

# Stabilimenti

## Come ottenere il bollo sanitario

Le modalità di riconoscimento ai sensi del regolamento (CE) 853/2004

di *Elisa Maria Leonardi*

Biologa e Consulente aziendale

### Le procedure da seguire alla luce delle novità normative

30

La Direzione Salute e Politiche sociali della Regione Lazio ha pubblicato sul bollettino ufficiale n. 19 dell'8 marzo 2016 la «rettifica dell'allegato A della determinazione del 14 dicembre 2015 concernente il riconoscimento di impianti e stabilimenti ai sensi del regolamento (CE) 853/2004 e relative procedure». Si tratta della determinazione n. G01772 del 1 marzo 2016.

Secondo quanto previsto dalla normativa comunitaria, i prodotti di origine animale trasformati e non, per i quali sono previsti i requisiti specifici all'allegato III del regolamento (CE) 853/2004, devono essere immessi sul mercato contrassegnati da un bollo o marchio sanitario, che nel caso specifico dei produttori nazionali reca al suo interno:

- la sigla che identifica lo Stato in cui si trova lo stabilimento (ad esempio, IT);
- la sigla CE, che indica la sua localizzazione comunitaria;
- un numero di riconoscimento assegnato dal Ministero della Salute.

È importante sottolineare la differenza tra bollo sanitario e marchio di identificazione: il primo si applica alle carni fresche (allegato I, sezione I, capo III, del reg. (CE) 854/2004), mentre il secondo ai prodotti di origine animale non trasformati, trasformati e composti (allegato II, sezione I, del reg. (CE) 853/04) come i prodotti a base di carne, latte e derivati, prodotti della pesca e uova.

Nella scheda B (vedi la *Tabella 1*, pubblicata alle pagine 32-35) acclusa al nuovo allegato, sono riportate le tipologie di attività considerate idonee all'ottenimento di tale riconoscimento.

### Le esclusioni

Non rientrano nel campo di applicazione la produzione di gelati, a meno che non siano ottenuti a partire da latte crudo ovvero non sottoposto a trattamento termico, e quegli stabilimenti che esercitano attività di produzione primaria, trasporto o magazzinaggio di alimenti, a patto che questi ultimi non implicino la conservazione dei prodotti a temperature controllate (ad esempio, le aziende agrituristiche che commercializzano direttamente al consumatore finale a livello locale e le aziende agricole di piccole dimensioni, con allevamenti di pollame,

**Tabella 1**  
**Rilevazione della tipologia di attività (Scheda B della determinazione n. G01772/2016)**

SEZ	CATEGORIA	ATTIVITA' – CODICE Sanco	SPECIE	REMARKS Sanco	PRODOTTI
0	Attività generali	<div><input type="checkbox"/> Deposito frigorifero autonomo – CS<div><input type="checkbox"/> Prodotti esposti<div><input type="checkbox"/> Prodotti imball./confez.<div><input type="checkbox"/> Per scambio paesi UE<input type="checkbox"/> Per importaz. paesi extra UE</div></div></div></div> <div><input type="checkbox"/> Impianto autonomo di riconfezionamento –<div><input type="checkbox"/> Cernita frazionamento e ghiacciatura (<i>Solo per i prodotti della pesca</i>) RW</div></div> <div><input type="checkbox"/> Mercato all'ingrosso - WM</div>			<div><input type="checkbox"/> Carni di ungulati domestici<input type="checkbox"/> Carni di pollame e di lagomorfi<input type="checkbox"/> Carni di selvaggina allevata<input type="checkbox"/> Carni di selvaggina cacciata<input type="checkbox"/> Carni macinate, preparazioni di carni e carni separate meccanicamente<input type="checkbox"/> prodotti a base di carne<input type="checkbox"/> Prodotti della pesca<input type="checkbox"/> Latte e prodotti a base di latte<input type="checkbox"/> Uova e ovoprodotti<input type="checkbox"/> Cosce di rana e lumache<input type="checkbox"/> Grassi fusi - ciccioli</div>
I	Carni di ungulati domestici	<div><input type="checkbox"/> Macello - SH<div>Potenzialità produttiva massima espressa in UGB Potenzialità oraria  Potenzialità giornaliera  Potenzialità settimanale</div></div> <div><input type="checkbox"/> Laboratorio di sezionamento - CP</div>	<div><input type="checkbox"/> B<input type="checkbox"/> C<input type="checkbox"/> O<input type="checkbox"/> P<input type="checkbox"/> S</div> <div><input type="checkbox"/> B/C/O/S<input type="checkbox"/> P</div>		<div><input type="checkbox"/> Carni di bovino<input type="checkbox"/> Carni di ovino<input type="checkbox"/> Carni di caprino<input type="checkbox"/> Carni di suino<input type="checkbox"/> Carni di equino</div> <div><input type="checkbox"/> Carni di ungulati domestici</div>

☐ Impianto autonomo di riconfezionamento –

☐ Cernita frazionamento e ghiacciatura (*Solo per i prodotti della pesca*)  
RW

☐ Mercato all'ingrosso - WM

lagomorfi o selvaggina al di sotto dei 500 capi all'anno).

**Modalità di riconoscimento e di trasmissione dell'istanza**

Al fine del riconoscimento di uno stabilimento ai sensi del reg. (CE) 853/2004, è richiesta la trasmis-

sione al Suap (Soggetto pubblico di riferimento territoriale) di tutta la documentazione tecnica tramite posta elettronica certificata e l'utilizzo della firma digitale da parte di colui che spedisce o rilascia la documentazione. L'istanza di riconoscimento prevede la presentazione dei seguenti documenti:

- la scheda di rilevazione della tipologia di attività (scheda B ovvero la *Tabella 1*);

II	Carni di pollame e di lagomorfi (pollame, piccola selvaggina allevata da penna, conigli e lepri allevate)	<input type="checkbox"/> Macello – SH Potenzialità produttiva massima espressa in n° di capi Potenzialità oraria _____ Potenzialità giornaliera _____ Potenzialità settimanale _____		A	<input type="checkbox"/> Polli <input type="checkbox"/> Galline <input type="checkbox"/> Faraone <input type="checkbox"/> Tacchini <input type="checkbox"/> Anatidi <input type="checkbox"/> Selvaggina da penna allevata  <input type="checkbox"/> Lagomorfi (conigli e lepri)
		<input type="checkbox"/> Laboratorio di sezionamento - CP		L	<input type="checkbox"/> Carni di pollame <input type="checkbox"/> Carni di lagomorfi
III	Carni di selvaggina allevata (solo grande selvaggina e ratiti)	<input type="checkbox"/> Macello - SH Potenzialità produttiva massima espressa in n° di capi Potenzialità oraria _____ Potenzialità giornaliera _____ Potenzialità settimanale _____		fG	Grande selvaggina allevata <input type="checkbox"/> Cinghiali <input type="checkbox"/> Ruminanti <input type="checkbox"/> Altra grande selvaggina allevata
		<input type="checkbox"/> Laboratorio di sezionamento - CP		R	<input type="checkbox"/> Ratiti
					<input type="checkbox"/> Carni di selvaggina allevata
IV	Carni di selvaggina cacciata	<input type="checkbox"/> Laboratorio di sezionamento – CP <input type="checkbox"/> Centro di lavorazione selvaggina - GHE		wU	Grande selvaggina cacciata
				wU	<input type="checkbox"/> Cinghiali <input type="checkbox"/> Ruminanti  <input type="checkbox"/> Altra grande selvaggina cacciata
				wG	
V	Carni macinate, preparazioni di carni e carni separate meccanicamente	<input type="checkbox"/> Stabilimento per carni macinate – MM <input type="checkbox"/> Stabilimento per preparazioni di carni – MP <input type="checkbox"/> Stabilimento per carni separate meccanicamente – MSM	Tutte le specie		Piccola selvaggina cacciata
				wL	
				wA	<input type="checkbox"/> Lagomorfi <input type="checkbox"/> Anatidi <input type="checkbox"/> Uccelli selvatici
V	Carni macinate, preparazioni di carni e carni separate meccanicamente	<input type="checkbox"/> Stabilimento per carni macinate – MM <input type="checkbox"/> Stabilimento per preparazioni di carni – MP <input type="checkbox"/> Stabilimento per carni separate meccanicamente – MSM	Tutte le specie		<input type="checkbox"/> Preparazioni di carni <input type="checkbox"/> Carne macinata <input type="checkbox"/> Carni separate meccanicamente (esclusi i ruminanti)

segue Tabella 1

Rilevazione della tipologia di attività (Scheda B della determinazione n. G01772/2016)

VI	Prodotti a base di carne	<input type="checkbox"/> Impianto di lavorazione – PP	<input type="checkbox"/> B/O/C <input type="checkbox"/> altre	pap	<input type="checkbox"/> Estratti e farine di carne
			<input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> O/C <input type="checkbox"/> P <input type="checkbox"/> S	mp	<input type="checkbox"/> insaccati freschi <input type="checkbox"/> insaccati stagionati <input type="checkbox"/> insaccati cotti <input type="checkbox"/> carni salate stagionate <input type="checkbox"/> carni salate cotte <input type="checkbox"/> conserve di carne <input type="checkbox"/> prodotti di gastronomia e paste alimentari <input type="checkbox"/> prodotti di sangue
VII	Molluschi bivalvi vivi	<input type="checkbox"/> Centro di depurazione – PC <input type="checkbox"/> Centro di spedizione – DC <input type="checkbox"/> Centro di spedizione galleggiante- DC			
VIII	Prodotti della pesca	<input type="checkbox"/> Nave officina- FV <input type="checkbox"/> Nave deposito frigorifero- ZV <input type="checkbox"/> Impianti di lavorazione prodotti della pesca freschi – FFPP <input type="checkbox"/> Impianto di trasformazione – PP <input type="checkbox"/> Mercato ittico – WM <input type="checkbox"/> Impianto collettivo aste – AH <input type="checkbox"/> Impianto prodotti pesca separati meccanicamente			<input type="checkbox"/> Prodotti della pesca freschi <input type="checkbox"/> Prodotti della pesca trasformati <input type="checkbox"/> Carni di pesce separate meccanicamente
IX	Latte e prodotti a base di latte	<input type="checkbox"/> Centro di raccolta - CC <input type="checkbox"/> Stabilimento di trasformazione – PP <input type="checkbox"/> Centro di standardizzazione <input type="checkbox"/> Stab. Trattamento termico <input type="checkbox"/> Stab. di stagionatura	<input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> BU <input type="checkbox"/> OC <input type="checkbox"/> altre <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> B/O/C <input type="checkbox"/> B/O/C <input type="checkbox"/> B/O/C <input type="checkbox"/> B/O/C		<input type="checkbox"/> Latte vaccino <input type="checkbox"/> Latte bufalino <input type="checkbox"/> Latte ovicaprino <input type="checkbox"/> Latte altre specie <input type="checkbox"/> Burro <input type="checkbox"/> Formaggi > 60 gg. <input type="checkbox"/> Formaggi < 60 gg. <input type="checkbox"/> Altri prodotti a base di latte <input type="checkbox"/> Colostro
X	Uova e ovoprodotti	<input type="checkbox"/> Centro di imballaggio – EPC			<input type="checkbox"/> Uova in guscio
		<input type="checkbox"/> Stabilimento produzione uova liquide – LEP			<input type="checkbox"/> Uova liquide
		<input type="checkbox"/> Stabilimento di trasformazione – PP			<input type="checkbox"/> Prodotti d'uovo
XI	Cosce di rana e lumache	<input type="checkbox"/> Stabilimento di trasformazione – PP <input type="checkbox"/> Stabilimento di macellazione - SH		fl sn	<input type="checkbox"/> Cosce rane <input type="checkbox"/> Lumache
XII	Grassi animali fusi	<input type="checkbox"/> Centro di raccolta - CC <input type="checkbox"/> Stabilimento di trasformazione - PP	<input type="checkbox"/> B/O/C <input type="checkbox"/> P <input type="checkbox"/> altro	mp	<input type="checkbox"/> Grassi fusi <input type="checkbox"/> Ciccioli

XIII	Stomaci, vesciche e intestini trattati	<input type="checkbox"/> Stabilimento di trasformazione – PP		st	
XIV	Gelatine	<input type="checkbox"/> Stabilimento di trasformazione – PP <input type="checkbox"/> Centro di raccolta (ossa, pelli)- CC			
XV	Collagene	<input type="checkbox"/> Stabilimento di trasformazione – PP <input type="checkbox"/> Centro di raccolta (ossa, pelli)- CC			
<b>LEGENDA</b>					
Riferimento normativo		Reg. CE 853/2004 documento Sanco/2179/2005 Revision 5			
Sigle riferite alle specie		B= bovino; O= ovino; C= caprino; P= suino; S= solipedi			
Sigle riferite ai remarks		A = pollame compresa la piccola selvaggina da penna allevata L = lagomorfi (conigli e lepri) fG= mammiferi domestici allevati diversi dagli ungulati domestici – Grande selvaggina allevata R= ratiti wU= ungulati selvatici wG= mammiferi selvatici diversi dagli ungulati selvatici e dai lagomorfi selvatici wL= lagomorfi selvatici wA= uccelli selvatici mp= prodotti a base di carne pap= estratti e farine di carne st= stomaci trattati, vesciche e intestini fl= cosce di rana sn= lumache			

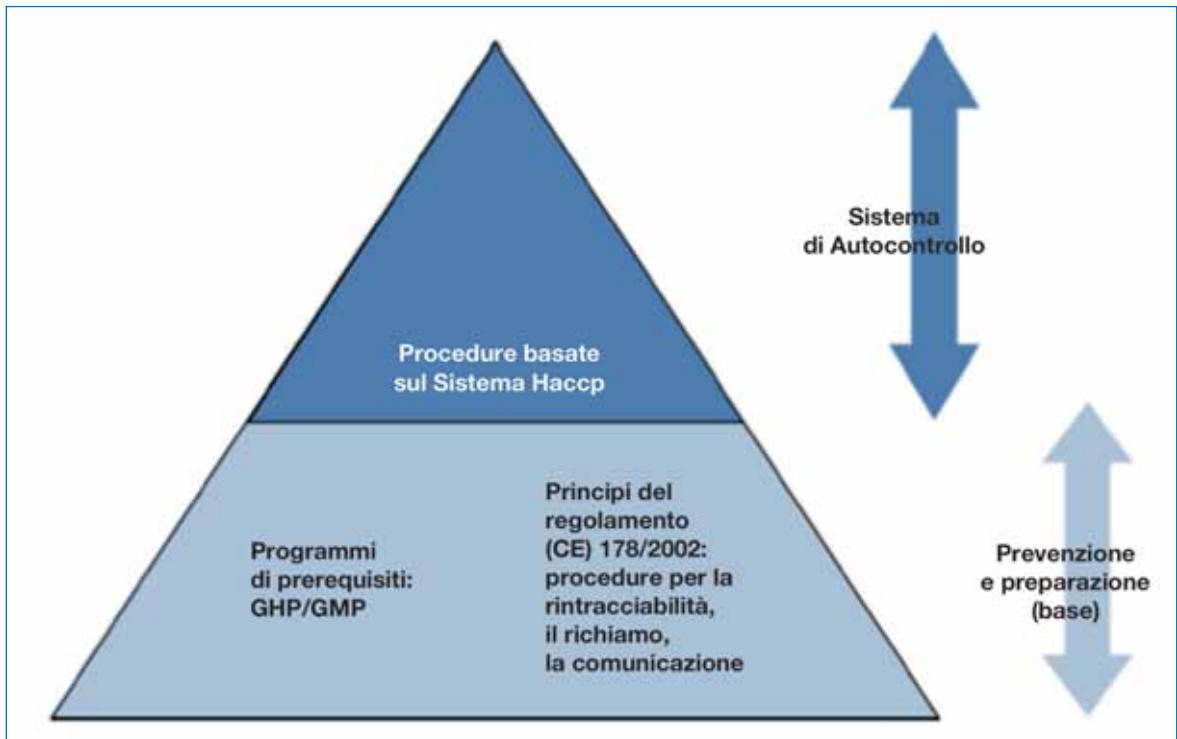
- la planimetria dello stabilimento redatta da un tecnico abilitato in scala 1:100, in cui siano evidenti la disposizione dei locali, le linee di produzione, della rete idrica e degli scarichi, datata e firmata digitalmente;
- la dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà e le attestazioni di pagamento delle imposte di bollo;
- l'identificazione di un laboratorio accreditato ed iscritto al registro regionale di riferimento;
- la certificazione di conformità urbanistica ed edilizia (agibilità);
- una relazione tecnico-descrittiva degli impianti e del ciclo di lavorazione con indicazioni relative all'approvvigionamento idrico, allo smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi e alle emissioni in atmosfera (la stessa determinazione, limitatamente agli impianti di macellazione, riporta alcune specifiche aggiuntive);
- la relazione descrittiva del Piano di Autocontrollo aziendale sull'analisi dei rischi,

l'individuazione dei punti critici di controllo (Ccp) e del sistema di rintracciabilità.

Relativamente a quest'ultimo punto, si ritiene pertinente l'utilizzo delle "linee guida" della Commissione europea, pubblicate sulla Gazzetta ufficiale comunitaria C 278 del 30 luglio 2016<sup>1</sup>, in cui è proposto un approccio integrato tra "PRerequisite Program" (PRP) e sistema Haccp, nel quadro di un "FoodSafety Management System" (Fsms). (Figura 1).

**Al fine del riconoscimento di uno stabilimento ai sensi del reg. (CE) 853/2004, è richiesta la trasmissione al Suap di tutta la documentazione tecnica tramite posta elettronica certificata**





**Fig. 1** – Elementi di un Sistema di gestione per la Sicurezza alimentare (Fsms)

## Il ruolo delle autorità competenti

Ricevuta l'istanza, il Servizio veterinario della Asl competente per il territorio ne verifica la correttezza formale ed effettua un sopralluogo ispettivo per valutare la conformità dello stabilimento ai requisiti igienico-sanitari, strutturali e gestionali alla normativa comunitaria.

La stessa determinazione G01772/2016 suggerisce ai titolari degli stabilimenti di utilizzare le check list del Piano integrato dei Controlli ufficiali (Pric) 2015-2018 per i requisiti generali e specifici di igiene. A seguito del sopralluogo, il direttore dell'Unità operativa complessa può inviare un parere favorevole all'area di Sanità veterinaria della Regione di appartenenza con la relativa richiesta del numero di riconoscimento o provvedere alla no-

tifica delle opportune prescrizioni al richiedente, che è tenuto a dare evidenza della loro risoluzione nei tempi richiesti dall'organo di controllo.

**Il direttore dell'Unità operativa complessa può inviare un parere favorevole al riconoscimento dello stabilimento o provvedere alla notifica delle opportune prescrizioni al richiedente, che è tenuto a dare evidenza della loro risoluzione nei tempi richiesti dall'organo di controllo**

<sup>1</sup> Si tratta della comunicazione della Commissione europea relativa all'attuazione dei Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare riguardanti i Programmi di prerequisiti (Prp) e le procedure basate sui principi del sistema Haccp, compresa l'agevolazione/la flessibilità in materia di attuazione in determinate imprese alimentari.