

REGIONE DEL VENETO - GIUNTA REGIONALE U.P. VETERINARIA	
Data di arrivo	
Data registraz.	- 4 OTT. 2012
Prot. N.	447263
Indice classificazione	Pratica / Fascicolo
E. 900-02.16	



Ministero della Salute  
DGSAN

0033473-P-04/10/2012

I.4.c.c.8/2012/1



111643729

# Ministero della Salute

DIPARTIMENTO DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DELLA SICUREZZA ALIMENTARE E DEGLI ORGANI  
COLLEGIATI PER LA TUTELA DELLA SALUTE  
DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI  
E LA NUTRIZIONE  
*Ufficio III - Igiene degli Alimenti di Origine Animale (ex DGSAN)*

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' ANIMALE E DEI FARMACI VETERINARI  
*Ufficio VIII-PIF E UVAC (ex DGSA)*

U.L.S.S. n. 4 ALTO VICENTINO "asl4_vl"
1.0 OTT. 2012
N. 36675
Tit. 7 cl. 5

PIF  
USMAF  
Assessorati alla Sanità di Regioni e P.A.  
Assessorato all'Agricoltura P.A. Bolzano  
Loro Sedi

E p.c. Ufficio III ex DGPREV  
UVAC  
Loro Sedi

**OGGETTO: GESTIONE DEI RIFIUTI ALIMENTARI PROVENIENTI DA MEZZI DI TRASPORTO CHE EFFETTUANO TRAGITTI INTERNAZIONALI**

## REQUISITI GENERALI

Ai sensi del regolamento comunitario (CE) 1069/2009 i rifiuti alimentari provenienti dai mezzi di trasporto che effettuano tragitti fuori dall'Unione Europea, sono identificati come sottoprodotti di origine animale appartenenti alla categoria di rischio 1.

Essi devono essere raccolti per essere inviati allo smaltimento, come rifiuti, in un impianto di incenerimento o co-incenerimento, con o senza la trasformazione preliminare con uno dei metodi da 1 a 5 indicati nel regolamento (UE) 142/2011.

Solo nell'eventualità in cui non sia possibile effettuare la termodistruzione nel territorio regionale, o nell'eventualità in cui alla data di entrata in vigore del Decreto del Ministro della Sanità di concerto con il Ministro dell'Ambiente 22 maggio 2001 avente per oggetto "Misure relative alla gestione e alla distruzione dei rifiuti alimentari prodotti a bordo di mezzi di trasporto che effettuano tragitti internazionali", l'affidatario del servizio di gestione dei rifiuti abbia già realizzato e messo in esercizio l'impianto di sterilizzazione, i rifiuti di cucina e ristorazione provenienti da mezzi di trasporto che effettuano tragitti internazionali possono essere smaltiti in discarica autorizzata ai sensi del decreto

legislativo 36/2003, previa sterilizzazione secondo le modalità di cui all'art. 3, comma 4 del D.M. 22 maggio 2001.

Tutte le operazioni antecedenti allo smaltimento di tale materiale come rifiuti, ovvero le attività di raccolta e stoccaggio, ricadono nell'ambito di applicazione della normativa sanitaria sui sottoprodotti di origine animale. Le società di gestione portuali ed aeroportuali sono tenute pertanto a rispettare gli obblighi previsti dai regolamenti comunitari. Tali operatori, che sono registrati ai sensi dell'art. 6 comma 2 del Reg. (CE) 852/2004, devono anche riconoscersi ai sensi dell'art. 24(i) del Reg. (CE) 1069/2009. L'autorità competente deputata alle procedure di riconoscimento ufficiale è la Regione o Provincia Autonoma, previa ispezione da parte di quest'ultima o del Servizio Veterinario della AUSL competente per il territorio.

### **OPERAZIONE DI RACCOLTA DEI RIFIUTI ALIMENTARI**

Gli operatori raccolgono, identificano e trasportano i rifiuti alimentari di bordo senza indebiti ritardi, in condizioni idonee a prevenire i rischi per la salute pubblica e degli animali.

Dal momento che l'organizzazione di raccolta dei rifiuti alimentari prevede, in taluni casi, l'utilizzo di veicoli e/o di contenitori adibiti al trasporto di prodotti alimentari (pasti di bordo), si deve provvedere a pulirli accuratamente tra un carico e l'altro, e si deve provvedere a separare in maniera efficace i prodotti alimentari dai rifiuti alimentari per evitare il rischio di contaminazione, come previsto nel Reg. (CE) 852/2004, allegato II, capitolo IV. I prodotti alimentari nei veicoli e/o contenitori devono essere collocati e protetti in modo da rendere minimo il rischio di contaminazione. I vani di carico dei veicoli e/o i contenitori utilizzati per il trasporto dei prodotti alimentari devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere i prodotti alimentari da fonti di contaminazione e devono essere, se necessario, progettati e costruiti in modo tale da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione.

### **AREE DI DEPOSITO DEI RIFIUTI ALIMENTARI**

Nelle aree di immagazzinaggio, i rifiuti alimentari devono essere conservati in contenitori ermeticamente chiusi, costruiti in materiale lavabile e disinfettabili ed identificati mediante apposizione di una striscia inamovibile alta almeno 15 cm e di larghezza tale da renderla visibile. La striscia deve essere di colore NERO e deve avere l'indicazione "materiale di categoria 1 destinato solo allo smaltimento". Il magazzinaggio dei sottoprodotti è effettuato nel rispetto di condizioni che impediscono la contaminazione crociata e, se del caso, in una specifica parte dello stabilimento registrato ai sensi del Reg. (CE) 852/2004.

Tali operatori, riconosciuti anche ai sensi dell'art. 24(i) del Reg. (CE) 1069/2009, sono soggetti alle prescrizioni generali di igiene del regolamento (UE) 142/2011, in particolare all'allegato IX, capo II, sezione 1 per le aree di stoccaggio e sezione 2 in materia di igiene, oltre ai disposti relativi alla

rintracciabilità ed ai controlli interni. Essi sono obbligati ad avere, attuare e ad aggiornare le procedure scritte basate sui principi dell'analisi del rischio e punti critici di controllo (HACCP).

### **RIFIUTI ALIMENTARI PROVENIENTI DA TRAGITTI NAZIONALI O ALL'INTERNO DELL' UNIONE EUROPEA**

I rifiuti alimentari prodotti all'interno dei mezzi di trasporto che effettuano tragitti nazionali o all'interno dell'Unione Europea sono classificati come materiale con livello di rischio 3 "rifiuti di cucina e ristorazione" di cui all'art 10 p) del regolamento (CE) 1069/2009. Ai sensi dell'art. 21 punto 4 del suddetto regolamento, tali rifiuti possono essere smaltiti in conformità delle misure nazionali previste all'art. 13 della direttiva 2008/98/CE (normativa ambientale recepita con D. Lgs 03/12/2010 n. 205), senza che sia necessario un riconoscimento ai sensi dell'art. 24(i) del Reg. (CE) 1069/2009.

### **RIFIUTI ALIMENTARI PROVENIENTI DALLA SARDEGNA**

Per le misure sanitarie a tutt'oggi esistenti nella Regione Sardegna, l'applicabilità delle disposizioni sanitarie contenute nell'Ordinanza Ministeriale 19 marzo 1979 e nell'Ordinanza Ministeriale 26 giugno 1979, si intendono ancora vigenti e riprese anche nelle disposizioni regionali (Decreto della Regione Autonoma della Sardegna n. 35 del 02/09/2011 "*Decreto attuativo del piano di eradicazione della peste suina africana e della peste suina classica - anno 2011*")

In materia di norme di misure di profilassi per la peste suina africana, ogni norma dedicata che intende trattare specifiche disposizioni sanitarie, rappresenta in tal senso norma speciale.

L'Ordinanza Ministeriale 19 marzo 1979 e l'Ordinanza Ministeriale 26 giugno 1979 assumono pertanto carattere di norma speciale e in quanto tale, vigenti ed applicabili fino a mutazione delle misure sanitarie che hanno determinato la definizione. I rifiuti di bordo provenienti dalla Sardegna vanno trattati ai sensi delle OMM citate. In particolare l'art. 2 dell'O.M. 19/03/1979 prevede la distruzione nell'ambito del porto o aeroporto di arrivo (trattamento di sterilizzazione di cui al decreto ministeriale 22 maggio 2001), con opportuna vigilanza sulle relative operazioni. Nel caso in cui ciò non fosse possibile, tale materiale dovrà essere trattato come materiale di Categoria 1, analogamente ai rifiuti provenienti da mezzi di trasporto che rientrano in Italia dopo aver effettuato un tragitto fuori dall'Unione Europea.

### **SCORTE PERSONALI DI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE**

In relazione alle *scorte personali di prodotti di origine animale* confiscate in quanto trasportate in violazione delle norme stabilite dal Regolamento (CE) n. 206/2009 o abbandonate dai rispettivi proprietari la società di gestione aeroportuale/portuale deve provvedere affinché:

1. presso le postazioni di controllo bagagli passeggeri sia disponibile un numero adeguato di contenitori, destinati alla raccolta del materiale confiscato ai viaggiatori;

2. siano disponibili adeguate strutture in grado di assicurare lo stoccaggio dei prodotti da distruggere.

Anche in questo caso, nell'eventualità in cui non sia possibile effettuare la loro termodistruzione nel territorio regionale, o nell'eventualità in cui alla data di entrata in vigore del decreto del Ministro della sanità di concerto con il Ministro dell'ambiente 22 maggio 2001 l'affidatario del servizio di gestione dei rifiuti abbia già realizzato e messo in esercizio l'impianto di sterilizzazione, le scorte in questione possono essere smaltite in discarica previa sterilizzazione secondo le modalità di cui all'art. 3, comma 4, del DM 22 maggio 2001.

#### AUTORITA' COMPETENTI

Nell'ambito delle attività relative alla vigilanza sulla gestione dei rifiuti di cucina e ristorazione, l'autorità adibita a garantire il rispetto dei requisiti previsti nei regolamenti (CE) 1069/2009 e (UE) 142/2011 è il personale sanitario del PIF e dell'USMAF e del Servizio Veterinario della AUSL competenti per il territorio. Onde evitare sovrapposizione di incarichi con spreco di tempo e risorse è necessario che le suddette autorità si organizzino per definire gli ambiti di competenza e programmare un piano di controllo, eventualmente di concerto con altre autorità locali non competenti in ambito sanitario. Infine, in piccoli porti o aeroporti, dove non c'è un regolare traffico internazionale e dove non è presente un ufficio sanitario medico o veterinario del Ministero della Salute, la responsabilità dei controlli è affidata al Servizio Veterinario della AUSL competente per l'area. Una copia del programma dei controlli e dei risultati di quest'ultimi, deve essere trasmesso al Ministero della Salute, su richiesta di quest'ultimo.

#### NOTE

Le "Linee guida Operative PIF" pubblicate sul sito del Ministero della Salute verranno opportunamente aggiornate per tenere conto delle suddette informazioni riguardanti l'attività di controllo sui rifiuti alimentari provenienti da mezzi di trasporto che effettuano tragitti internazionali.

IL DIRETTORE GENERALE

Dr.ssa Gaetana Ferri

*Gaetana Ferri*

IL DIRETTORE GENERALE

Dr Silvio Bartolotta

*Silvio Bartolotta*

#### Referente

Tiziana Serraino - 06 59942816

e-mail: [t.serraino@ismita.it](mailto:t.serraino@ismita.it)

Gilberto Izzi - 06 59946531

e-mail: [g.izzi@ismita.it](mailto:g.izzi@ismita.it)

Paola Broccolo - 06 59946543

e-mail: [p.broccolo@ismita.it](mailto:p.broccolo@ismita.it)

*[Signature]*

*[Signature]*

*[Signature]*