



---

**DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE**

---

**STRUTTURA** **IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE****Sede:** Via Vittorio Veneto, 169  
34170 Gorizia**Direttore sost.** **Paolo Demarin****Responsabile del procedimento:**

Paolo Demarin – tel. 0481 592850

e-mail: [paolo.demarin@aas2.sanita.fvg.it](mailto:paolo.demarin@aas2.sanita.fvg.it)Responsabile dell'istruttoria e della comunicazione

---

**Vostro  
protocollo****di  
data**  

---

Gorizia, 17 novembre 2018

Progetto di controllo ufficiale riguardante la semplificazione dell'autocontrollo nelle piccole imprese alimentari lattiero casearie e nelle altre imprese alimentari

La semplificazione non è una deroga o l'accettazione di un "di meno" di sicurezza, di lealtà degli scambi commerciali e di tutela del Cittadino consumatore, ma è lo strumento complesso, di autocontrollo e di controllo ufficiale, che consente di superare quelle pesantezze formalistiche che non assicurano, ed alle volte se non pregiudicano senz'altro indeboliscono, la sostanza della gestione efficace del rischio.

Com'è noto, il decreto regionale n. 1051 del 22 novembre 2012 ha disciplinato l'adozione del manuale di buone prassi igieniche per le piccole aziende lattiero casearie a fini di semplificazione dell'autocontrollo.

Da quell'anno sono mutati in maniera significativa i quadri normativo e tecnico.

Risalgono al 10 novembre 2016, difatti, le linee guida sul controllo ufficiale riportate nell'Intesa della CSR n. 212, le quali al capitolo 17 delineano procedure semplificate di autocontrollo per le microimprese ex raccomandazione CE 2003/361.

Ancora, anteriore a queste, e di estrema importanza per chi esegue il controllo ufficiale pur rimanendo ancora nel campo del *soft law*, è la nota Comunicazione della Commissione Europea C 278/2016 relativa all'attuazione dei sistemi di gestione per la sicurezza alimentare, dei programmi di prerequisiti (PRP), delle procedure basate sui principi del sistema HACCP e, per determinate imprese alimentari, all'applicazione dei principi di flessibilità e di semplificazione.

Tale documento è bensì rivolto alle autorità competenti per promuovere una comprensione comune dei requisiti di legge ed una ineludibile uniformità di condotta, ma indirettamente risulta idoneo anche ad assistere ed indirizzare gli operatori del settore alimentare nell'applicazione dei requisiti della legislazione alimentare eurounitaria. Non difetta proprio, la comunicazione 278, nel fornire chiarimenti di rilievo sulla flessibilità dei principi HACCP, sulle imprese alimentari cui questa è applicabile (meglio: in cui ne sarebbe *opportuna* l'applicazione, che è qualcosa di più significativo della mera "applicabilità"), sul concetto di «procedure semplificate basate sul sistema HACCP» e sul ruolo dei manuali di corretta prassi operativa e HACCP generici.

Da ultimo, ma non per importanza anche sotto il fondamentale profilo interpretativo del dato di legge, vanno considerati tra gli altri la relativamente recente opinione EFSA Hazard analysis approaches for certain small retail establishments in view of the application of their food safety managements systems del 18 gennaio 2017 (n. 4697) e tutti gli atti dell'Unione Europea volti a promuovere la predisposizione e l'attuazione di pratiche di semplificazione.

**E' dunque evidente che il controllo ufficiale deve tener conto dell'evoluzione tecnica e lato sensu normativa che la materia della flessibilità e della semplificazione ha subito negli ultimi anni.**

Risulta indispensabile di conseguenza porre in atto un progetto, specifico per la realtà locale del territorio di competenza AAS2, che esamini eventuali necessità di aggiornamento nei campi sia del controllo ufficiale stesso sia dell'autocontrollo delle imprese, se necessario (meglio: se ritenuto *opportuno*, per ciò che si è prima detto) individuando spazi ulteriori agli attuali di flessibilità e di semplificazione, da intendersi come proporzionalità delle misure di

(auto)controllo rispetto alla specifica natura e alle dimensioni dello stabilimento e delle produzioni, nella realtà e nella cultura locali.

L'applicazione, e la definizione prima, di tale flessibilità/semplificazione devono basarsi essenzialmente sul rischio e su di un approccio integrato e peculiare che tenga conto dei PRP e dell'analisi dei pericoli. Ciò significa anche, per il controllo ufficiale, una integrazione finalizzata tra aree A-B-C del servizio veterinario, sintonica del resto al contesto di filiera operativa dalla stalla alla tavola (risalente almeno al 2002, col regolamento CE 178), integrazione da leggersi dunque in una successione progettuale diversa dall'alfabetica, a partire dalla "area C", cioè protezione, benessere e alimentazione animale, alla "area A" cioè sanità animale, per giungere in fine alla "area B", cioè l'igiene degli alimenti di origine animale, tra loro (e non solo, entro il Dipartimento di Prevenzione) interconnesse e necessariamente dialoganti.

A tal fine, ed in linea di massima, essendo il progetto più che aperto ad ogni apporto futuro, procederemo nel modo seguente, applicando sostanzialmente al nostro territorio gli indirizzi che già DG SANCO, ad esempio con 2010-6150 MR FINAL, ha espresso agli Stati membri in ordine alle azioni necessarie per incrementare la semplificazione.

1. Costituzione di un gruppo di lavoro composto almeno dallo scrivente, dal referente aziendale per la semplificazione e dal referente aziendale per la filiera latte, secondo gli incarichi in fase di attribuzione da parte dell'AAS2.
2. Predisposizione di una linea guida aggiornata per il controllo ufficiale delle imprese che applicano la semplificazione.
3. Individuazione, sulla base dei documenti tecnici e normativi più aggiornati, delle imprese alimentari che, nel territorio di competenza, possono applicare, ed è opportuno applichino, la semplificazione.
4. Informazione alle imprese di cui al punto 3 ed invio di documentazione di aggiornamento, tecnica e normativa.
5. Organizzazione di un intervento formativo comune per gli OSA di prodotti a base di latte registrati ex regolamento CE 852/2004 compresi quelli che applicano il decreto regionale 22 novembre 2012, n. 1051.
6. Organizzazione di un intervento formativo comune per gli altri OSA registrati ex regolamento CE 852/2004 da individuarsi sulla base di criteri di rischio.
7. Esecuzione di controlli ufficiali delle imprese di cui al punto 5 e se del caso aggiornamento del livello di rischio e del fascicolo di stabilimento.
8. Individuazione ed esecuzione di eventuali controlli ufficiali integrati da eseguirsi con l'area A-C aziendale per le imprese di cui al punto 5.

9. Esecuzione di controlli ufficiali su altre imprese registrate ex regolamento CE 852/2004 che applichino procedure semplificate, da individuarsi sulla base del rischio, e se del caso aggiornamento del livello di rischio e del fascicolo dello stabilimento.

10. Aggiornamento dei provvedimenti di autorizzazione o notifica attestanti l'applicazione della flessibilità/semplificazione.

**Anno di attività previsto: 2019.**

Il progetto è, si ripete, di massima, in quanto aperto a tutti i contributi interni ed esterni, e ben può prevedere sinergie operative tra servizi intra-dipartimentali (es. SIAN).

---

Il Direttore f.f.

Struttura di Igiene degli alimenti di origine animale

*(Paolo Demarin)*