

REPUBBLICA ITALIANA



REGIONE SICILIANA

ASSESSORATO DELLA SALUTE

**DIPARTIMENTO PER LE ATTIVITÀ SANITARIE E OSSERVATORIO EPIDEMIOLOGICO
SERVIZIO 10 - SANITA' VETERINARIA**

**“RAFFINERIA DI GELA s.p.a.” Stabilimento Sotto prodotti di Origine Animale n. ABP
5922 sito in Gela (CL). Riconoscimento condizionato**

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO

VISTO lo Statuto della Regione Siciliana;

VISTA la legge n. 833 del 23 dicembre 1978, istitutiva del Servizio Sanitario Nazionale e le successive modifiche e integrazioni;

VISTE le leggi regionali n. 30 del 3 novembre 1993 e n. 33 del 20 agosto 1994;

VISTA la legge regionale 15 maggio 2000, n. 10;

VISTA la legge regionale n. 19 del 16 dicembre 2008, concernente “*Norme per la riorganizzazione dei Dipartimenti regionali. Ordinamento del Governo e della Amministrazione della Regione*”.

VISTA la legge regionale n. 5 del 14 aprile 2009, concernente “*Norme per il riordino del servizio sanitario regionale*”.

VISTO il Regolamento (CE) n. 1069/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 ottobre 2009, che reca “*Norme sanitarie relative ai sottoprodoti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano e che abroga il Regolamento (CE) n. 1774/2002 concernente il regolamento sui sottoprodoti di origine animale*”;

VISTO il Regolamento (CE) n. 142/2010 della Commissione del 25 febbraio 2011 che reca “*Disposizioni di applicazione del predetto Regolamento (CE) n. 1069/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio*”;

VISTO il decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159 contenente il “*Codice delle leggi antimafia e delle misure di prevenzione, nonché nuove disposizioni in materia di documentazione antimafia a norma degli articoli 1 e 2 delle leggi 13 agosto 2010, n. 136*” e le successive modifiche ed integrazioni;

VISTO il Decreto dell’Assessore per la Salute n. 02441 del 18 dicembre 2013 con il quale è stato adottato l’Accordo Stato Regioni del 7 febbraio 2013, rep. Atti n. 20/CU, relativo a “*Linee guida per l’applicazione del Regolamento (CE) n.1069/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 ottobre 2009, recante norme sanitarie relative ai sottoprodoti di origine (CE) n. 1774/2002*”;

VISTO il Decreto Presidenziale n. 12 del 27 giugno 2019, pubblicato nella G.U.R.S., parte I, n. 33 del 17 luglio 2019, “Regolamento di attuazione del Titolo II della legge regionale 16 dicembre 2008, n. 19. Rimodulazione degli assetti organizzativi dei Dipartimenti regionali ai sensi dell’articolo 13, comma 3, della legge regionale 17 marzo 2016, n. 3. Modifica del decreto del Presidente della Regione 18 gennaio 2013, n. 6 e successive modifiche e integrazioni”;

VISTA la nota prot. n. 16564 del 12 aprile 2021, con cui i Dirigenti di Aree e Sevizi di questo Dipartimento sono stati delegati ad adottare i provvedimenti amministrativi nelle materie di competenza;

VISTA la nota prot. n 52 del 14 aprile 2021, assunta al protocollo n. 18622 di questo Dipartimento in data 16 aprile 2021, con la quale il Servizio di Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche dell'Azienda Sanitaria Provinciale di Caltanissetta, nel trasmettere l'istanza con la relativa documentazione della ditta "RAFFINERIA DI GELA s.p.a.", P.I. n. 06496081008, con sede legale e operativa in c.da Piana del Signore snc, cap. 93012 Gela (CL), ha espresso il proprio nulla osta ai fini del rilascio del riconoscimento condizionato ai sensi del Regolamento (CE) n.1069 del 2009;

VISTA la nota prot. n. 19468 del 20 aprile 2021, con la quale sono state richieste integrazioni;

VISTA la nota prot. n. 69 del 05 maggio 2021, acquisita al protocollo di questo Dipartimento al n. 22384 del 05 maggio 2021, con la quale il Servizio di Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche dell'Azienda Sanitaria Provinciale di Caltanissetta ha trasmesso le integrazioni richieste;

VISTA la nota prot. n. 39 del 02 aprile 2021, con la quale l'Azienda Sanitaria Provinciale di Caltanissetta ha effettuato la richiesta ai sensi dell'articolo 87 del D.L.vo 6 settembre 2011, n.159 e successive modifiche ed integrazioni alla Banca Dati Nazionale Antimafia;

CONSIDERATO che, essendo trascorsi trenta giorni dalla richiesta inoltrata alla Banca Dati Nazionale Antimafia, in assenza di riscontro, si può procedere all'emissione del procedimento sotto condizione risolutiva a norma del comma 4 dell'articolo n. 88 del decreto legislativo n. 159 del 2011, fatte salve le facoltà di revoca nel caso in cui le informazioni/certificazioni dovessero successivamente risultare ostative;

VISTA la documentazione allegata all'istanza e, in particolare, le planimetrie, la relazione tecnico-descrittiva dello stabilimento, la ricevuta del versamento dell'importo dovuto per il rilascio del riconoscimento e la scheda di rilevazione tipologia di attività e prodotti;

RITENUTO di dovere rilasciare, in conformità con quanto previsto dal Regolamento CE 1069 del 21 ottobre 2009, un primo riconoscimento condizionato, nelle more che l'Azienda Sanitaria Provinciale competente accerti, entro mesi tre dalla data del presente atto, il pieno funzionamento dell'impianto e che lo stabilimento in attività, oltre al mantenimento dei requisiti igienico-strutturali, attui procedure di autocontrollo basate sul sistema HACCP, ove richieste;

DECRETA

Articolo 1

Per i motivi di cui in premessa e ai soli fini igienico-sanitari, fatti salvi eventuali diritti di terzi e il possesso di altre licenze o autorizzazioni che per disposizioni normative dovessero altresì essere conseguite, lo stabilimento della ditta "RAFFINERIA DI GELA s.p.a.", P.I. n. 06496081008, con sede legale e operativa in c.da Piana del Signore snc, cap. 93012 Gela (CL), individuato nella planimetria allegata, che fa parte integrante del presente provvedimento, il cui legale rappresentante è il sig. Lo Faso Massimo nato a [REDACTED] il [REDACTED] (C.F. [REDACTED]), viene riconosciuto idoneo in via condizionata per un periodo di mesi tre all'esercizio dell'attività di:

Sezione: IV; Settore: Trasformazione; Categoria 1-2-3; Attività: Produzione di Biodiesel; Prodotti: Grassi fusi/olio pesce per usi diversi da alimentare, grassi fusi per uso oleo-chimico, grassi fusi e olio di pesce per uso zootecnico.

Articolo 2

All'impianto viene assegnato l'*approval number ABP 5922* e con tale identificativo viene provvisoriamente iscritto nel Sistema Nazionale degli Stabilimenti S.INTE.S.I.S. Strutture, ai fini dell'esercizio dell'attività di cui al precedente articolo 1.

Articolo 3

L'impianto deve garantire che i prodotti trattati dallo stabilimento soddisfino le disposizioni della legislazione vigente in tutte le fasi della catena produttiva, verificando che tali disposizioni siano soddisfatte.

Lo stabilimento, all'avvio dell'attività produttiva, deve essere munito, se richiesto, di Piano di Autocontrollo aziendale sull'analisi dei rischi condotta secondo i principi dell'HACCP e adeguato alla natura e alle dimensioni dello stabilimento.

Lo smaltimento di tutti i rifiuti e degli scarti, lo scarico dei reflui prodotti presso lo stabilimento, le eventuali emissioni in atmosfera, l'approvvigionamento idro-potabile nonché le procedure e le attività di autocontrollo se previste devono avvenire nel pieno e rigoroso rispetto della normativa vigente.

Sono fatte salve le norme in materia di prevenzione incendi e infortuni e le disposizioni concernenti l'igiene e la sicurezza sul lavoro.

Articolo 4

L'efficacia del presente atto di riconoscimento resta subordinata alla validità delle autorizzazioni permanenti o temporanee possedute dalla ditta "RAFFINERIA DI GELA s.p.a.".

Articolo 5

Entro mesi tre dalla data del presente atto l'Azienda Sanitaria Provinciale di Caltanissetta deve effettuare un ulteriore sopralluogo ispettivo per accertare che lo stabilimento in attività, oltre al mantenimento dei requisiti igienico strutturali e di funzionamento, soddisfi i pertinenti requisiti della normativa vigente ed attui, se previste, procedure di autocontrollo basate sul sistema HACCP e inoltre accerti con particolare attenzione che la suddetta ditta meglio specifichi, con una relazione tecnica indicando nella planimetria, la zona di stoccaggio dei prodotti di categoria 3 e quelle dove avviene la lavorazione delle pelli, lavaggio e salatura, e dove quest'ultime una volta lavorate vengono stoccate. A seguito delle risultanze del predetto sopralluogo, l'Azienda Sanitaria Provinciale deve pronunciarsi sullo stato del riconoscimento dello stabilimento con l'emissione del *nulla osta* al riconoscimento definitivo o, in alternativa, con apposita richiesta di proroga del riconoscimento condizionato da avanzare nel caso in cui gli eventuali interventi correttivi e i relativi tempi di adeguamento prescritti lo rendano necessario.

Il decreto di riconoscimento definitivo potrà essere emesso solo in caso di esito favorevole del sopralluogo e a seguito di esplicito Nulla Osta dell'Azienda Sanitaria Provinciale competente. Il presente decreto viene pubblicato sul sito istituzionale di questo Dipartimento e viene inviato al Dipartimento di Prevenzione Veterinario dell'Azienda Sanitaria Provinciale di Caltanissetta per la notifica alla ditta interessata.

Palermo, 18/05/2021

Il Dirigente del Servizio
(Dr. Pietro Schembri)