

**D.L. 24 gennaio 2012, n. 1 coordinato
con Legge 24 marzo 2012, n. 27**

**Disposizioni urgenti per la
concorrenza, lo sviluppo delle
infrastrutture e la competitività**

**Art. 62 - Disciplina delle relazioni
commerciali in materia di cessione
di prodotti agricoli e agroalimentari**

Comma 3

Per i contratti di cui al comma 1, il pagamento del corrispettivo deve essere effettuato per le merci deteriorabili entro il termine legale di trenta giorni e per tutte le altre merci entro il termine di sessanta giorni.

In entrambi i casi il termine decorre dall'ultimo giorno del mese di ricevimento della fattura. Gli interessi decorrono automaticamente dal giorno successivo alla scadenza del termine. In questi casi il saggio degli interessi e' maggiorato di ulteriori due punti percentuali ed e' inderogabile

Comma 4

Per «prodotti alimentari deteriorabili» si intendono i prodotti che rientrano in una delle seguenti categorie:

- a) prodotti agricoli, ittici e alimentari preconfezionati che riportano una data di scadenza o un termine minimo di conservazione non superiore a sessanta giorni;
- b) prodotti agricoli, ittici e alimentari sfusi, comprese erbe e piante aromatiche, anche se posti in involucro protettivo o refrigerati, non sottoposti a trattamenti atti a prolungare la durabilità degli stessi per un periodo superiore a sessanta giorni

(...IN GENERALE...)

Comma 4

c) prodotti a base di carne che presentino le seguenti caratteristiche fisico-chimiche:

➤ aW superiore a 0,95 e pH superiore a 5,2

oppure

➤ aW superiore a 0,91

oppure

➤ pH uguale o superiore a 4,5;

d) tutti i tipi di latte.

(...NELLO SPECIFICO...)

Questa definizione **ripropone quanto riportato nel D.M. 13.05.2003** all'epoca emanato proprio ai fini dell'applicazione del **precedente D.L.vo 231/2002** relativo ai termini di pagamento per i prodotti alimentari deteriorabili

**Le lettere a) e b) sono applicabili
in generale a tutti i prodotti
alimentari**

mentre

**la lettera c) è specifica per tutti i
prodotti a base di carne siano
essi confezionati o sfusi**

Poiché tutti i prodotti di salumeria presentano PH superiore a 4,5 in base alla lettera C), sono da considerarsi deteriorabili.

Lo stesso dicasi per le preparazioni di carni e le carni fresche (vedasi Circolare del Ministero Attività Produttive n. 3560/C del 23.06.2003 che le equipara ai prodotti a base di carne) .



*Il Ministro
delle Attività Produttive*

Roma, 23 6 03 2003

Prot. n. 2813

Oggetto: Decreto 13 maggio 2003 relativo alla *Individuazione dei prodotti alimentari deteriorabili ai fini dell'applicazione del termine di pagamento di cui all'art. 4, comma 3 del decreto legislativo 9 ottobre 2002, n. 231*
Ambito di applicazione e definizione di "prodotti a base di carne" – lett. c)

Nella Gazzetta Ufficiale n. 116 del 21 maggio 2003 è stato pubblicato il Decreto 13 maggio 2003 del Ministro delle attività produttive che individua l'elenco dei prodotti alimentari deteriorabili ai sensi dell'articolo 2, comma 1, lettera f) del decreto legislativo 9 ottobre 2002, n. 231 recante "Attuazione della direttiva 2000/35/CE relativa alla lotta contro i ritardi di pagamento nelle transazioni commerciali".

In particolare, la lettera c) del decreto individua, tra i prodotti deperibili, tutti i "prodotti a base di carne" che presentino le seguenti caratteristiche fisico-chimiche:

aW superiore a 0,95 e pH superiore a 5,2

oppure

aW superiore a 0,91

oppure

pH uguale o superiore a 4,5.

In merito alla esatta definizione di "prodotti a base di carne" ci si chiede se tale termine si riferisce esclusivamente ai prodotti carnei trasformati o anche alle carni che non hanno subito alcun processo di trasformazione e che sono ovviamente in possesso di quelle caratteristiche fisico-chimiche di deperibilità elencate alla lettera c) del Decreto.

Tanto premesso, è da ritenere che l'interpretazione (a quanto pare, invalsa nella pratica) che circoscrive la nozione di "prodotti a base di carne", di cui alla lettera c) del decreto, ai soli prodotti carnei trasformati (con conseguente esclusione delle carni che non hanno subito alcun processo di

/lavorazione e di trasformazione) debba essere rifiutata, siccome illogica e contraria sia alla lettera della disposizione, sia alle finalità del provvedimento normativo del quale costituisce attuazione.

Limitando ai soli prodotti carnei trasformati, l'applicazione della disciplina normativa primaria, che mira a tutelare i commercianti di beni deperibili dagli svantaggi patiti a causa dei ritardi di pagamento nelle transazioni commerciali, si realizza, infatti, un effetto contrario a quello chiaramente voluto dal legislatore e si esclude irragionevolmente dall'ambito applicativo del predetto regime di favore il commercio di carni non trasformate che, per l'evidente carattere deperibile di tale prodotto, esige il medesimo trattamento della vendita di carni trasformate.

In mancanza di alcun riferimento positivo che autorizzi una diversa esegesi, si ribadisce, in definitiva, che nella nozione di *"prodotti a base di carne"* di cui alla lettera c) del D.M. citato rientrano anche le carni non sottoposte ad alcun processo di trasformazione (purché ovviamente in possesso delle caratteristiche fisiche prescritte dal medesimo provvedimento).



On. Prof. Antonio Marzano

Tutti i prodotti a base di carne e le preparazioni di carni e le carni fresche

indipendentemente dalla loro durata di conservazione (data di scadenza o TMC)

sono da considerarsi deteriorabili in quanto ad esse si applica la specifica lettera c) del comma 4) dell'art. 62.



STAZIONE SPERIMENTALE PER L'INDUSTRIA DELLE CONSERVE ALIMENTARI

Sede di Parma: Viale F. Tanara, 31/A • 43121 Parma • Tel. 0521.7951 • Fax 0521.795218 • e-mail: info@ssica.it
Sezione di Anghi: Via Nazionale, 121/123 • 04012 Anghi (SA) • Tel. 081.5133711 • Fax 081.5133721 • e-mail: info@ssica.it
www.ssica.it • REA 217562 • Codice Fiscale e Partita IVA n. 00103540344

Oggetto: Prodotti a base di carne che rientrano nei parametri chimico-fisici previsti dall'art. 62, comma 4, lettera c della legge 27/2012

Parma, 20 settembre 2012

Prot: 2735 del 25/09/2012

Gentile Dr.

le confermo che tra i prodotti alimentari commercialmente disponibili, i prodotti a base di carne, indipendentemente dal trattamento tecnologico ricevuto e dalla composizione, presentano un $\text{pH} \geq 4,5$.

Di conseguenza, i prodotti a base di carne normalmente presenti sul mercato nazionale, comprese le carni in scatola, presentano tale requisito come previsto dall'art. 62, comma 4, lettera c) della legge 27/2012. Sono quindi da intendersi, in specifico riferimento a quanto previsto da questa normativa relativa alle relazioni commerciali e ai termini di pagamento, "prodotti alimentari deteriorabili" ai fini dell'applicazione di quanto previsto dal precedente comma 3.

Distinti saluti

Dr.ssa Roberta Virgili

Resp. Dipartimento Conserve di Carne

La norma ha carattere commerciale non sanitario

Dal punto di vista tecnico sanitario i prodotti con $a_w < 0,91$ non sono sempre considerati deteriorabili **(indipendentemente dal PH)**.

I valori di a_w dei prodotti a base di carne sono tuttavia talmente variabili da salume a salume, da produttore a produttore e da prodotto a prodotto all'interno della stessa partita **che sarebbe difficile fornire indicazioni diverse.**

La norma ha carattere commerciale non sanitario

Per i prosciutti stagionati diversi autori danno valori di aw solitamente compresi tra 0,90 e 0,93 (a cavallo di 0,91).

Lo stesso dicasi per le carni salate o fermentate (coppe, filoni, gole, salami, ecc.) che possono avere valori di aw compresi tra 0,87 e 0,95.

Sarebbe impossibile definire a priori se la loro aw sia sempre $>$ o $<$ di 0,91.

Reg. (CE) 19.09.2011, n. 931/2011

**REGOLAMENTO DI ESECUZIONE DELLA
COMMISSIONE relativo ai requisiti di
rintracciabilità fissati dal Reg. (CE)
178/2002 del Parlamento europeo e del
Consiglio per gli alimenti di origine
animale**

“Si applica a decorrere dal 1° luglio 2012”

Articolo 2 *Campo d'applicazione*

1. Il presente regolamento **si applica agli alimenti definiti prodotti trasformati e non trasformati** nell'articolo 2, paragrafo 1, del regolamento (CE) 852/2004.
2. Il presente regolamento **non si applica agli alimenti contenenti prodotti di origine vegetale e prodotti trasformati di origine animale**

Articolo 3 *Requisiti di rintracciabilità*

1. Gli operatori del settore alimentare **garantiscono che le seguenti informazioni** concernenti le partite di alimenti di origine animale **siano messe a disposizione dell'operatore** del settore alimentare **al quale gli alimenti vengono forniti e dell'autorità competente**, se lo richiede:

- a) una **descrizione dettagliata degli alimenti**;
- b) il **volume o la quantità** degli alimenti;
- c) il **nome e l'indirizzo** dell'operatore del settore alimentare **che ha spedito** gli alimenti;
- d) il **nome e l'indirizzo** dello speditore (**proprietario**) se diverso dall'operatore del settore alimentare che ha spedito gli alimenti;
- e) il **nome e l'indirizzo** dell'operatore del settore alimentare **al quale gli alimenti sono stati spediti**;
- f) il **nome e l'indirizzo del destinatario (proprietario)** se diverso dall'operatore del settore alimentare al quale gli alimenti sono stati spediti;
- g) un riferimento di identificazione del **lotto** o della **partita**, se necessario; e
- h) la **data di spedizione**.

Con tale regolamento l'OSA deve mettere a disposizione dell'OSA al quale gli alimenti vengono forniti, e su richiesta all'Autorità Competente, le **informazioni aggiuntive indicate nel paragrafo 1 dell'art 3** più sopra riportato.

Tali informazioni devono essere **aggiornate su base giornaliera e mantenute a disposizione** finché può essere ragionevolmente presunto che gli alimenti siano stati consumati.

La scelta della forma più idonea con cui tali informazioni vengono messe a disposizione, resta a discrezione del fornitore, purché tali informazioni siano chiaramente e inequivocabilmente rese disponibili e consultabili.

Anche in questo caso, l'obbligo **si applica solo nelle fasi di produzione prima della consegna del prodotto al consumatore finale** e di conseguenza **non sono modificate le disposizioni di etichettatura degli alimenti** destinati al consumatore finale.

Reg. (CE) 11.01.2012, n. 16/2012

REGOLAMENTO DELLA COMMISSIONE
che modifica l'allegato II del regolamento
(CE) 853/2004 del Parlamento europeo e
del Consiglio per quanto riguarda i
requisiti relativi agli alimenti congelati di
origine animale destinati al consumo
umano

Si applica a decorrere dal 1° luglio 2012

La seguente sezione IV è aggiunta all'allegato II del Reg. (CE) 853/2004 :

SEZIONE IV: REQUISITI APPLICABILI AGLI ALIMENTI CONGELATI DI ORIGINE ANIMALE

1. Ai fini della presente sezione, **per “data di produzione” si intende:**
 - a) la **data di macellazione** per le carcasse, le mezzene e i quarti di carcasse;
 - b) la data di uccisione per la selvaggina;
 - c) la data di raccolta o di pesca per i prodotti ittici;
 - d) la **data di trasformazione, taglio, tritatura o preparazione**, a seconda dei casi, per qualsiasi altro alimento di origine animale.

2. **Prima della fase di etichettatura** degli alimenti o della loro ulteriore trasformazione, gli OSA devono garantire che per gli alimenti congelati di origine animale destinati al consumo umano **le seguenti informazioni siano messe a disposizione dell'OSA a cui vengono forniti gli alimenti** e, su richiesta, dell'autorità competente:

- a) la **data di produzione**; e
- b) la **data di congelamento**, qualora diversa dalla data di produzione.

Se un alimento è prodotto a partire da una partita di **materie prime con diverse date di produzione e di congelamento**, devono essere rese note le **date di produzione e/o congelamento meno recenti**, a seconda dei casi.

3. La scelta della **forma più idonea in cui vanno messe a disposizione tali informazioni** resta a **discrezione del fornitore** degli alimenti congelati, purché le **informazioni** richieste al paragrafo 2 siano **chiaramente e inequivocabilmente rese disponibili** all'OSA a cui vengono forniti gli alimenti e da questo rintracciabili

Con tale regolamento (riguardante solo gli alimenti di origine animale congelati), l'OSA è tenuto a garantire che siano **messe a disposizione dell'operatore a cui vengono forniti gli alimenti**, e su richiesta all'autorità competente, la **data di produzione e la data di congelamento** (se diversa dalla data di produzione)

La scelta della forma più idonea con cui tali informazioni vengono messe a disposizione, resta a discrezione del fornitore degli alimenti congelati, purché tali informazioni siano chiaramente e inequivocabilmente rese disponibili.

Tale obbligo **si applica solo nelle fasi di produzione prima della consegna del prodotto al consumatore finale** e di conseguenza non sono modificate le disposizioni di etichettatura degli alimenti destinati al consumatore finale.

Se l'alimento di origine animale congelato non viene trasformato ma solo sottoposto a scongelamento per essere poi sezionato, disossato, tritato, macinato, ricongelato o surgelato, non si inizia un nuovo ciclo di produzione e pertanto tali informazioni debbono essere messe a disposizione del successivo OSA.

Ovviamente la data di produzione sarà quella dell'ultima lavorazione attuata mentre la data di congelamento rimarrà quella iniziale.

Anche nel caso dei prodotti scongelati e non ricongelati ma commercializzati allo stato fresco occorre mettere le date di produzione e congelamento.

Se invece l'alimento di origine animale congelato viene sottoposto ad un trattamento di trasformazione che provoca una modificazione sostanziale del prodotto iniziale (cottura, pastorizzazione, sterilizzazione, salagione, stagionatura, affumicatura, ecc..), si inizia un nuovo ciclo di produzione e pertanto tali informazioni non devono più essere messe a disposizione del successivo OSA.

Solo se questo alimento trasformato viene di nuovo congelato e spedito ad un successivo OSA occorre rendere disponibili le date di produzione e congelamento



*Presidenza
del Consiglio dei Ministri*

CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI
TRA LO STATO, LE REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME
DI TRENTO E BOLZANO

Accordo, ai sensi dell'articolo 4, del decreto legislativo 28 agosto 1997, n. 281 tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano sul documento proposto dal Ministero della Salute 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".

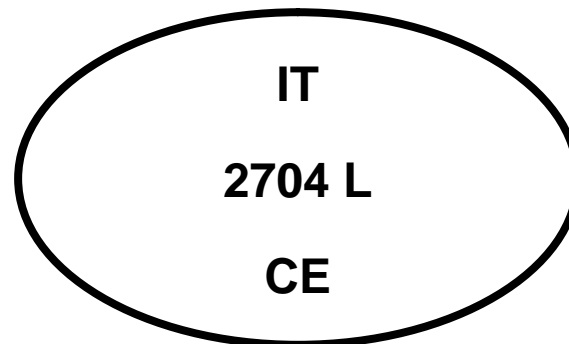
Repertorio atti n. 147/csr del 25 luglio 2012

Il documento **non apporta sostanziali modifiche rispetto al precedente accordo del 13.01.2005 n° 2183.**

Interviene tuttavia nel chiarire alcuni aspetti applicativi dei regolamenti 852 e 853, dei prerequisiti e della procedura HACCP

Definisce l'uso dell'acqua solo pulita per il lavaggio: dei prodotti della pesca, delle aree esterne degli stabilimenti, dei ricoveri, degli automezzi e delle gabbie per gli animali.

Per i marchi sanitari, suggerisce di mantenere l'ordine delle indicazioni previste dalla antecedente legislazione



Per quanto concerne il Monitoraggio dei CCP sottolinea che:

L'impiego di strumenti automatici di rilevamento/registrazione (termometri registratori, metal detector) non costituisce attività di monitoraggio che deve necessariamente essere condotta da un soggetto in grado di rilevare l'eventuale scostamento dal limite critico e adottare le pertinenti azioni correttive.



*Presidenza
del Consiglio dei Ministri*

CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI
TRA LO STATO, LE REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME
DI TRENTO E BOLZANO

Accordo, ai sensi dell'articolo 4, del decreto legislativo 28 agosto 1997, n. 281 tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano sul documento proposto dal Ministero della Salute 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".

Repertorio atti n. 147/csr del 25 luglio 2012

Ribadisce che le azioni correttive che l'OSA deve adottare in caso di non conformità debbono comprendere 4 diversi momenti:

- 1) **Il trattamento della NC inteso come sua rimozione immediata** compreso l'identificazione, la segregazione e il trattamento dei prodotti eventualmente compromessi,
- 2) **L'identificazione e la rimozione della causa** che ha portato alla manifestazione della NC,
- 3) **La verifica che il processo è stato riportato sotto controllo** (dell'efficacia delle misure adottate),
- 4) **L'adozione di misure atte a prevenire il ripetersi** della stessa non conformità.

Ribadisce inoltre che il controllo ufficiale,
nelle fattispecie previste dall'art. 6 del D.L.vo
193/2007 deve comminare le **sanzioni**
previste ai commi da 1 a 14

1. Chiunque, nei limiti di applicabilità del regolamento (CE) n. 853/2004, effettua attività di macellazione di animali, di produzione e preparazione di carni in luoghi diversi dagli stabilimenti o dai locali a tale fine riconosciuti ai sensi del citato regolamento ovvero la effettua quando il riconoscimento e' sospeso o revocato e' punito con l'arresto da sei mesi ad un anno o con l'ammenda fino a euro 150.000, in relazione alla gravità dell'attività posta in essere.

2. Salvo che il fatto costituisca reato, chiunque, nei limiti di applicabilità del regolamento (CE) n. 853/2004, effettua attività in stabilimenti diversi da quelli di cui al comma 1, non riconosciuti ai sensi di tale regolamento ovvero le effettua quando il riconoscimento e' sospeso o revocato, o che, pur essendo condotte presso un impianto riconosciuto, non siano state comunicate all'Autorità competente per l'aggiornamento del riconoscimento, e' punito, con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 5.000 a euro 30.000.

.

3. Salvo che il fatto costituisca reato, chiunque, nei limiti di applicabilità del regolamento (CE) n. 852/2004 ed essendovi tenuto, non effettua la notifica all'Autorità competente di ogni stabilimento posto sotto il suo controllo che esegua una qualsiasi delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione di alimenti ovvero le effettua quando la registrazione è sospesa o revocata, è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 1.500 a euro 9.000 o con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 500 a euro 3.000, nel caso in cui, pur essendo condotte presso uno stabilimento già registrato, non siano state comunicate all'Autorità competente per l'aggiornamento della registrazione.

4. Salvo che il fatto costituisca reato, l'operatore del settore alimentare operante a livello di produzione primaria e operazioni connesse che non rispetta i requisiti generali in materia di igiene di cui alla parte A dell'allegato I al regolamento (CE) n. 852/2004 e gli altri requisiti specifici previsti dal regolamento (CE) n. 853/2004 e' punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 250 a euro 1.500;

5. Salvo che il fatto costituisca reato, l'operatore del settore alimentare operante ai sensi dei regolamenti (CE) n. 852/2004 e n. 853/2004 a livello diverso da quello della produzione primaria che non rispetta i requisiti generali in materia di igiene di cui alla parte A dell'allegato II al regolamento (CE) n. 852/2004 e gli altri requisiti specifici previsti dal regolamento (CE) n. 853/2004 e' punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 500 a euro 3.000;

6. L'operatore del settore alimentare operante ai sensi dei regolamenti (CE) n. 852/2004 e n. 853/2004, a livello diverso da quello della produzione primaria, che omette di predisporre procedure di autocontrollo basate sui principi del sistema HACCP, comprese le procedure di verifica da predisporre ai sensi del regolamento (CE) n. 2073/2005 e quelle in materia di informazioni sulla catena alimentare, e' punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 1.000 a euro 6.000;

7. Nel caso in cui l'autorità competente riscontri inadeguatezze nei requisiti o nelle procedure di cui ai commi 4, 5 e 6 fissa un congruo termine di tempo entro il quale tali inadeguatezze devono essere eliminate. Il mancato adempimento entro i termini stabiliti e' punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 1.000 a euro 6.000;

8. La mancata o non corretta applicazione dei sistemi e/o delle procedure predisposte ai sensi dei commi 4, 5 e 6 e' punita con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 1000 a euro 6.000.

9. L'operatore del settore alimentare che, pur in possesso di riconoscimento, omette di indicare sull'etichetta del prodotto alimentare di origine animale il numero di riconoscimento dello stabilimento di produzione di cui al regolamento (CE) n. 853/2004, e' punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da 500 euro a 3.000 euro;

10. Salvo che il fatto costituisca reato, chiunque immette in commercio carni fresche refrigerate o congelate senza la bollatura sanitaria di cui all'articolo 5, paragrafo 2 del regolamento (CE) n. 854/2004, e' punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 3000 a 18000 euro per ogni lotto di carne non bollato.

11. Chiunque trasporta lotti di molluschi bivalvi vivi senza il documento di accompagnamento di cui al regolamento (CE) n. 853/2004, allegato III, sezione VII, capitolo 1, e' punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 1.000 a euro 6.000.

12. Chiunque immette sul mercato molluschi bivalvi vivi senza che gli stessi transitino per un centro di spedizione, fatte salve le disposizioni relative ai pettinidi di cui al regolamento (CE) n. 853/2004 all. III, sez. VII, cap. IX, punto 3, e' punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 1.000 a euro 6.000. Alla stessa sanzione sono sottoposti gli operatori che immettono sul mercato molluschi bivalvi vivi, provenienti da zone di produzione della classe B o C senza che gli stessi siano stati sottoposti al previsto periodo di depurazione.

13. Chiunque immette sul mercato molluschi bivalvi vivi, diversi dai pettinidi, provenienti da una zona non classificata dalle autorità competenti, e' punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 2.000 a euro 12.000.

14. Chiunque immette sul mercato molluschi bivalvi vivi, provenienti da zone giudicate non idonee o precluse dalle autorità competenti, e' punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 5.000 a euro 30.000.

Testo del decreto legge “Balduzzi”

DECRETO-LEGGE 13.09.2012, n. 158

**Disposizioni urgenti per promuovere lo
sviluppo del Paese mediante un
piu alto livello di tutela della salute**

Art. 8

7. L'operatore del settore alimentare che offre in vendita al consumatore finale pesce e cefalopodi freschi, nonché prodotti di acqua dolce, sfusi o preimballati per la vendita diretta ai sensi dell'articolo 44 del Regolamento (CE) 1169/2011, **è tenuto ad apporre in modo visibile apposito cartello con le informazioni indicate con decreto del Ministro della salute (uscira' !)**, sentito il Ministro delle politiche agricole, alimentari e forestali, riportanti le informazioni relative alle corrette condizioni di impiego, nonché quelle relative ai prodotti di acqua dolce.

8. La violazione delle prescrizioni di cui al comma 7, è punita dall'autorità competente, da determinarsi ai sensi del decreto legislativo 6 novembre 2007, n.193, con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro seicento a euro tremilacinquecento.

Art. 8

9. L'operatore del settore alimentare che immette sul mercato latte crudo o crema cruda destinati all'alimentazione umana diretta, deve riportare sulla confezione del prodotto o in etichetta le **informazioni indicate con decreto del Ministro della salute (uscira' !)**.

10. Salvo quanto previsto dal comma 9, in caso di cessione diretta di latte crudo, l'OSA provvede con **l'esposizione di un cartello**, nello stesso luogo in cui avviene la vendita del prodotto, ad **informare il consumatore finale di consumare il prodotto previa bollitura**.

11. L'operatore del settore alimentare che, per la produzione di gelati utilizza latte crudo, **deve sottoporlo a trattamento termico** conformemente ai requisiti di cui al regolamento (CE) n. 853/2004.

12. L'operatore del settore alimentare che utilizza distributori automatici per la vendita diretta di latte crudo deve provvedere secondo le **indicazioni previste con decreto del ministro della salute (cartello X trattamento termico)**.

13. La somministrazione di latte crudo e crema cruda nell'ambito della ristorazione collettiva, comprese le mense scolastiche, è vietata.

14. Salvo che il fatto costituisca reato, gli operatori che non rispettano le disposizioni di cui ai commi da 9 a 13 sono soggetti all'applicazione della **sanzione amministrativa pecuniaria da euro 5000 a euro 50.000.**

15. Le Regioni e le Province autonome provvedono all'accertamento e all'irrogazione delle sanzioni di cui al comma 14.

17. All'articolo 1, comma 3 bis del decreto legislativo 19 novembre 2008, n. 194, dopo le parole “codice civile. ” è aggiunto il seguente periodo : “**L'esclusione si applica per le attività di cui all'allegato A sezione 8** sempre che siano esercitate nei limiti delle fasce ivi previste.”

18. All'allegato A del decreto legislativo 19 novembre 2008, n. 194, **è aggiunta la Sezione 8 “Importi delle tariffe applicabili agli imprenditori agricoli di cui all'articolo 1, comma 3-bis”** di cui all'allegato 1 del presente decreto .

Allegato 1 (Articolo 9, comma 18)

Sezione 8 * Importi delle tariffe applicabili agli imprenditori agricoli di cui all'articolo 1, comma 3-bis

8.1 Impianti di macellazione

Spe cie	Bovini, Solipedi, Ovicaprimi Ratiti	Suini	Polli	Tacchini	Faraone	Anatre	Oche	Conigli	Selvaggina da penna
	UGB		Numero capi						
	200	1000	150.000	60.000	30.000	150.000	150.000	300.000	150.000

8.2 Impianti di sezionamento

- **fino a 50 tonnellate** annue per bovini, solipedi, ovicaprini, ratiti e avicunicoli;
- **fino a 500 tonnellate** annue per i suini;

8.3 Centri di lavorazione della selvaggina cacciata

- fino a 30 tonnellate annue;

8.4 Stabilimenti riconosciuti per la successiva lavorazione del latte crudo

- **fino a 1000 tonnellate** annue;

8.5 Lavorazione e trasformazione per l'immissione in commercio dei prodotti della pesca e dell'acquicoltura

- **fino a 100 tonnellate** annue;

- **8.6 Stabilimenti non ricompresi nell'allegato IV** sezione B del Regolamento CE n. 882/2004
 - fascia produttiva annua A e B della sezione VI;

8.7 Stabilimenti di lavorazione del risone e del riso

- fino a 3.000 tonnellate.

*** qualora vengano superati i quantitativi indicati si applicano le tariffe di cui all'allegato A, all'intero quantitativo.**