



Delibera della Giunta Regionale n. 20 del 29/01/2013

A.G.C. 20 Assistenza Sanitaria

Settore 2 Veterinario

Oggetto dell'Atto:

RECEPIMENTO DELL'ACCORDO STATO - REGIONI DEL 25 LUGLIO 2012
CONCERNENTE "LINEE GUIDA SUI CRITERI PER LA PREDISPOSIZIONE DEI PIANI DI
AUTOCONTROLLO PER L'IDENTIFICAZIONE E LA GESTIONE DEI PERICOLI NEGLI
STABILIMENTI CHE TRATTANO ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE, DI CUI AL
REGOLAMENTO (CE) N. 853/2004" - REP. ATTI N. 147/CSR.

Alla stregua dell'istruttoria compiuta dal Settore e delle risultanze e degli atti tutti richiamati nelle premesse che seguono, costituenti istruttoria a tutti gli effetti di legge, nonché dell'espressa dichiarazione di regolarità della stessa resa dal Dirigente del Settore a mezzo di sottoscrizione della presente

PREMESSO che

- a. la Conferenza Stato - Regioni al fine di definire gli indirizzi di riferimento, a livello nazionale, in linea con i principi dell'HACCP e agevolare il controllo ufficiale nella valutazione dei piani di autocontrollo ha sancito apposito Accordo in data 25 luglio 2012, concernente "Linee guida sui criteri per la predisposizione dei piani di autocontrollo per l'identificazione e la gestione dei pericoli negli stabilimenti che trattano alimenti di origine animale, di cui al Regolamento (CE) n. 853/2004";

RITENUTO

- a. necessario recepire le suddette linee guida oggetto dell'Accordo sancito nell'ambito della Conferenza Permanente per i rapporti tra lo Stato, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano il 25 luglio 2012 (Rep. Atti n. 147/CSR,), in quanto nel rispetto della normativa comunitaria di seguito indicata, forniscono indicazioni per la predisposizione dei piani di autocontrollo da parte degli operatori del settore alimentare;

VISTI

- a. il Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 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;
- b. il Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari, il quale dispone che gli Stati membri promuovono l'elaborazione di manuali di corretta prassi operativa in materia di sicurezza alimentare e di applicazione dei principi del sistema di analisi dei rischi e controllo dei punti critici ed in particolare l'art.5, laddove stabilisce che gli operatori del settore alimentare predispongono, attuano e mantengono una o più procedure permanenti basate sui principi del sistema ivi fissati;
- c. il Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale e gli obblighi degli operatori del settore alimentare, fissati dall'allegato II sezione II, che definisce gli obiettivi delle procedure basate sui principi HACCP, che devono essere garantiti dagli operatori sulla base dei requisiti generali di cui al richiamato articolo 5 del Regolamento (CE) n. 852/2004;
- d. il 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 ed in particolare l'art. 4 che fissa i principi generali dei controlli ufficiali a tutti i prodotti di origine animale;
- e. il Regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004, relativo ai controlli ufficiali ed intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali ed in particolare l'articolo 10, comma 2, lettera d), che prevede che i controlli ufficiali sui mangimi ed alimenti comprendono la valutazione delle procedure in materia di buone prassi di fabbricazione, igiene e HACCP;

- f. il D. Lgs. n. 193/2007 di attuazione della Direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore con il quale, all'articolo 2, sono individuate, quali autorità competenti per l'applicazione dei regolamenti sopraindicati il Ministero della Salute, le Regioni, le Province autonome di Trento e di Bolzano e le Aziende Sanitarie Locali, nell'ambito delle rispettive competenze, nonché le sanzioni in caso di omissione da parte degli operatori del settore alimentare nella predisposizione delle procedure di autocontrollo basate sui principi del sistema HACCP;
- g. la Raccomandazione della Commissione Europea del Food Veterinary Office n. 2010 8502 – 06 di richiesta allo Stato italiano di implementare le misure atte a garantire la conformità dei sistemi basati sull'HACCP nel settore carne e latte ai principi fissati dal regolamento (CE) n. 852/2004;
- h. l'articolo 115 del D.Lvo. 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 D.L.vo. 19 ottobre 1999 n. 143;

DELIBERA

Per tutto quanto espresso in premessa, che si ritiene integralmente confermato e trascritto:

- 1. di **recepire**, come parte integrante e sostanziale del presente atto, l'Accordo sancito in sede di Conferenza Permanente per i rapporti tra lo Stato, le Regioni e le Province Autonome di Trento e di Bolzano (Rep. Atti n. 147/CSR del 25 luglio 2012) recante *“Linee guida sui criteri per la predisposizione dei piani di autocontrollo per l'identificazione e la gestione dei pericoli negli stabilimenti che trattano alimenti di origine animale, di cui al Regolamento (CE) n. 853/2004”*;
- 2. di **trasmettere** la presente deliberazione ai Dipartimenti di Prevenzione delle AA.SS.LL. della Campania, all'A.G.C. n. 20 Assistenza Sanitaria - Settore Veterinario, all'ORSA e al Bollettino Ufficiale della Regione per la pubblicazione.