

U.L.S.S. n. 4 ALTO VICENTINO "asi4.vi"	
23 APR. 2013	
N. ....	15631
Tit. ....	701.5

REGIONE DEL VENETO

giunta regionale

DIPFSA

Data 23 APR. 2013 Protocollo N° 173126 Class: S. 000.02.16 Prat. Fasc. Allegati N°

Oggetto: Audit FVO; DG (SANCO)/2012-6359 - carni separate meccanicamente e aggiornamento atti stabilimenti riconosciuti di tutte le sezioni

TELEFAX

Al Signori Responsabili dei Servizi Veterinari  
dell'Az. U.L.S.S. del Veneto

E p.c. CREV  
LEGNARO (PD)

LORO SEDI

Come più volte segnalato dallo scrivente ufficio e da specifiche note Ministeriali, si chiede alle SS.LL. di porre particolare attenzione, in occasione dei controlli ufficiali presso gli stabilimenti riconosciuti, sull'effettiva corrispondenza e coerenza tra quando presente in SINTESI stabilimenti, l'atto di riconoscimento, le schede dati produttivi di SIVE, l'effettiva attività svolta e il conseguente possesso dei requisiti igienico-sanitari e gestionali dello stabilimento stesso.

In particolare nel corso della missione DGSANCO 2012-6359 relativa alle carni separate meccanicamente svolta dal FVO (Food Veterinary Office) sono emerse talune criticità per le quali sono state formulate raccomandazioni all'Autorità Competente.

Il Ministero della Salute ha predisposto, in risposta a tali raccomandazioni, il piano d'azione che si allega alla presente.

L'articolo 31 del regolamento 882/2004 prevede: "Le autorità competenti tengono elenchi aggiornati degli stabilimenti riconosciuti, e li rendono accessibili agli altri Stati membri e al pubblico ..." per l'Italia il suddetto elenco è pubblicato sul sito del Ministero della Salute alla pagina [http://www.salute.gov.it/portale/temi/trasferimento\\_PROD.jsp](http://www.salute.gov.it/portale/temi/trasferimento_PROD.jsp) ed è aggiornato quotidianamente.

Tale banca dati è alimentata a livello regionale sulla base delle comunicazioni pervenute dalle Az. ulss a seguito dell'esito dei controlli ufficiali in quanto "L'autorità competente riesamina il riconoscimento degli stabilimenti in occasione dei controlli ufficiali ..." (art. 31 Reg. 882/2004 comma 2 lettera e) o a seguito di comunicazioni dell'OSA che deve assicurare che l'Autorità competente stesa disponga di informazioni aggiornate sugli stabilimenti in modo da permettere la programmazione e lo svolgimento dei controlli ufficiali sulla base dell'analisi del rischio.

Alla luce di quanto sopra esposto si ribadisce che gli atti autorizzativi devono essere aggiornati, completi e riportare come minimo i dati previsti dal SANCO/2179/2005 REVISION 5 - Technical specifications in relation to the master list of lists and the lists of eu approved food establishments - su cui si basa l'elenco pubblicato dall'Italia ma anche dagli altri Stati membri dell'Unione Europea (Sito dell'U.E.: [http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/establishments/list\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/establishments/list_en.htm)) e di cui si allega copia.

UNITÀ DI PROGETTO VETERINARIA

Dorsoduro, 3493 - 30123 Venezia Tel. 041/2791457-1304-1340 - Fax 041/2791330-1374



## REGIONE DEL VENETO

giunta regionale

A tal proposito si precisa che gli aggiornamenti sul sistema SINTESI verranno apportati "d'ufficio" solo ed esclusivamente dopo valutazione della documentazione agli atti dello scrivente dalla quale si deduca una discrepanza tra i vecchi decreti e la normativa vigente.

Gli aggiornamenti ex novo di sezione, attività, prodotto, specie o di ragione sociale dovranno pervenire allo scrivente con la procedura prevista dalla Delibera 3710/2007 e succ. mod. ed integr. E dalle note regionali.

In particolare gli allegati IV e V di tale documento SANCO sono relativi allo schema delle informazioni che, per ciascun stabilimento, devono comparire nelle liste ufficiali pubblicate da ogni singolo Paese e di conseguenza essere riportati nell'atto amministrativo che dovrà contenere almeno: la sezione, l'attività e, ove previsto, prodotto e specie per avere corrispondenza con quanto riportato sul sistema SINTESI.

Si coglie, in fine, l'occasione per informare le SS.LL. che è stata adottata dalla Regione del Veneto con Delibera n. 2732 del 24/12/2012 l'intesa tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano "Linee guida sui criteri per l'individuazione delle non conformità negli stabilimenti del settore carne e latte e verifica della completezza ed efficacia delle azioni correttive adottate dall'operatore del settore alimentare". (Rep. Atti n. 117/CSR del 25 luglio 2012) e pubblicata sul BUR 5 del 15/01/2013 pg 174.

Alla presente si allegano le note del Ministero della Salute:

- 391-P del 07/01/2013: FVO audit inn italy from 03 to 11 September 2012 In order to evaluate the control system in place governing the production of mechanically separated meat. Reference number DG (SANCO)/2012-6355.
- 390- P del 07/01/2013: elenchi ufficiali degli stabilimenti riconosciuti per la produzione di alimenti di origine animale - criticità sull'argomento.
- 3077-P del 30/01/2013: *Carni separate meccanicamente* - Piano di azione in risposta alle raccomandazioni FVO missione DGSANCO 2012-6359.


Distinti saluti.

IL DIRIGENTE REGIONALE  
Dott. Giorgio Cester

4c

UNITÀ DI PROGETTO VETERINARIA

Dorsoduro, 3493 - 30123 Venezia Tel. 041/2791457-1304-1340 - Fax 041/2791330-1374

REPUBBLICA ITALIANA	
MINISTERO DELLA SANITÀ PUBBLICA VETERINARIA	
	
Data (gg. / mm. / a.)	
- 4 FEB. 2013	
Pratica / Fascicolo	
<i>Ministero della Salute</i>	
E. 900/00018	

Ministero della Salute

DGISAN

0003077-P-30/01/2013

I.S.i.r. 6/2012/1



116710540

Assessorati Sanità  
Regioni e Provincia A. di Trento  
Assessorato Agricoltura  
Provincia A. di Bolzano

DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E LA NUTRIZIONE  
UFFICIO III  
Viale Giorgio Ribotta, 5 - 00144 Roma

**Allegato 1**

**OGGETTO:** *Carni separate meccanicamente* - Piano di azione in risposta alle raccomandazioni FVO missione DGSANCO 2012-6359.

Nel corso della missione DGSANCO 2012-6359 sulle *carni separate meccanicamente* svolta dall'Ufficio Veterinario Alimentare (Food Veterinary Office – FVO) della Commissione europea sono emerse talune criticità per le quali sono state formulate le seguenti raccomandazioni rivolte alle Autorità competenti italiane:

1. L'autorità competente deve garantire che l'elenco degli stabilimenti riconosciuti nel settore delle carni separate meccanicamente sia tenuto aggiornato, ai sensi dell'articolo 31, paragrafo f), del regolamento (CE) n. 853/2004.
2. L'autorità competente deve garantire, munendosi di prove documentate, che tutti gli operatori del settore alimentare rispettino le disposizioni dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 853/2004 in materia di riconoscimento degli stabilimenti.
3. L'autorità competente deve garantire una maggiore efficacia dei controlli ufficiali, per identificare e segnalare tutte le carenze riscontrate nelle sedi degli operatori del settore alimentare, ai sensi dell'articolo 4, paragrafo 2, lettera a) del regolamento (CE) n. 853/2004.
4. Per soddisfare i requisiti dell'UE, l'autorità competente deve garantire che le carenze rilevate dal gruppo d'ispezione negli stabilimenti visitati vengano corrette e non si presentino in altri stabilimenti riconosciuti (articolo 54 del regolamento (CE) n. 853/2004).
5. L'autorità competente deve garantire che durante l'attuazione dei programmi di campionamento effettuati in proprio dagli OSA, i protocolli di campionamento e i metodi di prova utilizzati siano conformi a quelli del regolamento (CE) n. 2073/2005.
6. L'autorità competente deve garantire che la presenza, nei prodotti a base di carne, di ingredienti come grasso di maiale e pelle di pollo sia indicata correttamente sull'etichetta ai sensi della direttiva 2000/13/CE.

A garanzia della risoluzione delle suddette criticità è stato inviato all'FVO il piano di azione, che si allega in copia, corredato da un calendario di attuazione.

In riferimento al suddetto piano di azione si chiede a codeste Regioni di predisporre procedure (es. check list, ecc.) o, se del caso, revisionare le procedure già esistenti, per rafforzare i controlli ufficiali sui seguenti aspetti:

- verifica dell'aggiornamento degli elenchi ufficiali degli stabilimenti riconosciuti ai sensi del reg. (CE) 853/2004;
- verifica dell'aggiornamento dei decreti di riconoscimento degli stabilimenti iscritti nella sezione V della master list comunitaria doc. SANCO/2179/2005 rev. 5, con particolare

riferimento all'aggiornamento del riconoscimento per l'attività di produzione di carni separate meccanicamente;

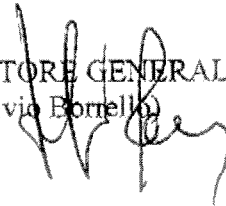
– verifica della corretta esecuzione dei protocolli di campionamento (rispetto delle unità campionarie, frequenze e metodi di prova) previsti dal reg (CE) 2073/2005;

– verifica presso gli stabilimenti di produzione della corrispondenza degli ingredienti utilizzati nella produzione degli alimenti con gli ingredienti indicati in etichetta. A tal riguardo si chiede, in particolare, di verificare nei prodotti a base di carne che il tenore di grasso e di tessuto connettivo siano indicati in etichetta secondo quanto previsto dall' Allegato 1 punto 1 del Dl.vo 109-92 D.Lgs. 27-1-1992 n. 109 *“Attuazione della direttiva 89/395/CEE e della direttiva 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari”*.

In riferimento, inoltre, alle raccomandazioni n. 3 e 4 si chiede alle Regioni in indirizzo di provvedere al recepimento delle linee guida *“sui criteri per l'individuazione delle non conformità negli stabilimenti del settore carne e latte e verifica della completezza ed efficacia delle azioni correttive adottate dall'operatore del settore alimentare”* approvate in CSR il 25 luglio 2012 (vedi nota 934 del 11 gennaio 2013) .

Si chiede di voler dare attuazione al piano di azione sopra esposto **entro il mese di giugno p.v.** provvedendo al contempo a fornire allo scrivente ufficio una rendicontazione delle procedure adottate.

IL DIRETTORE GENERALE  
(dott. Silvio Borrelli)



Referente: MF Marcone  
[m.marcone@sanita.it](mailto:m.marcone@sanita.it)



*Ministero della Salute*

Dipartimento della sanità pubblica veterinaria, della sicurezza alimentare e degli organi collegiali per la tutela della salute  
Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione

Ufficio III (ex DGSAN)

N. ....  
Proposta al Foglio del .....  
N. ....

Ministero della Salute  
DGSAN

0000391-P-07/01/2013

I.S.I.R. 6/2012/1



115663824

**EUROPEAN COMMISSION  
HEALTH & CONSUMERS  
DIRECTORATE GENERAL**

Directorate F - FVO

Grange, Dunsay, Co. Meath,  
Ireland

Fax. (+353) 46 9061 703

For the kind attention

**Dr Sabine Juelicher**

**Oggetto:** FVO audit in Italy from from 03 to 11 September 2012 in order to evaluate the control system in place governing the production of mechanically separated meat. **Reference number:** DG(SANCO)/2012-6359

In riferimento all'Audit condotto in Italia nel periodo 3-11 settembre 2012 di cui all'oggetto, si invia il piano di azione predisposto in risposta alle raccomandazioni contenute nel progetto di report DG(SANCO) 2012-6359.

Contestualmente, si trasmettono le informazioni sulle azioni già intraprese e le osservazioni della Regione Lazio.

UNITÀ DI PROGETTO VETERINARIA  
Pervenuto il 4 FEB 2013

IL DIRETTORE GENERALE  
(Dr. Silvio BORRIZIO)

Referente al procedimento:  
MF Marcone - 06.5994 6887  
e-mail: m.marcone@sanita.it

## ANNEX

Response of the Competent Authorities of Italy to the recommendations of Report ref. DG(SANCO)/2012-6359-MR of an audit carried out from 03 to 11 September 2012 in order to evaluate the control system in place governing the production of mechanically separated meat

N°	Recommendation	Action Proposed by the Competent Authority
1	The Competent Authority should ensure that the list of approved establishments in the sector of mechanically separated meat is kept up to date, as required by Article 31 (f) of Regulation (EC) No 882/2004.	<p>Al fine di garantire che l'elenco degli stabilimenti riconosciuti del sistema SINTESI venga mantenuto costantemente aggiornato:</p> <p>1) L'ACC ha inviato una nota ufficiale di richiamo alle Associazioni di categoria sulle principali non conformità evidenziate nonché le "Specifiche tecniche relative all'elenco principale ed agli elenchi degli stabilimenti riconosciuti per la produzione di alimenti di origine animale" al fine di fornire uno strumento di riferimento ai fini della corretta notifica delle attività oggetto di riconoscimento. Vedi allegati email</p> <p>2) L'ACC invierà una nota ufficiale alle Regioni entro il 31 gennaio 2013, con la richiesta di predisporre procedure regionali, o se del caso di revisione delle procedure già esistenti, per il controllo ufficiale sugli aspetti oggetto di raccomandazione da predisporre entro giugno 2013. (es. check list per la supervisione e verifica del corretto aggiornamento di SINTESI, check list per il corretto campionamento e uso del metodo previsto ai sensi del Reg. CE 2073, check list per la verifica della corrispondenza tra l'etichettatura delle CSM e gli ingredienti utilizzati).</p> <p>3) L'ACC verificherà nel corso degli audit programmati per il 2013 tali aspetti;</p>
2	The Competent Authority should ensure, and have available	1) L'ACC invierà una nota alle Regioni entro il 31 gennaio 2013

Date of last edit: 06 November 2012

## ANNEX

Response of the Competent Authorities of Italy to the recommendations of Report ref. DG(SANCO)/2012-6359-MR of an audit carried out from 03 to 11 September 2012 in order to evaluate the control system in place governing the production of mechanically separated meat

No.	Recommendation	Action Proposed by the Competent Authority
	documented evidence, that all all food business operators comply with the provisions of Article 4 of Regulation (EC) No 853/2004 regarding approval of establishments	<p>per richiamare la necessità di aggiornare i decreti di riconoscimento degli stabilimenti inseriti nella sezione V.</p> <p>2) ACC inserirà nel programma di audit per l'anno 2013 la verifica dell'aggiornamento dei provvedimenti amministrativi di riconoscimento, per il settore delle carni separate meccanicamente.</p>
3	The Competent Authority should ensure that effectiveness of official controls is improved, in order to identify and to report all deficiencies in the food business operators' premises, as required by Article 4(2)(a) of Regulation (EC) No 853/2004.	<p>1) L'ACC invierà una nota ufficiale con la quale chiederà alle Regioni di recepire ed attuare le linee guida "sui criteri per l'individuazione delle non conformità negli stabilimenti del settore carne e latte e verifica della completezza ed efficacia delle azioni correttive adottate dall'operatore del settore alimentare" approvate in CSR il 25 luglio 2012. Tale linee guida ha l'obiettivo di dare indicazioni uniformi al territorio per l'individuazione delle non conformità e loro gestione (azioni correttive, prescrizioni, e sanzioni). In particolare le non conformità evidenziate nel corso della missione sulle CSM dagli ispettori FVO sono prese in considerazione nei diversi capitoli delle suddette linee guida.</p> <p>2) L'Emilia Romagna entro il 31 gennaio 2013 intende sviluppare a livello regionale un percorso di miglioramento per la conduzione di attività di Supervisione a livello di Aziende sanitarie locali per assicurare</p>

## ANNEX

Response of the Competent Authorities of Italy to the recommendations of Report ref. DG(SANCO)/2012-6359-MR of an audit carried out from 03 to 11 September 2012 in order to evaluate the control system in place governing the production of mechanically separated meat

Report No.	Recommendation	Action Proposed by the Competent Authority
		che i controlli ufficiali raggiungano il grado di appropriatezza e efficacia ai sensi del art. 8 punto 3 del Reg. 882/2004.
4	In order to comply with EU requirements, the Competent Authority should ensure that deficiencies found by the audit team in the establishments visited are corrected and are not present in other approved establishments (Article 54 of Regulation (EC) No 882/2004).	1) Le NC riscontrate negli stabilimenti visitati in corso di audit FVO sono state oggetto di apposite prescrizioni da parte delle AC a livello locale e la loro risoluzione nei tempi previsti è documentata. Vedi Allegati email 2) Vedi risposta raccomandazione n 3
5	The Competent Authority should ensure that when food business operators' own sampling programmes are implemented, the sampling protocols and test methods used are in compliance with those of Regulation (EC) No 2073/2005.	Vedi proposta di azione alla raccomandazione n 1 punto 2 e 3.
6	The Competent Authority should ensure that the presence of ingredients in meat products such as pork fat and chicken skin are correctly labelled as required by Directive 2000/13/EC.	1) L'ACC (l'Ispettorato Centrale della Qualità e Repressione Frodi - ICQRF- del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali) competente, tra l'altro, in materia di etichettatura svolgerà nel 2013 controlli ufficiali al dettaglio su preparazioni a base di carne fresca di suino e pollo (hamburger, salsicce fresche etc.) per verificarne la corrispondenza a quanto indicato sui dispositivi di etichettatura anche al fine di accertare il limite di grasso e di tessuto connettivo. 2) vedi proposta di azione alla raccomandazione n 1 punto 2 e 3.



# Ministero della Salute

DIPARTIMENTO PER LA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA,  
DELLA SICUREZZA ALIMENTARE E DEGLI ORGANI COLLEGIALI

PER LA TUTELA DELLA SALUTE  
DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE E LA SICUREZZA ALIMENTARE E LA NUTRIZIONE VETERINARIA

UFFICIO III  
Viale Giorgio Ribotta, 9 - 00144 Roma

Allegati: 2

Data registraz.	- 9 GEN. 2013	
Prot. n.	9362	
Indice classificazione	Pratica / Fascicolo	
E. 800.02.16		

Ministero della Salute

DGISAN

0000390-P-07/01/2013

I. S. I. r/2012/1



115663675

Associazioni di categoria  
Tutte

e, p.c  
Assessorati Sanità  
Regioni e Provincia A. di Trento  
Assessorato Agricoltura  
Provincia A. di Bolzano

**OGGETTO:** elenchi ufficiali degli stabilimenti riconosciuti per la produzione di alimenti di origine animale – criticità sull'aggiornamento.

Nel corso delle missioni DGSANCO svolte dell'Ufficio Veterinario Alimentare (Food Veterinary Office – FVO) della Commissione europea a partire dall'entrata in applicazione del c.d. Pacchetto Igiene ed in particolare, nel corso delle missioni *DGSANCO 2010-8502 carne, latte e prodotti derivati*, *DG(SANCO)/2010-8453 carne di pollame e prodotti derivati*, *DG(SANCO) 2012-6333 carni equine fresche*, *DGSANCO 2012-6359 carni separate meccanicamente*, sono emerse costantemente criticità in merito all'aggiornamento dell'elenco ufficiale degli stabilimenti italiani riconosciuti ai sensi del reg. (CE) 853/2004.

Tali criticità sono emerse anche nel corso di audit di settore (carne, latte, uova), svolte da questo Ministero per verificare la corretta applicazione della normativa comunitaria in materia di sicurezza alimentare.

Nello specifico si forniscono alcuni esempi delle non conformità che sono state oggetto di osservazioni da parte degli ispettori FVO ed auditor del ministero nel corso delle suddette missioni:

*“uno stabilimento riconosciuto solo come centro di raccolta latte, che svolge anche attività di pastorizzazione del latte crudo; uno stabilimento le cui attività incluse nel riconoscimento sono anche la preparazione di carne ma che svolge unicamente macellazione e sezionamento; macelli con il riconoscimento per la produzione di «carni rosse» e «carni fresche» senza l'indicazione delle specie precise di animali; stabilimenti privi di riconoscimento per la produzione di carni macinate, in cui è presente l'attrezzatura per la produzione delle stesse; uno stabilimento, riconosciuto come macello e laboratorio di sezionamento, che produce anche carni separate meccanicamente; stabilimenti riconosciuti solo per la produzione di ovoprodotti ma che commercializzano anche uova liquide”.*

A tal riguardo si vuole evidenziare la responsabilità degli Operatori del settore alimentare nel contribuire al mantenimento dell'aggiornamento della suddetta banca dati nazionale. Ogni operatore che conduca una qualsiasi attività in campo alimentare, infatti, deve notificare all'autorità competente ciascuna unità sotto il proprio controllo nella quale gli alimenti sono prodotti, trasformati o distribuiti. Gli Operatori, inoltre, devono assicurare che la stessa autorità disponga sempre di informazioni aggiornate sugli stabilimenti in modo da permettere a questa di programmare e svolgere i controlli ufficiali sulla base dell'analisi del rischio.

Il Ministero della Salute ha il compito di detenere e pubblicare le liste degli stabilimenti italiani autorizzati alla produzione e commercializzazione di alimenti di origine animale sul territorio dell'Unione europea. Tali liste sono create per mezzo di una banca dati nazionale corredata di opportune funzioni

software, che consentono l'inserimento dati ed il mantenimento dell'anagrafe degli stabilimenti italiani riconosciuti ai sensi dell'art. 4 del reg. (CE) 853/2004 per la produzione di alimenti di origine animale e degli stabilimenti riconosciuti o registrati ai sensi del reg. (CE) 1069/2009 per la lavorazione e la manipolazione dei sottoprodotti di origine animale.

Tale banca dati costituisce il sistema Sintesi Stabilimenti (Sistema Integrato per gli Scambi e le Importazioni) che rappresenta uno dei segmenti del Sistema Veterinario Nazionale Integrato. Il suddetto sistema consente, l'aggiornamento quotidiano degli elenchi ufficiali degli stabilimenti italiani riconosciuti ai sensi del reg. (CE) 853/2004, degli stabilimenti riconosciuti o registrati ai sensi del reg. (CE) 1069/2009 e degli stabilimenti autorizzati all'esportazione di alimenti di origine animale verso Paesi terzi.

Tale banca dati è alimentata a livello regionale sulla base delle comunicazioni pervenute dalle AA.SS.LL. a seguito dell'esito favorevole dei controlli ufficiali.

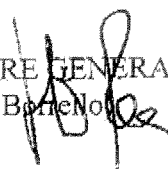
A proposito di quanto sopra esposto si trasmette (allegato I), il documento della DGSANCO concernente **"Specifiche tecniche relative all'elenco principale ed agli elenchi degli stabilimenti riconosciuti per la produzione di alimenti di origine animale"** al fine di fornire un quadro esaustivo delle categorie degli stabilimenti, delle attività associate ad essi, degli alimenti prodotti nonché delle specie animali da cui derivano per i quali devono essere fornite informazioni.

Particolare attenzione deve essere posta agli allegati IV e V del suddetto documento, di cui si fornisce un *fac-simile* (allegato II), relativo allo schema delle informazioni che per ciascun stabilimento deve comparire nelle liste ufficiali a disposizione della Commissione europea, di tutti gli Stati membri e altre tipologie di utenti (Paesi terzi, cittadini, operatori commerciali).

Si invitano, infine, gli Operatori a consultare direttamente gli elenchi ufficiali sul sito web del Ministero salute - <http://www.salute.gov.it/> : Home > Temi > Alimenti > Sicurezza alimentare > Elenchi stabilimenti - per verificare, sulla base delle indicazioni contenute nelle specifiche tecniche inviate, lo stato di aggiornamento relativo al proprio stabilimento.

Si richiama inoltre l'attenzione sull'art. 6, comma 2 del D.lgs 193/07, il quale prescrive che **"Salvo che il fatto costituisca reato, chiunque, nei limiti di applicabilità del regolamento (CE) n. 853/2004, effettua attività in stabilimenti ...omissis... 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"**.

IL DIRETTORE GENERALE  
(dott. Silvio Bortolotti)



Referente: MF Marccone  
[m.marcone@sanita.it](mailto:m.marcone@sanita.it)



EUROPEAN COMMISSION  
HEALTH & CONSUMER PROTECTION DIRECTORATE-GENERAL

Directorate E – Safety of the food chain  
E2 – Hygiene and control measures

SANCO/2179/2005 Revision 5

**TECHNICAL SPECIFICATIONS  
IN RELATION TO  
THE MASTER LIST AND THE LISTS  
OF  
EU APPROVED FOOD ESTABLISHMENTS**

Presented at the meeting of the Standing Committee on the Food Chain  
and Animal Health on 22-23 November 2005

## **TECHNICAL SPECIFICATIONS IN RELATION TO THE MASTER LIST OF LISTS AND THE LISTS OF APPROVED FOOD ESTABLISHMENTS**

In accordance with Regulation (EC) No 852/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 on the hygiene of foodstuffs, establishments preparing foodstuffs must be registered in each Member State. Furthermore, establishments handling products of animal origin for which hygiene conditions are laid down in Regulation (EC) No 853/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 laying down specific rules for food of animal origin, must be approved by the competent authority of each Member State. According to Regulation (EC) No 882/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 on official controls performed to ensure the verification of compliance with feed and food law, animal health and animal welfare rules, Member States must make up-to-date lists of such establishments available to other Member States and to the public.

On several occasions, the Commission indicated its intention to examine how to improve the availability of these national lists of approved food establishments.

As a first step, the Commission created a new web page with the objective of providing an easy and central access to the different lists of approved food establishments in Member States and certain other countries.

As a second step, it indicated its intention to come forward with technical specifications to harmonise and codify the presentation of such lists. It should be noted that presentation of such lists should take full account of data protection legislation.

The objective of this working paper is to set down the above mentioned specifications.

Annex I to this document sets down the food establishment sections in the sequence of the sections in Annex III to Regulation (EC) No 853/2004.

Annex II lists the categories of establishments in each section.

Annex III lists activities performed in the main food sectors.

Annex IV provides a model layout for the listing of establishments.

Annex V sets down codes and legends to be used when completing a list of establishments.

## ANNEX I

### FORMAT OF THE MASTER LIST<sup>1</sup>

#### EU APPROVED FOOD ESTABLISHMENTS

Establishments handling, preparing or producing products of animal origin for which requirements are laid down in Regulation (EC) No 853/2004, must be approved by the competent authority in accordance with Article 3 of Regulation (EC) No 854/2004.

For ease of reference, the lists of approved food establishments are published in the order of Annex III to Regulation (EC) No 853/2004. A Section 0 has been added to cover establishments with general activity and which cannot be placed under one of the other specific Sections mentioned below.

<b>SECTION 0</b>	General activity establishment
<b>SECTION I</b>	Meat of domestic ungulates
<b>SECTION II</b>	Meat from poultry and lagomorphs
<b>SECTION III</b>	Meat of farmed game
<b>SECTION IV</b>	Wild game meat
<b>SECTION V</b>	Minced meat, meat preparations and mechanically separated meat
<b>SECTION VI</b>	Meat products
<b>SECTION VII</b>	Live bivalve molluscs
<b>SECTION VIII</b>	Fishery products
<b>SECTION IX</b>	Raw milk and dairy products
<b>SECTION X</b>	Eggs and egg products
<b>SECTION XI</b>	Frogs' legs and snails
<b>SECTION XII</b>	Rendered animal fats and greaves
<b>SECTION XIII</b>	Treated stomachs, bladders and intestines
<b>SECTION XIV</b>	Gelatine
<b>SECTION XV</b>	Collagen <sup>1</sup>

---

<sup>1</sup> *Note for the webmaster:*

The numbered section below shall be used as a code in all language versions. However, the title of each section may be expressed in at least one official language of the Community.

## ANNEX II

### CATEGORIES OF FOOD ESTABLISHMENTS

- SECTION 0**      **General activity establishments**
- Cold store (Independent, stand-alone)
  - Re-wrapping establishment (Independent, stand-alone)
  - Wholesale market
- SECTION I**      **Meat of domestic ungulates**
- Slaughterhouse
  - Cutting plant
- SECTION II**      **Meat from poultry and lagomorphs**
- Slaughterhouse
  - Cutting plant
- SECTION III**      **Meat of farmed game**
- Slaughterhouse
  - Cutting plant
- SECTION IV**      **Wild game meat**
- Game-handling establishment
  - Cutting plant
- SECTION V**      **Minced meat, meat preparations and mechanically separated meat**
- Minced meat establishment
  - Meat preparation establishment
  - Mechanically separated meat establishment
- SECTION VI**      **Meat products (*products to be specified in the 'Remark' column*)**
- Processing plant
- SECTION VII**      **Live bivalve molluscs**
- Dispatch centre
  - Purification centre

- SECTION VIII      Fishery products**
- Factory vessel
  - Freezing vessel
  - Fresh fishery products plant
  - Processing plant
  - Wholesale market
  - Auction hall
- SECTION IX      Raw milk and dairy products**
- Collection centre
  - Processing plant
- SECTION X      Eggs and egg products**
- Packing centre
  - Liquid egg plant
  - Processing plant
- SECTION XI      Frogs' legs and snails**
- Processing plant
- SECTION XII      Rendered animal fats and greaves**
- Collection centre
  - Processing plant
- SECTION XIII      Treated stomachs, bladders and intestines**
- Processing plant
- SECTION XIV      Gelatine**
- Processing plant
- SECTION XV      Collagen**
- Processing plant

*ANNEX III*

**ACTIVITIES IN THE MAIN FOOD SECTORS**

MAIN SECTORS	ACTIVITY CODES
MEAT	CC, CP, CS, GHE, MM, MP, MSM, PP, RW, SH
MILK	CC, CS, PP, RW
EGGS	CC, CS, EPC, LEP, PP, RW
FISHERY PRODUCTS/LBM	AH, CS, DC, FFPH, FV, PC, MSM, PP, RW, WM, ZV

*ANNEX IV*

LAYOUT FOR INDIVIDUAL LISTS OF APPROVED ESTABLISHMENTS

SECTION xxx

[Title]

Approval number	Name	Town/Region	Category <sup>(1)</sup>	Associated activities <sup>(1)</sup>	Species <sup>(2)</sup>	Remarks <sup>(3)</sup>

(1) Use codes defined in Annex V for each category/activity. Categories of food establishments are mentioned in Annex II

(2) Where appropriate, use codes defined in Annex V for each species

(3) Where appropriate, use codes defined in Annex V

ANNEX V

CODES AND LEGENDS

CATEGORY/ACTIVITY	SPECIES	REMARKS
AH = auction hall	A = poultry	bl = blood products
CC = collection centre	B = bovine	mp = meat products
CP = cutting plant	C = caprine	pap = meat extracts and any powdered products derived from meat
CS = cold store	L = lagomorphs	
DC = dispatch centre	O = ovine	st = treated stomachs, bladders and intestines
EPC = packing centre	P = porcine	
FFPP = Fresh fishery products plant	S = solipeds	fl = frogs' legs
FV = factory vessel		sn = snails
GHE = game handling establishment	fG = farmed land mammals other than domestic ungulates	
LEP = Liquid egg plant	R = ratite	
MM = minced meat establishment	wA = wild birds	
MP = meat preparation establishment	wL = wild lagomorphs	
MSM = mechanically separated meat establishment	wU = wild ungulates	
PC = purification centre	wG = wild land mammals other than wild ungulates and wild lagomorphs	
PP = processing plant		
RW = re-wrapping establishment		
SH = slaughterhouse		
WM = wholesale market		
ZV = freezer vessel		

ANNEX IV

Schema per gli elenchi individuali degli stabilimenti riconosciuti  
SECTION xxx

N. riconoscimento	Nome	Città Regione	Categoria(1)	Attività associate(1)	Specie(2)	Note (3)
-------------------	------	------------------	--------------	-----------------------	-----------	----------

- 1) Utilizzare i codici di cui all'allegato V per ogni categoria / attività...  
 (2) Dove necessario, usare i codici definiti nell'allegato V per ciascuna specie  
 (3) Dove necessario, usare i codici di cui all'allegato V

ANNEX V

Codici e Legende Categoria/Attività	Specie	Note
AH = Mercato all'ingrosso CC = Centro di raccolta CP = Laboratorio di sezionamento CS = Deposito frigorifero DC = Centro di spedizione molluschi EPC = Centro di imballaggio uova FFPP = Stabilimento di prodotti della pesca freschi FV = Nave officina GHE = Centro lavorazione selvaggina LEP = Impianto di produzione uova liquide MM = laboratorio di produzione carni macinate MP = laboratorio di produzione di preparazione di carni MSM = Impianto di produzione di carni separate meccanicamente PC = Centro di depurazione molluschi PP = Stabilimento di trasformazione RW = Centro di riconfezionamento SH = Macello WM = Mercato all'ingrosso ZV = Nave deposito frigorifero	A = pollame B = bovini C = caprini L = lagomorfi O = ovini P = suini S = solipedi FG = mammiferi diversi dagli ungulati domestici R = ratidi wA = uccelli selvatici wL = lagomorfi selvatici wU = ungulati selvatici wG = Mammiferi selvatici diversi dagli ungulati selvatici e lagomorfi selvatici	mp = Prodotti a base di carne pap = Estratti e farine di carne st = Stomaci, vesciche ed intestini trattati fl = cosce di rana sn = Lunache