



REGIONE CALABRIA
ASSESSORATO AGRICOLTURA, CACCIA E PESCA
SERVIZIO VALORIZZAZIONE PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI (DOP-IGP-ECC.)
ELENCO DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI
SCHEDE DI DEROGA PER I PRODOTTI DI CUI ALL'ART. 8, COMMA 2,
DEL D.LGS. N°. 173/98

INSERIMENTO

REVISIONE¹

I - SOGGETTO PROMOTORE¹

DENOMINAZIONE _____

UFFICIO/AZIENDA _____

REFERENTE E/O COMPILATORE DELLA SCHEDA _____

INDIRIZZO _____

TELEFONO _____ CELL _____ FAX _____ E-MAIL _____

PRODUTTORE TRASFORMATORE ALTRO _____

II - IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO²

CATEGORIA _____

NOME DEL PRODOTTO _____

SINONIMI _____

NOME DIALETTALE _____

1 - OGGETTO E MOTIVAZIONE DELLA DEROGA³

A - LOCALI UTILIZZATI⁴:

B - MATERIALI DI CONTATTO⁵:

C - PROCESSO PRODUTTIVO⁶:

2 – OSSERVAZIONI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE DEL PRODOTTO OTTENUTO CON METODICHE TRADIZIONALI⁷

3 – RIFERIMENTI NORMATIVI⁸

4 – RISPONDEZZA DEL PRODOTTO FINALE AI REQUISITI DI SALUBRITA' E SICUREZZA PREVISTI DALLA NORMATIVA VIGENTE⁹

◆-----◆

5 – EVENTUALI ANNOTAZIONI DEI SERVIZI SANITARI REGIONALI¹⁰

◆-----◆

_____, li _____

FIRMA¹¹

◆-----◆

RISERVATO ALL'AMMINISTRAZIONE REGIONALE

VALUTAZIONE:

DEROGA AMMESSA

DEROGA RIFIUTATA

MOTIVAZIONI IN CASO DI DINIEGO DELLA DEROGA:

CATANZARO, LI _____

**IL FUNZIONARIO INCARICATO
DALL' ASSESSORATO ALLA SANITA'**

¹ Debbono essere riportati i dati della Sezione I della Scheda Tecnica Identificativa del prodotto tradizionale oggetto dell'inserimento o della revisione.

² Debbono essere riportati i dati della Sezione II della Scheda Tecnica Identificativa del prodotto tradizionale oggetto dell'inserimento o della revisione.

³ Descrivere in modo compiuto l'oggetto della deroga richiesta sia per i locali di produzione, lavorazione, condizionamento, conservazione e stagionatura, nonché sui materiali e attrezzature utilizzati per la produzione e lavorazione del prodotto.

⁴ Descrivere i locali di lavorazione, trasformazione, condizionamento a fini igienico sanitari con l'indicazione delle possibili deroghe. In particolare per quanto attiene la distinzione e la separazione e/o lavorazione, preparazione, confezionamento; sui requisiti di microclima, areabilità e di illuminazione; ai requisiti di lavabilità e disinfettabilità; agli impianti idrici; ai servizi igienici; allo smaltimento dei rifiuti; ai depositi di sostanze non alimentari. Se i locali vengono utilizzati per un ciclo di lavorazione temporaneo concentrato in un periodo limitato dell'anno e se nel rimanente periodo dell'anno sono destinati ad altre attività oppure restano inutilizzati.

⁵ Analisi dei materiali e attrezzature, riferita alla tipologia di prodotto, per l'individuazione dei criteri sui quali fondare possibili deroghe.

⁶ Descrivere dettagliatamente il processo produttivo con le relative metodiche di produzione, lavorazione, condizionamento, conservazione e stagionatura, consolidate nel tempo.

⁷ Specificatamente vanno individuati i rischi ed i possibili pericoli che possono generarsi durante le fasi di lavorazione del prodotto, nonché le procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene e disinfezione dei materiali oggetto di deroga e dei locali nei quali si svolgono le attività produttive, salvaguardandone le caratteristiche di tipicità, salubrità e sicurezza del prodotto.

⁸ Indicare i riferimenti normativi fondamentali per le proposte di deroga sia per i locali che per i materiali e le attrezzature di contatto per il prodotto che deve sottostare a processi di lavorazione difforme dalle normative comunitarie, con la finalità di poter preservare metodi di lavorazione e produzione radicate nel tempo.

⁹ Descrivere l'utilizzo delle tecniche idonee per garantire la rispondenza del prodotto finale ai requisiti di salubrità e sicurezza previsti dalla normativa sanitaria vigente, anche in merito alla vendita diretta in azienda.

¹⁰ Riservato alle osservazioni e annotazioni dell'Assessorato regionale alla sanità che partecipa al gruppo di lavoro e che, una volta individuati i rischi ed i possibili pericoli che possono generarsi durante le fasi di lavorazione, dare le indicazioni sulle procedure operative di buona prassi igienica in grado di assicurare uno stato soddisfacente igiene e disinfezione dei materiali oggetto di contatto e dei locali nei quali si svolgono le attività produttive, salvaguardandone le caratteristiche di tipicità, salubrità, del prodotto per il quale viene formulata la richiesta di deroga consentita dalla regolamentazione comunitaria, di cui all'art. 8, comma 2, D.Lgs. n° 173/98.

¹¹ Per esteso e leggibile.