

Regolamento di attuazione della Legge Regionale 4 dicembre 2019, n. 24 “Disposizioni per la lavorazione, la trasformazione ed il confezionamento dei prodotti agricoli di esclusiva provenienza aziendale e per il sostegno e la promozione dell'agricoltura contadina”

La legge regionale 4 dicembre 2019, n. 24, avente ad oggetto “Disposizioni per la lavorazione, la trasformazione ed il confezionamento dei prodotti agricoli di esclusiva provenienza aziendale e per il sostegno e la promozione dell'agricoltura contadina)” prevede, all’art. 8 (Regolamento di attuazione) : “1. *Con il regolamento di attuazione della presente legge sono definiti i requisiti strutturali e igienico-sanitari relativi alla lavorazione, trasformazione e confezionamento, nel rispetto di quanto previsto dai regolamenti (CE) 178/2002, 852/2004 e 853/2004. 2. Il regolamento determina altresì l’elenco dei prodotti di cui all’articolo 4. 3. Il regolamento di attuazione è emanato entro novanta giorni dalla data di entrata in vigore della presente legge.*”.

Il presente regolamento definisce i requisiti strutturali e igienico - sanitari relativi alla lavorazione, trasformazione e confezionamento dei prodotti agricoli di esclusiva provenienza aziendale, nel rispetto di quanto previsto dal regolamento (CE) 178/2002, dal regolamento (CE) 852/2004 e dal regolamento (CE) 853/2004 ed ha lo scopo di adottare criteri di flessibilità nella applicazione della normativa nazionale e comunitaria sull’igiene delle produzioni alimentari, in modo da consentire precise attività in determinati contesti rurali anche domestici strettamente connessi alla produzione primaria. Il tutto garantendo il raggiungimento degli obiettivi della suddetta normativa, primi tra tutti la tutela della salute dei consumatori e il rispetto dell’ambiente.

Il regolamento si costituisce di 11 articoli. In particolare:

L’articolo 1 riguarda l’oggetto del regolamento, ed in particolare gli ambiti assegnati al regolamento dall’art. 8 della legge regionale, in particolare la definizione dei requisiti strutturali e igienico-sanitari relativi alla lavorazione, trasformazione e confezionamento, nel rispetto di quanto previsto dai regolamenti (CE) 178/2002, 852/2004 e 853/2004;

L’Articolo 2 stabilisce definizioni puntuali della terminologia usata nel regolamento stesso;

L’Articolo 3 definisce, ai sensi dell’articolo 4 della legge, quali prodotti siano interessati dalla attuazione della legge

L’Articolo 4 definisce le tipologie di locali che possono essere destinati alle lavorazioni oggetto della legge;

L’articolo 5 definisce le caratteristiche minime in termini di requisiti strutturali e igienico sanitari delle strutture e degli impianti per la lavorazione, la trasformazione e il confezionamento dei prodotti agricoli, con uno specifico rimando alla normativa igienico sanitaria relativa alle produzioni agroalimentari tradizionali individuate ai sensi del DM 350/99;

L’articolo 6 definisce i requisiti strutturali e igienico sanitari dei locali della civile abitazione, dei locali polifunzionali e di altri locali;

L’Articolo 7 definisce i requisiti strutturali e igienico sanitari per il deposito di materie prime,

semilavorati e prodotti finiti;

L'articolo 8 definisce le caratteristiche strutturali minime che i locali e gli impianti devono avere perché siano rispettati da parte degli addetti i requisiti minimi in termini di igiene e sicurezza alimentare;

L'articolo 9 definisce i criteri di gestione dei rifiuti e dei sottoprodotti non destinati all'alimentazione delle lavorazioni;

L'articolo 10 definisce i requisiti delle attrezzature e materiali di pulizia e sanificazione delle strutture e degli impianti, così come definiti dagli articoli 4, 5, 6 e 7;

L'articolo 11 definisce, nelle more dell'approvazione delle specifiche linee guida di cui all'articolo 7 della legge, i principi ed i riferimenti per la predisposizione dei piani di autocontrollo da parte degli operatori;

L'articolo 12 disciplina il regime di controllo delle attività di cui all'articolo 1 e della sussistenza dei requisiti previsti per i locali prevedendo il controllo ufficiale ai sensi degli articoli 2, 3 e 5 del decreto del Presidente della Repubblica 26 marzo 1980, n. 327 e del regolamento (UE) n. 625/2017;

L'articolo 13 definisce le disposizioni finali relative all'entrata in vigore del regolamento.

Regolamento di attuazione della legge regionale 4 dicembre 2019, n. 24

(Disposizioni per la lavorazione, la trasformazione ed il confezionamento dei prodotti agricoli di esclusiva provenienza aziendale e per il sostegno dell'agricoltura contadina)

Art. 1 - Oggetto

1. Il presente regolamento contiene la disciplina di attuazione dell'articolo 8 della legge regionale 4 dicembre 2019, n. 24 (Disposizioni per la lavorazione, la trasformazione ed il confezionamento dei prodotti agricoli di esclusiva produzione aziendale e per il sostegno e la promozione dell'agricoltura contadina), di seguito denominata legge regionale, e in particolare definisce i requisiti strutturali impiantistici e igienico sanitari per le attività di lavorazione, di trasformazione e di confezionamento dei prodotti agricoli di esclusiva provenienza aziendale, destinati alla degustazione e alla vendita diretta al consumatore finale presso l'azienda o sul mercato locale anche ambulante, nella provincia e province contermini, comprese le attività di vendita di cui all'articolo 4, commi 8 bis e 8 ter del decreto legislativo 18 maggio 2001, n. 228 (Orientamento e modernizzazione del settore agricolo, a norma dell'articolo 7 della L. 5 marzo 2001, n. 57).

Art. 2 - Definizioni

1. Ferme restando le definizioni degli articoli 2 e 3 del regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare e dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari, ai fini

del presente regolamento si definisce:

- a) impresa alimentare: il soggetto di cui all'articolo 2 della legge regionale che svolge attività di cui all'articolo 3 della legge regionale;
- b) stabilimento: l'unità locale, luogo e sede operativa, nella quale viene esercitata l'attività di cui all'articolo 3 della legge regionale;
- c) contaminazione: la presenza o l'introduzione di un pericolo;
- d) rifiuti: i rifiuti definiti e disciplinati dal decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152 (Norme in materia ambientale);
- e) sottoprodotti non destinati all'alimentazione umana: i sottoprodotti di cui al regolamento (CE) n. 1069/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 ottobre 2009, recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano;
- f) locali polifunzionali: i locali di cui all'articolo 6 della legge regionale in cui le attività di lavorazione di diversa tipologia possono essere effettuate secondo i criteri del presente regolamento, identificati come tali, salvo eccezioni nella planimetria dello stabilimento da conservare presso lo stabilimento stesso;
- g) locali della civile abitazione: la cucina, la dispensa, ogni altro locale adibito alla trasformazione o preparazione degli alimenti riportati e identificati nella planimetria catastale;
- h) acqua potabile: l'acqua rispondente ai requisiti minimi fissati dal decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31 (Attuazione della direttiva 98/83/CE relativa alla qualità delle acque destinate al consumo umano);
- i) acqua pulita: l'acqua, anche di mare, che non contiene microrganismi, sostanze nocive in quantità tali da incidere direttamente o indirettamente sulla qualità sanitaria degli alimenti;
- l) impianti: l'allestimento di strutture, macchinari, strumentazioni, necessarie alle attività svolte;
- m) dispositivi: congegno, apparecchio, elemento utilizzato per compiere una determinata funzione;
- n) presidi: prodotto o dispositivo che contiene una o più sostanze disinfettanti, germicide, battericide, fungicide, insetticide, topicide da usare contro i corrispondenti organismi nocivi.

Art. 3 - Prodotti

1. Sono consentiti la lavorazione, la trasformazione e il confezionamento dei seguenti prodotti agricoli di esclusiva produzione aziendale:

- a. Prodotti vegetali: frutti, fiori, parti di piante coltivate, ivi comprese uva da vino ed olive;
- b. Erbe officinali, erbe spontanee e selvatiche, castagne, frutta a guscio, funghi, tartufi e zafferano;
- c. Cereali e legumi;
- d. Prodotti di origine animale: carne, latte, uova, miele, altri prodotti dell'apicoltura e dell'allevamento, prodotti dell'acquacoltura, della caccia e della pesca;

2. Sono ammessi prodotti extra aziendali tradizionalmente usati a fini conservativi ed

aromatizzanti, quali sale, zucchero, olio, aceto, spezie e similari, nonché lieviti e cagli, sia di origine animale che vegetale.

3. I prodotti oggetto dell'attività di trasformazione, di lavorazione e di confezionamento di cui all'elenco previsto dall'articolo 4, comma 2 della L.R. 24, devono afferire ad una o più delle seguenti tipologie:

- a. Confetture e conserve di origine vegetale;
- b. Miele;
- c. Erbe officinali, erbe spontanee e selvatiche, castagne, frutta in guscio, funghi, tartufi e zafferano;
- d. Cereali e legumi, comprese le farine;
- e. Lavorazione e stagionatura di formaggi, salumi e altri prodotti di origine animale della tradizione locale;
- f. Prodotti della panetteria: pane ed altri lievitati, biscotti secchi, taralli, freselle;
- g. Vino;
- h. Olii di origine vegetale (d'oliva, di semi, di canapa, ed altri vegetali).

4. Sono altresì compresi i prodotti agroalimentari tradizionali iscritti nell'elenco regionale di cui al Decreto Ministeriale 8 settembre 1999, n. 350 (Regolamento recante norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'art. 8, comma 1, del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173), non riconducibili alle tipologie di cui al paragrafo precedente.

Art. 4 - Locali per le attività

1. Le attività di cui all'articolo 1 possono essere effettuate dall'impresa alimentare in:

- a) locali polifunzionali di cui all'articolo 2, comma 1, lettera f);
- b) locali della civile abitazione di cui all'articolo 2, comma 1, lettera g);
- c) altri locali nella disponibilità dell'imprenditore agricolo.

Art. 5 - Requisiti strutturali e igienico sanitari delle strutture e degli impianti per la lavorazione, la trasformazione e il confezionamento dei prodotti agricoli

1. Le strutture e gli impianti per le attività di lavorazione, di trasformazione e di confezionamento devono:

- a) essere mantenuti in condizioni igieniche soddisfacenti attraverso pulizie e, ove necessario, sanificazioni di pavimenti, pareti, soffitti nei quali deve essere impedita la formazione di condense, ragnatele e materiali di sfaldamento, in particolare se in corrispondenza dei prodotti alimentari, e sottoposti a regolare manutenzione, il tutto riportato nel piano di autocontrollo o, nei casi previsti, in osservanza delle "buone prassi di igiene" previste dal documento di lavoro SANCO/3069/2004;
- b) risultare idonei a evitare il rischio di contaminazioni da parte degli animali domestici, degli animali allevati e degli animali infestanti;
- c) essere utilizzati in modo tale da evitare rischi di contaminazioni crociate.

2. Le superfici in contatto con gli alimenti, anche semilavorati o materie prime, devono essere in buone condizioni, facili da pulire e sanificare; a tal fine si richiedono materiali lavabili, resistenti alla corrosione e non tossici, a meno che gli operatori non dimostrino che altri materiali utilizzati sono adatti allo scopo.
3. Sono utilizzabili legno o altri materiali per i quali l'operatore alimentare possa dimostrare che siano adeguati e adatti allo scopo, nel rispetto delle linee guida relative all'applicazione dei Reg. CE 852/2004 - Reg. CE 853/2004 - Reg. CE 1935/2004 - Reg. CE 2023/2006 e dell'intesa stato regioni del 29 aprile 2010, recepita dalla DGR 228 del 31 maggio 2011 avente ad oggetto "recepimento dell'accordo stato-regioni del 29/04/2010 concernente "linea guida applicativa del Reg. (CE) n.852/2004 del parlamento europeo e del consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari - rep. Atti n. 59/CSR) e della DGR 20 del 29/01/2013 avente ad oggetto "recepimento dell'accordo stato - regioni del 25/07/2012 concernente "linee guida sui criteri per la predisposizione dei piani di autocontrollo per l'identificazione e la gestione dei pericoli negli stabilimenti che trattano alimenti di origine animale, di cui al Reg. (CE) n. 853/2004" - rep. Atti n. 147/CSR; per quanto attiene le microimprese e nei casi previsti, si fa riferimento alle "Buone Prassi di igiene" previste dal documento di lavoro SANCO/3069/2004, che stabilisce criteri per la semplificazione dell'applicazione dell'HACCP nelle piccole imprese alimentari.
4. Laddove le operazioni prevedono il lavaggio degli alimenti, occorre provvedere affinché esso possa essere effettuato in condizioni igieniche adeguate.
5. Deve essere disponibile un'adeguata erogazione di acqua potabile calda e fredda. È fatta salva la possibilità di utilizzo di acqua pulita nel trattamento di pesce o molluschi bivalvi. Se si usa acqua pulita è necessario disporre di strutture e procedure adeguate per la fornitura, in modo da garantire che tale uso non rappresenti una fonte di contaminazione. Per i prodotti della pesca interi può essere usata acqua pulita; per i molluschi bivalvi, echinodermi, tunicati marini vivi può essere usata acqua di mare pulita; l'acqua pulita può essere usata anche per il lavaggio esterno. L'acqua pulita di mare può essere usata per trattare e lavare i prodotti della pesca, produrre ghiaccio destinato alla refrigerazione dei prodotti della pesca e raffreddare rapidamente i crostacei e i molluschi dopo la loro cottura.
6. Per gli ambienti, strumenti ed attrezzature utilizzati nelle fasi di produzione, trasformazione, stagionatura e conservazione dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali valgono in ogni caso le deroghe già concesse e previste in attuazione del comma 2 dell'articolo 8 del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173 e dall'art. 7 del Regolamento CE n. 2074/2005, in particolare ai requisiti igienico sanitari previsti dai Reg. CE n. 852/04 ed 853/04:
 - a) di cui all'allegato II, capitolo II, del Regolamento CE n. 852/2004 per quanto riguarda i locali in cui tali prodotti sono esposti, il cui ambiente contribuisce parzialmente allo sviluppo delle loro caratteristiche. I locali possono comprendere pareti, soffitti e porte non costituite da materiali lisci, impermeabili, non assorbenti o resistenti alla corrosione e pareti, soffitti e

pavimenti geologici naturali;

b) di cui all'allegato II, capitolo II, punto 1, lettera f), e capitolo V, punto 1 del Regolamento CE n. 852/2004 per quanto riguarda i materiali di cui sono costituiti gli strumenti e le attrezzature utilizzati in modo specifico per la preparazione, l'imballaggio e il confezionamento di tali prodotti.

c) di cui agli allegati II e III del Regolamento CE n. 853/2004, secondo quanto previsto dall'Articolo 10, paragrafo 2, ed articolo 12, paragrafo 2;

Art. 6 - Requisiti strutturali e igienico sanitari dei locali della civile abitazione, dei locali polifunzionali e di altri locali

1. Per le attività di cui all'articolo 1 è possibile l'utilizzo della cucina della civile abitazione, purché sia provvista di impianti e di dispositivi rispondenti alle disposizioni del presente regolamento e al piano di autocontrollo o, nei casi previsti, in osservanza delle "buone prassi di igiene" previste dal documento di lavoro SANCO/3069/2004, al fine di evitare o contenere il pericolo di contaminazioni crociate in generale e in particolare con i prodotti e gli alimenti destinati all'uso domestico.
2. Nel locale polifunzionale possono essere allestiti uno o più spazi da destinare a cucina, con le caratteristiche di cui al comma 1.
3. È possibile l'utilizzo di uno stesso locale, di stessi impianti, per attività di tipologia diversa. Le attività di cui all'articolo 1 possono avvenire contemporaneamente se gli spazi del locale consentono un'adeguata separazione delle lavorazioni, il personale adibito è diverso e vengono adottate procedure riportate nel piano di autocontrollo o, nei casi previsti, dalle "buone prassi di igiene", atte a prevenire le contaminazioni crociate.
4. Ove gli spazi, gli impianti, l'organizzazione e l'impiego degli addetti non consentono contemporaneamente attività di diversa tipologia o qualora si ritenga esista il pericolo di contaminazione crociata, le stesse devono avvenire in momenti diversi, previa preventive sanificazioni, secondo le procedure riportate nel piano di autocontrollo, o, nei casi previsti, in osservanza delle "buone prassi di igiene".
5. Gli impianti e gli strumenti utilizzati per le attività di lavorazione, di trasformazione e di confezionamento devono essere omologati ai sensi della legge 1 marzo 1968, n. 186 (Disposizioni concernenti la produzione di materiali, apparecchiature, macchinari, installazioni e impianti elettrici ed elettronici).
6. Qualora l'impresa alimentare disponga di strutture mobili adibite alle attività di cui all'articolo 4, comma 8 bis del d.lgs. 228/2001, i requisiti sono quelli previsti dalle disposizioni dell'allegato II, capitolo III del regolamento (CE) 852/2004 e dalla "Guida all'attuazione di alcune disposizioni del regolamento (CE) n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari", emanata dalla Commissione europea.
7. si applicano in ogni caso le deroghe di cui al comma 6, dell'art. 5 del presente regolamento.

Art. 7 – Requisiti strutturali e igienico sanitari per il deposito di materie prime, semilavorati e prodotti finiti

1. Le materie prime, i semilavorati e i prodotti finiti, sia in regime di temperatura controllata che ambientale, devono essere depositati e protetti in modo da evitare contaminazioni crociate, ove si ritiene esista tale pericolo, e devono essere sollevati rispetto al pavimento. Deve essere impedita la formazione di condense.
2. Devono essere disponibili appropriati impianti o attrezzature per mantenere e controllare adeguate condizioni di temperatura dei prodotti; a tal fine, possono essere utilizzati pozzetti frigo, frigo di tipologia domestica omologati ai sensi della legge 186/1968, purché utilizzati in via esclusiva.

Art. 8 - Requisiti igienico sanitari dei lavoratori

1. Per le attività di cui all'articolo 1 i lavoratori, per mantenere un'adeguata igiene personale, devono avere a disposizione appropriate attrezzature e dispositivi quali:
 - a) lavandini dotati di rubinetti, per acqua potabile calda e fredda, che riducano il pericolo di contaminazioni (preferibilmente con comandi non azionabili a mano quali leva azionabile a gomito, pedale, cellula fotoelettrica, etc.) e dispositivi o materiali a perdere per asciugarsi le mani;
 - b) spogliatoio o area appositamente individuata con dispositivo per riporre gli indumenti da lavoro, separati dagli indumenti civili.
 - c) servizi igienici, anche della civile abitazione, purché provvisti dei dispositivi di cui alla lettera a).
2. Il piano di autocontrollo, o, nei casi previsti, le procedure relative alle “buone prassi di igiene”, devono prevedere la procedura per il corretto l'utilizzo al fine di prevenire o contenere il pericolo di contaminazioni.
3. Durante le lavorazioni i lavoratori devono indossare appositi e idonei capi di abbigliamento, tra cui copricapo, vestaglia o grembiule, se si dimostra sufficiente alla protezione degli alimenti dalla contaminazione degli abiti civili sottostanti, e apposite calzature ove ritenuto necessario. Non devono essere indossati monili, orologi o altri accessori.

Art. 9 – Gestione dei rifiuti e dei sottoprodotti non destinati all'alimentazione

1. I rifiuti prodotti, differenziati secondo il regolamento comunale vigente, devono essere messi in idonei contenitori, se necessario dotati di apertura a pedale. Devono essere rimossi al più presto dai locali in cui si trovano gli alimenti per evitare che si accumulino e possano costituire, direttamente o indirettamente, una fonte di contaminazione diretta o indiretta.
2. I contenitori per i rifiuti utilizzati nei locali di lavorazione devono essere identificati in modo tale da evitare che il materiale in essi contenuto rientri equivocamente nel circuito alimentare.
3. I contenitori devono essere mantenuti in buono stato di pulizia e manutenzione.
4. Devono essere individuate specifiche aree per il deposito dei contenitori di cui al comma 1. Tali contenitori, in attesa del ritiro/consegna in ottemperanza al regolamento comunale vigente, devono

essere mantenuti completamente chiusi.

5. Gli eventuali sottoprodotti derivanti dalla lavorazione/trasformazione, non destinati all'alimentazione umana, devono essere stoccati in idonei contenitori, se necessario dotati di apertura a pedale. Tali contenitori, chiaramente identificati, in modo tale da evitare che il materiale in essi contenuto rientri equivocamente nel circuito alimentare, devono essere depositati in aree all'uopo individuate e tenuti completamente chiusi.

6. I sottoprodotti devono essere gestiti in ottemperanza alla vigente normativa in materia.

Art. 10 – Requisiti delle attrezzature e materiali di pulizia e sanificazione delle strutture e degli impianti

1. Le attrezzature, i materiali, i prodotti e i presidi per le pulizie e le sanificazioni delle strutture e degli impianti utilizzati per le attività di lavorazione, di trasformazione e di confezionamento, devono essere mantenuti in apposito locale o comunque opportunamente separati dalle altre attività e dal deposito dei prodotti, semilavorati e materie prime.

2. I prodotti e i presidi utilizzati per la pulizia, il lavaggio e la sanificazione di cui al comma 1, devono essere idoneamente identificati riguardo al contenuto, in modo da evitarne l'uso accidentale nelle attività di lavorazione, di trasformazione e di confezionamento degli alimenti e riposti in idonei dispositivi (armadietti, stipi dedicati, etc.).

Art. 11 – Linee Guida relative alle procedure di autocontrollo (art. 7 della L.R. 24 del 2019)

1. Nelle more dell'approvazione di specifiche linee guida relative alle procedure di autocontrollo per le attività di lavorazione, trasformazione e confezionamento dei prodotti di cui all'articolo 7 della L.R. 24 del 2019, nella predisposizione dei piani di autocontrollo si osserveranno i principi e le modalità di cui al presente regolamento e alle linee guida relative all'applicazione dei Reg. CE 852/2004 - Reg. CE 853/2004 - Reg. CE 1935/2004 - Reg. CE 2023/2006, ed in particolare a quanto previsto dall'intesa stato regioni del 29 aprile 2010, recepita dalla DGR 228 del 31 maggio 2011 avente ad oggetto "recepimento dell'accordo stato-regioni del 29/04/2010 concernente "linea guida applicativa del Reg. (CE) n.852/2004 del parlamento europeo e del consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari - rep. Atti n. 59/CSR) e dall'accordo stato - regioni del 25/07/2012, recepito dalla DGR 20 del 29/01/2013, avente ad oggetto "recepimento concernente "linee guida sui criteri per la predisposizione dei piani di autocontrollo per l'identificazione e la gestione dei pericoli negli stabilimenti che trattano alimenti di origine animale, di cui al Reg. (CE) n. 853/2004" - rep. Atti n. 147/CSR.
2. Nelle piccole imprese alimentari, cui sono assimilate le microimprese agricole, vale quanto previsto dal documento di lavoro SANCO/3069/2004 relativo alla possibilità ed all'opportunità di stabilire criteri per la semplificazione dell'applicazione dell'HACCP, in osservanza a quanto previsto dall'articolo 5 del Reg. (CE) n. 852/2004;

3. Nella predisposizione dei piani di autocontrollo si tiene conto in ogni caso delle deroghe di cui al comma 6 dell'art. 5 del presente regolamento.

Art. 12 - Controllo ufficiale

1. Le attività di cui all'articolo 1 e i locali in cui vengono effettuate sono soggetti a controllo ufficiale ai sensi degli articoli 2, 3 e 5 del decreto del Presidente della Repubblica 26 marzo 1980, n. 327 (Regolamento di esecuzione della L. 30 aprile 1962, n. 283, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande) e del regolamento (UE) n. 625/2017 del Parlamento europeo relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali, secondo quanto previsto dai Regolamenti (CE) 852/2004 ed 853/2004.

Art. 13 - Entrata in vigore

1. Il presente Regolamento è pubblicato sul Bollettino Ufficiale della Regione Campania ed entra in vigore quindici giorni dopo la sua pubblicazione.
2. E' fatto obbligo a chiunque spetti di osservarlo e farlo osservare come Regolamento della Regione Campania.