1765

MT

REGIONE BASILICATA

LA GIUNTA

DELIBERAZIONE N°

SEDUTA DEL

DIPARTIMENTO

OGGETTO Recepimento dell'Accordo tra il Governo, le Regioni e le Province Autonome di Trento e di Bolzano concernente il riparto dei fondi per l'erogazione di pasti senza glutine nelle mense scolastiche, ospedaliere e delle altre strutture pubbliche, nonché per lo svolgimento di specifici corsi di formazione sulla celiachia rivolti a ristoratori e albergatori (Rep. Atti n. 145/CSR del 30.07.2015) ed emanazione Linee guida per il controllo ufficiale delle imprese alimentari che trattano prodotti privi di glutine.

Relatore

La Giunta, riunitasi il giorno alle ore nella sede dell'Ente,

			Presente	Assente
1.	Maurizio Marcello**PITTELLA**	Presidente		
2.	Flavia**FRANCONI**	Vice Presidente		
3.	Aldo **BERLINGUER**	Componente		
4.	Luca**BRAIA**	Componente		
5.	Raffaele **LIBERALI**	Componente		

Segretario: avv. Donato**DEL CORSO**

ha deciso in merito all'argomento in oggetto, secondo quanto riportato nelle pagine successive.

L'atto si compone di N° **04** pagine compreso il frontespizio e di N° **02** allegati

UFFICIO RAGIONERIA GENERALE

○ Prenotazione di impegno N° Missione.Programma Cap. per €

○ Assunto impegno contabile N° Missione.Programma Cap.

Esercizio per €

IL DIRIGENTE

Atto soggetto a pubblicazione ⊗ integrale ○ per estratto

LA GIUNTA REGIONALE

VISTA la L.R. 2 marzo 1996 n. 12 concernente la "Riforma dell'Organizzazione Amministrativa Regionale" come successivamente modificata ed integrata;

VISTA la D.G.R. 13 gennaio 1998 n. 11 con la quale sono stati individuati gli atti rientranti in via generale nelle competenze della Giunta Regionale;

VISTE le DD.G.R. 23 maggio 2005 n. 1148 e 5 luglio 2005 n. 1380 inerenti la denominazione e la configurazione dei Dipartimenti Regionali;

VISTA la D.G.R. 19 febbraio 2014, n. 227, inerente la denominazione e la configurazione dei Dipartimenti regionali relativi alle Aree istituzionali "Presidenza della Giunta" e "Giunta Regionale";

VISTA la D.G.R. 5 ottobre 2005 n. 2017 con cui sono state individuate le strutture dirigenziali ed è stata stabilita la declaratoria dei compiti alle medesime assegnati;

RICHIAMATA la D.G.R. 19/02/2014 n. 227, con la quale l'esecutivo aveva proceduto alla nuova "Denominazione e configurazione dei Dipartimenti regionali relativi alle Aree istituzionali "Presidenza della Giunta" e "Giunta regionale", con conferma - fino a completamento del processo di aggiornamento dell'organigramma generale delle strutture e dei relativi ambiti di competenza – degli uffici esistenti e delle rispettive declaratorie, quali risultanti dalla DGR 2017/05 e dalle sue successive modificazioni, ricollocati nell'ambito dei nuovi dipartimenti come ridefiniti ad opera della stessa deliberazione;

VISTA la D.G.R. 10/06/2014, n. 693, con la quale l'esecutivo ha proceduto a ridefinire la configurazione dei dipartimenti regionali relativi alle Aree istituzionali "Presidenza della Giunta" e "Giunta regionale" riducendo a sei il numero dei dipartimenti regionali a parziale modifica della DGR 227/14 e della DGR 147/14;

VISTA altresì la D.G.R. n. 694/14, recante - in sostituzione della DGR 2017/05 e sue successive modificazioni – l'individuazione delle strutture e delle posizioni dirigenziali individuali per ciascun dipartimento e la declaratoria dei compiti loro assegnati, con la proposta di graduazione riformulata per ognuna secondo i criteri di cui alla DGR 2018/05;

VISTE le DD.G.R. nn. 695 e 696 del 10/06/2014 con le quali si è proceduto all'affidamento degli incarichi dirigenziali a presidio delle strutture come ridefinite ad opera delle deliberazioni sopra citate;

VISTA la D.G.R. n. 637/2006 di modifica della D.G.R. 2903/2004 "Disciplina dell'iter procedurale delle proposte di deliberazione della Giunta Regionale e dei provvedimenti di impegno e liquidazione della spesa";

VISTO il D.Lgs. 30 marzo 2001, n. 165, recante "Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Pubbliche Amministrazioni";

VISTO il Regolamento CE n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, ed in particolare:

- il Cap. VII ed il Cap. XII dell'Allegato II che stabiliscono i criteri d'igiene del personale e che gli addetti alla manipolazione degli alimenti siano controllati e/o abbiano ricevuto un addestramento e/o una formazione, in materia d'igiene alimentare, in relazione al tipo di attività,
- il Cap. I ed il Cap. II dell'Allegato II che stabiliscono i requisiti generali e specifici applicabili alle strutture e ai locali destinati agli alimenti,
- il Cap. IX che stabilisce i requisiti applicabili ai prodotti alimentari;

VISTO il Regolamento CE n. 41/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alla composizione e all'etichettatura dei prodotti alimentari adatti alle persone intolleranti al glutine;

RICHIAMATA la Legge 4 luglio 2005, n.123, "Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia" che all'art. 2 individua tra le finalità quella di "favorire il normale inserimento nella vita sociale dei soggetti malati di celiachia";

Del che è redatto il presente verbale che, letto e confermato, viene sottoscritto come segue:

IL SEGRETARIO

IL PRESIDENTE

Si attesta che copia conforme della presente deliberazione è stata trasmessa in data _____
al Dipartimento interessato ○ al Consiglio regionale ○

L'IMPIEGATO ADDETTO

All. B

"Linee guida per il Controllo Ufficiale delle imprese alimentari che commercializzano, trasportano e depositano alimenti privi di glutine o che producono e/o somministrano alimenti non confezionati preparati con prodotti privi di glutine, destinati direttamente al consumatore finale nel Territorio della Regione Basilicata".

La normativa comunitaria in materia di sicurezza alimentare finalizzata ad assicurare un elevato livello di protezione del consumatore lungo tutta la filiera alimentare è varia e complessa:

- il Regolamento CE n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, cap. VII e cap. XII dell'Allegato II, che stabiliscono i criteri d'igiene del personale e che gli addetti alla manipolazione degli alimenti siano controllati e/o abbiano ricevuto un addestramento e/o una formazione, in materia d'igiene alimentare, in relazione al tipo di attività;
- il Regolamento CE n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio, cap. I e cap. II dell'Allegato II che stabiliscono i requisiti generali e specifici applicabili alle
- strutture e ai locali destinati agli alimenti;
- il Regolamento CE n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, cap. IX che stabilisce i requisiti applicabili ai prodotti alimentari;
- il Regolamento CE n. 41/2009 del Parlamento Europeo e del Consiglio relativo alla composizione e all'etichettatura dei prodotti alimentari adatti alle persone intolleranti al glutine;
- la Legge 4 luglio 2005, n.123, "Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia" che all'art. 2 individua tra le finalità quella di "favorire il normale inserimento nella vita sociale dei soggetti malati di celiachia".

A. Premessa

Le imprese alimentari che intendono produrre alimenti senza glutine devono garantire la sicurezza dei prodotti ed in particolare il rispetto del limite previsto dalla normativa vigente per tali alimenti (glutine <20 ppm). A tal fine le suddette imprese devono adottare soluzioni strutturali e/o gestionali tali da consentire l'individuazione ed il controllo del rischio di contaminazione da glutine, garantendo il rispetto dei limiti previsti dalla norma vigente sul prodotto finito.

Il Piano di Autocontrollo e la formazione del personale rappresentano un efficace strumento per la gestione del rischio "glutine" da parte dell'OSA.

B. Adempimenti ai fini della registrazione dell'attività

La produzione di alimenti non confezionati destinati alla somministrazione o alla vendita diretta di cui si dichiara l'assenza di glutine è soggetta a notifica all'Autorità Competente ai sensi dell'art. 6 del Reg. (CE) n°852/2004 ad eccezione del semplice riscaldamento, con fornetto a microonde, di alimenti per celiaci in confezione originale chiusa senza il preventivo sconfezionamento. Nel caso in cui tale produzione venga intrapresa presso un'attività già registrata, la notifica rappresenta una variazione significativa della stessa. Pertanto, gli OSA che intendono avviare l'attività di preparazione/somministrazione di alimenti senza glutine devono darne notifica al SUAP del Comune territorialmente competente nel rispetto delle modalità di cui alla Determinazione Dirigenziale n. 334del 26.05.2013.

Le attività della ristorazione collettiva, in piena aderenza alla Legge 4 luglio 2005 n.123, non hanno la necessità di effettuare alcuna ulteriore notifica aggiuntiva in quanto già assoggettate ab origine a tale obbligo.

C. Requisiti generali

Al fine di garantire il pieno controllo del rischio di "contaminazione crociata" con altri alimenti contenenti glutine, la preparazione, vendita e somministrazione degli alimenti di cui si dichiara l'assenza di glutine deve essere svolta nel rispetto delle seguenti fondamentali e specifiche caratteristiche strutturali e gestionali.

D. Materie prime e qualifica fornitori

Per la preparazione di alimenti privi di glutine possono essere utilizzati:

a) prodotti dietetici senza glutine, notificati al Ministero della Salute ai sensi del Reg. (CE) 12.06.13 n. 609, riportanti in etichetta la dicitura senza glutine (contenuto in glutine < 20 ppm). Rientrano in questa

C/

categoria anche i prodotti con il marchio Spiga Barrata concesso da AIC in riferimento ai requisiti riportati nello specifico disciplinare adottato dalla Associazione;

b) materie prime naturalmente prive di glutine all'origine e non lavorate.

La verifica, da parte dell'OSA, delle materie prime utilizzate riveste una importanza determinante sui risultati finali della produzione. Il mezzo più efficace per la selezione dei fornitori consiste nella verifica delle garanzie fornite dal sistema di autocontrollo. La procedura di selezione e verifica dei fornitori deve essere applicata a tutte le materie prime o semilavorati utilizzati dall'impresa alimentare.

E. Attività

1. Deposito e/o Trasporto,
2. Ristorazione Pubblica e Collettiva (ospedali, case di cura e di riposo, mense scolastiche, mense aziendali, collegi , convitti, ristoranti, trattorie, sef-service, catering ecc.)
3. Laboratori annessi ad attività artigianali o commerciali (pizzerie, gelaterie, pasticcerie, panifici, prodotti da forno, friggitorie, bar con annesso laboratorio ecc.),
4. Vicinato e/o Somministrazione (bar senza laboratorio e affini).

F. Requisiti strutturali, procedurali ed attrezzature

1) Deposito, stoccaggio e trasporto

Le materie prime ed i semilavorati destinati alla produzione di alimenti senza glutine, in conformità con le azioni di identificazione e gestione del rischio specifico, devono essere immagazzinati e o stoccati in locali appositi o in zone ben separate e chiaramente identificabili.

Qualora l'attività fosse particolarmente ridotta, sia in termini di quantità di alimenti prodotti che di frequenza dei cicli di lavorazione, può essere consentito l'utilizzo di uno spazio promiscuo, a condizione che i prodotti senza glutine siano posizionati in maniera congrua all'interno di contenitori dedicati, chiusi, ben distinguibili e identificati da apposita etichettatura.

I prodotti deperibili, o congelati, qualora non sia disponibile attrezzatura dedicata, devono essere riposti in un settore del frigorifero, o del congelatore, in contenitori dedicati, chiusi, ben distinguibili e identificati da apposita etichettatura, con apposita indicazione riportanti la data di preparazione e di scadenza.

Qualora le confezioni siano state aperte, devono risultare efficacemente protette con idonei sistemi di chiusura (contenitori ermetici o con coperchio a tenuta, sacchetti e pellicole adatti per la tipologia del prodotto ed idonei a venire a contatto con gli alimenti).

2) Ristorazione pubblica e collettiva

Per le attività della ristorazione collettiva e pubblica, considerata la peculiarità delle preparazioni di alimenti contenenti glutine le quali non comportano aereodispersione di farine, sono ammessi, ai fini della preparazione anche di alimenti gluten free, locali unici in cui sia presente un'area funzionalmente separata dedicata esclusivamente alla produzione e preparazione di alimenti senza glutine. Tale area deve essere individuata in maniera tale che il flusso d'aria sia indirizzata in senso opposto. Detta area dovrà comprendere le seguenti attrezzature minime: un lavabo, fuochi per la cottura, forno ove richiesto dal menù, friggitrice ove richiesto dal menù, piano di lavoro, armadio chiuso ove detenere le stoviglie, posate e piatti dedicati ed identificati (planimetria). Le preparazioni dovranno essere allestite in modo tale da escludere qualsiasi contatto fra alimenti contenenti glutine ed alimenti "gluten free". Per il riscaldamento con fornetto a microonde di alimenti per celiaci in confezione originale chiusa senza il preventivo confezionamento comunque dovranno essere messi a disposizione posate e piatti dedicati riposti in apposito contenitore ben identificato.

3) Laboratori annessi ad attività artigianali o commerciali

I laboratori annessi alle attività artigianali e/o commerciali, ove la peculiarità delle preparazioni di alimenti contenenti glutine comportano aereodispersione di farine (es: pizzerie, panifici, produzione di prodotti da forno, friggitorie ecc.) devono essere fisicamente separati dai locali ove avviene la preparazione degli alimenti gluten free ed essere dotati di attrezzature esclusive per lo specifico locale.

L'OSA deve assicurare che le farine e gli ingredienti contenenti glutine, presenti oppure manipolati in altri luoghi dell'attività, non possano contaminare il locale gluten free.

4) attività di vicinato o di somministrazione

L'esposizione dei prodotti privi di glutine e destinati direttamente al consumatore finale (vicinato, bar ecc) dichiarati privi di glutine potrà avvenire nello stesso locale di vendita di alimenti di consumo corrente a condizione che:

a) gli alimenti senza glutine vengano tenuti in aree o zone ben identificate e separate a seconda dell'entità del rischio di contaminazione e alla tipologia dei prodotti, con particolare riguardo in caso di alimenti contenenti farine;
b) gli alimenti siano riposti in contenitori appositi e distribuiti con strumenti destinati esclusivamente a questo scopo (ad esempio: le pinze, le palette per gelato, ecc.);
c) i sacchetti, vassoi o altri contenitori per il preincarto del prodotto senza glutine siano stoccati separatamente e protetti rispetto a quelli utilizzati per prodotti con glutine.

G. Differenziazione temporale delle preparazioni

Nel caso l'OSA non disponga di locale o area funzionalmente separata, l'allestimento delle preparazioni senza glutine può essere realizzato in un locale unico differenziando le attività:

- in una giornata dedicata,
- in uno spazio temporale dedicato nell'arco della giornata.

Il primo ciclo di lavorazione, previa accurata sanificazione dei locali, piani di lavoro, attrezzature ed utensili, dovrà preferibilmente essere quello destinato alla preparazione degli alimenti per celiaci. In ogni caso, le modalità di preparazione degli alimenti senza glutine (compresa l'utilizzo di particolari tecniche o accorgimenti da applicarsi nell'ambito della specifica realtà produttiva) così come le modalità di pulizia e sanificazione di locali, attrezzature ed utensili, devono essere esplicitate nel piano di autocontrollo all'interno di procedure specifiche. Tali procedure devono risultare rigorosamente applicate e verificate dall'OSA.

H. Il piano di autocontrollo HACCP

Il Reg (CE) 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari sancisce che gli operatori del settore alimentare predispongano, attuino e mantengano una o più procedure permanenti, basati sui principi HACCP. L'OSA che intende produrre alimenti per celiaci deve inserire nel proprio Piano di Autocontrollo, oltre alla linea produttiva destinata a consumatori tradizionali, la specifica linea produttiva degli alimenti privi di glutine. Le fasi del ciclo produttivo esaminato possono essere identificate come GMP, ossia come buone pratiche di lavorazione.
Al fine di verificare la corretta applicazione delle buone pratiche di lavorazione gestite dall'OSA, il controllo ufficiale, secondo piani definiti annualmente, sarà mirato anche alla verifica sul contenuto di glutine negli alimenti alla vendita e alla produzione attraverso il campionamento.

I. La formazione del personale

L'OSA dovrà prestare particolare attenzione, oltre alle norme generali d'igiene del personale, alle procedure specifiche relative all'igiene dell'abbigliamento da lavoro (dedicato o monouso), della persona ed alle precauzioni comportamentali.Tali procedure devono essere dettagliatamente descritte nel Piano di Autocontrollo.
L'OSA che intende produrre alimenti non confezionati destinati alla somministrazione e vendita diretta di cui si dichiara l'assenza di glutine, deve assicurare che il personale addetto sia adeguatamente formato circa l'igiene degli alimenti e l'applicazione delle misure di autocontrollo e dei principi HACCP correlati a questa specifica attività. Tale formazione specifica, a carattere teorico e pratico (aggiuntiva rispetto alla formazione prevista per gli alimentaristi), dovrà necessariamente interessare il responsabile dell'attività o suo delegato, il responsabile dell'autocontrollo, tutto il personale direttamente coinvolto nelle preparazioni e prevedere un costante aggiornamento. Dell'avvenuta formazione l'OSA dovrà detenere in loco relativa evidenza.
L'adeguatezza di detta specifica formazione sarà oggetto di verifica da parte del personale preposto al Controllo Ufficiale (CU).

J. L. Adempimenti Controllo Ufficiale

Nel corso del controllo ufficiale in una delle attività di cui alla lett. E deve esser presa visione di:

- menù, bolla di trasporto delle materie prime, programma di autocontrollo HACCP o ogni altro documento;
- presenza di alimenti privi di glutine;
- dichiarazione spontanea del titolare dell'esercizio o delegato.

Qualora venga accertata una delle attività di cui alla lett. E il personale preposto al CU deve adottare la seguente procedura:

- nel caso in cui l'attività non sia registrata, in applicazione all'art. 54 Reg. (CE) 882/2004, procedere alla sospensione della stessa per la parte relativa agli alimenti *gluten free*,

- nel caso in cui l'attività sia stata registrata, ma non rispetti tutti i requisiti di cui alle presenti linee guida, procedere all'emanazione delle relative prescrizioni. In questo caso il mancato rispetto dei requisiti dovrà essere considerato come inadeguatezza e pertanto non sanzionabile.

K. M. Piano di campionamento anno 2016

Il glutine rientra tra le sostanze considerate "allergeniche" (D.Lgs. 109/92 e *s.m.i.*) da menzionare obbligatoriamente in etichetta qualora siano presenti in un prodotto alimentare. Il Reg. CE 1169/2011, all'art. 21, ha fornito alcune indicazioni inerenti l'etichettatura.

Per la verifica della corretta applicazione di quanto sopra, in particolare del rispetto del limite (glutine <20 ppm) previsto dal Reg. CE 41/2009, è prevista l'esecuzione di campioni su:

- alimenti dichiarati in etichetta "senza glutine",
- alimenti/pasti per celiaci alla somministrazione.

La modalità di campionamento è definita dal DPR 327/80.

Tabella 1 - Distribuzione dei campioni per l'anno 2016

Azienda Sanitaria Locale	Somministrazione	Commercializzazione	Totale
ASP	12	5	17
ASM	8	2	10
Totale	20	7	27

All. A

Presidenza del Consiglio dei Ministri

CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI
TRA LO STATO, LE REGIONI E LE PROVINCIE AUTONOME
DI TRENTO E DI 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 sulla proposta di aggiornamento del provvedimento del Ministro della salute del 16 marzo 2006, concernente il riparto dei fondi tra le Regioni e le Province autonome per l'erogazione di pasti senza glutine nella mense scolastiche, ospedaliere e delle altre strutture pubbliche, nonché per lo svolgimento di specifici corsi di formazione sulla celiachia rivolti a ristoratori e albergatori, ai sensi degli articoli 4 e 5 della legge 4 luglio 2005, n.123.

Rep. Atti n. 145/CSR del 30 luglio 2015

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

Nella odierna seduta del 30 luglio 2015:

VISTO l'articolo 4 del decreto legislativo 28 agosto 1997, n. 281, che affida a questa Conferenza il compito di promuovere e sancire accordi tra Governo e Regioni, in attuazione al principio di leale collaborazione al fine di coordinare l'esercizio delle rispettive competenze e svolgere attività di interesse comune;

VISTA la legge 4 luglio 2005, n. 123, recante "Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia", in particolare gli articoli 4 e 5 nei quali viene disposto che le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano provvedono all'erogazione di pasti senza glutine nelle mense delle strutture scolastiche e ospedaliere e nelle mense delle strutture pubbliche, su richiesta degli aventi diritto, nonché allo svolgimento di specifici corsi di formazione sulla celiachia nell'ambito dell'attività di formazione e aggiornamento professionali rivolte a ristoratori e albergatori;

VISTO il provvedimento del 16 marzo 2006 recante "Accordo concernente criteri per la ripartizione dei fondi, di cui agli articoli 4 e 5 della legge 4 luglio 2005, n.123" sancito in questa Conferenza;

CONSIDERATO che, terminata la fase transitoria del provvedimento 16 marzo 2006 sopra citato il regime di erogazione dei fondi e il loro ammontare, anche alla luce degli ultimi interventi normativi in materia di tagli alla spesa pubblica che si sono susseguiti dal 2008 in poi, necessita di un adeguamento sia con riferimento agli importi che ai criteri di ripartizione degli stessi;

VISTA la nota del 9 giugno 2015, diramata in data 11 giugno dall'Ufficio di Segreteria di questa Conferenza con richiesta di assenso, con la quale il Ministero della salute ha trasmesso all'Ufficio di Segreteria di questa Conferenza il documento in epigrafe;

VISTA la nota del 9 luglio 2015, con la quale l'Ufficio di Segreteria di questa Conferenza ha convocato, su richiesta della Regione Veneto, una riunione tecnica per il giorno 15 luglio 2015 nel corso le Regioni hanno formulato osservazioni e proposte di modifica;

PRESIDENZA DEL CONSIGLIO DEI MINISTRI SEGRETARIATO GENERALE

Art. 2.
Criteri di ripartizione

1. I fondi di cui agli articoli 4 e 5 della legge n. 123/2005, tenuto conto della vigente disponibilità finanziaria nel bilancio dello Stato, sono ripartiti secondo i criteri di cui all'allegato II, capitoli A e B, parte integrante del presente accordo:

Capitolo A: criteri relativi alla ripartizione dei fondi di cui al capitolo 5398 avente ad oggetto «Somministrazione di pasti senza glutine, previa richiesta degli interessati, nelle mense delle strutture scolastiche, ospedaliere e pubbliche.».

Capitolo B: criteri relativi alla ripartizione dei fondi di cui al capitolo 5399 avente ad oggetto «Istituzione di moduli informativi sulla celiachia nell'ambito delle attività di formazione e aggiornamento professionale rivolte a ristoratori e ad albergatori.».

Art.3
Attività di coordinamento

Le attività di coordinamento e di valutazione dei risultati sono svolte dal Ministero della salute, Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione attraverso il Gruppo di lavoro per gli adempimenti connessi alla legge 123/2005, costituito con decreto direttoriale del 21 ottobre 2014, di concerto con rappresentanti delle Regioni e delle Province autonome di Trento e di Bolzano.

IL SEGRETARIO
Antonio Naddeo

PRESIDENZA DEL CONSIGLIO DEI MINISTRI
SEGRETARIATO GENERALE

IL PRESIDENTE
Gianclaudio Bressa

VISTA la nota del 17 luglio 2015, con la quale l'Ufficio di Segreteria di questa Conferenza ha diramato la versione definitiva dello schema di accordo inviato dal Ministero della salute che recepisce le proposte delle regioni, richiedendo l'assenso tecnico;

VISTO l'assenso tecnico reso dalla Regione Veneto, Coordinatrice della Commissione salute, sul testo soprarichiamato, reso con nota del 29 luglio 2015;

ACQUISITO, nel corso dell'odierna seduta, il positivo avviso delle Regioni e delle Province autonome di Trento e di Bolzano sul documento in epigrafe, Allegato sub A, parte integrante del presente atto;

SANCISCE ACCORDO

tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano nei seguenti termini:

Art. 1.
Relazione annuale

1. Le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano provvedono, sulla base delle iniziative promosse e dei dati raccolti, alla predisposizione di una relazione annuale secondo lo schema di cui all'allegato I, contenente:
a) i dati relativi al numero di soggetti affetti da celiachia, risultanti dai registri regionali e provinciali per l'erogazione dei buoni per l'acquisto dei prodotti senza glutine;
b) il numero delle mense scolastiche, ospedaliere e pubbliche che erogano pasti senza glutine, risultanti dall'elenco delle imprese alimentari registrate ai sensi del Regolamento (CE) 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;
c) il numero dei corsi di formazione e/o aggiornamento, sulla celiachia, di natura tecnico-operativa, rivolti agli operatori del settore alimentare. Le Regioni e le Province autonome devono provvedere alla formazione e all' aggiornamento professionale di ristoratori e albergatori in tema di celiachia nei limiti delle risorse assegnate ai sensi della Legge 123/2005. Ogni singolo corso o edizione dello stesso deve avere un numero massimo di 30 partecipanti.
2. I dati di cui al comma 1, aggiornati al 31 dicembre dell'anno precedente, devono essere trasmessi, improrogabilmente, entro il 30 aprile di ogni anno al Ministero della Salute, in conformità al disposto dell'allegato II, capitoli A e B.
3. Fatto salvo quanto già previsto dalle norme regionali, ai fini di una corretta ed equa ripartizione dei fondi stanziati, le attività di cui al comma 1, punto c, devono essere certificate dal Servizi SIAN dei Dipartimenti di prevenzione. E' ammessa anche l'autocertificazione da parte degli Enti organizzatori/gestori con successiva valutazione dei corsi da parte dei Servizi SIAN. La formazione degli operatori del settore alimentare non può essere gestita da Enti e Associazioni con interessi economici propri nel settore del senza glutine.
4. Le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano devono verificare la congruità delle azioni intraprese rispetto agli obiettivi previsti agli artt. 4 e 5 della legge 123/2005.
5. Il Ministero della Salute ha facoltà di richiedere ulteriore documentazione ad integrazione di quanto già in suo possesso.
6. La mancata trasmissione di quanto richiesto al comma 1, nei modi e nei tempi di cui al presente articolo, comporta la non assegnazione dei fondi stanziati alla Regione o alle Regioni inadempienti.

RICHIAMATO l'Accordo tra il Governo, le Regioni e le Province Autonome di Trento e di Bolzano sulla proposta di aggiornamento del provvedimento del Ministero della salute del 16 marzo 2006, concernente il riparto dei fondi tra le Regioni e le Province autonome per l'erogazione di pasti senza glutine nelle mense scolastiche, ospedaliere e delle altre strutture pubbliche, nonché per lo svolgimento di specifici corsi di formazione sulla celiachia rivolti a ristoratori e albergatori, ai sensi degli articoli 4 e 5 della legge 4 luglio 2005, n. 123 (Rep. Atti n. 145/CSR del 30.07.2015).

CONSIDERATO necessario procedere:

- al recepimento del su citato Accordo relativo alla ripartizione dei fondi tra le Regioni e le Province autonome per l'erogazione di pasti senza glutine nelle mense scolastiche, ospedaliere e delle altre strutture pubbliche, nonché per lo svolgimento di specifici corsi di formazione sulla celiachia rivolti a ristoratori e albergatori, ai sensi degli articoli 4 e 5 della legge 4 luglio 2005, n. 123, che allegato al presente provvedimento ne forma parte integrante e sostanziale (All. A),
- all'emanazione di linee guida per il controllo ufficiale delle imprese alimentari che commercializzano, trasportano e depositano alimenti privi di glutine o che producono e/o somministrano alimenti non confezionati preparati con prodotti privi di glutine, destinati direttamente al consumatore finale, che allegate al presente provvedimento ne diventano parte integrante e sostanziale (All. B);

RITENUTO, infine, opportuno attribuire all'Ufficio Veterinario ed Igiene Alimenti le competenze in ordine ai provvedimenti tecnici di indirizzo che dovessero rendersi, eventualmente, necessari;

SU proposta dell'Assessore al ramo;

AD unanimità di voti

DELIBERA

le premesse sono parte integrante e sostanziale del presente atto;

- di recepire l'Accordo tra il Governo, le Regioni e le Province Autonome di Trento e di Bolzano sulla proposta di aggiornamento del provvedimento del Ministero della salute del 16 marzo 2006, concernente il riparto dei fondi tra le Regioni e le Province Autonome per l'erogazione di pasti senza glutine nelle mense scolastiche, ospedaliere e delle altre strutture pubbliche, nonché per lo svolgimento di specifici corsi di formazione sulla celiachia rivolti a ristoratori e albergatori, ai sensi degli articoli 4 e 5 della legge 4 luglio 2005, n. 123 (Rep. Atti n. 145/CSR del 30.07.2015), che allegato al presente atto ne forma parte integrante e sostanziale (All. A);

- di emanare le "Linee guida per il controllo ufficiale delle imprese alimentari che commercializzano, trasportano e depositano alimenti privi di glutine o che producono e/o somministrano alimenti non confezionati preparati con prodotti privi di glutine, destinati direttamente al consumatore finale", che allegate al presente provvedimento ne formano parte integrante e sostanziale (All. B);

- di dare mandato all'Ufficio Veterinario ed Igiene degli Alimenti di emanare provvedimenti tecnici di indirizzo che dovessero rendersi, eventualmente, necessari;

- di pubblicare il presente atto sul Bollettino Ufficiale della Regione.

IL RESPONSABILE P.A.P. (Dott. SALVATORE Gerardo)

IL DIRIGENTE GENERALE (Ing. PAFUNDI Donato)

Tutti gli atti ai quali è fatto riferimento nella premessa e nel dispositivo della deliberazione sono depositati presso la struttura proponente, che ne curerà la conservazione nei termini di legge.

ALL. A

Allegato I - SCHEMA DI RELAZIONE ANNUALE

CAPITOLO I – INTRODUZIONE E OBIETTIVI

CAPITOLO II – PROVVEDIMENTI REGIONALI E LOCALI EMANATI PER LA REALIZZAZIONE DEGLI OBIETTIVI

CAPITOLO III – ATTIVITA' SVOLTA E RISULTATI OTTENUTI

CAPITOLO IV – DATI

1. N° di celiaci distinti per sesso

REGIONE	Maschi	Femmine	TOTALE

2. N° di celiaci distinti per età

REGIONE	6 m–1 anno	Fino a 3,5 anni	Fino a 10 anni	11-18 anni	19-40 anni	41-65 anni	>65 anni

3. N° mense che erogano pasti per celiaci

REGIONE	Scolastiche*	Ospedaliere**	Pubbliche***	TOTALE

* dati afferenti a scuole pubbliche o parificate;
** dati afferenti a mense ospedaliere pubbliche o convenzionate con il Servizio Sanitario Nazionale (SSN) ed a mense assistenziali pubbliche o convenzionate con il SSN;
*** dati afferenti a mense interne o in appalto annesse a Amministrazioni, Enti o Istituti pubblici.

4. Formazione

N° totale dei corsi*	
N° totale dei partecipanti a tutti i corsi	
N° medio di ore di formazione teorica per corso	
N° medio di ore di formazione pratica per corso	
N° medio di ore totali per ogni corso	

*nel numero riportato saranno considerate, complessivamente, anche le varie edizioni/ripetizioni del medesimo corso.

Allegato II: CRITERI DI RIPARTIZIONE

Capitolo A

«Somministrazione di pasti senza glutine, previa richiesta degli interessati nelle mense delle strutture scolastiche, ospedaliere e pubbliche.».

Soggetti destinatari: Regioni, Province autonome e, per il loro tramite, enti, associazioni di categoria e operatori interessati

Ai soggetti destinatari, come sopra definiti, il fondo erogabile viene ripartito, secondo il totale nazionale, in base alle seguenti percentuali:

1. il 60 % in relazione al numero dei soggetti affetti da celiachia, sulla base dei dati forniti dalle Regioni.
2. il restante 40% sulla base del numero delle strutture scolastiche, ospedaliere e pubbliche che erogano pasti per celiaci, presenti sul territorio regionale.

Entro il 30 aprile di ogni anno, improrogabilmente, le Regioni e le Province autonome provvedono a comunicare al Ministero della salute i dati aggiornati al 31 dicembre dell'anno precedente al fine dell'assegnazione dei fondi in oggetto. I fondi saranno distribuiti sulla base dei dati pervenuti. Tali criteri possono essere rivisti ogni tre anni.

Capitolo B

«Istituzione di moduli informativi sulla celiachia nell'ambito delle attività di formazione e aggiornamento professionale rivolte a ristoratori e ad albergatori».

Soggetti destinatari: Regioni, Province autonome e, per il loro tramite, enti, associazioni di categoria e operatori interessati.

Ai soggetti destinatari, come sopra specificati, il fondo erogabile viene ripartito, secondo il totale nazionale, in base alle seguenti percentuali:

1. il 20% sulla base del numero totale di corsi di formazione svolti;
2. il 20% sulla base del numero totale di partecipanti coinvolti in tutti i corsi;
3. il 20% in modo inversamente proporzionale al numero medio di partecipanti per corso;
4. il 20% sulla base del numero di ore di corso seguito da ogni partecipante;
5. il 20% sulla base del numero di ore di pratica svolte da ogni partecipante.

Entro il 30 aprile di ogni anno, improrogabilmente, le Regioni e le Province Autonome provvedono a comunicare al Ministero della salute i dati aggiornati al 31 dicembre dell'anno precedente al fine dell'assegnazione dei fondi in oggetto. I fondi saranno distribuiti sulla base dei dati pervenuti. Tali criteri possono essere rivisti ogni tre anni.