

Manuale per i controlli ed il riconoscimento alla fabbricazione e commercializzazione del burro tradizionale

Manuale per la gestione dei controlli e per il rilascio del riconoscimento
alla fabbricazione ed alla commercializzazione
del burro tradizionale

ALL. XV REGOLAMENTO (CE) N. 1234/2007 DEL CONSIGLIO, 22 OTTOBRE 2007

**Settore Produzioni Animali
Area Autorizzazione**

INDICE

INDICE	2
1. Introduzione	3
2. Fonti normative	3
3. Soggetti coinvolti e competenze dell'AVEPA	3
4. Matrice del flusso gestionale e responsabilità.....	4
5. Definizioni	5
6. Autorizzazione alla produzione e commercializzazione di burro tradizionale	5
6.1 Caratteristiche dello stabilimento	5
6.2 Domanda di riconoscimento.....	6
6.3 Costituzione del fascicolo aziendale	7
6.4 Costituzione del fascicolo di domanda di riconoscimento.....	8
6.5 Ricevibilità della domanda di riconoscimento	8
6.6 Controlli sul riconoscimento	9
6.7 Checklist.....	10
7 Fabbricazione del burro tradizionale	10
7.1 Programma di fabbricazione	10
7.2 Registro di fabbricazione.....	10
7.3 Controlli in loco sulla fabbricazione.....	11
7.4 Controlli qualitativi sul burro tradizionale.....	11
8 Revoca o sospensione del riconoscimento	12
<i>Allegato A1 domanda di riconoscimento</i>	Errore. Il segnalibro non è definito.
<i>Allegato A2: Verbale di Sopralluogo per il riconoscimento</i>	Errore. Il segnalibro non è definito.
<i>Allegato A3 Verbale di prelievamento campioni</i>	Errore. Il segnalibro non è definito.
<i>Allegato A4: Checklist</i>	Errore. Il segnalibro non è definito.
<i>Allegato A5: verbale di sopralluogo</i>	Errore. Il segnalibro non è definito.

1. Introduzione

Il presente manuale definisce le modalità e le responsabilità per la gestione dei controlli, inerenti al riconoscimento delle imprese ed alla produzione di burro tradizionale, nell'ambito di quanto stabilito all'allegato XV del regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio.

2. Fonti normative

- regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio del 22 ottobre 2007 e successive modifiche recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli (regolamento unico OCM);
- regolamento (CE) n. 105/2008 della Commissione del 5 febbraio 2008 e successive modifiche, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 1255/1999 del Consiglio per quanto riguarda le misure di intervento sul mercato del burro;
- regolamento (CE) n. 445/2007 della Commissione del 23 aprile 2007 recante talune modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 2991/1994 del Consiglio che stabilisce norme per i grassi da spalmare e del Regolamento (CEE) n. 1898/1987 del Consiglio relativo alla protezione della denominazione del latte e dei prodotti lattiero-caseari all'atto della loro commercializzazione;
- decisione della Commissione 97/80/CE del 18 dicembre 1996 e successive modifiche, recante norme d'applicazione della direttiva 96/16/CE del Consiglio, relativa alle indagini statistiche da effettuare nel settore del latte e dei prodotti lattiero-caseari;
- circolare MIPAF del 2 aprile 1998 n. 3, recante l'applicazione del regolamento (CE) n. 2991/1994 per quanto concerne la fabbricazione e commercializzazione di burro "tradizionale";
- regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;
- regolamento (CE) n. 1290/2005 del Consiglio, del 21 giugno 2005, e successive modifiche, relativo al finanziamento della politica agricola comune;
- regolamento (CE) n. 885/2006 della Commissione, del 21 giugno 2006, e successive modifiche, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 1290/2005 del Consiglio per quanto riguarda il riconoscimento degli organismi pagatori e di altri organismi e la liquidazione dei conti del FEAGA e del FEASR;
- legge 7 agosto 1990 n. 241, e successive modifiche, concernente norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti;

3. Soggetti coinvolti e competenze dell'AVEPA

Il rilascio dell'autorizzazione alla produzione e alla commercializzazione di burro tradizionale, nonché le verifiche sulla fabbricazione e confezionamento, prevede il coinvolgimento dei seguenti soggetti istituzionali:

1. Il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, in qualità di soggetto responsabile nell'esercizio del ruolo di indirizzo e di coordinamento nell'ambito del riconoscimento degli stabilimenti e dell'individuazione delle linee direttrici relative ai controlli sulla produzione;
2. L'AGEA in quanto soggetto responsabile dell'attribuzione del numero di riconoscimento;
3. L'Organismo Pagatore della Regione Veneto, l'AVEPA, riconosciuto con Decreto del Ministro delle Politiche Agricole e Forestali del 26 giugno 2002, il quale agisce su delega della Regione Veneto come stabilito dalla Deliberazione di Giunta Regionale del Veneto n. 639 del 14 marzo 2003;
4. L'Ispettorato Centrale per il Controllo della Qualità dei Prodotti Agroalimentari, l'Autorità Sanitaria competente per territorio e i Nuclei Antisofisticazione e Sanità dei Carabinieri, coinvolti nel controllo in caso di sospetti sulla regolarità delle operazioni di fabbricazione e confezionamento del burro tradizionale;

L'AVEPA come specificato dalla delega della Regione Veneto, effettua l'istruttoria per il rilascio dell'autorizzazione ministeriale degli stabilimenti destinati alla produzione ed al confezionamento del burro tradizionale, ed altresì esercita un controllo sia di tipo amministrativo contabile che qualitativo mediante prelievo di campioni, presso gli stabilimenti autorizzati. Alcune funzioni di competenza dell'AVEPA, nel rispetto dell'allegato 1 al regolamento (CE) n. 885/2006, possono essere delegate ad altri soggetti denominati Organismi Delegati (OD) i quali potranno, sulla base di apposite convenzioni, svolgere funzioni nell'ambito delle indicazioni precisate dalla Commissione Europea. A seguito delle risultanze istruttorie il dirigente della struttura periferica dell'AVEPA competente per territorio emette un decreto con il quale esprime il parere al rilascio dell'autorizzazione e lo comunica all'AGEA. Quest'ultimo ha il compito di attribuire il codice di riconoscimento e di trasmetterlo a tutti i soggetti interessati.

4. Matrice del flusso gestionale e responsabilità

Nella tabella seguente viene descritto il flusso operativo generale per la gestione del rilascio dell'autorizzazione, ad un'impresa, nel produrre e fabbricare burro tradizionale.

I risultati della conformità o non conformità dello stabilimento, sulla base dei regolamenti comunitari e delle normative nazionali, devono essere comunicati all'AGEA.

Per ogni attività è individuato il soggetto direttamente responsabile del rilascio dell'autorizzazione e il soggetto che effettua i controlli in loco.

Nell'ambito della Regione Veneto le figure coinvolte sono: AVEPA Sede Centrale e le Strutture Periferiche, l'Autorità Sanitaria competente per territorio e l'Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari.

Fase	Descrizioni delle fasi	Soggetto coinvolto			
		AGEA	ULSS	AVEPA	ICQ/ N.A.S.
Riconoscimento dell'impresa per la produzione di burro tradizionale	Riconoscimento e attribuzione del codice allo stabilimento	R	C	C	

Destinatari della domanda di autorizzazione a produrre burro tradizionale	Invio della richiesta		C	R	
Accertamento dei requisiti	Controllo dei requisiti igienici		R		C
	Controllo dei requisiti tecnici			R	C
Controllo sulla fabbricazione e sul confezionamento	Almeno una volta ogni sei mesi			R	C
Revoca dell'autorizzazione	Per gravi inadempienze	R	C	C	C

R: responsabile dell'esecuzione della fase; C: collabora alla realizzazione della fase

5. Definizioni

- **Grassi lattieri:** prodotti che si presentano sotto forma di emulsione solida e malleabile, principalmente di grassi in acqua, ottenuti esclusivamente dal latte e/o da taluni prodotti lattieri, di cui i grassi sono la parte valorizzante essenziale. Tuttavia possono essere aggiunte altre sostanze necessarie alla fabbricazione, purché le sostanze non siano utilizzate per sostituire, totalmente o parzialmente, uno qualsiasi dei costituenti del latte;

- **Burro tradizionale:** (Codice TARIC NC 0405101120) prodotto ottenuto direttamente dalla crema di latte o panna, avente un tenore di materie grasse del latte uguale o superiore all'80 % ma inferiore al 90 %, un tenore massimo di acqua del 16 % ed un massimo del 2 % di materie secche e non grasse del latte. Anche se non specificato dalla normativa, il 2% rimanente è costituito dal sale nella versione salata del burro. qualora non lo sia il tenore di grasso deve essere minimo all'82%;

- **crema di latte o panna:** designa il prodotto ottenuto dal latte, sotto forma di un'emulsione di grassi in acqua, con un tenore minimo, in peso, di grassi lattieri, del 10%.

6. Autorizzazione alla produzione e commercializzazione di burro tradizionale

6.1 Caratteristiche dello stabilimento

Per poter utilizzare ai fini commerciali la dicitura "tradizionale" il burro deve essere fabbricato e confezionato in stabilimenti autorizzati. Per ottenere il riconoscimento ai sensi dell' art. 4 del regolamento (CE) n. 105/2008 lo stabilimento deve rispettare le seguenti condizioni:

- riconoscimento a norma dell'art. 4 del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e facoltà di disporre di idonei impianti tecnici;
- tenuta dei registri aggiornati, nei quali figurano il fornitore, l'origine delle materie prime, i quantitativi di burro fabbricati, il confezionamento, l'identificazione e la data di uscita di ogni partita di produzione;
- disponibilità a sottoporre la produzione di burro alle ispezioni da parte dei funzionari dell'AVEPA;

- d) impegno a comunicare all'AVEPA, con un anticipo di almeno due giorni lavorativi, il programma di fabbricazione del burro;

6.2 Domanda di riconoscimento

L'Avepa è l'autorità competente sull'istruttoria prodroma all'autorizzazione degli stabilimenti con sede nella Regione Veneto, che intendono produrre e commercializzare burro tradizionale. I destinatari delle domande di riconoscimento sono le strutture periferiche dell'AVEPA territorialmente competente sulla sede ove è ubicato lo stabilimento. Dato che la domanda deve essere corredata del riconoscimento emesso ai sensi dell'art. 4 del regolamento (CE) n. 853/2004, lo stabilimento deve innanzi tutto presentare istanza all'Autorità Sanitaria Locale (ASL) competente per territorio.

La domanda deve essere inoltrata esclusivamente via raccomandata o in alternativa a mano presso la struttura periferica dell'AVEPA territorialmente competente; essa deve essere firmata dal rappresentante legale o da un suo delegato, e deve riportare:

- ragione sociale dell'impresa;
- sede legale dell'impresa;
- sede operativa dello stabilimento;
- codice fiscale (CUAA) e partita Iva dell'impresa;
- denominazione del rappresentante legale;
- codice fiscale del rappresentante legale;

Alla domanda vanno allegati:

- atto di riconoscimento dello stabilimento emesso dall'ASL di competenza ai sensi dell'art. 4 del regolamento (CE) n. 853/2004;
- relazione tecnica dettagliata, firmata da un tecnico specializzato, sui requisiti tecnici, dello stabilimento di fabbricazione del burro tradizionale con particolare riferimento agli impianti di ricevimento del latte, di scrematura, di pastorizzazione, di burrificazione, di confezionamento nonché ai locali in cui avviene la produzione e l'immagazzinamento del burro;
- documento di riconoscimento del legale rappresentante o di suo delegato;
- eventuale atto di delega alla firma della domanda.

Il decreto del Direttore dell'AVEPA n. 774 del 23/12/2008 e la deliberazione di giunta della Regione Veneto n. 3758/2004 che stabilisce le linee guida per l'iscrizione all'anagrafe del settore primario definiscono che ogni ditta che si relazioni con l'AVEPA deve costituire un proprio fascicolo aziendale. Qualora l'impresa richiedente il riconoscimento si relaziona per la prima volta con l'AVEPA deve quindi provvedere ad inviare in allegato alla domanda anche la seguente documentazione:

- copia dello Statuto o atto costitutivo dell'impresa;
- copia del certificato di attribuzione della partita Iva e del codice fiscale dell'impresa;
- copia di una visura recente (emessa non oltre sei mesi alla data di presentazione della domanda) della Camera di Commercio.

Nel caso in cui la ditta abbia già costituito il proprio fascicolo per tramite di un Centro di Assistenza Agricola od attraverso una struttura periferica dell'AVEPA, la domanda di riconoscimento non

necessita di allegati. La ditta comunque deve verificare i dati riportati nel fascicolo aziendale e aggiornarli tempestivamente in caso sopravvengano delle variazioni sui dati contenuti.

La domanda di riconoscimento deve contenere le seguenti condizioni di impegno rese dal richiedente:

- tenuta dei registri aggiornati presso la sede dello stabilimento, da cui risultino tutti i movimenti giornalieri e nei quali figurano il fornitore, l'origine delle materie prime, i quantitativi di burro fabbricati, il confezionamento, l'identificazione e la data di uscita di ogni partita di produzione;
- mettere a disposizione dell'AVEPA e di altri organismi preposti che ne facciano richiesta, i predetti documenti, e consentire i controlli in loco;
- disponibilità a sottoporre la produzione di burro alle ispezioni da parte dei funzionari dell'AVEPA;
- impegno a comunicare all'AVEPA, con un anticipo di almeno due giorni lavorativi, l'intenzione di fabbricare burro;

Nella domanda sono rese le seguenti dichiarazioni:

- di essere riconosciuto dall'Autorità Sanitaria competente per territorio a norma dell'art. 4 del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e di disporre di idonei impianti tecnici;
- di essere consapevole che i contenuti delle dichiarazioni sono resi ai sensi degli artt. 46 e 47 del d.p.r. 445/2000;
- di essere consapevole delle responsabilità penali a cui può andare incontro, ai sensi dell'art. 76 del d.p.r. 445/2000, qualora rilasci dichiarazioni mendaci, formi atti falsi o ne faccia uso;
- di essere a conoscenza che, ai sensi del dlgs 196/2003, l'acquisizione ed il trattamento dei dati contenuti nella presente dichiarazione è effettuato per le finalità e attività previste dalla normativa che disciplina le funzioni dell'Agenzia, nonché per le attività ad esse connesse, anche ai fini dei controlli da parte degli organismi comunitari, nazionali, regionali, dell'AVEPA o degli organismi ad essa convenzionati o delegati.

6.3 Costituzione del fascicolo aziendale

La Struttura Periferica dell'AVEPA delegata o il CAA mandatario costituisce un fascicolo per ciascuna ditta che richiede il riconoscimento, strutturato in modo da garantire che la documentazione archiviata non possa materialmente perdersi, recando sulla copertina i seguenti dati:

- ✓ Nominativo della ditta;
- ✓ Sede legale della ditta;
- ✓ Sede dello stabilimento oggetto di riconoscimento.

Il fascicolo della ditta deve contenere:

- ✓ Copia del certificato di attribuzione della partita IVA;
- ✓ Copia del documento di identità del titolare o del rappresentante legale;
- ✓ Copia di una visura aggiornata emessa dalla Camera di Commercio;
- ✓ Copia dello statuto o atto costitutivo della ditta.

Lo stabilimento deve comunicare alla Struttura Periferica dell'AVEPA qualsiasi variazione dei dati anagrafici al fine di mantenere aggiornato il fascicolo aziendale.

6.4 Costituzione del fascicolo di domanda di riconoscimento

Ulteriore compito della Struttura Periferica dell'AVEPA è quello di costituire il fascicolo della domanda per l'autorizzazione alla produzione e commercializzazione:

- domanda di autorizzazione corredata della copia del riconoscimento emesso dall'Autorità Sanitaria Locale e della relazione tecnica dettagliata;
- comunicazione di ricevibilità e di avvio di procedimento ai sensi della legge 241/1990;
- verbale di sopralluogo;
- decreto del dirigente della struttura periferica dell'AVEPA di approvazione al riconoscimento;
- trasmissione all'AGEA del decreto del dirigente;
- comunicazione alla ditta del codice attribuito;
- checklist;

nello stesso fascicolo, se conservato presso la struttura periferica dell'AVEPA, vanno altresì archiviati:

- programmi di fabbricazione;
- verbali di sopralluogo;
- verbali di controllo qualità;
- esito delle analisi del campione;
- eventuali comunicazioni agli altri organi competenti di non conformità.

6.5 Ricevibilità della domanda di riconoscimento

La struttura periferica dell'AVEPA, sottopone tutte le domande di riconoscimento alla verifica in termini di ricevibilità e completezza, controllando in particolare:

- firma del rappresentante legale della ditta o suo delegato;
- presenza del CUAA;
- presenza del documento di riconoscimento valido del rappresentante legale o suo delegato;

Conclusa la ricevibilità si avvia il procedimento amministrativo. Ai fini dell'avvio al procedimento, il dirigente responsabile della struttura periferica dell'AVEPA provvede ad assegnare a sé o ad altro dipendente la responsabilità dell'istruttoria, a comunicare ai soggetti richiedenti, con le forme più idonee e previste dall'art. 8 della legge n. 241/1990, l'ufficio competente ed il responsabile del procedimento.

L'avvio del procedimento ha inizio con la data dell'esito della ricevibilità, pertanto deve essere comunicato entro 15 giorni dalla protocollazione della domanda (può essere contestuale alla comunicazione dell'esito della fase di ricevibilità).

La fase istruttoria inizia successivamente alla comunicazione dell'avvio di procedimento, durante la quale viene verificata la presenza e la rispondenza di tutte le informazioni richieste, la presenza degli allegati nonché la loro pertinenza a quanto necessario per condurre le opportune verifiche.

Nell'ambito della fase istruttoria viene anche costituito il fascicolo aziendale, qualora non sia presente nell'applicativo dell'Agenzia e viene svolto il controllo in loco.

6.6 Controlli sul riconoscimento

I controlli sul riconoscimento si distinguono in due tipologie: uno è prodromo al rilascio del riconoscimento, l'altro è volto alla verifica del mantenimento dello stesso.

Nel primo caso al fine di garantire il rispetto delle disposizioni dell'art. 4 del regolamento (CE) n. 105/2008, i funzionari delle strutture periferiche dell'AVEPA eseguono il controllo in loco, a seguito della domanda di riconoscimento, sui seguenti aspetti:

- la presenza del riconoscimento a norma dell'art. 4 del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e facoltà di disporre di idonei impianti tecnici sulla base della relazione tecnica presentata in allegato alla domanda;
- la disponibilità a sottoporre la produzione di burro ad una particolare ispezione ufficiale da parte dei funzionari dell'AVEPA;
- la disponibilità dei documenti amministrativo contabili per l'esecuzione dei controlli che si svolgono successivamente al riconoscimento.

Il controllo in loco per la verifica del mantenimento del riconoscimento è svolto senza preavviso, tenendo conto del programma di fabbricazione di burro. Le verifiche vertono su:

- a) un controllo ogni 28 giorni di fabbricazione di burro destinato all'intervento e almeno un controllo all'anno, in particolare per esaminare i dati riportati nel registro;
- b) un controllo all'anno per verificare il rispetto delle altre condizioni richieste per il riconoscimento, ovvero:
 - la presenza del riconoscimento a norma dell'art. 4 del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e facoltà di disporre di idonei impianti tecnici;
 - la disponibilità a sottoporre la produzione di burro ad una particolare ispezione ufficiale da parte dei funzionari dell'AVEPA;
 - il rispetto dell'impegno a comunicare all'AVEPA, con un anticipo di almeno due giorni lavorativi, il programma di fabbricazione del burro.

I controlli eseguiti sono oggetto di una relazione nella quale si precisano:

- a) la data del controllo;
- b) la durata dei controlli;
- c) le operazioni effettuate.

La relazione sul controllo è firmata dal funzionario della struttura periferica dell'AVEPA. Nel caso l'esito del controllo abbia esito positivo, il dirigente della struttura periferica dell'AVEPA provvede ad emettere un decreto ed a comunicarlo all'AGEA la quale attribuisce un numero identificativo di riconoscimento e ne dà opportuna conoscenza ai soggetti interessati.

6.7 Checklist

All'interno di ogni fascicolo di domanda di riconoscimento deve essere tenuta la relativa checklist. Questa viene compilata a conclusione dell'iter procedurale relativo ad ogni domanda di autorizzazione alla produzione e commercializzazione.

La checklist è inerente sia al fascicolo aziendale che di domanda e deve essere stilata in base al modello riportato in allegato.

7 Fabbricazione del burro tradizionale

7.1 Programma di fabbricazione

Per ciascuna partita di burro che intende produrre, la ditta deve predisporre il programma di fabbricazione: Tale programma è utile al controllo per avere un'indicazione sulla capacità di realizzo delle diverse linee di produzione e quindi sulla veridicità dei quantitativi di scarico riportati nel registro. Deve indicare:

- il giorno e l'ora di inizio, indicative, della fabbricazione di burro tradizionale (inteso come conferimento della materia prima);
- la durata del processo produttivo;
- quantitativo di materia prima che si intende utilizzare;
- quantitativo di burro che si intende produrre;

Il programma di fabbricazione deve essere presentato alla struttura periferica dell'AVEPA competente per territorio o all'organo di controllo dallo stesso delegato almeno due giorni prima dell'inizio della lavorazione di ogni partita, incluso il giorno di presentazione. Tale programma può essere presentato tramite telegramma, telex, telefax o posta elettronica. Eventuali variazioni del programma di fabbricazione devono essere immediatamente comunicate alla struttura periferica dell'AVEPA con le medesime modalità.

7.2 Registro di fabbricazione

Le imprese riconosciute alla fabbricazione del burro tradizionale, per ciascuno stabilimento, devono provvedere alla tenuta dell'apposito registro, anche informatizzato, nel quale vanno annotati l'origine e la natura delle materie prime utilizzate, le quantità di burro tradizionale prodotto nello stabilimento e la data di fabbricazione. Gli elementi riportati nel registro devono trovare riscontro nella relativa documentazione commerciale. Il registro è quindi costituito di due parti in cui una va descritto il carico con i seguenti dati minimi:

- 1) Data di arrivo della materia prima;
- 2) Provenienza della materia prima;
- 3) Quantità (espressa in litri);
- 4) Data di scrematura (nel caso in cui la materia prima sia latte);
- 5) Tenore in grasso della crema;
- 6) estremi documentazione di carico.

Nella seconda parte va invece indicato lo scarico corrispondente alla produzione, al confezionamento ed all'identificazione del burro:

- 1) Data di produzione/confezionamento del burro;
- 2) Numero progressivo di lotto prodotto con corrispondente quantità;
- 3) Numero di pani di burro tradizionale ottenuti distinti per pezzatura (12,5g, 62,5g, 125g, 250g, 500g, 1kg);
- 4) Tenore di grasso del burro;
- 5) Data di scadenza;
- 6) Numero identificativo di stoccaggio del lotto.

Le registrazioni contabili devono essere effettuate giornalmente in modo da riflettere la reale giacenza del prodotto.

7.3 Controlli in loco sulla fabbricazione

Sulla base del programma di fabbricazione le strutture periferiche dell'AVEPA svolgono controlli in loco, inopinati, volti a verificare la rispondenza del prodotto a quanto previsto dalla relativa normativa comunitaria. In particolare va controllato l'attendibilità del programma di fabbricazione, e, mediante l'esame dei registri, della documentazione commerciale e delle scorte materiali presenti nello stabilimento, la corretta corrispondenza tra le materie prime utilizzate e i quantitativi di burro ottenuti. Il funzionario verifica a campione le vendite ed i documenti di trasporto riferiti ad un particolare lotto. Va altresì controllato con particolare attenzione la natura e l'origine delle materie prime utilizzate e va svolto un adeguato controllo sui processi di fabbricazione in corso.

In caso di sospetti sulla regolarità delle operazioni di fabbricazione o confezionamento del burro tradizionale, o in caso di controlli dall'esito negativo, l'AVEPA informa il competente Ufficio dell'Ispettorato Controllo Qualità e, se del caso gli altri organismi di Controllo competenti in materia di produzione e commercializzazione delle sostanze alimentari.

7.4 Controlli qualitativi sul burro tradizionale

I controlli in loco sono completati dal prelievo di campioni di burro da sottoporre ad analisi presso laboratori di enti o organismi pubblici per verificare la rispondenza del burro tradizionale per quanto concerne il tenore di umidità percentuale di materia grassa, nonché l'eventuale presenza di sostanze estranee con particolare riferimento alle materie grasse. Le analisi sulla presenza di materie grasse estranee può essere estesa, se del caso, anche alle materie prime.

Il controllo qualitativo, stabilito ai sensi dell'allegato II del regolamento (CE) 445/2007, volto ad accertare il tenore medio di grassi dichiarato del burro tradizionale, consta di un prelevamento random di cinque campioni dalla partita da controllare e da sottoporre ad analisi. Dopodiché, la media aritmetica dei cinque risultati ottenuti viene comparata con il tenore di grassi dichiarato. Il tenore di grassi dichiarato si considera rispettato nel caso in cui la media aritmetica del tenore di grassi riscontrata presenta una deviazione non superiore a 1 punto percentuale rispetto al tenore di grassi dichiarato.

Il secondo metodo che va adottato prevede che i cinque risultati vengono confrontati uno per uno con la tolleranza (± 2 punti percentuali del tenore di grassi dichiarato). Se la differenza tra il valore massimo e il valore minimo dei cinque singoli risultati è inferiore o uguale a 4 punti percentuali, il controllo si ritiene rispettato. Il controllo si considera positivo anche se uno dei cinque valori si situa al di fuori della tolleranza di ± 2 punti percentuali qualora il precedente sia stato rispettato.

Nel caso in cui i risultati analitici non siano direttamente utilizzabili per sollevare contestazioni circostanziate, questi consentono, comunque, valutazioni sull'opportunità di intensificare i controlli o di eseguire ulteriori analisi. Va precisato che non necessariamente, su tutte le partite, devono essere effettuate le analisi. Sulla base dei volumi di burro prodotto, dell'affidabilità dell'impresa, della provenienza della materia prima della destinazione del prodotto finito, del tipo di lavorazione effettuata, la struttura periferica dell'AVEPA stabilisce la frequenza dei controlli e dell'esecuzione delle analisi. In ogni caso tutte le partite, o frazioni di partite devono essere teoricamente assoggettabili a controllo inopinato e ad analisi, fermo restando l'obbligo di eseguire un controllo in loco almeno ogni 28 giorni di fabbricazione e comunque almeno una volta ogni sei mesi.

8 Revoca o sospensione del riconoscimento

Il riconoscimento è revocato qualora non siano più soddisfatti i requisiti legati al riconoscimento dell'Autorità Sanitaria Locale emesso ai sensi dell'art. 4 del regolamento (CE) n. 853/2004. Su domanda dell'impresa interessata, il riconoscimento può essere nuovamente concesso in esito ad un controllo approfondito, non prima che siano trascorsi almeno sei mesi.

Salvo in caso di forza maggiore, qualora si accerti che una ditta non ha adempiuto ad uno degli impegni cogenti ai fini del riconoscimento ai sensi dell'art. 4 del regolamento (CE) n. 105/2008 o in presenza di almeno tre esiti negativi consecutivi dei controlli qualitativi, lo stesso è sospeso per un periodo da uno a dodici mesi, a seconda della gravità dell'irregolarità. La sospensione non si applica qualora l'AVEPA accerti che l'irregolarità non è stata commessa deliberatamente o per negligenza grave e che la sua gravità è minima sotto il profilo dell'incidenza sull'efficacia dei controlli in loco. I casi di forza maggiore previsti sono:

- a. decesso del beneficiario;
- b. incapacità professionale di lunga durata dell'imprenditore;
- c. espropriazione di una parte rilevante dell'azienda, se detta espropriazione non era prevedibile al momento della richiesta di riconoscimento;
- d. calamità naturale grave, che colpisca in misura rilevante gli impianti dello stabilimento di produzione;
- e. distruzione accidentale degli impianti dello stabilimento di produzione;

I casi di forza maggiore e le circostanze eccezionali, nonché la relativa documentazione, di valore probante a giudizio dell'autorità competente, devono essere notificati alla struttura periferica dell'AVEPA per iscritto, entro 10 giorni lavorativi a decorrere dal momento in cui si è manifestato il caso.

Nei casi vi siano i presupposti per revocare o sospendere il riconoscimento, occorre avviare un procedimento ai sensi della legge 241/1990 che, nell'eventualità non vengano accolte le memorie difensive presentate dalla ditta, si conclude con un opportuno decreto da parte del dirigente della struttura periferica dell'AVEPA.