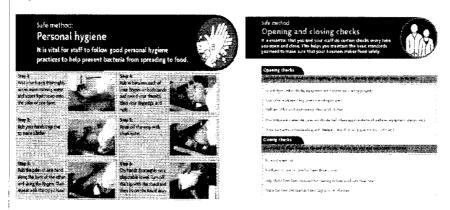
- attraverso opuscoli informativi e qualsiasi altro strumento atto a consentire la più ampia diffusione.
- b) Risposte alle richieste delle imprese aventi ad oggetto l'interpretazione di una disposizione normativa, al fine di rendere noto preventivamente l'indirizzo in sede di controllo.
- c) Pubblicazione delle risposte alle domande frequenti (FAQ) su un apposito link del sito istituzionale.
- d) Utilizzo delle informazioni emerse in sede di controllo per migliorare la regolazione esistente.
- e) Prevenzione dell'attività di controllo. Poiché l'attività di controllo comporta anche dei costi per le amministrazioni, ove possibile, andrebbe prevenuta mediante adeguata pubblicità di adempimento degli obblighi da parte delle imprese, ad esempio mediante esposizione dei titoli abilitativi posseduti delle autorizzazioni possedute.
- f) Manuali dei controlli. Possono rappresentare un utile strumento per fornire indicazioni operative sulle modalità di svolgimento dei controlli (soprattutto in loco) e sulle relative procedure adottate per la verifica di ciascun adempimento (tempi, periodicità, dati ed elementi verificati, documentazione utilizzata per il controllo ecc..).

Raccomandazione: le amministrazioni fanno conoscere alle imprese gli obblighi e i relativi adempimenti imposti dalla normativa e rispondono tempestivamente alle richieste di chiarimento sottoposte, assicurandone la più ampia diffusione. le amministrazioni assicurano la più ampia diffusione degli obblighi gravanti sui cittadini e sulle imprese in materia di controlli.

## Esempi di buone prassi

- Programma "più sicurezza alimentare, migliore impresa" (Safer food, better business) L'autorità inglese in materia alimentare (Food Standard Agency) ha adottato un apposito programma per assistere le imprese di piccole dimensioni in ordine al rispetto degli obblighi previsti nell'ambito delle procedure di autocontrollo HACCP. L'Agenzia ha elaborato una serie di opuscoli informativi supportati da una guida interattiva in DVD con voci fuori campo in sedici lingue diverse -, che descrivono nel dettaglio gli obblighi e gli adempimenti per la conservazione degli alimenti, per la cucina e la cottura dei cibi, per l'igiene del personale che opera nelle cucine. Inoltre, indicazioni specifiche segnalano ai responsabili delle imprese le tecniche e i tempi per verificare il rispetto degli obblighi imposti.



- Interpello del contribuente. L'istituto consente al contribuente di inoltrare all'agenzia fiscale e delle dogane "circostanziate e specifiche istanze di interpello concernenti l'applicazione delle disposizioni normative a casi concreti e personali, qualora vi siano obiettive condizioni di incertezza sulla corretta interpretazione delle disposizioni stesse" (Statuto del contribuente, art. 11). La risposta è vincolante per l'amministrazione stessa, seppur con esclusivo riferimento alla questione oggetto dell'istanza e limitatamente al richiedente.
- Opuscoli informativi per l'applicazione delle norme di condizionalità: dal 2005 sono stati introdotti dei requisiti di rispetto di norme ambientali, sanitarie e di igiene e benessere degli animali indispensabili per l'ammissibilità degli aiuti europei agli agricoltori, conosciuti come "norme di condizionalità". Il Ministero per le politiche agricole, alimentari e forestali ed alcune Regioni hanno pubblicato opuscoli

- 37 -

