

**RUNDSCHREIBEN NR. 24**

Prot. Nr. 31.12/217436

Bearbeiter/in: Fu.A./mm
Telefon: +39 0471 635100

Bozen, 2.8.2007

An die Verteilerliste

Strukturelle Mindestanforderungen an Familien- oder Handwerksbetriebe, welche Produkte tierischen Ursprungs verarbeiten und der gemeinschaftlichen Zulassung unterliegen

Hiermit vervollständigen wir die Angaben unserer Rundschreiben Nr. 18/2006 und Nr. 26/2006. Wir geben Produzenten und Kontrollorganen Hinweise über die strukturellen Mindestanforderungen für die derzeit aktiven Familien- oder Handwerksbetriebe, welche innerhalb 31.12.2009 die gemeinschaftliche Zulassung erhalten sollten und bei Bedarf strukturelle Anpassungen vornehmen müssen. Diese Angaben sollen bei der Bewertung der Einhaltung jener strukturellen Mindestwerte behilflich sein, die mit den Verordnungen (EG) Nr. 852/2004 und (EG) Nr. 853/2004 festgelegt wurden.

Die gegebenen Erläuterungen gelten natürlich auch für die neu in Betrieb genommenen Anlagen. Die industriell tätigen Betriebe werden hier nicht behandelt, nachdem die hohen Anforderungen an dieselben für gewöhnlich bereits gut geprüfte und generell den vorgeschriebenen Mindestanforderungen entsprechende strukturelle Standards gewährleisten.

Die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 gibt für sämtliche Herstellungsbetriebe allgemein gehaltene Anweisungen. Diese unterscheiden sich je nach Produktionsart, Größe der Anlage, Anzahl der Mitarbeiter oder der Möglichkeit, spezifische Verfahren festzulegen, die eventuelle Schwierigkeiten bei der Anpassung der Strukturen bereits aktiver Anlagen beheben sollen.

Für einige Betriebsformen, wie Schlachthöfe und Zerlegebetriebe, sind hingegen die Vorschriften gemäß Verordnung (EG) Nr. 853/2004 zu den strukturellen Eigenschaften ausführlicher und bindender.

Die zitierten Verordnungen betrauen grundsätzlich den Verantwortlichen des Betriebes mit dem Belegen, dass die Struktur für ihre Zwecke geeignet ist. Die tierärztlichen Dienste, sei es jener der Landesverwaltung als auch jener des Sanitätsbetriebes, haben hingegen die Aufgabe zu überprüfen, ob die Entscheidungen des Unternehmers bezüglich der strukturellen und wirtschaftlichen Eigenschaften der Anlage ausreichen, um die Sicherheit der Lebensmittel und die Einhaltung der in den gemeinschaftlichen Verordnungen angeführten generellen und spezifischen Anforderungen zu garantieren.

Gemäß den geltenden Bestimmungen versteht man unter Familien- oder Handwerksbetrieb folgendes:

- Familienbetrieb:
 - ohne abhängige Arbeiter, die Zahl der Mitarbeiter beträgt weniger als 5.



- Handwerksbetrieb:
 - weniger als 10 Beschäftigte (handwerkliche Zerlegebetriebe, handwerkliche Fleischverarbeitungsbetriebe, andere Betriebe handwerklicher Art),
 - Schlachthof mit 20 GVE je Woche.

Wir erinnern daran, dass die Endkontrolle für das Ausstellen der gemeinschaftlichen Zulassung vom Landestierärztlichen Dienst durchgeführt wird. Dieser verwendet als Bewertungsgrundlage die in diesem Rundschreiben angeführten Werte. Die Werte beziehen sich auf die allgemeinen hygienischen Bestimmungen, wobei auch die hygienisch-sanitären und strukturellen Konzepte der früheren Bestimmungen nicht außer Acht gelassen werden. Bei der Endkontrolle sind die gute Führung der Anlage und die Anwendung geltender Verarbeitungsmethoden oft gewichtiger als die strukturellen Eigenschaften.

1) Anpassung der Schlachthöfe mit begrenzter Kapazität

Verfahren zum Erlangen der Zulassung

Die Verantwortlichen der derzeit als "mit begrenzter Kapazität" definierten Schlachthöfe müssen dem Landestierärztlichen Dienst durch den zuständigen Amtstierarzt des Südtiroler Sanitätsbetriebes das Gesuch und die Unterlagen laut Rundschreiben dieses Dienstes Nr. 26/2006 zustellen. **Die Frist für das Vorlegen des Gesuchs läuft am 31.12.2008 ab.**

Gemäß den neuen gemeinschaftlichen Hygieneverordnungen sollten die Schlachthöfe mit begrenzter Kapazität bis zum 31.12.2009 zugelassen sein und die EG-Nummer erhalten haben. **Schlachthöfe, welche die gemeinschaftliche Zulassung nicht erhalten, müssen ihre Tätigkeit nach diesem Datum einstellen.**

Natürlich kann die gemeinschaftliche Zulassung auch vor dem 31.12.2008 angefordert werden. Diesbezüglich ersuchen wir die Betroffenen, welche meinen dass ihre Anlagen die von den geltenden gemeinschaftlichen Bestimmungen vorgeschriebenen Anforderungen erfüllen, die Zulassung unverzüglich zu beantragen.

Die gemeinschaftliche Zulassung ermöglicht die Vermarktung von Fleisch auf dem gesamten EU-Gebiet. Die wöchentliche Zahl der Schlachtungen bleibt auf jeden Fall weiterhin an die Größe und an die **effektive Kapazität** jedes einzelnen Schlachthofes und an seine Organisationsstruktur gebunden und wird im gemeinschaftlichen Zulassungsdekret angeführt.

Betriebe, welche strukturelle oder organisatorische Anpassungen vorzunehmen haben, **müssen vorab einen schriftlichen Maßnahmenplan bereitstellen, der beinhaltet:**

- innerhalb welchen Zeitraumes die strukturellen Mängel beseitigt werden,
- innerhalb welchen Zeitraumes die Betriebsverfahren geprüft werden,
- welche Verfahren ergriffen werden, um nicht anders bewältigbare Situationen auszugleichen, wobei stets die strukturellen Mindestanforderungen gemäß den geltenden Bestimmungen einzuhalten sind.

Dieser Plan muss im Betrieb für den Amtstierarzt bereitgehalten werden. Eine Kopie des selben muss auch dem Landestierärztlichen Dienst zugestellt werden.

Für strukturelle Mindestanforderungen der Schlachthöfe verweisen wir auf die Anlage des vorliegenden Rundschreibens.



2) Anpassung der Zerlegebetriebe mit begrenzter Kapazität

Verfahren zum Erlangen der Zulassung

Für die Zerlegebetriebe gelten die selben Bedingungen wie für die Schlachthöfe. Der Hauptunterschied liegt jedoch darin, dass Zerlegebetriebe bei ausstehender Anpassung und fehlender Bewilligung der gemeinschaftlichen Zulassung bis zum 31.12.2009 ihre **Tätigkeit nicht einstellen müssen**. In diesem Fall dürfen sie ihre Produkte aber **nur noch direkt im Detailhandel** verkaufen.

Von den Bestimmungen abweichend gestattet die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 auch den nicht zugelassenen, aber eingetragenen Betrieben, dennoch ein wenig Verkauf **außerhalb des Detailhandels** zu tätigen. Diese Betriebe dürfen ihre Produkte an andere Detailhändler oder an Hotels und Restaurants verkaufen.

Der Verkauf von Produkten eines **Detailhandelsbetriebs** an einen anderen **Detailhandelsbetrieb** ist nämlich auch **ohne die Pflicht zur gemeinschaftlichen Zulassung** erlaubt, sofern einige Einschränkungen eingehalten werden:

- Die Belieferung muss eine Nebentätigkeit sein. Zum Konzept der "Nebentätigkeit" wurden noch keine gesetzlichen Hinweise gegeben. Wir erachten es als plausibel, dass diese Tätigkeit sporadisch erfolgen sollte und folglich weniger als 50% der gesamten Handelstätigkeit ausmachen sollte.
- Die Belieferung sollte in einem beschränkten Raum erfolgen, also an **in der selben Gemeinde wie der Verkäufer** oder in angrenzenden Gemeinden gelegene Detailhandelsbetriebe (Restaurants usw.).

Wir halten die betroffenen Betriebe dazu an diese Abweichung zu erwägen und durchzudenken, ob sie die gemeinschaftliche Zulassung wirklich benötigen.

In diesem Sinne ersuchen wir die Amtstierärzte den Firmeninhabern unterstützend und beratend beizustehen.

Betriebe, welche strukturelle oder organisatorische Anpassungen vorzunehmen haben, **müssen vorab einen schriftlichen Maßnahmenplan bereitstellen, der beinhaltet:**

- innerhalb welchen Zeitraumes die strukturellen Mängel beseitigt werden,
- innerhalb welchen Zeitraumes die Betriebsverfahren geprüft werden,
- welche Verfahren ergriffen werden, um nicht anders bewältbare Situationen auszugleichen, wobei stets die strukturellen Mindestanforderungen gemäß den geltenden Bestimmungen einzuhalten sind.

Dieser Plan muss im Betrieb für den Amtstierarzt bereitgehalten werden. Eine Kopie des selben muss auch dem Landestierärztlichen Dienst zugestellt werden.

Für strukturelle Mindestanforderungen der Zerlegebetriebe verweisen wir auf die Anlage des vorliegenden Rundschreibens.



3) Verarbeitungsanlagen für Fleisch- und Wurstwaren mit gemeinschaftlicher Zulassung als Handwerksbetrieb der Klassifizierung 9-L, ausgestellt gemäß der vorhergehenden Bestimmung

Für diese Tätigkeit ist **keine Abgabe eines Gesuchs** vorgesehen, da die alte Zulassung prinzipiell aufrecht bleibt. **Davon ausgenommen sind jene Zulassungen, die seinerzeit unter Gewährung von spezifischen Abweichungen ausgestellt wurden.**

Es ist Aufgabe des gebietszuständigen Amtstierarztes eine Kontrolle in all jenen Anlagen durchzuführen, die mit der Zulassung der Klassifizierung 9-L tätig sind. Jene Anlagen, welche noch unter Anwendung der seinerzeit gewährten Abweichung tätig sind oder auch sonst nicht den von den geltenden gemeinschaftlichen Bestimmungen vorgesehenen Mindestanforderungen entsprechen, muss er dem Landestierärztlichen Dienst und dem Verantwortlichen des betreffenden Betriebes melden. Diese Anlagen müssen sich dann spätestens innerhalb 31.12.2009 anpassen.

Betriebe, welche strukturelle oder organisatorische Anpassungen vorzunehmen haben, **müssen vorab einen schriftlichen Maßnahmenplan bereitstellen, der beinhaltet:**

- innerhalb welchen Zeitraumes die strukturellen Mängel beseitigt werden,
- innerhalb welchen Zeitraumes die Betriebsverfahren geprüft werden,
- welche Verfahren ergriffen werden, um nicht anders bewältbare Situationen auszugleichen, wobei stets die strukturellen Mindestanforderungen gemäß den geltenden Bestimmungen einzuhalten sind.

Dieser Plan muss im Betrieb für den Amtstierarzt bereitgehalten werden. Eine Kopie des selben muss auch dem Landestierärztlichen Dienst zugestellt werden.

Sollten die strukturellen und organisatorischen Eigenschaften der Betriebsanlage den Gesundheitsschutz der Lebensmittel nicht gewährleisten, muss die Tätigkeit unterbrochen werden.

Die Abweichungen, die seinerzeit gewährt wurden (siehe unser Rundschreiben Nr. 51/1992) und nun nicht mehr angewendet werden können weil sie nun gemäß den genannten gemeinschaftlichen Bestimmungen nicht einmal mehr den allgemeinen Hygieneanforderungen entsprechen, betrafen folgende Räume und Gerätschaften:

1. Lagerräume der Rohstoffe, falls nötig gekühlt,
2. Lagerräume der Endprodukte, falls nötig gekühlt,
3. Lagerraum/-schrank des zum Umhüllen und Verpacken benötigten Materials,
4. Raum/Gerätschaft für das Verpacken und für den Transport,
5. Raum/Gerätschaft für das Putzen der Gerätschaften und des Materials wie Haken und Behälter,
6. nicht von Hand bedienbare Vorrichtung für das Bedienen der Hähne zum Reinigen und Desinfizieren der Hände,
7. Umkleieräume, WC
8. Raum für das Entfernen der Umhüllung,
9. Raum/Gerätschaft zum Auftauen der Rohstoffe,
10. Raum/Gerätschaft für die Zerlegetätigkeit,
11. Trocken- und Reifungsraum,
12. Raum/Gerätschaft zum Räuchern,



13. Raum/Gerätschaft für die Entsalzung, für das Bad und andere Behandlungen der natürlichen Wursthüllen,
14. Raum/Gerätschaft für die Vorreinigung der zur Herstellung von Produkten auf Fleischbasis benötigten Lebensmittel,
15. Raum für die Tiefenpökung,
16. Raum/Gerätschaft für das In-Scheiben-Schneiden oder Zerlegen und für das Verpacken der Produkte auf Fleischbasis, welche umhüllt vermarktet werden sollen.

Jene Betriebe, welche gegenwärtig nicht nur im Besitz der gemeinschaftlichen Zulassung als Handwerksbetrieb für Fleisch- und Wurstwaren (9-L) sind, sondern auch einer Zulassung als Zerlegebetrieb mit begrenzter Kapazität und/oder als Schlachthof mit begrenzter Kapazität, **müssen dennoch das Gesuch um gemeinschaftliche Zulassung für die Tätigkeit der Zerlegung und/oder Schlachtung innerhalb 31.12.2008 einreichen.** Diese Betriebe sollten die gemeinschaftliche Zulassung für die Zerlege- und/oder Schlachtstätigkeit innerhalb 31.12.2009 erhalten. Andernfalls dürfen diese Betriebe das Fleisch nur im Detailhandel verkaufen oder unter Einhaltung der Abweichungen gemäß Absatz 2 dieses Rundschreibens. Diese Betriebe dürfen die Schlachtstätigkeit nicht mehr durchführen.

Die Überlegung betreffend die in Absatz 2 dieses Rundschreibens angeführten Abweichungen gelten auch für jene Betriebe, die heute im Besitz einer alten Zulassung der Klassifizierung 9-L sind und nicht vorhaben, sich innerhalb 31.12.2009 den neuen Anforderungen anzupassen.

4) Andere Formen von Herstellungsbetrieben von Produkten tierischer Herkunft (Verarbeitung von Milch, Fisch usw.), welche einer gemeinschaftlichen Zulassung bedürfen, weil sie nicht nur Detailhandel oder beschränkten Handel gemäß Absatz 2 dieses Rundschreibens betreiben

Die strukturellen Mindestanforderungen aller Herstellungsbetriebe sind untereinander sehr ähnlich und in der Anlage des vorliegenden Rundschreibens aufgezeigt.

Für weitere Informationen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Fu.A.

Der Landesveterinärdirektor

Dr. Paolo Zambotto

Anlage



AN DEN DIREKTOR DES TIERÄRZTLICHEN DIENSTES DES SÜDTIROLER
SANITÄTSBETRIEBS BOZEN

AN DEN VERANTWORTLICHEN DES BEREICHES LEBENSMITTELHYGIENE DES
TIERÄRZTLICHEN DIENSTES DES SÜDTIROLER SANITÄTSBETRIEBS BOZEN

AN DIE KOORDINATOREN DER GESUNDHEITSBEZIRKE DES TIERÄRZTLICHEN
DIENSTES DES SÜDTIROLER SANITÄTSBETRIEBS IN IHREN SITZEN

AN DIE BEDIENSTETEN TIERÄRZTE DES TIERÄRZTLICHEN DIENSTES DES
SÜDTIROLER SANITÄTSBETRIEBS IN IHREN SITZEN

AN DIE TECHNIKER FÜR VORBEUGUNG DES TIERÄRZTLICHEN DIENSTES DES
SÜDTIROLER SANITÄTSBETRIEBS IN IHREN SITZEN

AN DAS INSTITUT FÜR TIERSEUCHENBEKÄMPFUNG DER VENETIEN –
Gebietsbereich Bozen BOZEN

und, zur Kenntnis

AN DEN LANDESRAT FÜR LANDWIRTSCHAFT, INFORMATIONSTECHNIK,
GRUNDBUCH UND KATASTER IM HAUSE

AN DEN LANDESRAT FÜR GESUNDHEIT UND SOZIALWESEN IM HAUSE

AN DAS GESUNDHEITSMINISTERIUM – DGSAN – ex AMT III ROM

AN DIE ABTEILUNG 31 LANDWIRTSCHAFT IM HAUSE

AN DAS AMT 31.1 FÜR VIEHZUCHT IM HAUSE

AN DAS AMT 23.6 FÜR HYGIENE UND ÖFFENTLICHE GESUNDHEIT IM HAUSE

AN DEN SÜDTIROLER BAUERNBUND BOZEN

AN DEN BAUERNVERBAND DER PROVINZ BOZEN BOZEN

AN DEN SENNEREIVERBAND SÜDTIROL – LABOR BOZEN

AN DEN INDUSTRIELLENVERBAND DER PROVINZ BOZEN BOZEN

AN DEN LANDESVERBAND DER HANDWERKER –
BERUFGEMEINSCHAFT FLEISCHER BOZEN



AN DEN VERBAND FÜR KAUFLEUTE UND DIENSTLEISTER –
FACHGEMEINSCHAFT DER SÜDTIROLER METZGER

BOZEN

AN DIE HANDELSKAMMER

BOZEN

AN DAS CARABINIERIKOMMANDO NAS

TRIENT

AN DIE TIERÄRZTEKAMMER DER PROVINZ BOZEN

BOZEN

**CIRCOLARE N. 24**
Prot. n. 31.12/217436L'incaricato/a: Fu.A./mm
Telefono: +39 0471 635100

Bolzano, 2.8.2007

Agli indirizzi elencati sul retro

Requisiti strutturali minimi delle aziende familiari o artigianali di lavorazione di prodotti di origine animale che sono soggette al riconoscimento comunitario.

Con la presente circolare si fa seguito a quanto indicato nelle circolari del Servizio veterinario provinciale n. 18/2006 e n. 26/2006 e si vuole fornire un'indicazione, sia ai produttori che agli organi di controllo, in merito ai requisiti strutturali minimi delle aziende familiari o artigianali, attualmente in attività, che entro il 31.12.2009 devono ottenere il riconoscimento comunitario e che, se necessario, dovranno eseguire degli adeguamenti strutturali. Le indicazioni fornite desiderano essere un ausilio per valutare il rispetto dei parametri strutturali minimi definiti nei regolamenti (CE) n. 852/2004 e (CE) n. 853/2004.

Si precisa che le indicazioni fornite sono valide naturalmente anche per gli impianti di nuova attivazione. Le tipologie industriali non vengono trattate poiché l'elevata organizzazione delle stesse utilizza standard strutturali solitamente già ben collaudati e in genere corrispondenti ai requisiti minimi previsti.

Per tutte le tipologie produttive il Regolamento (CE) n. 852/2004 fornisce delle indicazioni univoche, di carattere generale che devono essere modulate in rapporto alla tipologia produttiva, alla dimensione dell'impianto, al numero degli addetti, alla possibilità di stabilire delle specifiche procedure per ovviare ad eventuali difficoltà nell'adeguamento strutturale di un impianto già in attività.

Per alcune tipologie produttive invece, come i macelli ed i sezionamenti delle carni, le prescrizioni relative alle caratteristiche strutturali previste dal Regolamento (CE) n. 853/2004 sono più esaurienti e vincolanti.

I citati regolamenti affidano essenzialmente al responsabile dell'azienda la responsabilità di dimostrare che la struttura è idonea allo scopo. I servizi veterinari, sia provinciale che dell'azienda sanitaria, hanno invece il compito di verificare se le scelte dell'operatore, in merito alle caratteristiche strutturali e gestionale dell'impianto, sono sufficienti per garantire la sicurezza degli alimenti e il rispetto dei requisiti generali e speciali indicati dai regolamenti comunitari.

Per la definizione di strutture familiari ed artigianali, ai sensi di varie disposizioni vigenti, s'intende quanto segue:

- Familiare:
 - senza lavoratori dipendenti, il numero di addetti è inferiore a 5.



- Artigianale:
 - stabilimenti con numero di addetti inferiore a 10 (sezionamenti artigianali, L artigianali, stabilimenti a tipologia artigianale).
 - Macello con 20 UGB a settimana.

Si ricorda che per il rilascio del riconoscimento comunitario la verifica finale è eseguita dal Servizio veterinario provinciale che adotterà come base di valutazione i parametri qui indicati che comunque fanno riferimento alle norme igieniche in generale e tengono in considerazione anche i concetti igienico sanitari e strutturali delle pregresse normative.

Si precisa al riguardo che la buona gestione di un impianto e l'applicazione di valide procedure di lavorazione, possono spesso essere più importanti delle caratteristiche strutturali.

1) Adeguamento dei macelli a capacità ridotta.

Procedura per ottenere il riconoscimento

I responsabili dei macelli attualmente definiti "a capacità ridotta" devono inoltrare al Servizio veterinario provinciale tramite il veterinario ufficiale del servizio veterinario dell'Azienda sanitaria, la domanda e la documentazione prevista dalla circolare dello scrivente n. 26/2006. **Il termine ultimo per presentare la domanda è il 31.12.2008.**

I macelli a capacità ridotta dovranno essere riconosciuti ed ottenere il numero comunitario, ai sensi dei nuovi regolamenti comunitari d'igiene, entro il 31.12.2009. **I macelli che non otterranno il riconoscimento comunitario dovranno cessare l'attività dopo tale data.**

Naturalmente il riconoscimento comunitario può essere chiesto anche prima del 31.12.2008 ed al riguardo si invitano gli interessati che ritengono di avere i requisiti minimi previsti dalla normativa comunitaria vigente, a richiedere **subito il riconoscimento**.

Il riconoscimento comunitario permette di commercializzare le carni su tutto il territorio comunitario. Il volume settimanale di macellazione, che deve essere indicato nel decreto di riconoscimento comunitario, rimane comunque legato alla dimensione e alla **effettiva capacità** di ogni singolo macello, nonché alla sua struttura organizzativa.

Le ditte che devono eseguire degli adeguamenti strutturali od organizzativi **devono predisporre un piano scritto d'intervento che comprenda:**

- l'indicazione dei tempi per la rimozione delle carenze strutturali;
- l'indicazione dei tempi per la revisione delle procedure operative;
- l'adozione di procedure che possono compensare situazioni non altrimenti gestibili, nel rispetto comunque dei requisiti strutturali minimi previsti dalla vigente normativa.

Tale piano deve essere messo a disposizione del veterinario ufficiale. Copia del piano deve essere inviata anche al Servizio veterinario provinciale.

Per i requisiti strutturali minimi dei macelli si rimanda all'allegato.



2) Adeguamento dei sezionamenti a capacità ridotta.

Procedura per ottenere il riconoscimento

Valgono le stesse indicazioni fornite per i macelli, vi è comunque la grande differenza che **non è prevista la cessazione dell'attività** nel caso di mancato adeguamento e mancata concessione del riconoscimento comunitario entro il 31.12.2009, ma solo l'obbligo di vendere direttamente i prodotti esclusivamente **al dettaglio**.

Si ricorda tuttavia che il regolamento (CE) n 853/2004 permette in deroga, anche alle strutture non riconosciute, ma solo registrate, di esercitare comunque un'attività minima di vendita **non al dettaglio**, come la vendita ad altri rivenditori al dettaglio od ad alberghi e ristoranti.

Infatti è ammessa la vendita di prodotti ottenuti in **un esercizio di commercio al dettaglio ad un altro esercizio di commercio al dettaglio, senza obbligo di riconoscimento comunitario** se vengono rispettate alcune limitazioni:

- la fornitura deve essere un'attività marginale. Per quanto riguarda il concetto di "attività marginale" non sono state fornite indicazioni ufficiali, si ritiene comunque plausibile che tale attività debba essere sporadica e logicamente nel suo complesso meno del 50% del volume di affari.
- la fornitura dovrebbe essere fatta in ambito ristretto, cioè ad esercizi di vendita al dettaglio (ristoranti, ecc) situati **nello stesso comune del venditore o nei comuni limitrofi**.

Si invitano gli interessati a considerare tale deroga ed a valutare se effettivamente si ritiene necessario richiedere il riconoscimento comunitario.

In tal senso i veterinari ufficiali sono chiamati ad effettuare un'opportuna attività di sostegno e consulenza ai titolari delle ditte.

Le ditte che devono eseguire degli adeguamenti strutturali od organizzativi **devono predisporre un piano scritto d'intervento che comprenda:**

- l'indicazione dei tempi per la rimozione delle carenze strutturali;
- l'indicazione dei tempi per la revisione delle procedure operative;
- l'adozione di procedure che possono compensare situazioni non altrimenti gestibili, nel rispetto comunque dei requisiti strutturali minimi previsti dalla vigente normativa.

Tale piano deve essere messo a disposizione del veterinario ufficiale. Copia del piano deve essere inviata anche al Servizio veterinario provinciale.

Per i requisiti strutturali minimi dei sezionamenti si rimanda all'allegato.

3) Laboratorio di lavorazione di salumi, con riconoscimento comunitario quale laboratorio artigianale tipologia 9-L rilasciato ai sensi della precedente normativa.

Per tale attività **non è richiesta la presentazione di nessuna domanda di riconoscimento** in quanto in genere il vecchio riconoscimento viene considerato valido, **ad**

**esclusione dei riconoscimenti a suo tempo rilasciati con la concessione di deroghe specifiche.**

Sarà compito del veterinario ufficiale, territorialmente competente, eseguire una verifica presso tutte le strutture che operano con riconoscimento di tipologia 9-L, e segnalare al Servizio veterinario provinciale ed al responsabile della ditta, quelle strutture che lavorano ancora utilizzando le deroghe a suo tempo concesse e che non corrispondono comunque ai requisiti minimi previsti dalle norme comunitarie vigenti. Tali strutture dovranno adeguarsi al più tardi entro il 31.12.2009.

Le ditte che devono eseguire degli adeguamenti strutturali od organizzativi **devono predisporre un piano scritto d'intervento che comprenda:**

- l'indicazione dei tempi per la rimozione delle carenze strutturali;
- l'indicazione dei tempi per la revisione delle procedure operative;
- l'adozione di procedure che possono compensare situazioni non altrimenti gestibili, nel rispetto comunque dei requisiti strutturali minimi previsti dalla vigente normativa.

Tale piano deve essere messo a disposizione del veterinario ufficiale. Copia del piano deve essere inviata anche al Servizio veterinario provinciale.

Si precisa comunque che nel caso le caratteristiche strutturali ed organizzative dell'impianto siano tali da non garantire la salubrità dell'alimento l'attività dovrà essere interrotta.

Le deroghe, a suo tempo concesse, trasmesse con circolare del Servizio veterinario provinciale n 51 del 11.8.1992, e che non possono essere più considerate applicabili in quanto non conformi neanche ai generici requisiti di igiene previsti dalle citate norme comunitarie riguardavano i seguenti locali/spazi/attrezzature:

1. locali/spazi di deposito delle materie prime, se necessario refrigerati;
2. locali/spazi di deposito del prodotto finito, se necessario refrigerati;
3. locale/armadio di deposito del materiale necessario per il confezionamento e per l'imballaggio;
4. locale/spazio/attrezzatura per l'imballaggio e la spedizione;
5. locale/spazio/attrezzatura per la pulitura dell'attrezzatura e del materiale, quali ganci e recipienti;
6. dispositivi non azionabili a mano per il comando dei rubinetti destinati alla pulizia e disinfezione delle mani;
7. spogliatoi, WC;
8. locale/spazio per la rimozione dell'imballaggio;
9. locale/spazio/attrezzatura per scongelare le materie prime;
10. locale/spazio/attrezzatura per le operazioni di sezionamento;
11. locale per l'essiccazione e la stagionatura;
12. locale/attrezzatura per l'affumicatura;
13. locale/spazio/attrezzatura per la dissalazione, il bagno e altri trattamenti dei budelli naturali;
14. locale/spazio/attrezzatura per la pulitura preliminare delle derrate necessarie all'elaborazione dei prodotti a base di carne;
15. locale/spazio per la salatura in profondità;



16. locale/spazio/attrezzatura per l'affettatura o il sezionamento e per il confezionamento dei prodotti a base di carne destinati ad essere commercializzati preimballati.

Si precisa che le aziende attualmente in possesso oltre che di un riconoscimento comunitario come laboratorio artigianale di salumeria (9-L) anche di una autorizzazione come sezionamento a capacità ridotta e/o di macello a capacità ridotta, **devono comunque presentare la domanda di riconoscimento comunitario relativamente all'attività di sezionamento e/o di macellazione entro il 31.12.2008**. Tali aziende dovranno ottenere il riconoscimento comunitario per l'attività di sezionamento e/o di macellazione entro il 31.12.2009. In caso contrario tali strutture potranno vendere la carne solo al dettaglio o con la deroga indicata al paragrafo 2 della presente circolare e non potranno eseguire più attività di macellazione. Si precisa che le considerazioni relative alla deroga indicata nel paragrafo 2 sono valide anche per quelle attività oggi in possesso di un vecchio riconoscimento di tipologia 9-L e che non intendono eseguire attività di adeguamento entro il 31.12.2009.

4) Altre tipologie produttive di prodotti di origine animale (lavorazione latte, pesce ecc) che necessitano di riconoscimento comunitario in quanto non vendono solo al dettaglio o nei limiti previsti ed indicati nel paragrafo 2.

I requisiti strutturali minimi sono simili per tutte le tipologie produttive ed evidenziati nell'allegato.

Si rimane a disposizione per ogni ulteriore chiarimento.

Fu.A.

Il direttore del Servizio
veterinario provinciale

Dr. Paolo Zambotto

Allegato



AL DIRETTORE DEL SERVIZIO VETERINARIO DELLA AZIENDA SANITARIA
DELL'ALTO ADIGE BOLZANO

AL RESPONSABILE AREA ISPEZIONE IGIENE ALIMENTI DEL SERVIZIO
VETERINARIO DELLA AZIENDA SANITARIA DELL'ALTO ADIGE BOLZANO

AI VETERINARI COORDINATORI DEGLI COMPENSORI SANITARI DEL
SERVIZIO VETERINARIO DELL'AZIENDA SANITARIA DELL'ALTO ADIGE LORO SEDI

AI VETERINARI DIPENDENTI DAL SERVIZIO VETERINARIO DELLA AZIENDA
SANITARIA DELL'ALTO ADIGE LORO SEDI

AI TECNICI DELLA PREVENZIONE DEL SERVIZIO VETERINARIO DELLA
AZIENDA SANITARIA BOLZANO LORO SEDI

ALL'ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE DELLE VENEZIE –
Area Territoriale di Bolzano BOLZANO

e, per conoscenza

ALL'ASSESSORE PROVINCIALE ALL'AGRICOLTURA, INFORMATICA,
LIBRO FONDIARIO E CATASTO SEDE

ALL'ASSESSORE ALLA SANITÀ E POLITICHE SOCIALI SEDE

AL MINISTERO DELLA SALUTE – DGSAN – ex UFFICIO III ROMA

ALLA RIPARTIZIONE 31 AGRICOLTURA SEDE

ALL'UFFICIO 31.1 ZOOTECNIA SEDE

ALL'UFFICIO 23.6 IGIENE E SALUTE PUBBLICA SEDE

ALL'UNIONE PROVINCIALE AGRICOLTORI E COLTIVATORI DIRETTI BOLZANO

ALLA FEDERAZIONE PROVINCIALE COLDIRETTI BOLZANO BOLZANO

ALLA FEDERAZIONE DELLE LATTERIE ALTOATESINE – LABORATORIO BOLZANO

ALL'ASSOCIAZIONE DEGLI INDUSTRIALI DELLA PROVINCIA DI BOLZANO BOLZANO



ALL'ASSOCIAZIONE PROVINCIALE DELL'ARTIGIANATO -
ASSOCIAZIONE MACELLAI

BOLZANO

ALL'UNIONE COMMERCIO TURISMO SERVIZI -
ASSOCIAZIONE MACELLAI

BOLZANO

ALLA CAMERA DI COMMERCIO

BOLZANO

AL COMANDO CARABINIERI NAS

TRENTO

ALL'ORDINE DEI MEDICI VETERINARI DELLA PROVINCIA DI BOLZANO

BOLZANO