

REPUBBLICA ITALIANA



REGIONE SICILIANA  
ASSESSORATO DELLA SALUTE  
DIPARTIMENTO PER LE ATTIVITÀ SANITARIE E OSSERVATORIO  
EPIDEMIOLOGICO

**Stabilimento n. CE IT K106H, sito in RAGUSA, impresa alimentare LEGGIO GIUSEPPE -  
Riconoscimento definitivo.**

**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";
- VISTO il decreto n. 1021/2015 del 16 giugno 2015, con il quale lo stabilimento dell'impresa alimentare **LEGGIO GIUSEPPE**, con impianto sito in Ragusa in contrada Canalicci, cap. 97100, è stato riconosciuto idoneo in via condizionata all'esercizio dell'attività di: : (Cat. IX) latte e prodotti a base di latte, stabilimento di trasformazione –PP- latte vaccino e formaggi, con l'attribuzione dell'*approval number* **CE IT K106H**;
- VISTA la nota prot. 2888/15/ASPRGVETDIP/7208 del 10 settembre 2015, con la quale il Servizio Igiene Alimenti di Origine Animale dell'A.S.P. di Ragusa ha trasmesso il Nulla Osta alla emissione del decreto di riconoscimento definitivo, ai sensi del regolamento CE 853/2004;
- VISTA la quietanza di versamento (bollettino di c/c postale n. 37/101 03 del 20-02-15) 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, il definitivo riconoscimento all'impianto;

## 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 **LEGGIO GIUSEPPE**, con impianto sito in Ragusa in contrada Canalicci, cap. 97100, di cui è legale rappresentante il Sig. Leggio Giuseppe (c.f. LGGGPP67A19H163K), viene riconosciuto idoneo in via definitiva all'esercizio dell'attività di: (Cat. IX ) latte e prodotti a base di latte, stabilimento di trasformazione –PP- latte vaccino e formaggi.

### Articolo 2

L'impianto mantiene in via definitiva l'*approval number* **CE IT K106H** e con tale identificativo resta iscritto nel Sistema Nazionale degli Stabilimenti S.INTE.S.I. 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.

Il Piano di Autocontrollo aziendale sull'analisi dei rischi condotta secondo i principi dell'HACCP 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.

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**

Il mantenimento del riconoscimento resta subordinato nel tempo alla validità delle autorizzazioni permanenti o temporanee possedute dalla ditta.

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 Ragusa 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 06/10/2015

F.to

Il Dirigente del Servizio  
(Dott. Pietro Schembri)

