

A.G.C. 20 - Assistenza Sanitaria - Settore Tecnico - Amministrativo Provinciale - Salerno - **Decreto dirigenziale n. 18 del 8 febbraio 2010 – Regg. CE 852 -853 del 29 aprile 2004 Sez.IX - Riconoscimento stabilimento di trasformazione prodotti lattiero caseari - Ditta IL CASEIFICIO DI FRANCESCO E NICOLA POLITO DI FRANCESCO POLITO -Agropoli SA - Approval number M2M6Z.**

Il Dirigente del Settore T.A.P. Assistenza Sanitaria di Salerno

Alla stregua dell'istruttoria compiuta dal Servizio 02, nonché della dichiarazione di regolarità compiuta dal Dirigente del Servizio medesimo;

ACQUISITA al prot.38218 del 18.01.2010 la nota n.13 datata 08.01.2010, con la quale l'ASL Salerno ex ASL SA/3 Dipartimento di Prevenzione di Vallo della Lucania, ha trasmesso l'istanza e relativa documentazione prodotta dal titolare della Ditta Caseificio Polito Francesco, ai fini del riconoscimento, ai sensi del Reg. Ce 853/2004, dello stabilimento sito in Agropoli (SA) alla via Mattine 178/179;

VISTA l'istanza sottoscritta dal Sig.Polito Francesco nato ad Agropoli (SA) il 06.02.1975 in qualità di titolare della ditta, con impianto in Agropoli alla Via Mattine n.178/179, inteso ad ottenere il riconoscimento dello stabilimento quale impianto di trasformazione prodotti lattiero caseari *di latte vaccino, latte bufalino, formaggi > 60 giorni, formaggi < 60 giorni, e altri prodotti a base di latte;*

VISTI:

- i Regolamenti CE nn.852, 853, 854 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004, in applicazione dal 1° gennaio 2006, ed in particolare la Sezione IX del Reg. 853 che disciplina la materia *Latte crudo e prodotti lattiero - caseari trasformati*;;
- la deliberazione di G.R.C. n.795 del 16 giugno 2006 con la quale sono state approvate le procedure per il riconoscimento degli stabilimenti disciplinati dall'art. 4 , paragrafo 2, allegato III, del Reg. CE 853/2004;
- la circolare applicativa prot.n.602865 del Settore Veterinario dell'A.G.C. Assistenza Sanitaria del 12.07.2006;
- la deliberazione di G.R.C. n.1838 del 20.11.2008 con la quale sono state approvate in materia di sicurezza alimentare, le procedure per il riconoscimento degli stabilimenti disciplinati dal regolamento (CE) n.853/2004 – Modifica del modello H1 allegato alla delibera di G.R. n.795/2006;

ESAMINATA la documentazione allegata all'istanza ed, in particolare, a titolo esemplificativo:

- il verbale di sopralluogo effettuato il 07.01.2010 dai Veterinari Ispettori dell'ASL Salerno ex ASL/SA3 che conclude col parere favorevole al riconoscimento *per impianto di trasformazione di prodotti lattiero-caseari, per l'attività di lavorazione di **latte bufalino** dei seguenti prodotti: mozzarella di bufala nelle varie pezzature affumicata e non, ricotta di bufala normale ed affumicata, formaggi freschi di bufala < 60 gg. e > 60 gg. con spezie aromatiche, panna grezza di bufala, formaggio-mozzarella a pasta filata per pizzeria, formaggio fresco spalmabile, scamorza e scamorza affumicata con fumi liquidi, caciocavallo fresco e stagionato affumicato e non, provola e provola affumicata con fumo liquidi, Yogurt di latte di bufala, **con latte vaccino**: caciocavallo misto affumicato e non (con latte di bufala e vacca),* in quanto lo stabilimento è conforme ai regolamenti CE 852-853/2004 e soddisfa i pertinenti requisiti di cui all'allegato III del Regolamento CE 853/2004 sez. IX;
- il certificato rilasciato dal Comune di Agropoli Area Tecnica Assetto ed Utilizzazione del Territorio Urbanistica prot.n.1148 del 13 gennaio 2010, ove si attesta la conformità alle norme urbanistiche ed edilizie vigenti del fabbricato destinato a caseificio in Agropoli (SA) alla Via Mattine n.178/179;
- la planimetria dello stabilimento e la relazione tecnica descrittiva degli impianti e del ciclo di lavorazione relativo alla nuova linea di trasformazione datata settembre 2009;
- l'attestato dell'ASL SALERNO ex ASL SA/3 UOPC Distretto di Agropoli prot.2342 del 11.12.2009 concernente il giudizio di potabilità dell'acqua prelevata nello stabilimento;

- la ricevuta del versamento di €1032,91 effettuato sul c/c postale 21965181 in data 22.12.2009;
- il certificato di iscrizione alla C.C.I.A.A. di Salerno dal quale si evince che la Ditta Il Caseificio di Francesco e Nicola Polito di Polito Francesco, è iscritta al numero Repertorio Economico Amministrativo 311278 con C.F. PLTFNC75B06A091Y;
- la nota prot.14725 del 11 dicembre 2009 del Dipartimento di Prevenzione dell'ASL SALERNO ex ASL SA/3 concernente la nomina del Veterinario Ufficiale dello stabilimento;

VISTA la nota datata 10.12.2009 sottoscritta dal Sig. Polito Francesco, trasmessa al competente Settore Provinciale Ecologia di Salerno, con la quale si comunica che le emissioni derivanti dall'attività produttiva dello stabilimento sono scarsamente rilevanti ai fini dell'inquinamento atmosferico, con produzione giornaliera massima non superiore a 350 Kg., pertanto rientrano alla lettera Y dell'elenco di cui al D.Lgs. n.152/06 impianti ed attività in deroga parte V, allegato IV, parte I;

VISTA la nota prot.79723 del 29.01.2010, con la quale il Settore Veterinario dell'A.G.C. Assistenza Sanitaria ha comunicato che l'approval number progressivo di sistema assegnato all'impianto della Ditta è **M2M6Z**;

VISTA la Legge Regionale n.24 del 29.12.2005, art.4;

RITENUTO, sulla scorta della documentazione acquisita che rimane agli atti del Servizio 02 di questo Settore, di dover procedere al riconoscimento;

DECRETA

per le motivazioni di cui in premessa, che si intendono integralmente riportate e confermate:

1. di riconoscere, con l'approval number **M2M6Z** ai sensi dell'art. 3, p.1, lett. a) del Reg. CE 854 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004, lo stabilimento della Ditta **IL CASEIFICIO DI FRANCESCO E NICOLA POLITO DI POLITO FRANCESCO**, sito in Agropoli (SA) alla Via Mattine n.178/179, per l'impianto di trasformazione di prodotti lattiero-caseari, per l'attività di lavorazione di **latte bufalino** dei seguenti prodotti: mozzarella di bufala nelle varie pezzature affumicata e non, ricotta di bufala normale ed affumicata, formaggi freschi di bufala < 60 gg. e > 60gg. con spezie aromatiche, panna grezza di bufala, formaggio-mozzarella a pasta filata per pizzeria, formaggio fresco spalmabile, scamorza e scamorza affumicata con fumi liquidi, caciocavallo fresco e stagionato affumicato e non, provola e provola affumicata con fumi liquidi, Yogurt di latte di bufala, **con latte vaccino**: caciocavallo misto affumicato e non (con latte di bufala e di vacca), disciplinata dalla Sezione IX dell'allegato III del Reg. CE 853/2004;
2. di fare carico al titolare dello stabilimento, di comunicare ogni eventuale variazione relativa alla ragione sociale, alle strutture dell'impianto, all'attività svolta, al limite di produzione che non può superare i 350 Kg. giornalieri, all'affumicatura che deve essere effettuata con fumo liquido (avendo la Ditta usufruito della deroga in materia di emissioni in atmosfera prevista dal D.Lgs. 152/2006) e ad ogni altro requisito prodromico alla emanazione del presente decreto;
3. di inviare copia del presente atto al BURC per la pubblicazione, e, per quanto di competenza, al Dipartimento Prevenzione Servizio Veterinario della A.S.L. Salerno ex ASL SA/3, al Sindaco del Comune di Agropoli (SA), al Settore Veterinario Regionale n.2 dell'A.G.C. – n.20 Assistenza Sanitaria, Al Settore n.4 Finanze e Tributi dell'A.G.C. n. 8 e al Settore Ecologia di Salerno n.8 dell'A.G.C. n.5.

IL DIRIGENTE DEL SETTORE
Dr. Francesco Crisci