

## Area di valutazione: LOCALI DI PRODUZIONE

Elemento sottoposto a controllo		Normativa di riferimento	criterio di conformità verificato
<b>Struttura</b>  <b>Elementi costruttivi</b>	Pavimenti Pareti Soffitti	REG (CE) 852/2004, ALLEGATO II, CAP. II punto 1	Costruiti con materiali resistenti, non assorbenti, pulibili e, se necessario, disinfettabili (... qualora siano presenti alimenti esposti)
		REG (CE) 852/2004, ALLEGATO II, CAP. I/II punto 1	In buone condizioni di manutenzione (es. privi di fessure, rotture, sfaldamenti o interruzioni delle giunture)
		REG (CE) 852/2004, ALLEGATO II, CAP. II punto 1 lettera a)	Pavimenti realizzati, se necessario, con una pendenza idonea a favorire l'incanalamento delle acque reflue verso pozzetti a sifoni con griglia
		REG (CE) 852/2004, ALLEGATO II, CAP. II punto 1 lettera c)	Soffitti ( o quando non ci sono i soffitti, la superficie interna del tetto) e le attrezzature sopraelevate devono essere costruite e predisposte in modo da evitare l'accumulo di sporcizia e ridurre la condensa, la formazione di muffa indesiderabile e la caduta di particelle
		REG (CE) 852/2004, ALLEGATO II, CAP. I punto 2 lettera c)	Costruiti e sottoposti a manutenzione per prevenire l'ingresso di animali infestanti o indesiderati
	Superfici, comprese quelle delle attrezzature  Porte e/o separazioni  Finestre e altre aperture verso l'esterno	REG (CE) 852/2004, ALLEGATO II, CAP. II punto 1 lettera d), e),f)	Costruiti con materiali lisci, lavabili, resistenti alla corrosione e non tossici,
		REG (CE) 852/2004 ALLEGATO II, CAP. II punto 1 lettera d)	Se necessario, munite di barriere anti insetti facilmente amovibili per la pulizia; mantenute chiuse e bloccate durante le lavorazioni
		REG (CE) 852/2004, ALLEGATO II, CAP. I punto 2 lettera c)	Costruite e sottoposte a manutenzione per prevenire l'ingresso di animali infestanti o indesiderati
		REG (CE) 852/2004 ALLEGATO II, CAP. I punto 2 lettera a)	Porte, passaggi e corridoi di ampiezza sufficiente per consentire il trasferimento del prodotto non protetto in modo igienico ( es. al fine di evitare il contatto con le pareti, le unità di refrigerazione, le colonne o altre parti fisse della struttura)
	Attrezzature/ impianti	REG (CE) 852/2004, ALLEGATO II, CAP. V punto 1	Costruite con materiali lisci, resistenti, impermeabili all'umidità, pulibili e se necessario disinfettabili

<b>Struttura</b> <b>Elementi co-struttivi</b>	Attrezzature, oli e lubrificanti di lavorazione a contatto con gli alimenti	REG (CE) 1935/2004 REG (CE) 2023/2006 REG (CE) 852/2004 ALLEGATO II, Cap. V punto 1 lettera b)	Materiali e oggetti prodotti con buone pratiche di fabbricazione affinché, in condizioni di impiego normali o prevedibili, essi non trasferiscano ai prodotti alimentari componenti in quantità tali da costituire un pericolo per la salute umana
		REG (CE) 1935/2004 art 16 Nota Min. Sal. 32249 -P-11/10/11	Dichiarazione di conformità e documentazione appropriata
	Ventilazione e illuminazione naturale e/o artificiale	REG (CE) 852/2004, ALLEGATO II, CAP. I punto 7	Illuminazione naturale e/o artificiale ( <i>es. che permetta di valutare l' idoneità dei prodotti e le condizioni igienico-sanitarie dei locali e delle attrezzature</i> )
		REG (CE) 852/2004, ALLEGATO II, CAP. I punto 5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Corretta areazione meccanica o naturale, evitando flusso meccanico di aria da zona contaminata verso una zona pulita (<i>es. ingresso nei locali di polveri, fumo, odori</i>)</li> <li>• sistemi di areazione facilmente pulibili o sostituibili</li> </ul>
<b>Struttura</b> Lay-out	Verifica documentale	REG (CE) 852/2004 art. 6 comma 2	Notifica all'Autorità competente dell'attività svolta e di qualsivoglia cambiamento significativo ( <i>verifica della corrispondenza tra stato di fatto e pianta planimetrica allegata a Riconoscimento/SCIA, rispetto destinazione d'uso</i> )
<b>Struttura</b> Lay-out	Di sposizione spaziale di locali, arredi e attrezzature	REG (CE) 852/2004 ALLEGATO II capitolo II punto 1	Atta a garantire una corretta prassi igienica per impedire la contaminazione tra e durante le operazioni ( <i>es. costante avanzamento delle operazioni "marcia in avanti" e/o alternanza nel tempo delle varie attività</i> )
		REG (CE) 852/2004 ALLEGATO II capitolo I punto 2 lettera d)	Strutture di sufficiente capacità per manipolare o conservare i prodotti alimentari a temperatura controllata, e, ove opportuno, registrata
		REG (CE) 852/2004 ALLEGATO II capitolo I punto 4	Lavabi dotati di acqua calda e fredda in numero sufficiente ed adeguatamente collocati, materiale per il lavaggio delle mani, muniti di sistema igienico di asciugatura ( <i>es. comando non manuale ed asciugamani monouso e sapone liquido</i> )
		REG (CE) 852/2004 ALLEGATO II capitolo II punto 3	Lavelli o attrezzature per le operazioni di lavaggio degli alimenti

<b>Struttura</b>  Lay-out	<b>isposizione spaziale di locali, arredi e attrezzature</b>	REG (CE) 852/2004 ALLEGATO II capitolo II punto 2	Lavelli o attrezzature per la pulizia e disinfezione degli strumenti e utensili di lavoro ,resistenti alla corrosione , facili da pulire con adeguata erogazione di acqua calda e fredda
		REG (CE) 852/2004 ALLEGATO II capitolo I punto 3, 9	Servizi igienici e spogliatoi (vedi capitolo relativo)
		REG (CE) 852/2004, ALLEGATO II, capitolo I punto 2 lettera a)	Spazi di lavoro tali da consentire lo svolgimento di tutte le operazioni in condizioni di igiene
		REG (CE) 852/2004 ALLEGATO II capitolo IX punto 4	Predisposizione di procedure per controllare gli animali infestanti e impedire l'accesso di quelli domestici <i>(es. dispositivi per il monitoraggio degli animali volatili, striscianti, roditori)</i>
<b>Manutenzione</b>	Locali Impianti Attrezzature	REG (CE) 852/2004 ALLEGATO II Cap I, punto 1	Le strutture sono sottoposte a manutenzione e tenute in buone condizioni
		REG (CE) 852/2004 ALLEGATO II Cap. V, punto 1 lettera b)	Attrezzature mantenute in buono stato e sottoposte a regolare manutenzione in modo tale da rendere minimi i rischi di contaminazione.
		REG (CE) 1935/2004, REG (CE) 2023/2006, REG (CE) 852/2004, ALLEGATO II, Cap. V	Materiali e oggetti prodotti con buone pratiche di fabbricazione affinché, in condizioni di impiego normali o prevedibili, essi non trasferiscano ai prodotti alimentari componenti in quantità tali da costituire un pericolo per la salute umana
<b>Pulizia</b>	Superfici non a diretto contatto con gli alimenti	REG (CE) 852/2004 ALLEGATO II Cap. I punto 1	Strutture pulite <i>(es. Pavimenti, pareti, soffitti, finestre e porte ,superfici di attrezzature varie ,mantenuti puliti e se necessario disinfettati)</i>
	Superfici a diretto contatto con gli alimenti	REG (CE) 852/2004 ALLEGATO II Cap. II punto 1 lettera f)  REG (CE) 852/2004 ALLEGATO II Cap. V punto 1	Materiali, apparecchiature e attrezzature ( <i>es .piani di lavoro e di appoggio, utensili e superfici di impianti, mani degli operatori, grembiuli, sistemi CIP, contenitori stampi, fascere , bottiglie, filtri ecc.</i> ) efficacemente pulite ( <i>es. completamente ispezionabili</i> ), se necessario disinfettati con frequenza sufficiente ad evitare contaminazioni.
	Attrezzatura per la pulizia	REG (CE) 852/2004, ALLEGATO II, Cap. I , punto 10	Assenza di prodotti per la pulizia e la disinfezione nelle aree di manipolazione degli alimenti <i>(es. presenza di locale/armadio di deposito delle attrezzature e dei presidi per la pulizia e la disinfezione)</i>

<b>Pulizia</b>	Attrezzatura per la pulizia	REG (CE) 852/2004, ALLEGATO II, Cap. IX punto 8	Materiale di pulizia adeguatamente etichettato, in contenitori dedicati e ben chiusi
<b>Gestione merci in ingresso</b>		<p>REG (CE) 852/2004, ALLEGATO.II cap.IX comma1</p> <p>REG (CE) 853/2004 , ALLEGATO.II, Sez. 1</p> <p>DI.vo 109/1992 art.3 modificato dall'art.3 del DI.vo 181/2003 e Legge 3 agosto 2004 n.204 art.1bis commi 1,2,3</p> <p>Decreto 27 marzo 2002 art.2, art.3</p> <p>REG (CE) 1760/2000,Sez.I</p> <p>REG (CE) 178/2002 art.17 comma 2 e art 18 comma 1</p> <p>DI.vo 179/2004 art.3</p> <p>OM 10/12/2008</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Integrità e/o idoneità imballaggi e confezioni;</li> <li>• Bollatura sanitaria e/o etichettatura,</li> <li>• Caratteristiche organolettiche, assenza di difetti/alterazioni,</li> <li>• rispetto della temperatura di conservazione.</li> <li>• Tempo di permanenza delle merci nell'area di carico/scarico.</li> <li>• Accettazione solo di materie prime per cui il prodotto finale risulti adatto al consumo umano.</li> </ul>
		<p>REG (CE) 853/2004, ALLEGATO .III Sez. IX, Cap.III, punto III</p>	<p>Vengono applicate procedure per garantire che immediatamente prima del trattamento termico del latte e se il periodo della sua accettazione specificato nelle procedure HACCP è stato oltrepassato:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• il latte vaccino crudo usato per fabbricare prodotti lattiero caseari abbia una carica batterica a 30°C inferiore a 300.000 ufc / ml e</li> <li>• il latte vaccino trattato termicamente usato per fabbricare lattieri caseari, abbia una carica batterica a 30°C inferiore a 100.000 ufc/ml</li> </ul> <p>Se il latte non risponde ai criteri di cui sopra , viene informata l'autorità competente e vengono prese misure volte a porre rimedio alla situazione.</p>

<p><b>Gestione merci in ingresso</b></p>	<p>REG (CE) 853/2004, ALLEGATO II Cap. IV</p>	<p><b>Controllo mezzi di trasporto:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• I vani di carico dei veicoli sono sottoposti a regolare manutenzione, adeguatamente puliti e disinfettati,</li> <li>• Non sono utilizzati per trasportare prodotti diversi dai prodotti alimentari</li> <li>• Separazione efficace di prodotti alimentari differenti o di prodotti alimentari da altra merce se trasportati contemporaneamente; pulizia accurata dei vani di carico dei veicoli tra un carico e l'altro</li> <li>• I contenitori per trasporto di prodotti sfusi liquidi, granulari o in polvere sono ad uso esclusivo ed identificati con la dicitura "esclusivamente per prodotti alimentari"</li> </ul>	
<p><b>Gestione igiene operativa</b></p>	<p>Impianti attrezzature utensili a diretto contatto con gli alimenti</p>	<p>REG (CE) 852/2004 ALLEGATO II Cap. V comma 1 lettera a)</p>	<p>Operazioni di pulizia e disinfezione da effettuarsi con frequenza sufficiente ad evitare ogni rischio di contaminazione</p>
		<p>REG (CE) 852/2004 ALLEGATO II Cap. IX punto 2</p>	<p>Prodotti alimentari conservati in modo da evitare deterioramento e contaminazione</p>
	<p>Prodotti alimentari</p>	<p>REG (CE) 852/2004 ALLEGATO II Cap. IX punto 3 REG (CE) 1935/2004 REG (CE) 2023/2006</p>	<p>In tutte le fasi di produzione , trasformazione, distribuzione gli alimenti sono protetti da qualsiasi forma di contaminazione atta a renderli inadatti al consumo umano, nocivi per la salute o contaminati</p> <p><i>(es. prevenire la contaminazione diretta o crociata con la frequenza e le modalità di lavaggio delle mani, il corretto utilizzo degli sterilizzatori, il risanamento dei prodotti contaminati, le operazioni di sanificazione a cambio turno, la rotazione delle attrezzature, l'utilizzo di lubrificanti idonei a venire a contatto con gli alimenti, la separazione nel tempo e/o nello spazio di lavorazioni diverse, l'allontanamento immediato di prodotti non idonei al consumo, apposizione di cartelli che escludano l'utilizzo di attrezzature non pulite o prima della loro pulizia operativa ecc.)</i></p>

<b>Gestione igiene operativa</b>	Sezionamento carni	Reg.853/2004 All.III Sez.I Cap.V, Sez. II, Cap. IV	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le carni destinate al sezionamento sono trasferite progressivamente nei locali di lavorazione secondo le necessità</li> <li>• Nel caso di specie diverse, sono prese le precauzioni necessarie al fine di evitare contaminazioni reciproche e, se del caso, provvedendo a separare nel tempo o nello spazio le operazioni riguardanti le diverse specie</li> </ul>
		REG (CE) 853/2004 ALLEGATO III, Sez.I, Cap.III comma 1, Sez. II, Cap.III, comma 1, lettera a) Sez. V, Cap.I, comma 1,	Consentito il costante avanzamento delle operazioni o garantita una separazione nella lavorazione dei diversi lotti di produzione
	Gestione rifiuti, sottoprodotti e MSR	REG (CE) 852/2004 ALLEGATO II, Cap VI  REG (CE) 999/2001, ALLEGATO V, Punto 1, da punto 3 a punto 9,  REG (CE) 142/2011 ALLEGATO VIII Capo II, Punto 1	<p>Rifiuti alimentari ,sottoprodotti non commestibili e altri scarti sono rimossi al più presto, per evitare che si accumulino, dai locali in cui si trovano gli alimenti, depositati in contenitori chiudibili, costruiti in modo adeguato, facilmente pulibili e disinfettabili.</p> <p>Esistenza di disposizioni per il loro deposito e rimozione.</p> <p>MSR rimossi ottemperando alle specifiche norme di igiene previste dal REG (CE) 999/2001.</p> <p>Sottoprodotti di origine animale identificati ottemperando alle specifiche norme di cui al REG (CE) n.142/2011 Contenitori immessi nei reparti di lavorazione solo se puliti e disinfettati in modo adeguato</p>

<p><b>Igiene degli addetti Comportamento del personale</b></p>	<p>REG (CE) 852/2004, AL- LEGATO II Cap. VIII Punto 1</p>	<p>Elevato standard di pulizia personale <i>(ad esempio mani pulite con unghie corte e non smaltate, senza oggetti personali come orologi, braccialetti, anelli, orecchini, ecc )</i></p> <p>con indumenti adeguati, puliti e, ove necessario, protettivi <i>(ad esempio camici o altro di colore chiaro e facilmente lavabili o monouso, mascherina, guanti, copribarba e copribaffi, capelli puliti e raccolti completamente da idoneo copricapo di colore chiaro).</i></p> <p>Allontanamento dai reparti, ove esista probabilità di contaminazione diretta o indiretta di alimenti, di persone affette da malattie trasmissibili con gli alimenti, che presentino ferite infette, infezioni della pelle, piaghe o diarrea</p>
<p><b>Gestione e controllo delle temperature</b></p>	<p>REG (CE) 852/2004 ALLE- GATO II Cap. V punto 2</p>	<p>Presenza di dispositivi per il controllo delle temperature</p> <p><i>(es: termometri per misurazione temperatura, display per rilevazione elettronica, sistemi di registrazione automatica, opportunamente tarati)</i></p>
	<p>REG (CE) 852/2004 ALLE- GATO II Cap. IX punto 5</p>	<p>Gli alimenti sono conservati a temperature che non possono comportare rischi per la salute.</p> <p>La catena del freddo non viene interrotta, salvo per periodi limitati, purché ciò non comporti un rischio per la salute</p> <p>Gli stabilimenti dispongono di locali adeguati e sufficientemente ampi per consentire il magazzinaggio separato delle materie prime e dei prodotti trasformati e di uno spazio refrigerato separato sufficiente</p>

<b>Gestione della rintracciabilità</b>		REG ( CE) 178/2002 art. 18 comma 2	Sistema in grado di individuare il fornitore dei prodotti alimentari
		REG ( CE) 178/2002 art. 18 comma 4	Etichette o sistemi di identificazione per agevolare la rintracciabilità, mediante documentazione o informazioni pertinenti secondo i requisiti previsti in materia
		REG ( CE) 178/2002 art. 18	Sistema di gestione per garantire la tracciabilità interna di materie prime ,ingredienti e semilavorati (volontario)
		REG ( CE) 178/2002 art. 18 comma 3	Sistemi e procedure per individuare le imprese alle quali sono stati forniti i prodotti
<b>Gestione della rintracciabilità</b> Produzione Carni Separate Meccanicamente		REG (CE) 853/2004 ALLEGATO III Sezione 5 Cap.I par.1) lettera b)	Viene garantita una separazione nella lavorazione dei diversi lotti di produzione
<b>Gestione CCP in produzione</b>  (vedi anche procedura specifica HACCP)	Monitoraggio dei CCP individuati	REG (CE) 852/2004 art. 5 comma 2 lettera d)	Monitoraggio dei CCP
	Azioni correttive	REG (CE) 852/2004 art. 5 comma 2 lettera e)	Adozione delle azioni correttive in caso di superamento dei limiti critici
	Verifica	REG (CE) 852/2004 art. 5 comma 2 lettera f)	Verifica del monitoraggio dei CCP
	Registrazione	REG (CE) 852/2004 art. 5 comma 2 lettera g)	Documenti e registrazioni adeguati alle dimensioni dell'impresa



<b>Gestione degli ingredienti, additivi e aromi</b>	Verifica del rispetto delle ricette	<p>D.M.27/02/96 n.209</p> <p>REG (CE) 1332/2008 e successive modifiche</p> <p>REG (CE) 1333/2008 e successive modifiche</p> <p>REG (CE) 1334/2008 e successive modifiche</p> <p>REG.(CE) 2065/2003, art. 2 e 4</p>	<p>Se nelle ricette sono utilizzate sostanze per le quali la legislazione nazionale/comunitaria prevede limitazioni (aromi, additivi [coloranti, edulcoranti, additivi diversi da coloranti ed edulcoranti], coadiuvanti tecnologici, trattamenti superficiali dei formaggi) è verificato il rispetto dei dosaggi previsti.</p> <p>Gli aromatizzanti di affumicatura utilizzati o destinati ad essere utilizzati nei o sui prodotti alimentari sono conformi e il loro utilizzo rispetta le specifiche condizioni di impiego</p>
	Conoscenza e preparazione delle ricette	<p>REG (CE) 852/2004 ALLEGATO II Capitolo VII, punto 1, lettera a) e punto 3</p> <p>REG (CE) 852/2004 ALLEGATO II Cap. VII, punto 4</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acqua potabile usata in modo tale da garantire che i prodotti non siano contaminati ove necessario (<i>quando entra a far parte del processo produttivo: es saline - raffreddamento mozzarelle ecc</i>)</li> <li>• Acqua riciclata usata nella trasformazione o come ingrediente non presenta rischio di contaminazione e risponde ai requisiti fissati per l'acqua potabile.</li> <li>• Il ghiaccio che entra in contatto con gli alimenti viene ottenuto da acqua potabile. Esso viene fabbricato, manipolato e conservato in modo da evitare ogni possibile contaminazione</li> </ul>

<b>Gestione degli ingredienti, additivi e aromi</b>	<p>additivi consentiti</p> <p>additivi vietati</p>	<p>L.283/62, art. 9</p> <p>D.M.27/02/96 n.209</p> <p>REG (CE) 1332/2008 e successive modifiche</p> <p>REG (CE) 1333/2008 e successive modifiche</p> <p>REG (CE) 1334/2008 e successive modifiche</p> <p>REG (CE) 2065/2003</p>	<p>Le sostanze, il cui impiego non è consentito nella lavorazione di alimenti e bevande, non sono detenute nei locali stessi di lavorazione o comunque in locali che siano in dirette comunicazione con questi (es. E171 nel caseificio)</p>
	<p>strumenti di misura (bilance e dosatori volumetrici)</p>	<p>REG (CE) 852/2004 ALLEGATO II Cap.V, comma 2</p>	<p>Le apparecchiature sono munite di ogni dispositivo di controllo necessario per garantire gli obiettivi di sicurezza alimentare (es.: bilance, dosatori volumetrici, termometri ecc. identificati, tarati e in buone condizioni di pulizia e manutenzione)</p>

<p><b>Gestione di alcune fasi di produzione</b></p>	<p>Trattamento termico</p>	<p>REG (CE) 852/2004 ALLEGATO II, Cap. XI</p>	<p>Qualsiasi procedimento di trattamento termico per la trasformazione di un prodotto viene condotto in modo da innalzare ogni parte del prodotto sottoposto a trattamento a una determinata temperatura per un determinato periodo di tempo e impedire che il prodotto subisca contaminazioni nel corso del processo. A tal fine vengono controllati regolarmente i principali parametri pertinenti, in particolare:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• temperatura</li> <li>• pressione</li> <li>• sigillatura</li> <li>• caratteristiche microbiologiche</li> </ul> <p>I procedimenti utilizzati sono conformi alle norme riconosciute a livello internazionale, ad esempio la pastorizzazione, il procedimento UHT o la sterilizzazione.</p>
---	----------------------------	---	--

<b>Gestione di alcune fasi di produzione</b>	Trattamento termico latte	REG (CE) 853/2004 ALLEGATO III Sezione IX, Cap. II, Punto II	<p>Quando il latte crudo , il colostro, i prodotti lattiero caseari e i prodotti ottenuti dal colostro sono sottoposti a trattamento termico, viene garantito quanto previsto dall'allegato II, Cap. XI del REG. (CE) 852/2004. In particolare quando vengono utilizzati i processi di seguito elencati:</p> <p>Pastorizzazione ottenuta mediante un trattamento che comporti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• una alta temperatura per un breve periodo, almeno 72°C per 15”;</li> <li>• una bassa temperatura per un periodo lungo almeno 63°C per 30’</li> <li>• oppure una qualsiasi altra combinazione tempo/temperatura che consenta di ottenere un effetto equivalente</li> </ul> <p>in modo che immediatamente dopo aver subito il trattamento, i prodotti reagiscano negativamente all’eventuale test della fosfatasi alcalina.</p> <p>Trattamento UHT ottenuto mediante un trattamento :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• che comporti un flusso di calore continuo ad alta temperatura per un breve periodo : almeno 135°C per un periodo di durata appropriata, tale da eliminare microrganismi o spore vitali in grado di svilupparsi nel prodotto trattato tenuto in un recipiente chiuso asettico a temperatura ambiente;</li> <li>• sufficiente ad assicurare la stabilità microbiologica dei prodotti dopo un periodo di incubazione di 15 giorni a 30°C o di 7 giorni a 55°C, in recipienti chiusi, oppure dopo l’impiego di qualsiasi altro metodo che dimostri l’avvenuta applicazione del trattamento termico appropriato.</li> </ul>
	Scongelamento	REG (CE) 852/2004 ALLEGATO II Cap. IX, comma 7	Lo scongelamento è effettuato in modo tale da ridurre al minimo il rischio di proliferazione di microrganismi patogeni o formazione di tossine; il liquido derivante è adeguatamente allontanato.
	Raffreddamento dopo lavorazione	REG (CE) 852/2004 ALLEGATO II Cap. IX, comma 6	Se i prodotti alimentari sono conservati a bassa temperatura, è necessario raffreddarli il più rapidamente possibile, al termine del trattamento termico , o dell’ultima fase di preparazione se non è applicato un trattamento termico, ad una temperatura che non provochi rischi per la salute.

<b>Gestione del materiale di confezionamento</b>	materiali destinati al contatto con alimenti	REG (CE) 1935/2004 art. 16	<p>Presenza di dichiarazione di conformità (devono essere sempre citati i due Reg CE 1935/04, 2023/06 e il Reg. 10/2011 per la plastica, altre misure specifiche per altri materiali).</p> <p><i>Tale dichiarazione dovrebbe per esempio contenere:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>un'esplicita dichiarazione di conformità alla normativa di riferimento generale e alla normativa specifica</i></li> <li>• <i>uso di carta intestata (per evitare falsificazioni)</i></li> <li>• <i>indicazioni sull'identità del produttore</i></li> <li>• <i>indicazioni sull'identità dell'importatore</i></li> <li>• <i>identificazione dell'MCA</i></li> <li>• <i>indicazione sul tipo di materiale utilizzato ed eventuali limitazioni d'uso</i></li> <li>• <i>indicazione della sostanze con restrizione e eventuali sostanze doppio uso contenute</i></li> <li>• <i>il nome, la funzione e la firma del responsabile incaricato</i></li> </ul>
		REG (CE) 2023/2006	
		REG (UE)10/2011 e successive modifiche	
		D.M. 21/03/73 e successive modifiche	
D.P.R. 777/1982 e successive modifiche			
D.M. 26/4/1993 n. 220			
D.M. 10/04/2006 n. 230 (pellicola di cellulosa)			
D.M. 04/04/1985			
D.M. 01/02/2007 (ceramica)			
D.M. 18/04/2007 n. 76 (alluminio)			
D.M.18/02/1984			
D.M.13/07/1995 n. 405 (banda stagnata)			
D.M. 01/06/1988, n. 243 (banda cromata)			
Nota Min. Sal. 32249 – P-11/10/11			
		REG (CE) 852/2004 ALLEGATO II Cap. X punto 4	Utilizzo di materiale di confezionamento e imballaggio monouso o facilmente lavabile e, se necessario ( <i>quando riutilizzabile</i> ), disinfettabile
		REG (CE) 852/2004 ALLEGATO II Cap. X, punto 2	Stoccaggio del materiale per il confezionamento e l'imballaggio in modo idoneo ad evitare contaminazioni
		REG (CE) 1935/2004 art. 17	Sistemi di identificazione per garantire la rintracciabilità

<b>Gestione controllo della etichettatura</b>	Indicazioni obbligatorie norme verticali	D.L.vo 109/1992 e s.m.i (art.14)	Prodotti preconfezionati destinati al consumatore finale
		D.L.vo 109/1992 e s.m.i (art. 14, comma 5)	Prodotti preconfezionati destinati al consumatore, ma commercializzati in una fase precedente la vendita al consumatore stesso
		D.L.vo 109/1992 e s.m.i (art. 14, comma 6)	Prodotti venduti alle collettività
		D.L.vo 109/1992 e successive modifiche (art.17)	Prodotti non destinati al consumatore (cioè destinati all'industria, agli utilizzatori commerciali intermedi, agli artigiani)
		D.L.vo 109/1992 e s.m.i (art. 29, comma 1)	Non si applica ai prodotti destinati all'esportazione
		D.L.vo 109/1992 s.m.i (art.16)	Prodotti alimentari venduti sfusi
<b>Gestione controllo della etichettatura</b>	Indicazioni obbligatorie norme orizzontali	D.L.vo 105/1992	Acque minerali naturali
		REG.(CE) 1221/2008	Prodotti ortofrutticoli freschi
		D.P.R. 502/1998, D.M. Attività Produttive 22707/2005	Prodotti da forno
		D.L.vo 178/2003	Cacao e cioccolato
		D.L.vo 50/2004	Confetture gelatine e marmellate
		D.L.vo 111/1992	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare
		D.L.vo 164/1992 e REG.(CE) 753/2002	Vini
		D.P.R. 297/1997	Liquori

<b>Gestione controllo della etichettatura</b>	Indicazioni obbligatorie norme orizzontali	D.L.vo109/1992, art.23 e successive modifiche  REG.(CE) 853/2004 ALLEGATO.II, Sez.IX Cap.IV  D.M. Attività Produttive 27/05/2004  Legge 03/05/1989, n. 169  D.L.vo 08/10/2011, n. 175, art. 5  Decisione della Commissione del 22/04/2010	Latte e prodotti lattiero caseari
		D.L.vo109/1992 e successive modifiche	Miele
		D.L.vo 179/2004 REG. (CE) 1760/2000	Carni bovine
		O.M. 26/08/2005 e successive modifiche	Carni avicole
		D.L.vo 224/03 REG(CE) 1829/2003	Alimenti geneticamente modificati
	Indicazioni obbligatorie norme orizzontali	REG. (CE) 104/2000  REG (CE) 2065/2001 D. MIPAF del 27.03.2002 e successive modifiche  REG (CE) 853/2004 ALLEGATO II Sez. VII Cap. VII	Molluschi, prodotti ittici ecc.
		REG (CE) 1234/2007 REG(CE) 589/2008 e successive modifiche D.M. 11 /12/2009 art.8	Uova
		REG (UE) 16/2012	Alimenti congelati di O.A.
		REG. (CE) 834/2007 REG.(CE) 889/2008 e successive modifiche	Prodotti biologici

<b>Gestione controllo della etichettatura</b>	Indicazioni nutrizionali	D.L.vo 77/1993	Obbligatoria quando una informazione nutrizionale figura in etichetta o nella presentazione o nella pubblicità dei prodotti alimentari, ad eccezione delle campagne pubblicitarie collettive
	Indicazioni facoltative	D.L.vo 109/1992 art. 2 REG (CE) 1924/2006 e successive modifiche	Claims nutrizionali e claims sulla salute
		REG (CE) 510/2006 art. 5	Prodotti DOC – IGP – DOP – STG - IG