



COMUNE DI BORGO VELINO

Piazza Umberto I°, n.33 – 02010 – Borgo Velino (Ri) – Tel. 0746/578899-578896

Fax 0746 578525 -P.I. 00109190579

Prot. n. del

IL SINDACO

Vista la nota prot. n. 70/20 del 14/04/2017, registrata al protocollo d'ingresso del Comune di Borgo Velino (RI) con il n. 1691 del 14/04/2017, con la quale il Comando Carabinieri per la Tutela della Salute N.A.S. di Viterbo ha trasmesso per i provvedimenti di competenza il verbale di ispezione igienico sanitaria e contestuale sequestro amministrativo cautelare di carne fresca e stagionata, eseguito presso lo stabilimento sezionamento carni ubicato in Borgo Velino (RI) via Salaria KM 95+200, ai danni del signor Di Loreto Giuseppe, nato a Borgo Velino (RI) in data 07/02/1968 ed ivi residente in via Salaria n. 22/A in qualità di legale rappresentante della DIELLE CRNI Srls, per violazione di cui all'art. 6 comma 3 del D. Lgs n. 193/2007 in relazione a quanto disposto dall' art. 6 del Reg. CE 852 del 29/04/2004;

Vista e richiamata l'ordinanza sindacale prot. n. 1727 del 18/04/2017, con la quale a norma della Legge 689/1981, si dispone la convalida del sequestro di cui al succitato verbale eseguito dal Comando Carabinieri per la Tutela della Salute N.A.S. di Viterbo;

Verificato che è stata effettuata la notifica dell'ordinanza sindacale prot. n. 1727 del 18/04/2017 per il tramite dei messi notificatori del Comune di Borgo Velino (RI);

Visto la richiesta di dissequestro per lo smercio dei prodotti alimentari in questione, avanzata dal Sig. Di Loreto Giuseppe, nato a Borgo Velino (RI) in data 07/02/1968 ed ivi residente in via Salaria n. 22/A in qualità di legale rappresentante della DIELLE CRNI Srls, acclarata al protocollo d'ingresso del Comune di Borgo Velino (RI) con il n. 1726 del 18/04/2017;

Vista la conseguente richiesta di parere tecnico urgente al dissequestro della merce prot. n. 1728 del 18/04/2017 trasmessa alla AUSL di Rieti Dipartimento di Prevenzione;

Vista la nota prot. n. 21698 del 20/04/2017, acclarata al protocollo d'ingresso del Comune di Borgo Velino (RI) con il n. 1769 del 20/04/2017, con la quale in sunto l'Ausl di Rieti Dipartimento di Prevenzione ha comunicato che per quanto accertato e in considerazione delle carenze igienico sanitarie, e documentali, procedurali indicate dai NAS nel verbale di sequestro e ispezione del 13/04/2017, tali da non garantire la salubrità/sicurezza dei prodotti alimentari presenti in tale sede e posti sotto sequestro dai NAS, rendono oggettivamente non idonee al consumo umano le carni e prodotti indicati nel verbale di sequestro amministrativo del Nas del 13/04/2017;

Vista la nota acclarata al protocollo d'ingresso del Comune di Borgo Velino (RI) con il n. 1768 del 20/04/2017 con la quale il signor Di Loreto Giuseppe, nato a Borgo Velino (RI) in data 07/02/1968 ed ivi residente in via Salaria n. 22/A in qualità di legale rappresentante della DIELLE CRNI Srls chiede l'autorizzazione per la distruzione tramite ditta autorizzata dei prodotti alimentari sequestrati in quanto prodotti altamente deperibili - carni fresche;

Visto il Decreto Legislativo n. 267/2000;

Vista la Legge 689/1981;

Visto il D. Lgs n. 193/2007;

Visto il Reg. CE 852 del 29/04/2004;

Con la presente

DISPONE

Il dissequestro delle sostanze alimentari meglio descritte nel verbale di sequestro amministrativo operato dal Comando Carabinieri per la Tutela della Salute N.A.S. di Viterbo in data 13/04/2017, che viene allegato alla presente e ne costituisce parte integrante e sostanziale, e contestualmente

Comune di
BORGO VELINO (RI)
Partenza

Prot. N° 0001837 del 27-04-2017

Cat. 20 Classe 1



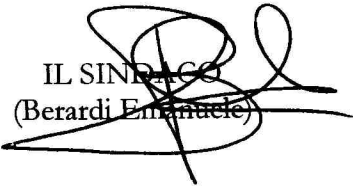
ORDINA

Al signor Di Loreto Giuseppe, nato a Borgo Velino (RI) in data 07/02/1968 ed ivi residente in via Salaria n. 22/A in qualità di legale rappresentante della DIELLE CRNI Srls e custode dei beni sequestrati nello stabilimento sezionamento carni ubicato in Borgo Velino (RI) via Salaria KM 95+200, la distruzione del materiale sequestrato con opportuno verbale dell'organo accertatore datato 13/04/2017 e convalidato con ordinanza prot. n. 1727 del 18/04/2017, per il tramite di ditta specializzata allo smaltimento di sostanze alimentari ponendo il costo a carico della ditta DIELLE CRNI Srls;

Della operazione dovrà essere informato il Servizio Associato di Polizia Municipale Bassa Valle del Velino, il quale dovrà essere presente alle operazioni di dissequestro, redigendo opportuno verbale, ed al quale dovrà essere comprovata l'avvenuta distruzione della merce tramite ditta specializzata.

Contro il presente provvedimento può essere proposto ricorso al Tribunale Amministrativo della Regione Lazio entro 60 giorni dalla notifica o comunque dalla piena conoscenza dello stesso, ai sensi della L. 6 dicembre 1971, n. 1034, oppure, in via alternativa, ricorso straordinario al Presidente della Repubblica, entro il termine di 120 giorni dalla notifica o dalla piena conoscenza del provvedimento medesimo, ai sensi del D.P.R. 24 novembre 1971, n. 1199;

IL SINDACO
(Berardi Emanuele)





Comando Carabinieri per la Tutela della Salute **N.A.S. di Viterbo**

Via Monte San Valentino n. 2, 01100 Viterbo – Tel. 0659944346 - Fax 0761309992
PEC: sv138703@pec.carabinieri.it - email: ccvtnascdo@carabinieri.it

OGGETTO: verbale di **ispezione igienico-sanitaria** dello stabilimento di sezionamento di carni e trasformazione di prodotti a base di carne sito in Borgovelino (RI), via Salaria km 95+200 e contestuale **sequestro cautelare** - ex art. 13 della Legge 24 novembre 1981, n. 689 operato a carico di:

➤ **DI LORETO Giuseppe**, nato a Borgo Velino (RI) il 7 febbraio 1968, ivi residente via Salaria n. 22/A. **3247923852**

Il 13 aprile 2017, in Borgovelino (RI), via Salaria km 95+200, negli uffici dello stabilimento in oggetto indicato, alle ore 11:00.

I sottoscritti, Luogotenente PIETROBONO Maurizio, Maresciallo Capo VOCIONI Alessio e Brigadiere Capo EVANGELISTA Salvatore, ufficiali di polizia giudiziaria appartenenti al N.A.S. Carabinieri di Viterbo, danno atto che, alle ore 09:30 odierne, sono acceduti in questo Stabilimento con lo scopo di verificare l'ottemperanza alla normativa in materia di prodotti alimentari e il rispetto dei requisiti strutturali, funzionali ed igienico sanitari. Dagli atti in possesso dello scrivente Nucleo, infatti, risultava attivo in questa sede lo stabilimento riconosciuto, ai sensi del Reg.CE 853/2004 dalla Regione Lazio con numero CE D0V09, come da Determinazione n. D0048/2010 del 14.01.2010 per lo svolgimento delle attività "sezionamento di carni di ungulati domestici delle specie B/C/O/P/S – trasformazione prodotti a base di carne".

1. Al momento dell'accesso erano presenti in questo stabilimento:

➤ **MAROCCIA Andrea**, nato a Rieti il 20 febbraio 1970, residente in Borgo Velino (RI), via G. Pezzola n. 1/C;

➤ **DI LORETO Giuseppe**, in oggetto meglio indicato.

persone alle quali i sottoscritti si sono qualificati mediante esibizione delle tessere personali ed hanno spiegato i motivi dell'intervento.

2. I predetti si trovavano all'interno di un locale adibito a laboratorio ubicato al piano terra dello stabilimento e al quale si accede tramite una porta contraddistinta dal n. 2 (temperatura ambiente), comunicante con una cella frigo, all'interno del quale MAROCCIA Andrea stava sezionando o comunque lavorando carni bovine. Il sig. DI LORETO, che indossava un abbigliamento non idoneo e comunque non "da lavoro", alla vista dei verbalizzanti usciva da detto locale, dopo aver aperto una delle porte di accesso dello stabilimento buttava una sigaretta accesa. Al momento dell'accesso, infatti, si percepiva un odore di fumo da sigaretta.

3. All'interno di detto locale n.2, inoltre, si constatava la presenza di una pezzo di bovino a

- segue -



- verbale di ispezione igienico sanitaria dello stabilimento di lavorazione carni ubicato in Borgovelino (RI), via Salaria n. 95+200, eseguita il 13.04.2017 -

terra, asseritamente appena caduto. Il sig. MAROCCIA provvedeva a sollevare la carne e riporla su un tavolino dove, peraltro, vi era un altro pezzo di bovino.

4. Dal sopralluogo dello stabilimento si constatava, altresì, quanto segue:

- nel locale n. 2, adibito a laboratorio, oltre alla citata carne di bovino, erano appese salsicce fresche asseritamente prodotte in questo stabilimento. A domanda dei verbalizzanti DI LORETO Giuseppe dichiara: *"Le salsicce fresche sono state prodotte due o tre giorni fa. Le salsicce non si trovavano nella cella frigo in quanto questa mattina le avrei dovute portare al punto vendita di Monteraeale. Il trasporto sarebbe avvenuto a cura di un fornitore di agnelli"*;
- nella cella frigorifero alla quale si accede dall'interno di detto locale n.2, erano stoccate diverse sezioni di carne bovina, ovina e suina. Il display esterno indicava una temperatura oscillante, durante l'ispezione, tra i 0 e 2 °C;
- il locale contraddistinto dal n. 1 era stato adibito a cella di stagionatura atteso la presenza di diverse tipologie di prodotti a base di carne in stagionatura, gran parte di quali anche sprovvisti di qualsiasi etichettatura od indicazione utile per stabilirne la provenienza;
- in un locale attrezzato per il confezionamento erano stoccati recipienti, vaschette ed altro materiale di imballaggio;
- in un locale ubicato al piano inferiore sono stati rinvenuti altri prodotti a base di carne in stagionatura;
- sempre al piano inferiore si constatava la presenza di un locale attrezzato con un forno per la cottura della porchetta; nella vasca di raccolta vi era ancora del grasso solidificato;
- in un altro locale, ove asseritamente avviene la produzione delle salsicce, sono state rinvenute diverse confezioni di spezie aperte e parzialmente utilizzate. Altre confezioni di spezie sono state rinvenute nel locale ove sono collocati i banconi espositori.

5. In merito alle attività svolte, il sig. DI LORETO Giuseppe, a domanda dei verbalizzanti, ha dichiarato quanto segue: *"In questo stabilimento fino al mese di febbraio 2016 operava la Artigiana Salumi s.r.l. attiva nel settore della lavorazione di carni fresche e produzione di salumi stagionati e della quale sono stato socio fino a pochi mesi prima della cessazione delle attività. Dopo essere uscito dalla Artigiana Salumi ho costituito la società DIELE CARNI s.r.l.s. con sede in Borgo Velino. Con detta società ho avviato in questo stabilimento le attività che avete riscontrato oggi. Per le attività svolte non ho presentato alcuna comunicazione per la registrazione all'ASL di Rieti né ho richiesto il riconoscimento di cui era in possesso l'Artigiana Salumi. La conduzione di dette attività, pertanto, è riconducibile solo al sottoscritto".* Dai primi riscontri compiuti telefonicamente con il personale del Servizio Veterinario dell'ASL di Rieti, non risulta alcun atto autorizzativo riconducibile a questo stabilimento e a favore della DIELE CARNI. Il riconoscimento a favore della ARTIGIANA SALUMI s.r.l. è stato sospeso il 23.03.2017.

ULTERIORI ELEMENTI ACQUISITI NEL CORSO DEL SOPRALLUOGO

6. Dall'esame della documentazione commerciale esibita dalla parte rigata che la DIELE



- verbale di ispezione igienico sanitaria dello stabilimento di lavorazione carni ubicato in Borgovelino (RI), via Salaria n. 95+200, eseguita il 13.04.2017 -

CARNI ha commercializzato carni fresche e prodotti a base di carne alle seguenti ditte, come risulta dai D.d.T. esibiti dalla parte: Mensa Elementare Antrodoco, Scuola Media Antrodoco, Dielle Carne presso Simply, SIGILLO Paola, GIACHI s.r.l. - palazzo INAIL L'AQUILA, IL PILOTA di Posta, Maria Laura di Scoppito.

7. Con riferimento alla provenienza delle carni rinvenute in questo stabilimento, la parte ha esibito della documentazione commerciale dalla quale è stato possibile ricostruirne la rintracciabilità a monte. Nello specifico, i fornitori risultano: E.R. Carni s.r.l. di Scurcola Marsicana (AQ), CLAI Soc. Coop., Tarquini Carni di Rieti, INALCA.

REQUISITI GENERALI (IGIENICO SANITARI E STRUTTURALI) E SPECIFICI previsti dai *Reg. CE 852/2004* e *Reg. CE 853/2004*.

8. Nel corso della verifica ispettiva è stata riscontrata l'assenza, totale o parziale, dei requisiti previsti dalle richiamate disposizioni comunitarie come di seguito meglio indicato:

- presenza di sporco pregresso sui pavimenti (soprattutto in prossimità degli sgusci) e sulle attrezzature (soprattutto nelle guarnizioni delle porte delle celle). I pavimenti, almeno nei locali in uso e sopra descritti, presentano in più punti soluzioni di continuità della maiolicatura tali da favorire l'accumulo di sporcizia. In alcuni punti gli sgusci sono mancanti;
- presenza nella cella di stagionatura n.1 di sapone per il lavaggio delle mani nonché di uno strofinaccio per lavare il pavimento appoggiato dietro a dei cartoni;
- presenza nel laboratorio di contenitori per i rifiuti sprovvisti di copertura;
- abbigliamento del personale non idoneo;
- il lavandino per lavare le mani, indicato dalla parte come quello in uso, era sprovvisto di un sistema di asciugatura igienico;
- al piano inferiore è presente un locale adibito a spogliatoio ma di fatto non utilizzato come riferito dalle parti presenti e come constatato dai verbalizzanti (assenza di qualsiasi piano di appoggio, presenza di un solo armadietto peraltro adibito a stoccaggio di materiale di consumo; erogatore di sapone vuoto ed assenza di qualsiasi sistema di asciugatura igienico;
- assenza di qualsiasi dispositivo per contrastare eventuali animali infestanti
- assenza di attrezzature per la disinfezione degli attrezzi. DI LORETO Giuseppe dichiara che il lavaggio dei coltelli avviene con acqua calda e varecchina;
- assenza di qualsiasi scheda o documentazione analoga attestante l'attuazione procedure di autocontrollo basate sui principi del sistema HACCP nonché di qualsiasi scheda di lavorazione o produzione. A tal proposito la parte non ha esibito alcun manuale di autocontrollo: a domanda dei verbalizzanti, DI LORETO Giuseppe dichiara: *"Non ho impiantato alcun manuale di autocontrollo per questo stabilimento. Ho predisposto manuali per i punti vendita di Montereale ed Amatrice. Avevo interessato a tal proposito QUINZALI Luca per la"*



- verbale di ispezione igienico sanitaria dello stabilimento di lavorazione carni ubicato in Borgovelino (RI), via
Salaria n. 95+200, eseguita il 13.04.2017 -

predisposizione di un manuale";

- la parte non ha esibito alcun attestato di formazione in materia di igiene.
- 9. Gli scarti di lavorazione – sottoprodotti di origine animale Cat. 3 – vengono ritirati dalla ditta UMBRA SERVICE s.r.l. con sede in Piacenza. L'ultimo ritiro è avvenuto il 5.4.2017 come da D.d.T. n. 25432 e 25433 (complessivi 50 kg). Il ritiro avviene settimanalmente.
- 10. Nel corso dell'ispezione si è proceduto a prelevare la documentazione commerciale emessa dalla DIELLE CARNI.
- 11. La parte è invitata ad esibire, quanto prima, eventuale documentazione inerente l'attività ispezionata e non esibita nella mattinata odierna.
- 12. Nel corso degli accertamenti sono stati eseguiti rilievi fotografici.

Premesso quanto sopra:

- in considerazione che in questo stabilimento, sulla base degli elementi acquisiti nella mattinata odierna, viene di fatto svolta l'attività di sezionamento di carni fresche nonché di preparazione di prodotti a base di carne e stagionatura degli stessi;
- poiché le attività sopra descritte, condotte in questo stabilimento da DI LORETO Giuseppe e MAROCCIA Andrea, non sono state notificate alla competente Autorità sanitaria (ASL di Rieti) per la prevista registrazione ai sensi del Reg.CE 852/2004 né i predetti o altri hanno richiesto ed ottenuto il riconoscimento ai sensi del Reg.Ce 853/2004;
- riscontrata l'assenza nello stabilimento dei requisiti generali e specifici in materia di igiene previsti dai Reg.CE 852/2004 e Reg.CE 853/2004;
- valutata la mancata predisposizione di qualsiasi documentazione idonea a dimostrare l'attuazione procedure di autocontrollo basate sui principi del sistema HACCP nonché di qualsiasi scheda di lavorazione o produzione;
- tenuto conto che gran parte dei prodotti carnei stagionati rinvenuti erano sprovvisti di qualsiasi etichettatura o altra informazione idonea a dimostrarne l'origine o la provenienza;
- ricorrendo la necessità ed urgenza di togliere dalla disponibilità dei predetti sia i locali in disamina che le carni ivi stoccate al fine di impedire la prosecuzione delle attività non autorizzate;

alle ore 12:50, i sottoscritti ufficiali di polizia giudiziaria hanno proceduto al sequestro cautelare di:

- 1) locale contraddistinto dal n. 1 era stato adibito a cella di stagionatura;
- 2) locale n. 2, adibito a laboratorio e relativa cella frigorifero positiva;
- 3) locale ubicato al piano inferiore anch'esso adibito a cella di stagionatura;
- 4) carne fresca e prodotti a base di carne, come di seguito specificato:
 - kg 285 circa di carne fresca di bovino (rinvenuta in parte nel locale n.2 e nella cella annessa);



- verbale di ispezione igienico sanitaria dello stabilimento di lavorazione carni ubicato in Borgovelino (RI), via Salaria n. 95+200, eseguita il 13.04.2017 -

- kg 200 circa di carne fresca ovina (cella del locale n.2) (diciotto carcasse intere e una mezza carcassa);
- kg 180 circa di carne fresca di suino (cella del locale n.2) (una mezzena più varie pezzature);
- kg 40 circa di salsicce fresche (locale n.2);
- kg 160 circa di prodotti a base di carne stagionati costituiti da salamelle, lonze, pancette, guanciali e lardo (tutti rinvenuti nel locale n.1); detti prodotti carnei era privi di identificazione o di etichettatura;
- cinque prosciutti stagionati per complessivi kg 30 (locale n.1);
- kg 80 circa di prodotti a base di carne stagionati costituiti da salamelle (tutti rinvenuti nel locale ubicato al piano inferiore anch'esso adibito a cella di stagionatura 1);
- kg 13 circa di guancialetto etichettato e n. 4 prosciutti rinvenuti nel locale ove avveniva la preparazione delle salsicce;
- kg 10 circa di salamelle e una lonzina (kg 1,5) tutte etichettate e rinvenuti nel locale n.1;
- kg 8 di spezie varie;
- documentazione commerciale di acquisto e di vendita rinvenuta nei locali dello stabilimento (n. 14 D.d.T./fatture e n. 4 bollettari D.d.T.).

Il sequestro è stato compiuto in relazione agli artt. 3, 4, 5 e 6, Reg.CE 852/2004, art. 4, Reg.CE 852/2004 e art. 6 - commi 3, 5 e 6 - D.Lgs. 193/2007.

Il locali e i prodotti carnei ivi contenuti e sottoposti in sequestro vengono affidati in custodia giudiziaria al sig. DI LORETO Giuseppe il quale, reso edotto degli obblighi derivanti dalla custodia dei beni in sequestro e delle pene comminate dagli artt. 334, 335, 349, 350 e 351 C.P., accetta espressamente l'incarico a titolo gratuito. Sulle porte di accesso dei locali in sequestro è stato apposto un cartello con le indicazioni del N.A.S. di Viterbo, del sequestro operato e la firma dei verbalizzanti nonché applicato un sigillo con le indicazioni dell'Ufficio.

Prima di procedere alle operazioni di sequestro il sig. DI LORETO Giuseppe è stato reso edotto della facoltà di farsi assistere da un legale ovvero da una persona di sua fiducia, facoltà alla quale HA ESPRESSAMENTE RINUNCIATO.

Copia del presente verbale, ai sensi dell'art. 17 della Legge 689/1981, verrà trasmessa al Sindaco del Comune di Borgo Velino al quale gli interessati potranno proporre opposizione con atto esente da bollo ai sensi del successivo art. 19, ed al Servizio Veterinario dell'A.U.S.L. di Rieti, per gli accertamenti e le incombenze di competenza.

Gli elementi riportati nel presente verbale saranno oggetto di ulteriori riscontri e valutazioni – da compiersi anche sul contenuto della documentazione acquisita – il cui esito, qualora di interesse, sarà comunicato alla parte.

Il presente verbale, chiuso alle ore 14:00, è letto, confermato e sottoscritto dai verbalizzanti e da DI LORETO Giuseppe e MAROCCIA Andrea ai quali viene rilasciata copia.

