

REPUBBLICA ITALIANA



REGIONE SICILIANA
ASSESSORATO DELLA SALUTE

DIPARTIMENTO PER LE ATTIVITÀ SANITARIE E OSSERVATORIO
EPIDEMIOLOGICO

Stabilimento n. CE IT W8M1P, sito in Godrano (PA), impresa alimentare Calatari Società Agricola s.r.l. - Riconoscimento condizionato.

Il dirigente del Servizio 4 Sicurezza Alimentare

VISTO lo Statuto della Regione Siciliana;

VISTA la legge n. 833 del 23 dicembre 1978 istitutiva del Servizio Sanitario Nazionale e s.m. e i.;

VISTE le leggi regionali n. 30 del 3 novembre 1993 e n. 33 del 20 agosto 1994;

VISTA la legge regionale 15 maggio 2000, n. 10;

VISTO il decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri del 26 maggio 2000 sull'individuazione delle risorse umane, finanziarie, strumentali e organizzative da trasferire alle Regioni in materia di salute e sanità veterinaria, ai sensi del D.L. del 31 marzo 1998, n. 112 e s.m. e i.;

VISTO il Regolamento CE n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 e s.m. e i., 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;

VISTO il Regolamento CE n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 e s.m. e i., sull'igiene dei prodotti alimentari;

VISTO il Regolamento CE n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 e s.m. e i., che stabilisce norme specifiche sull'igiene dei prodotti di origine animale;

VISTO il Regolamento CE n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 e s.m. e i., che stabilisce le norme particolareggiate per l'organizzazione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano;

VISTO il Regolamento CE n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 e s.m. e i., relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali;

VISTO il documento SANCO 2179/2005 Revision 5 "Technical specifications in relation to the master list and the lists of approved food establishments", che definisce le categorie e le attività produttive al fine di classificarle per il riconoscimento ai sensi Reg. CE 853/2004.

VISTO il decreto legislativo n. 193 del 6 novembre 2007 di attuazione della direttiva 2004/41/CE in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei relativi regolamenti comunitari, che all'art. 2 stabilisce che le autorità competenti per l'applicazione dei regolamenti CE 852/04, 853/04, 854/04 e 882/04 sono il Ministero della Salute, le regioni, le province autonome di Trento e Bolzano e le aziende sanitarie locali, nell'ambito delle rispettive competenze;

VISTA la legge regionale n. 19 del 16 dicembre 2008 concernente norme per la riorganizzazione dei dipartimenti regionali; ordinamento del Governo e della Amministrazione della Regione;

VISTA la legge regionale n. 5 del 14 aprile 2009, concernente norme per il riordino del servizio sanitario regionale;

VISTO il D.D.G. del Dipartimento A.S.O.E. dell'Assessorato Regionale della Salute n. 01094 14 giugno 2011 con il quale è stato adottato l'Accordo sancito in data 29 aprile 2010 dalla Conferenza

permanente per i rapporti tra lo Stato, le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano relativo a “Linee guida applicative del Regolamento 852/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull’igiene dei prodotti alimentari”;

VISTO il decreto dell’Assessore regionale per la salute n. 0477/13 del 13 marzo 2013 con il quale sono stati adottati: l’Accordo Stato-Regioni del 17 dicembre 2009 recante “Linee guida applicative del Regolamento n. 853/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull’igiene dei prodotti di origine animale”; e l’Accordo Stato-Regioni del 7 febbraio 2013 recante “Linee guida per il funzionamento e il miglioramento dell’attività di controllo ufficiale da parte del Ministero della Salute, delle regioni e province autonome e delle AASSLL in materia di sicurezza degli alimenti e sanità pubblica veterinaria”;

VISTO il decreto del dirigente generale di questo dipartimento del 08 aprile 2013 inerente “Procedure di riconoscimento, ai sensi del regolamento CE n. 853/04, degli stabilimenti che trattano alimenti di origine animale”;

VISTA la nota prot. n. 246/B del 13/01/2016, assunta al protocollo del Dipartimento A.S.O.E. il 13 gennaio 2016, con la quale il Servizio Igiene Alimenti di Origine Animale dell’A.S.P. di Palermo esprime il Nulla Osta all’emissione del decreto di riconoscimento condizionato, ai sensi del regolamento CE 853/2004, dello stabilimento dell’impresa alimentare **Calatari Società Agricola s.r.l.**, sito nel comune di Godrano (PA) in contrada Monticchio, cap. 90030, da adibire all’esercizio dell’attività di: (Cat. VI) prodotti a base di carne; impianto di lavorazione – PP; insaccati freschi, insaccati stagionati e carni salate stagionate;

VISTA la documentazione pervenuta in uno al predetto Nulla Osta e specificatamente l’istanza dell’impresa, le planimetrie e la relazione tecnico-descrittiva dello stabilimento;

VISTA la quietanza di versamento (bollettino di c/c postale n. 43/075 07 del 03/07/2015) della tassa di concessione governativa prevista per il rilascio del riconoscimento;

RITENUTO di dovere accordare, in conformità con quanto previsto dai Regolamenti (CE) n. 852 e n. 853 del 29 aprile 2004, un primo riconoscimento condizionato nelle more dell’accertamento da effettuarsi entro tre mesi dalla data del presente atto, che lo stabilimento in attività, oltre al mantenimento dei requisiti igienico-strutturali, attua procedure di autocontrollo basate sul sistema HACCP;

DECRETA

Articolo 1

Per i motivi di cui in premessa e ai fini igienico-sanitari, fatti salvi eventuali diritti di terzi e il possesso di altre licenze o autorizzazioni che per disposizioni normative dovessero altresì essere conseguite, lo stabilimento dell’impresa alimentare **Calatari Società Agricola s.r.l.**, con impianto sito nel comune di Godrano (PA) in contrada Monticchio, cap. 90030, il cui legale rappresentante è il Sig. Scalia Fabio (c.f. SCLFBA81P05G273G), viene riconosciuto idoneo in via condizionata, per un periodo di mesi quattro all’esercizio dell’attività di: (Cat. VI) prodotti a base di carne; impianto di lavorazione – PP; insaccati freschi, insaccati stagionati e carni salate stagionate.

Articolo 2

All’impianto viene attribuito l’*approval number* **CE IT W8M1P** e con tale identificativo viene provvisoriamente registrato nel Sistema Nazionale degli Stabilimenti S.INTE.S.I.Strutture ai fini dell’esercizio dell’attività.

Articolo 3

L’impresa alimentare dovrà garantire che gli alimenti trattati dallo stabilimento soddisfino le disposizioni della legislazione alimentare vigente in tutte le fasi della catena produttiva, verificando che tali disposizioni siano soddisfatte.

Lo stabilimento, all’avvio dell’attività produttiva, dovrà essere munito di Piano di Autocontrollo aziendale sull’analisi dei rischi condotta secondo i principi dell’ HACCP, piano che dovrà sempre risultare adeguato alla natura e alle dimensioni dello stabilimento.

Lo smaltimento di tutti i rifiuti e degli scarti, lo scarico dei reflui prodotti presso lo stabilimento, le eventuali emissioni in atmosfera, l'approvvigionamento idro-potabile, nonché le procedure e le attività di autocontrollo dovranno avvenire nel pieno e rigoroso rispetto della normativa vigente.

In particolare lo smaltimento di rifiuti e scarti dovrà avvenire tramite raccolta differenziata.

L'impianto è tenuto ad operare entro i limiti di produzione fissati dalle disposizioni in materia di prevenzione e riduzione integrata dall'inquinamento.

Sono fatte salve le norme in materia di prevenzione incendi ed infortuni e le disposizioni concernenti l'igiene e la sicurezza sul lavoro.

Articolo 4

L'efficacia del presente atto di riconoscimento resta subordinata alla validità delle autorizzazioni permanenti o temporanee possedute dalla ditta.

Articolo 5

Entro mesi tre dalla data del presente atto l'Azienda Sanitaria Provinciale di Palermo effettuerà un ulteriore sopralluogo ispettivo per accertare che lo stabilimento in attività, oltre al mantenimento dei requisiti igienico-strutturali, attui procedure di autocontrollo basate sul sistema HACCP.

A seguito delle risultanze del predetto sopralluogo, la competente A.S.P. si pronuncerà sullo stato del riconoscimento dello stabilimento, con l'emissione del nulla osta al riconoscimento definitivo, o in alternativa con apposita richiesta di proroga del riconoscimento condizionato da avanzare nel caso in cui gli eventuali interventi correttivi e i relativi tempi di adeguamento prescritti dall'A.S.P. lo rendano necessario. Le suddette determinazioni dovranno pervenire alla Regione entro mesi quattro dalla data del presente atto, cioè entro i termini di validità dello stesso.

Il decreto di riconoscimento definitivo potrà essere emesso solo in caso di esito favorevole del sopralluogo, e a seguito di esplicito Nulla Osta della competente A.S.P.

I controlli ufficiali da effettuarsi presso lo stabilimento a cura del dipartimento di prevenzione della competente azienda sanitaria provinciale e le operazioni di bollatura sanitaria e marchiatura di identificazione dei prodotti dovranno avvenire in conformità con quanto previsto dai regolamenti citati in premessa.

Il presente decreto sarà inviato al Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale dell'A.S.P. di Palermo per la notifica alla ditta interessata.

Avverso il presente provvedimento può essere proposto ricorso al T.A.R. o ricorso straordinario al Presidente della Regione, rispettivamente entro 60 giorni ed entro 120 giorni dalla pubblicazione sul sito istituzionale della Regione Siciliana.

Palermo, li 09/02/2016

F.to

Il Dirigente del Servizio
(Dott. Pietro Schembri)

Il Dirigente della U.O.B. 4.1
(Dott. Vincenzo Bonomo)

