si ritiene opportuno richiamare l'attenzione sul fatto che l'implementazione di un sistema per il rintraccio degli alimenti è il presupposto su cui poggia l'efficienza e l'efficacia degli interventi di ritiro e richiamo dei prodotti a rischio. Pertanto, non si tratta di costruire sistemi costosi in base a logiche di adempimento formale, ma di considerare l'obiettivo sanitario della norma, valutando il sistema aziendale anche con test preventivi e simulazioni.

Nel caso in cui le procedure interne di gestione non si siano dimostrate sufficientemente efficaci a raggiungere l'obiettivo sanitario della norma, è opportuno che l'organo di controllo, nell'ambito dei poteri conferiti dal decreto legislativo n. 123 del 1993 e delle indicazioni del decreto legislativo n. 155 del 1997, prescriva il miglioramento delle procedure in essere a vantaggio della stessa impresa e dei consumatori.

Per agevolare ed uniformare gli interventi di controllo ufficiale sul tema della rintracciabilità e della gestione degli allerta sanitari, si propone un modello di registrazione dell'attività di verifica svolta, utile a documentare l'attività dei Servizi dei Dipartimenti di Prevenzione delle ASL che hanno competenza in materia di sicurezza alimentare (**allegato II**).



*Presidenza  
del Consiglio dei Ministri*

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

**ALLEGATO I**

**Modello per la raccolta e la comunicazione da parte dell'operatore all'autorità sanitaria per prodotto non conforme ai requisiti di sicurezza degli alimenti e dei mangimi (reg. 178/2002 artt. 19 e 20)**

<b>All'AUSL di</b>	
<b>Data</b>	

**NOTIFICANTE**

<b>N° di riconoscimento comunitario</b>			
<b>Ragione sociale</b>			
<b>Sede legale</b>			
<b>Sede stabilimento</b>			
<b>Recapito</b>	<b>Telefono</b>	<b>fax</b>	<b>e-mail</b>

**PRODOTTO** : Alimento ☐ Mangime ☐

<b>Denominazione di vendita/identificazione del prodotto</b>		
<b>Marchio di fabbrica/nome commerciale</b>		
<b>Natura del prodotto e relativa descrizione dettagliata</b>		
<b>Presentazione</b>		
<b>Informazioni in etichetta/elenco delle indicazioni</b>		
<b>Ingredienti:</b>		
<b>Immagine/logo (descrizione)</b>		
<b>Quantitativo Totale (espresso in unità di misura)</b>		
<b>N° pallets Peso per pallet</b>	<b>N° colli Peso per collo</b>	<b>N° unità singole Peso delle unità singole</b>



*Presidenza  
del Consiglio dei Ministri*

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

**LOTTO**

N° totale di lotti non conformi			
Identificativo del/i lotto/i			
Scadenza	Da consumarsi entro: ...../...../.....	Da consumarsi preferibilmente entro ...../...../.....	Da vendersi entro: ...../...../.....
Qualora trattasi di più lotti non conformi con diverse scadenze, indicare per relative singole date			
Altre informazioni utili			

**NON CONFORMITA' AI REQUISITI DI SICUREZZA DEGLI ALIMENTI**

Natura della non conformità	1) Pericolo diretto per la salute <input type="checkbox"/>	2) non conformità di etichettatura <input type="checkbox"/>	3) Altro <input type="checkbox"/>
-----------------------------	--	---	-----------------------------------

**1) PERICOLO**

Natura del pericolo	Biologico <input type="checkbox"/>	Fisico <input type="checkbox"/>	Chimico <input type="checkbox"/>
Descrizione			
Rilevato in data :			
Rilevato a seguito di:			
Se da campionamento:	data del prelievo		
	matrice		
	campioni		
	metodo		
	Data del referto		
	laboratorio		
Altre informazioni utili			

**2 e 3) NON CONFORMITA' DI ETICHETTATURA o ALTRO**

Descrizione	
-------------	--



*Presidenza  
del Consiglio dei Ministri*

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

**INDIVIDUAZIONE DEL FORNITORE**

<b>Fornitore/ produttore</b>	
<b>Recapito</b>	

**L'ALIMENTO PUÒ AVER RAGGIUNTO IL CONSUMATORE FINALE?**

SI ☐ NO ☐

**IL MANGIME PUÒ AVER RAGGIUNTO L' UTILIZZATORE FINALE?**

SI ☐ NO ☐

**PROCEDURE ATTIVATE**

<b>Ritiro</b> <input type="checkbox"/>	<b>Descrizione riassuntiva</b>
<b>Richiamo</b> <input type="checkbox"/>	<b>Descrizione riassuntiva</b>
<b>Informazioni trasmesse</b> <input type="checkbox"/>	<b>Descrizione riassuntiva</b>
	<b>Descrizione riassuntiva</b>

**Tempi previsti per l'efficacia dell'azione e per la chiusura dell'azione intrapresa**

--





*Presidenza  
del Consiglio dei Ministri*

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

### DISTRIBUZIONE

**Lista di distribuzione contenente i seguenti dati relativi ai singoli clienti da allegare alla notifica**

<b>Cliente/i</b>	<b>Nazione</b>
	<b>Ragione sociale</b>
	<b>Indirizzo</b>
	<b>Recapito</b>
<b>Documento di trasporto n° del .....</b>	...../...../.....
<b>Certificato sanitario</b>	<b>Numero</b>
	<b>Data</b>
	<b>Dvce (documento veterinario comune di entrata) n°</b>

### TRASPORTATORE (in caso di trasportatore che agisce per conto terzi)

<b>Dati identificativi dell'impresa di trasporto</b>	
<b>Numero di targa del mezzo di trasporto</b>	
<b>Recapito</b>	

**Nota:** Va fornito il maggior numero di informazioni possibile, al fine di permettere agli organi di controllo di valutare per grandi linee, già in fase precedente all'avvio di verifica materiale presso l'impresa, l'appropriatezza delle misure adottate dall'impresa stessa ai fini della tutela della salute pubblica.





*Presidenza  
del Consiglio dei Ministri*

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

## ALLEGATO II<sup>1</sup>

### SCHEMA DI CHECK LIST PER LA VALUTAZIONE DEI REQUISITI PER LA RINTRACCIABILITÀ E PER IL RITIRO/RICHIAMO

(art. 18, 19 e 20 del Regolamento 178/2002)

**Settore:** alimenti ☐ mangimi ☐

Attività di cessione o somministrazione di alimento/mangime al consumatore finale/utente

SI ☐ NO ☐

Ditta

Ragione

sociale \_\_\_\_\_

—

Sede stabilimento

Via \_\_\_\_\_ n° \_\_\_\_\_ Comune \_\_\_\_\_

Sede legale

Via \_\_\_\_\_ n° \_\_\_\_\_ Comune \_\_\_\_\_

Rappresentante legale sig. \_\_\_\_\_ Residente

in \_\_\_\_\_

Responsabile per la rintracciabilità e per l'attivazione delle procedure di ritiro /richiamo

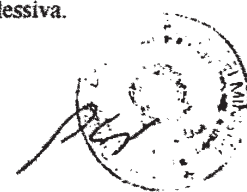
sig. \_\_\_\_\_

N° totale addetti \_\_\_\_\_ di cui dipendenti \_\_\_\_\_

#### INFORMAZIONI GENERALI

Riconoscimento CE ☐ Autorizzazione sanitaria ☐ Registrazione ☐ Licenza amministrativa  
commerciale

<sup>1</sup> Colui che effettua il controllo ufficiale, nella compilazione della scheda deve tener conto della specificità dell'impresa alimentare o mangimistica, ed il giudizio finale quindi va espresso in maniera complessiva.





*Presidenza  
del Consiglio dei Ministri*

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

Numero riconoscimento o estremi autorizzazione sanitaria

**TIPOLOGIA ATTIVITÀ**

- ☐ Produzione primaria  
☐ Laboratorio di produzione / trasformazione industriale  
☐ Artigianale \_\_\_\_\_  
☐ Deposito e commercio all'ingrosso

☐ Esercizio di ristorazione/ Esercizio di vendita al  
dettaglio \_\_\_\_\_

Altro: \_\_\_\_\_

**VERIFICA ART. 18 E 19 e 20 DEL Regolamento 178/2002**

**EFFETTUATA IN DATA** \_\_\_\_\_

**DA** \_\_\_\_\_ **QUALIFICA** \_\_\_\_\_

- ☐ Completa  
☐ sulle procedure di rintracciabilità a monte (fornitori)  
☐ sulle procedure di rintracciabilità a valle (clienti)  
☐ sulle procedure di ritiro/richiamo di cui agli art.li 19 e 20  
☐ sulla tenuta ed archiviazione della documentazione e delle registrazioni di rintracciabilità



*Presidenza  
del Consiglio dei Ministri*

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

### 1. Rintracciabilità

DA VERIFICARE				Documento visionato/osservazioni
1. E' presente: Una procedura per l'individuazione dei fornitori per tutti i prodotti, materie prime, ingredienti, additivi, coadiuvanti tecnologici, animali destinati alla produzione alimentare; nelle aziende agricole individuazione dei fornitori dei mangimi. in entrata	Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	N.A. <input type="checkbox"/>	
2. E' presente: Una procedura per l'individuazione dei destinatari di tutti i prodotti in uscita	Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	N.A. <input type="checkbox"/>	
3. E' presente: un sistema di etichettatura o identificazione degli alimenti/mangimi	Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	N.A. <input type="checkbox"/>	
4. Il sistema di etichettatura/identificazione in adozione è considerato sufficientemente efficace ai fini della rintracciabilità ed in vista dell'eventuale attivazione di procedure di ritiro/ricambio?	Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	N.A. <input type="checkbox"/>	
5. La procedura in adozione contempla la presenza di un sistema di registrazione o archiviazione delle informazioni minime relative all'alimento, mangime, animale destinato alla produzione alimentare o qualsiasi sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime In entrata	Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	N.A. <input type="checkbox"/>	
6. La procedura in adozione contempla la presenza di un sistema di registrazione o archiviazione di documenti, che colleghino le informazioni relative a quanto in entrata con il fornitore	Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	N.A. <input type="checkbox"/>	





*Presidenza  
del Consiglio dei Ministri*

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

7. La procedura in adozione contempla la presenza di un sistema di registrazione o archiviazione delle informazioni minime relative all'alimento/ mangime. In uscita	Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	N.A. <input type="checkbox"/>	
8. La procedura in adozione contempla la presenza di un sistema di registrazione o archiviazione di documenti che colleghino le informazioni relative a quanto in uscita con il/i cliente/i	Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	N.A. <input type="checkbox"/>	
9. Sono presenti sufficienti informazioni (ragione sociale, sede legale, sede stabilimento, recapito ecc.) relative ai fornitori/clienti al fine di poterli contattare in maniera efficace ed immediata in caso di non conformità ai requisiti di sicurezza alimentare di quanto ricevuto o ceduto	Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	N.A. <input type="checkbox"/>	
10. Le informazioni relative all'alimento/mangime conferito contemplano il "quantitativo" e sono considerabili sufficienti in relazione all'attivazione di un efficace azione di ritiro/riciamo?	Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	N.A. <input type="checkbox"/>	



*Presidenza  
del Consiglio dei Ministri*

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

**Ulteriori informazioni:**

<b>11.</b> Sono state adottati sistemi di registrazione o archiviazione di documenti atti a mantenere definita la provenienza e la destinazione di materie prime, ingredienti e additivi	<b>Si</b> <input type="checkbox"/>	<b>No</b> <input type="checkbox"/>	<b>N.A.</b> <input type="checkbox"/>	
<b>12.</b> Esiste un sistema/procedura che permetta di collegare le materie prime, ingredienti e additivi in entrata con quelli in uscita (rintracciabilità interna) al fine di contenere il quantitativo di prodotto in caso di ritiro/ricambio di prodotto	<b>Si</b> <input type="checkbox"/>	<b>No</b> <input type="checkbox"/>	<b>N.A.</b> <input type="checkbox"/>	
<b>13.</b> Per le attività di produzione /trasformazione di alimenti, esiste: Un elenco di tutte le materie prime, ingredienti, additivi, coadiuvanti tecnologici impiegati nel processo produttivo e di qualsiasi altra sostanza destinata o atta a far parte di un alimento o di un mangime	<b>Si</b> <input type="checkbox"/>	<b>No</b> <input type="checkbox"/>	<b>N.A.</b> <input type="checkbox"/>	

Nelle osservazioni si deve riferire quando la valutazione non è stata effettuata per la specificità dell'impresa.

**Ritiro e richiamo dei prodotti**

Sono presenti procedure per il ritiro di alimenti o mangimi non ritenuti conformi ai requisiti di sicurezza alimentare	<b>Si</b> <input type="checkbox"/>	<b>No</b> <input type="checkbox"/>	<b>N.A.</b> <input type="checkbox"/>	
Nelle procedure per il ritiro degli alimenti o dei mangimi sono presenti gli aspetti riguardanti: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Immediata informazione all'autorità competente sui motivi del ritiro</li> <li>▪ La collaborazione di tutti i soggetti della filiera produttiva</li> <li>▪ La collaborazione con le autorità competenti riguardo i provvedimenti volti ad evitare o ridurre i rischi provocati dall'alimento mangime che hanno fornito</li> </ul>	<b>Si</b> <input type="checkbox"/>	<b>No</b> <input type="checkbox"/>	<b>N.A.</b> <input type="checkbox"/>	







*Presidenza  
del Consiglio dei Ministri*

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

**Comunicazioni di rischio/prodotto alle autorità competenti**

Sono presenti procedure che consentano di:	Si	No	N.A.	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Informare immediatamente l'A.S.L. competente dei motivi del ritiro e degli interventi messi in atto al fine di evitare dei rischi per il consumatore e per i mangimi?</li> <li>▪ Mettere a disposizione dell'A.S.L. competente tutte le informazioni richieste ed utili ai fini della valutazione della congruità delle misure adottate;</li> <li>▪ Collaborare con le A.S.L. competenti riguardo i provvedimenti volti ad evitare o ridurre i rischi provocati dal prodotto che hanno fornito</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

**Ritiro e richiamo di un prodotto**

Nella procedura per il ritiro e richiamo del prodotto vengono considerate le fasi per:	Si	No	N.A.	
1. Comunicazione del ritiro/richiamo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2. Gestione degli alimenti o mangimi ritirati/richiamati	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
3. Chiusura del ritiro/richiamo del prodotto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
4. Informazione dei consumatori	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	





*Presidenza  
del Consiglio dei Ministri*

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

**Revisione del sistema di rintracciabilità**

Il sistema di rintracciabilità è sottoposto a revisioni				
---	--	--	--	--

DATA	
n. protocollo	
A.U.S.L.	
SERVIZIO	
ISPETTORE UFFICIALE	
DITTA Ragione sociale Sede stabilimento	
Notificato al rappresentante della Ditta	Sig.

**Prescrizione/i**

prescrizione	data prevista per la risoluzione

<b>FIRMA VERIFICATORI</b>	<b>FIRMA RESPONSABILE DITTA</b> (o suo delegato)
---------------------------	---









## LIBRERIE CONVENZIONATE PER LA VENDITA AL PUBBLICO

**Edicola del Comunale** S.n.c. – Via Zamboni n. 26 – 40127 Bologna

**Libreria di Palazzo Monsignani** S.r.l. – Via Emilia n. 71/3 – 40026 Imola (BO)

**Libreria del professionista** – Via XXII Giugno n. 3 – 47900 Rimini

**Nuova Tipografia Delmaino** S.n.c. – Via IV Novembre n. 160 – 29100 Piacenza

**Libreria Bettini** S.n.c. – Via Vescovado n. 5 – 47023 Cesena

**Libreria Incontri** – Piazza Libertà n. 29 – 41049 Sassuolo (MO)

**Libreria Feltrinelli** – Via Repubblica n. 2 – 43100 Parma

**Edicola Libreria Cavalieri** – Piazza Mazzini n. 1/A – 44011 Argenta (FE)

A partire dall'1 gennaio 1996 tutti i Bollettini Ufficiali sono consultabili gratuitamente collegandosi al sito Internet della Regione Emilia-Romagna <http://www.regione.emilia-romagna.it/>

## MODALITÀ PER LA RICHIESTA DI PUBBLICAZIONE DI ATTI

Le modalità per la pubblicazione degli atti per i quali è previsto il pagamento sono:

– Euro 2,07 per ogni riga di titolo in grassetto o in maiuscolo

– Euro 0,77 per ogni riga o frazione di riga (intendendo per riga la somma di n. 65 battute dattiloscritte)

gli Enti e le Amministrazioni interessati dovranno effettuare il versamento sul **c/c postale n. 239400** intestato al Bollettino Ufficiale della Regione Emilia-Romagna – Viale Aldo Moro n. 52 – 40127 Bologna e unire la ricevuta dell'avvenuto pagamento al testo del quale viene richiesta la pubblicazione.

**Avvertenza** – L'avviso di rettifica dà notizia dell'avvenuta correzione di errori materiali contenuti nel provvedimento inviato per la pubblicazione al Bollettino Ufficiale. L'errata-corrige rimedia, invece, ad errori verificatisi nella stampa del provvedimento nel Bollettino Ufficiale.

Il Bollettino Ufficiale si divide in 3 parti:

– Nella parte prima sono pubblicate: leggi e regolamenti della Regione Emilia-Romagna; circolari esplicative delle leggi regionali, nonché atti di organi della Regione contenenti indirizzi interessanti, con carattere di generalità, amministrazioni pubbliche, privati, categorie e soggetti; richieste di referendum regionali e proclamazione dei relativi risultati; dispositivi delle sentenze e ordinanze della Corte costituzionale relativi a leggi della Regione Emilia-Romagna, a conflitti di attribuzione aventi come parte la Regione stessa, nonché ordinanze con cui organi giurisdizionali abbiano sollevato questioni di legittimità costituzionale di leggi regionali. **Il prezzo dell'abbonamento annuale è fissato in Euro 18,08.**

– Nella parte seconda sono pubblicati: deliberazioni del Consiglio e della Giunta regionale (ove espressamente previsto da legge o da regolamento regionale); decreti del Presidente della Giunta regionale, atti di Enti locali, di enti pubblici e di altri enti o organi; su specifica determinazione del Presidente della Giunta regionale ovvero su deliberazione del Consiglio regionale, atti di organi statali che abbiano rilevanza per la Regione Emilia-Romagna, nonché comunicati o informazioni sull'attività degli organi regionali od ogni altro atto di cui sia prescritta in generale la pubblicazione. **Il prezzo dell'abbonamento annuale è fissato in Euro 33,57.**

– Nella parte terza sono pubblicati: annunci legali; avvisi di pubblici concorsi; atti che possono essere pubblicati su determinazione del Presidente della Giunta regionale, a richiesta di enti o amministrazioni interessate; altri atti di particolare rilievo la cui pubblicazione non sia prescritta da legge o regolamento regionale. **Il prezzo dell'abbonamento annuale è fissato in Euro 20,66.**

**L'abbonamento annuale cumulativo al Bollettino Ufficiale è fissato in Euro 72,30 - Il prezzo di ogni singolo Bollettino è fissato in Euro 0,41) per 16 pagine o frazione di sedicesimo.**

**L'abbonamento si effettua esclusivamente a mezzo di versamento sul c/c postale n. 239400 intestato a Bollettino Ufficiale della Regione Emilia-Romagna (Viale Aldo Moro n. 52 – 40127 Bologna) – Si declina ogni responsabilità derivante da disguidi e ritardi postali. Copie del Bollettino Ufficiale potranno comunque essere richieste avvalendosi del citato c/c postale.**

**La data di scadenza dell'abbonamento è riportata nel talloncino dell'indirizzo di spedizione. Al fine di evitare interruzioni nell'invio delle copie del Bollettino Ufficiale si consiglia di provvedere al rinnovo dell'abbonamento, effettuando il versamento del relativo importo, un mese prima della sua scadenza.**

In caso di mancata consegna inviare a Ufficio BO-CMP per la restituzione al mittente che si impegna a versare la dovuta tassa.