

*ASL CITTA' di TORINO  
DIPARTIMENTO DELLA PREVENZIONE  
S.C. VETERINARIA AREA B*

*Gestione della sicurezza alimentare nella  
vendita di prodotti della pesca in area  
pubblica e rischio sanitario da Anisakis*

Torino, 04/11/2024

Dott.ssa Anna Callipo  
Tecnico della Prevenzione



**Azienda Sanitaria Locale "Città di Torino"**  
Regione Piemonte

REG. CE 178/02

**VALE LA PENA RIPORTARE ALLA MEMORIA CHE IL MODELLO DELLA GESTIONE DELLA SICUREZZA ALIMENTARE INTRODOTTO DAL REGOLAMENTO 178/02, PRIMA, E DAL C.D. PACCHETTO IGIENE, DOPO, È EDIFICATO SUL PRINCIPIO DELLA RESPONSABILITÀ PRIMARIA A CARICO DELLE IMPRESE ALIMENTARI COINVOLGENDO L'OSA QUALE FIGURA E ATTORE PRINCIPALE NELLA GARANZIA DELLA SICUREZZA DELLE PROPRIO PRODUZIONI.**

# GLI OSA

## **DEVONO CONOSCERE**

**la gravità dell'effetto nocivo che hanno determinati agenti patogeni  
sull'uomo le probabilità e le condizioni perché si verifichino**

## **CAPIRE**

**come l'organizzazione della propria attività incide sul manifestarsi di  
determinati eventi**

## **DIVENTARE CONSAPEVOLI**

**delle conseguenze che hanno determinate azioni, condizioni, modalità,  
comportamenti e consuetudini**

# Protezione dalle contaminazioni

- Separazione Prodotti ittici da MBV
- Scolo acqua di fusione del ghiaccio e intravalvare
- Protezione da avventori



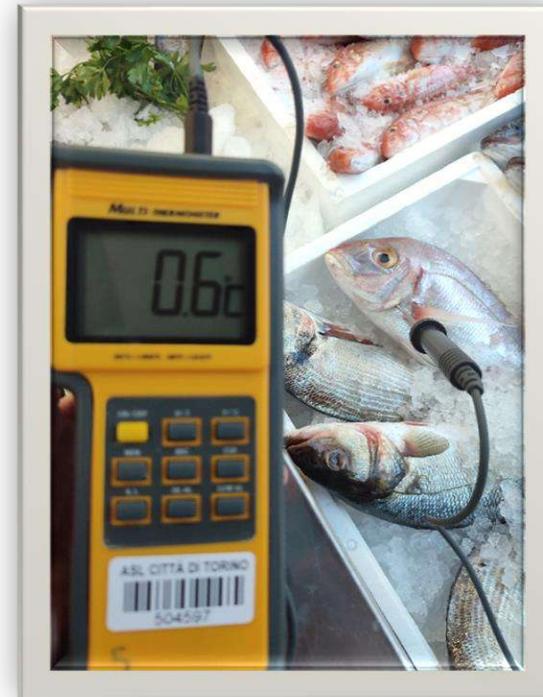
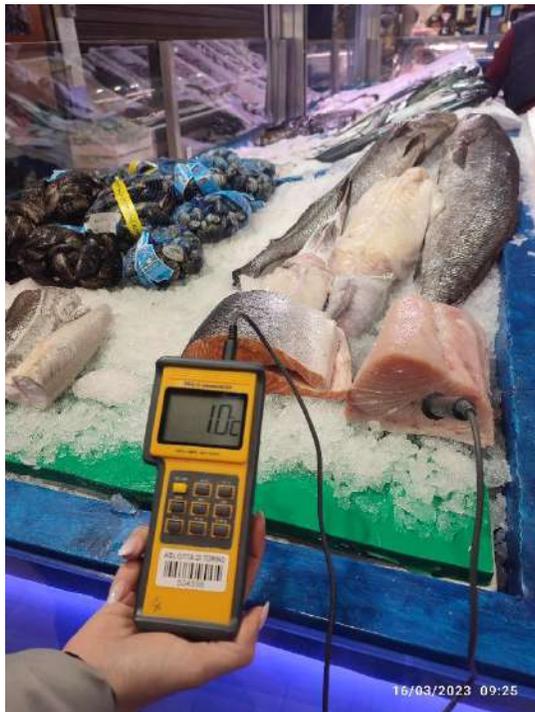
# Mantenimento ininterrotto catena del freddo

- Opportuno monitoraggio con strumento di misurazione
- Conoscere i limiti critici :

Prodotti della pesca freschi: Temperatura vicina a quella del ghiaccio in fusione

MBV: Temperatura che non pregiudica la sicurezza alimentare e la loro vitalità (Rif. Reg. CE 853/04)

- Obiettivo: gestire e ridurre rischio microbiologico



GHIACCIO: che entra in contatto con alimenti ottenuto da acqua potabile



# ANISAKIS



Fenomeno naturale  
legato ad ecosistema

NO scarsa qualità,  
NO stato di alterazione

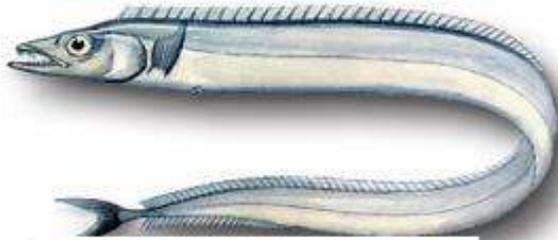
TABELLA 1

| Specie                          | Nome comune     | Prevalenza |
|---------------------------------|-----------------|------------|
| <i>Lepidopus caudatus</i>       | pesce sciabola  | 100        |
| <i>Trachurus trachurus</i>      | suro            | 95         |
| <i>Micromesistius poutassou</i> | melù            | 95         |
| <i>Merlangius merlangius</i>    | molo            | 76         |
| <i>Scomber japonicus</i>        | lanzardo        | 75         |
| <i>Scomber scombus</i>          | sgombro         | 71         |
| <i>Conger conger</i>            | gronco          | 44         |
| <i>Merluccius merluccius</i>    | nasello         | 40         |
| <i>Boops boops</i>              | boga            | 35         |
| <i>Zeus faber</i>               | pesce S. Pietro | 33         |
| <i>Lophius piscatorius</i>      | rana pescatrice | 32         |
| <i>Todarodes sagittatus</i>     | totano          | 22         |
| <i>Trachinus dracho</i>         | tracina         | 21         |
| <i>Phycis phycis</i>            | musdea          | 20         |
| <i>Trisopterus minutus</i>      | busbana         | 19         |
| <i>Engraulis encrasicolus</i>   | alice           | 17         |
| <i>Diplodus annularis</i>       | sparaglione     | 16         |
| <i>Trigla lyra</i>              | gallinella      | 16         |
| <i>Pagellus erytrinus</i>       | pagello         | 10         |
| <i>Mullus barbatus</i>          | triglia         | 10         |

## SPECIE ITTICHE MAGGIORMENTE COINVOLTE

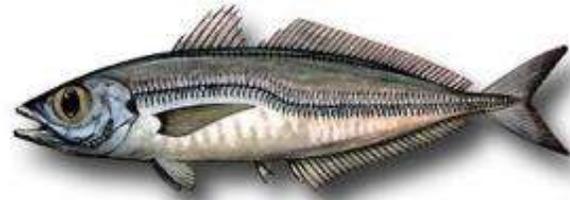
Le specie ittiche e i cefalopodi, costituenti la fauna ittica del Mediterraneo, maggiormente parassitati dalle larve del genere *Anisakis*, sono qui elencati in ordine di prevalenza di infestazione (calcolata in percentuale):

Pesce azzurro



*Lepidopus caudatus*

**PESCE SCIABOLA** PREV.100%



*Trachurus trachurus*

**SURO** PREV.95%



*Scomber japonicus*

**LANZARDO** PREV.75%



*Scomber scombrus*

**SGOMBRO** PREV.71%

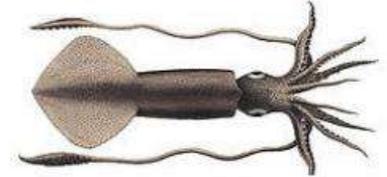
..nei pesci....

Presenza *Anisakis* NON è sinonimo di scarsa qualità



*Merluccius merluccius*

**MERLUZZO** PREV. 40%



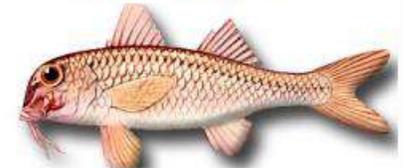
*Todarodes sagittatus*

**TOTANO** PREV. 22%



*Engraulis encrasicolus*

**ALICE** PREV. 17%



*Mullus barbatus*

**TRIGLIA** PREV. 10%



*Mugil cephalus*

**CEFALO** PREV. 9%

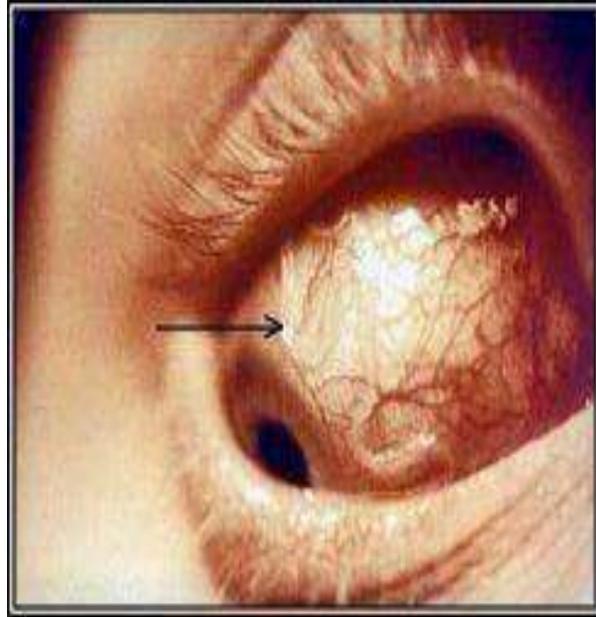


*Sardina pilchardus*

**SARDINA** PREV. 1%



...nell'uomo....



...insorgenza sintomi a poche ore da ingestione....



Alici marinate; sarde salate



Sushi



Aringhe affumicate

...incremento di segnalazioni casi in Italia...

---

# OBBLIGHI OSA

- GLI OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE DEVONO ASSICURARE CHE I PRODOTTI DELLA PESCA SIANO SOTTOPOSTI AD UN **CONTROLLO VISIVO** PER LA RICERCA DI ENDOPARASSITI VISIBILI PRIMA DELL'IMMISSIONE SUL MERCATO. (Reg. CE 1020/2008 OBBLIGO ESTESO A VENDITA AL DETTAGLIO)
- GLI OPERATORI NON DEVONO IMMETTERE SUL MERCATO PER IL CONSUMO UMANO I PRODOTTI DELLA PESCA MANIFESTAMENTE INFESTATI DA PARASSITI.
- I PRINCIPI SU CUI SI BASA LA NORMATIVA CONCERNENTE, LA PRESENZA DI PARASSITI NEI PRODOTTI DELLA PESCA, SONO FONDAMENTALMENTE DUE;
  - 1) L'OSA **NON DEVE** IMMETTERE SUL MERCATO PRODOTTI **MANIFESTAMENTE INFESTATI DA PARASSITI**;
  - 2) L'OSA CHE PRODUCE PRODOTTI DA DESTINARE AL CONSUMO CRUDO O PRATICAMENTE CRUDO DEVE ADOTTARE TRATTAMENTI EFFICACI ALL'INATTIVAZIONE DI PARASSITI.

# Come effettuare il controllo visivo?

Il controllo visivo (non distruttivo) deve avvenire in base a quanto stabilito dal Reg. (CE) 2074/2005: ad occhio nudo; senza l'ausilio di strumenti ottici d'ingrandimento; in buone condizioni di illuminazione; se del caso, mediante speratura\* effettuato da personale qualificato e formato; su un numero rappresentativo di campioni.

## Fasi operative:

- valutazione visiva della partita
- scelta numero esemplari in % significativa (piano di campionamento prestabilito)
- necropsia con apertura cavità celomatica ed estrazione visceri, posizionati su piano di lavoro
- periodo (alcuni minuti) esposizione a temperatura ambiente e conseguente esame visivo

Valutazione accettabilità partita, in base parametri (n. soggetti infestati e n. larve presenti):

- A) distruzione partita con parassiti migranti sulla superficie
  - B) distruzione numerose larve aspetto repellente o ripugnante
  - C) Risanamento o bonifica per partite con oltre 3 larve per soggetto nel 10% del campione, e per partite con infestazioni oltre il 10% dei soggetti
  - D) libero consumo se n. di larve è uguale o inferiore a 3 per soggetto nel 10% dei soggetti esaminati
- (Es. protocollo operativo Regione Liguria – Circolare n. 1/97)



\*Per «speratura» s'intende, nel caso dei pesci piatti o dei filetti di pesce, l'osservazione controluce del pesce in una stanza buia, al fine di individuare la presenza di parassiti.

# Quando il controllo visivo?

L'OSA determina, in funzione della natura dei prodotti della pesca, della loro origine geografica e del loro impiego, **l'entità e la frequenza** dei controlli, prevista:

- a) al momento dell'**estrazione dei visceri** e del lavaggio mediante controllo visivo (su tutti i pesci in caso di eviscerazione manuale, su un campione rappresentativo in caso di eviscerazione meccanica, almeno 10 esemplari per partita) sulla cavità celomatica, durante o subito dopo l'eviscerazione, a seconda della tecnica utilizzata, comprendendo fegati e gonadi se destinati al consumo umano (il fine non è valutare se sono infestati i visceri bensì la migrazione in cavità celomatica ed eventuali organi addominali se destinati al consumo umano);
- b) durante la **preparazione di filetti/tranci**, dopo essere stati sfilettati o affettati (controllo individuale o piano di campionamento comprensivo di speratura dei filetti se tecnicamente necessaria).



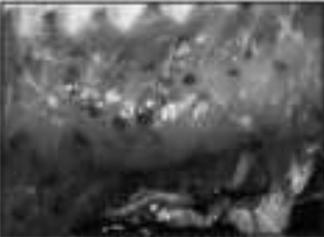
# Obiettivi NON immettere sul mercato:

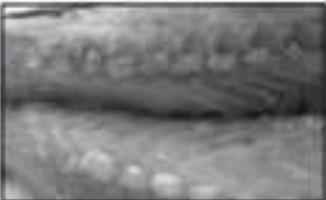
- Alimento **dannoso per il consumatore** (Reg. (CE) 178/02 art.14 c. 2 lett. b)

➡ *obbligo OSA commercializzazione esclusiva di prodotti ittici cotti o congelati o accompagnati dalle informazioni in grado di garantire queste misure*

- Alimento **inadatto al consumo umano** (Reg. (CE) 178/02 art.14 c. 2 lett. b)- ovvero parti commestibili di pesci con presenza di parassiti visibili (manifestatamente o palesemente infestati)

➡ *obbligo OSA di effettuare esame visivo nelle modalità Reg. (CE) n. 2074/2005*

| fase   | OSA   | Attività da svolgere per i C.U.  | Attività a seguito dei C.U.   |
|--|---|--|---|
| <p data-bbox="224 172 479 201"><b>EVISCERAZIONE</b></p>  <p data-bbox="224 629 479 658">Larve di nematodi</p>  <p data-bbox="224 1083 479 1112">Larve di nematodi</p> | <p data-bbox="563 172 1090 237"><b>Esame visivo cavità addominale e visceri se edibili:</b></p> <ul data-bbox="563 251 1090 551" style="list-style-type: none"> <li><i>in caso di eviscerazione manuale da parte dell'addetto viene effettuato in modo continuativo; al momento dell'estrazione dei visceri e del lavaggio;</i></li> <li><i>in caso di eviscerazione meccanica viene effettuato su un numero rappresentativo di unità, per campionamento, costituito da almeno dieci esemplari per partita.</i></li> </ul> <p data-bbox="563 565 1090 629"><b>Misure da adottare in caso di riscontro di parassiti:</b></p> <ul data-bbox="563 644 1090 936" style="list-style-type: none"> <li><i>allontanamento e smaltimento visceri infestati;</i></li> <li><i>in caso di presenza di parassiti nelle pareti della cavità celomatica toelettare le parti infestate;</i></li> <li><i>in presenza di infestazione muscolare visibile diffusa escludere il pesce dal consumo umano.</i></li> </ul> <p data-bbox="563 951 1090 1015"><b>Misure da adottare in caso di esposizione per la vendita:</b></p> <p data-bbox="563 1029 1090 1208"><i>Messa a disposizione del consumatore delle informazioni previste dal D.L. "Disposizioni urgenti per promuovere lo sviluppo del Paese mediante un più alto livello di tutela della salute".</i></p> | <ul data-bbox="1149 172 1702 1208" style="list-style-type: none"> <li>• Verificare che l'esame visivo sia svolto in modo continuativo e che le operazioni siano effettuate in adeguate condizioni igieniche;</li> <li>• verificare, mediante osservazione delle attività svolte, interviste e valutazione di registrazioni di eventuali attività di formazione/aggiornamento/addestramento, la capacità del personale addetto;</li> <li>• verificare, esclusivamente in caso di eviscerazione meccanica, la presenza di un piano di campionamento oppure il controllo di almeno 10 individui per partita;</li> <li>• verificare la registrazione dei risultati delle attività svolte; verificare i risultati mediante l'esame visivo del prodotto finito (pesce eviscerato) per valutare le caratteristiche organolettiche e l'assenza di parassiti visibili sulla superficie e nelle pareti della cavità celomatica; verificare, nel caso di vendita al dettaglio, la presenza di informazioni, così come previsto dal D.L. "Disposizioni urgenti per promuovere lo sviluppo del Paese mediante un più alto livello di tutela della salute".</li> </ul> | <ul data-bbox="1763 172 2372 1243" style="list-style-type: none"> <li>• In caso di non conformità legate a mancata effettuazione del controllo visivo, a insufficiente competenza del personale addetto o a carenze igieniche, intervenire per la rimozione delle carenze riscontrate mediante imposizione di misure previste dall'art. 54 del regolamento (CE) n. 882/2004 e la contestazione di eventuali sanzioni ai sensi del D.lgs. n. 193/2007;</li> <li>• In caso di presenza di parassiti visibili nella parte edibile (masse muscolari adiacenti alla cavità celomatica) in prodotti ancora sotto il controllo dell'OSA, imposizione di misure previste dall'art. 54 del regolamento (CE) n. 882/2004 e la contestazione di eventuali sanzioni ai sensi del D.lgs. n. 193/2007;</li> <li>• In caso di presenza di parassiti visibili nella parte edibile (masse muscolari adiacenti alla cavità celomatica) in prodotti esposti per la vendita, sequestro giudiziario con notizia di reato ai sensi dell'art. 5 lettera d) della L. n. 283/62 e imposizione di misure previste dall'art. 54 del regolamento (CE) n. 882/2004;</li> <li>• In caso di assenza delle informazioni previste per il consumatore nella vendita al dettaglio, imposizione di misure previste dall'art. 54 del regolamento (CE) n. 882/2004 e la contestazione delle sanzioni previste ai sensi del D.lgs. n. 193/2007.</li> </ul> |

| fase   | OSA  | Attività da svolgere per i C.U.   | Attività a seguito dei C.U.  |
|--|--|---|--|
| <p data-bbox="193 177 466 291"><b>SEZIONAMENTO,<br/>FILETTATURA,<br/>AFFETTATURA</b></p>  <p data-bbox="231 551 435 586">Trypanorhyncha</p>  <p data-bbox="206 925 461 961">Larve di nematodi</p>  <p data-bbox="244 1216 422 1252">Microsporidi</p> | <p data-bbox="542 177 1065 319"><b>Esame visivo dei filetti o dei tranci di pesce:</b> dev'essere effettuato dagli operatori durante la preparazione successiva alla sfilettatura o all'affettatura.</p> <p data-bbox="542 368 1072 554"><i>Qualora le dimensioni dei filetti o le tecniche di sfilettatura non consentano un controllo individuale, un piano di campionamento deve essere predisposto e tenuto a disposizione dell'autorità competente.</i></p> <p data-bbox="542 602 1065 825"><b>Misure da adottare in caso di produzione di prodotti ready to eat:</b><br/><i>Esposizione dei filetti/tranci ad un trattamento con il caldo o con il freddo in grado di inattivare i parassiti eventualmente presenti.</i></p> <p data-bbox="542 873 1065 1130"><b>Misure da adottare in caso di esposizione per la vendita:</b><br/><i>Messa a disposizione del consumatore delle informazioni previste dal D.L. "Disposizioni urgenti per promuovere lo sviluppo del Paese mediante un più alto livello di tutela della salute".</i></p> | <ul data-bbox="1128 177 1681 1252" style="list-style-type: none"> <li>• Verificare che l'esame visivo sia svolto in modo continuativo e che le operazioni siano effettuate in adeguate condizioni igieniche;</li> <li>• verificare, mediante osservazione delle attività svolte, interviste e valutazione di registrazioni di eventuali attività di formazione/aggiornamento/ addestramento la capacità del personale addetto;</li> <li>• verificare, esclusivamente in caso di sfilettatura meccanica, la presenza di un piano di campionamento;</li> <li>• verificare la registrazione dei risultati delle attività svolte compresa l'efficacia di eventuali trattamenti di cottura o congelamento;</li> <li>• verificare i risultati mediante l'esame visivo (anche mediante l'osservazione in trasparenza) di prodotto finito (tranci, filetti) per valutare le caratteristiche organolettiche e l'assenza di parassiti visibili;</li> <li>• verificare, nel caso di vendita al dettaglio la presenza di informazioni così come previsto dal D.L. "Disposizioni urgenti per promuovere lo sviluppo del Paese mediante un più alto livello di tutela della salute".</li> </ul> | <ul data-bbox="1742 177 2354 1173" style="list-style-type: none"> <li>• In caso di non conformità legate a mancata effettuazione del controllo visivo, a insufficiente competenza del personale addetto o a carenze igieniche intervenire per la rimozione delle carenze riscontrate mediante imposizione di misure previste dall'art. 54 del regolamento (CE) n. 882/2004;</li> <li>• in caso di presenza di parassiti visibili nella parte edibile (masse muscolari adiacenti la cavità celomatica) in prodotti ancora sotto il controllo dell'OSA imposizione di misure previste dall'art. 54 del regolamento (CE) n. 882/2004;</li> <li>• in caso di presenza di parassiti visibili nelle carni in prodotti detenuti per essere venduti o già esposti per la vendita, sequestro giudiziario con notizia di reato ai sensi dell'art. 5 lettera d) della L. n. 283/62 e imposizione di misure previste dall'art. 54 del regolamento (CE) n. 882/2004;</li> <li>• in caso di assenza delle informazioni previste per il consumatore nella vendita al dettaglio, imposizione di misure previste dall'art. 54 del regolamento (CE) n. 882/2004 e la contestazione delle sanzioni previste ai sensi del D.lgs. n. 193/2007.</li> </ul> |

| fase  | OSA   | Attività da svolgere per i C.U.   | Attività a seguito dei C.U.  |
|---|---|---|--|
| <p data-bbox="231 325 461 358"><b>PESCE INTERO</b></p>  <p data-bbox="219 903 473 936">Larve di nematodi</p> | <p data-bbox="555 325 1090 511"><b>Esame visivo del pesce intero:</b><br/><i>i prodotti della pesca devono essere sottoposti ad un controllo visivo per la ricerca di endoparassiti visibili prima dell'immissione sul mercato.</i></p> <p data-bbox="555 554 1090 668"><i>Gli operatori non devono immettere sul mercato per il consumo umano i prodotti della pesca <u>manifestamente infestati da parassiti</u></i></p> <p data-bbox="555 711 1090 975"><b>Misure da adottare in caso di esposizione per la vendita:</b><br/><i>Messa a disposizione del consumatore delle informazioni previste dal D.L. "Disposizioni urgenti per promuovere lo sviluppo del Paese mediante un più alto livello di tutela della salute".</i></p> | <ul data-bbox="1141 325 1702 975" style="list-style-type: none"> <li>• Verificare che l'esame visivo sia svolto in modo continuativo anche sul pesce intero per escludere la presenza di parassiti sulla superficie dei pesci;</li> <li>• verificare i risultati mediante l'esame visivo di pesci interi e delle confezioni/contenitori per valutare le caratteristiche organolettiche e l'assenza di parassiti visibili sulla superficie esterna dei pesci che potrebbero indicare infestazioni massive e/o conservazione a temperature non adeguate;</li> <li>• verificare, nel caso di vendita al dettaglio, la presenza di informazioni così come previsto dal D.L. "Disposizioni urgenti per promuovere lo sviluppo del Paese mediante un più alto livello di tutela della salute".</li> </ul> | <ul data-bbox="1753 325 2372 1089" style="list-style-type: none"> <li>• In caso di non conformità legate a mancata effettuazione del controllo visivo, a insufficiente competenza del personale addetto o a carenze igieniche intervenire per la rimozione delle carenze riscontrate mediante imposizione di misure previste dall'art. 54 del regolamento (CE) n. 882/2004;</li> <li>• in caso di presenza di parassiti visibili sulla superficie di prodotti esposti per la vendita provvedere al sequestro giudiziario con notizia di reato ai sensi dell'articolo 5 lettera d) della L. n. 283/62 e imposizione di misure previste dall'art. 54 del regolamento (CE) n. 882/2004;</li> <li>• in caso di assenza delle informazioni previste per il consumatore nella vendita al dettaglio imposizione di misure previste dall'art. 54 del regolamento (CE) n. 882/2004 e la contestazione delle sanzioni previste ai sensi del D.lgs. n. 193/2007.</li> </ul> |

# OBBLIGHI OSA

- L'OSA nell'ambito del proprio piano di autocontrollo, ed in particolare delle procedure basate sul sistema HACCP fissa
  1. l'entità e la frequenza dei controlli, in relazione alla natura dei prodotti della pesca, della loro origine geografica e della loro destinazione d'uso, stabilendo:
  2. limiti critici, monitoraggio, strategie di campionamento e metodica utilizzata, azioni correttive sul prodotto non conforme.
- **..ma...CONSIDERATO CHE L'EFFICACIA DELL'ESAME VISIVO, NEL RILEVARE LA PRESENZA DI PARASSITI, È CORRELATA ALLE CAPACITÀ SOGGETTIVE DEL PERSONALE TECNICO QUALIFICATO, L'OSA DEVE STABILIRE**
  - 3. LE MODALITÀ DI QUALIFICAZIONE DEL PERSONALE E CRITERI PER IL MANTENIMENTO DELLA QUALIFICA**

# OBBLIGHI OSA

## CONTROLLO PARASSITI ANISAKIS IN SPECIE SENSIBILI







RANA PESCATRICE  
CODA di ROSPO

ANISAKIS  
PSEUDOTERRANOVA



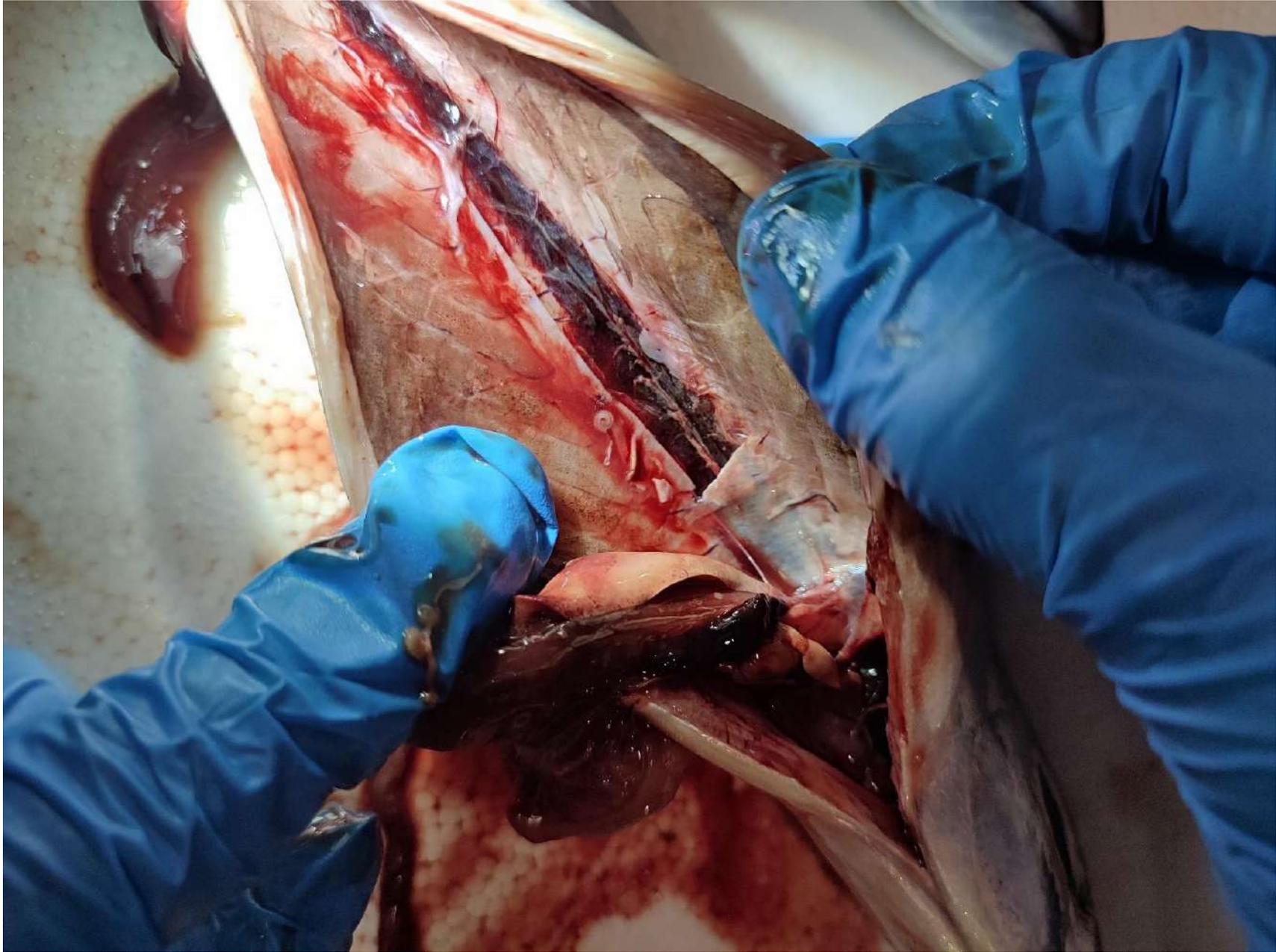


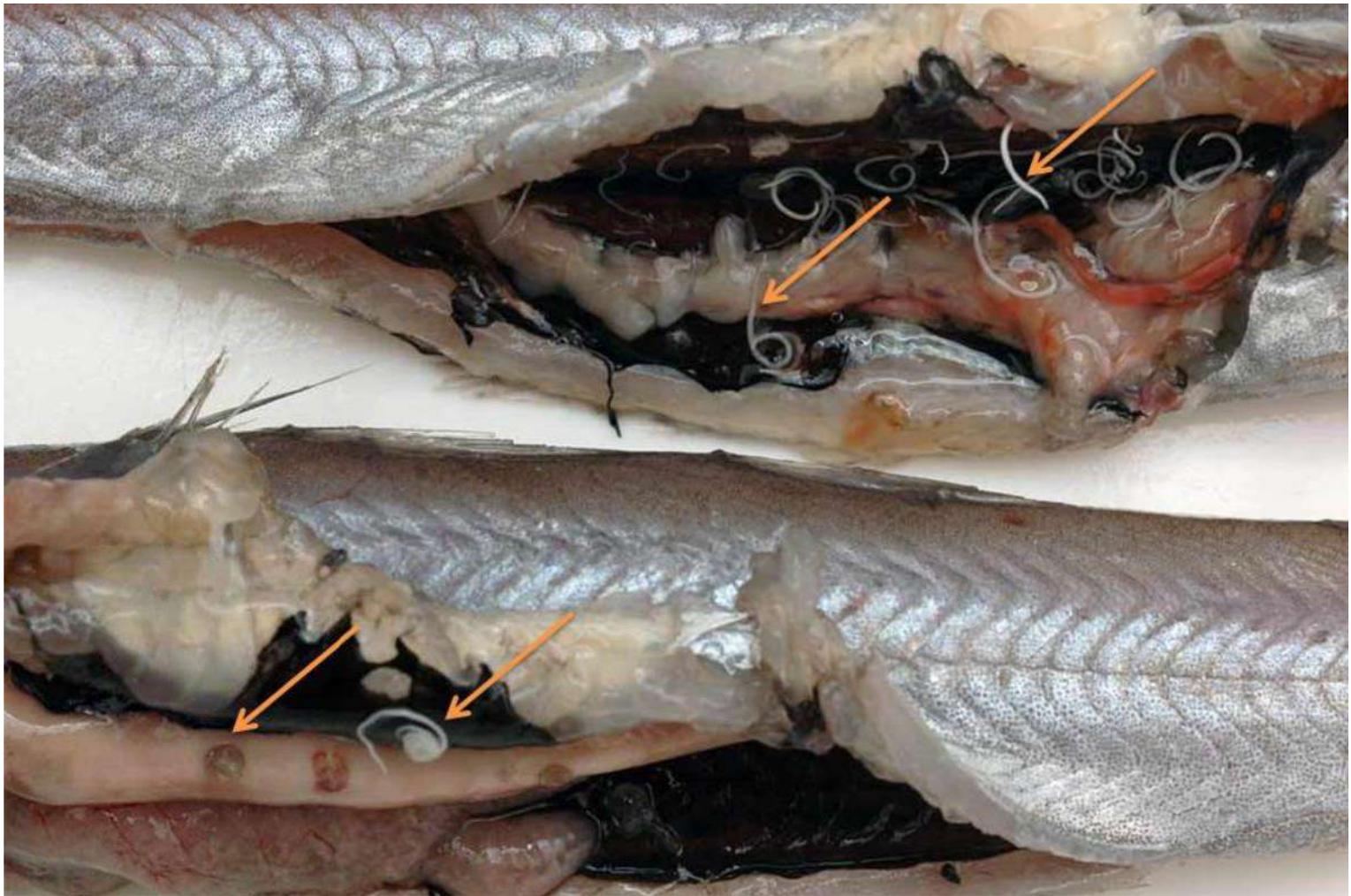












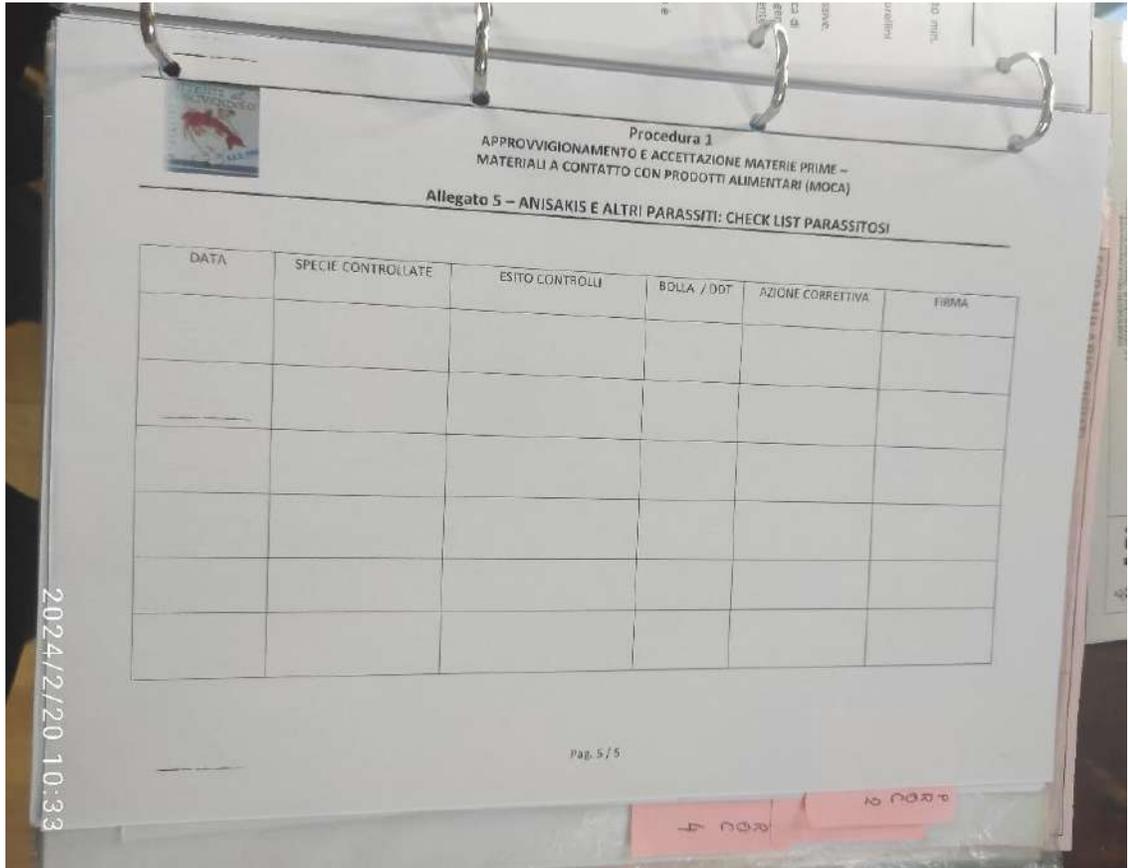
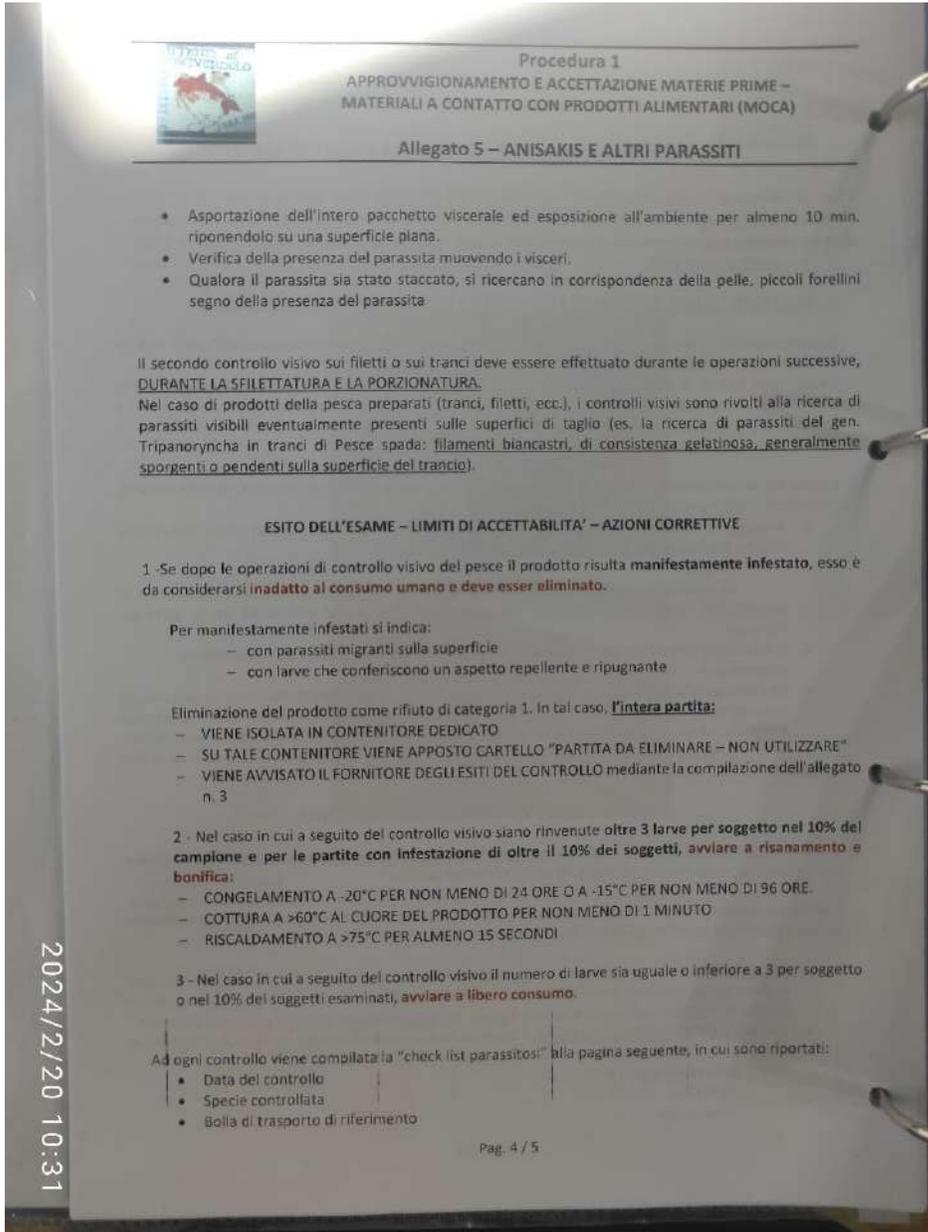
**OBBLIGHI OSA**

**MANUALE HACCP**

**PROCEDURA SPECIFICA GESTIONE  
PARASSITI**

**CHECK LIST**

**..da esibire nel corso dei C.U..  
EVIDENZA DEL CONTROLLO**



...esempio procedura riscontrata in Controllo Ufficiale...

# VENDITA AL DETTAGLIO PRODOTTI ITTICI INTERI

DECRETO-LEGGE 13 settembre 2012, n. 158

Disposizioni urgenti per promuovere lo sviluppo del Paese mediante un più alto livello di tutela della salute. (12G0180)

Art. 8

Norme in materia di sicurezza alimentare e di bevande

**COMMA 4** OSA che offre al consumatore finale pesce e cefalopodi freschi, sfusi o preimballati per la vendita diretta, è tenuto ad apporre in modo visibile apposito cartello con le informazioni relative alle corrette condizioni di impiego.



D.M. 17/07/2013



**IN CASO DI CONSUMO CRUDO, MARINATO  
O NON COMPLETAMENTE COTTO**

**IL PRODOTTO DEVE ESSERE PREVENTIVAMENTE CONGELATO**

**PER ALMENO 96 ORE A -18 °C**

**in congelatore domestico  
contrassegnato con tre o più stelle**



5. La violazione delle prescrizioni di cui al comma 4, e' punita dall'autorità competente, da determinarsi ai sensi del decreto legislativo 6 novembre 2007, n. 193, con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 600 a euro 3.500.

# Se OSA riscontra larve vive nei visceri può venderlo?

SI, ma...

- OSA può procedere alla distruzione dei visceri infestati ed alla toelettatura delle parti che presentano parassiti visibili.
- Le parti di pesce che non presentano infestazioni all'esame visivo possono essere regolarmente commercializzate, informando consumatore.

(Parere del 2005 della DG-SANCO all'Autorità Spagnola per la Sicurezza Alimentare - DGSAN 421164- D2/PCA/ca D 2005)

# COME SI GESTISCE IL PRODOTTO???

**SMALTIMENTO in CAT 1**



**SMALTIMENTO in CAT 3  
...PREVIO CONGELAMENTO  
DEGLI ESEMPLARI PARASSITATI..**



SI

NO



**SI RICORDA CHE  
Tutti gli scarti di pescheria devono essere smaltiti in CAT 3 da parte di imprese specializzate ed autorizzate**

**TUTTO CIO' PREMESSO**

Con la presente scrittura privata, valevole ad ogni effetto di legge

**LE PARTI CONVENGONO E STIPULANO QUANTO SEGUE:**

**Articolo 1. OGGETTO DEL CONTRATTO DI FORNITURA IN ESCLUSIVA**

Il PRODUTTORE si impegna ad usufruire dei servizi di raccolta, trasporto e trasformazione di Categoria 3<sup>ra</sup>, effettuabili da parte della **Quattro Stagioni S.r.l.**, la quale azienda si impegna a svolgere i servizi in ottemperanza alla normativa sanitaria vigente e futura presso il punto vendita di cui all'articolo:

- 1 Il PRODUTTORE si impegna a consegnare in esclusiva tutto il materiale di Cat. 3, proprie lavorazioni, alla **Quattro Stagioni S.r.l.**
- 2 La **Quattro Stagioni S.r.l.** si impegna a raccogliere, a trasportare ed a garantire la trasformazione del materiale di Cat. 3 conferitole dal PRODUTTORE.
- 3 Il PRODUTTORE si impegna a conferire unicamente tutto il materiale di categoria 3.
- 4 La **Quattro Stagioni S.r.l.** si impegna altresì, come richiesto dalla circolare applicativa del Reg. (CE) n. 1774/2002, in modo da ottemperare a quanto prescritto dalle linee guida per il regolamento n. 1774/2002, Parte IV, paragrafo B3 (registri)

**BOLLETTA SMALTIMENTO  
OBBLIGO  
da esibire in corso di C.U.**



Grazie per l'attenzione