

PROCEDURA OPERATIVA PER LA REGISTRAZIONE DELLE IMPRESE ALIMENTARI AI SENSI DEL REGOLAMENTO CE 852/04 E DELLA DGR 3/2011

Con DGR n. 3 del 14.01.2011 e successive modifiche e integrazioni che recepisce l'Accordo della Conferenza permanente per i rapporti fra lo Stato, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano, sancito nella seduta del 29 aprile 2010 (repertorio n. 59/CSR), sono state approvate le linee guida regionali applicative del Regolamento (CE) n. 852/2004 del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.

Scopo della presente procedura è fornire indicazioni sulla modalità con cui le imprese alimentari¹⁾ devono procedere alla notifica prevista dall'articolo 6 del Regolamento (CE) 852 del 29 aprile 2004 all'Autorità Competente²⁾.

Il titolare dell'impresa alimentare nell'ambito del procedimento SCIA, provvede alla notifica presentando al SUAP del Comune ove ha la sede operativa l'impresa, ovvero al SUAP del Comune di residenza, nel caso sia proprietario di autonegozio/i, la notifica di inizio attività o di rilevanti cambiamenti dell'impresa (strutturali o di ciclo produttivo) fornendo, sul portale SUAP, le informazioni e le dichiarazioni di cui all'Allegato A/1.

Con le stesse modalità il titolare dell'impresa alimentare comunica all'autorità competente ogni modifica in ordine ai sottoelencati elementi come pure la cessata attività, utilizzando l'apposito Allegato A/2:

- nome della Ditta
- ragione sociale
- sede legale

La notifica, datata e firmata digitalmente, deve essere accompagnata da planimetria dei locali (con indicazione delle superfici, delle altezze e destinazioni d'uso dei singoli ambienti, nonché con la rappresentazione degli impianti ed attrezzature fisse presenti) redatta, datata e firmata da tecnico abilitato in scala 1:50 o 1:100 e da una breve relazione, con la quale l'operatore del settore alimentare,³⁾ fornisce informazioni all'Autorità competente in ordine alle caratteristiche degli impianti, alle modalità del ciclo produttivo ed alla descrizione dei prodotti finali. Con tale relazione, da presentare sia in caso di inizio attività sia in caso di modifiche rilevanti dell'impresa (strutturali o di ciclo produttivo), l'operatore del settore alimentare attesta e sottoscrive che l'impresa da lui condotta rispetta i requisiti previsti dal Regolamento (CE) 852/2004. Nell'allegato A/3 sono state raccolte le istruzioni per la compilazione di tale relazione.

Compito dell'autorità competente, è, tra l'altro, quello di elaborare e tenere aggiornato "un elenco degli operatori del settore dei mangimi e degli alimenti che sono stati registrati", anche ai fini dell'esercizio del "controllo ufficiale" ai sensi del Regolamento (CE) n. 882/2004.

A tal riguardo, nell'Allegato B è stata inserita la classificazione delle attività soggette a registrazione ai sensi del Reg. 852/2004 (Master List 852/04), elaborata dal Ministero della Salute e trasmessa con nota prot. n. 9875-P-15/05/2013.

In caso di produzione primaria (agricoltori/allevatori) dovranno essere fornite anche le informazioni di cui all'Allegato A/4. Infine nell'Allegato A/5 vengono fornite indicazioni volte a definire in modo specifico alcune tipologie di attività.

☞ 1) «impresa alimentare», ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti (Regolamento CE 178/2002)

☞ 2) «autorità competente»: i Servizi del Dipartimento di Prevenzione delle Aziende Sanitarie Locali

☞ 3) «operatore del settore alimentare»: la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo;

Allegato A/1

La notifica deve essere indirizzata al Dipartimento di Prevenzione della Azienda USL competente per il tramite del Comune .

**NOTIFICA IMPRESA SETTORE ALIMENTARE AI FINI DELLA REGISTRAZIONE (Art. 6
REGOLAMENTO CE n. 852/04 e D.G.R. n. 3 del 14.01.2011)**

- Notifica di apertura nuova attività**
- Notifica di cambiamenti rilevanti dell'attività (strutturali e/o di ciclo produttivo)**

Il sottoscritto Cognome e Nome _____ firmatario della presente
C.F. _____ **Cittadinanza** _____ **Sesso** M F
Luogo nascita: Stato _____ **Comune** _____ **Provincia** _____
Data nascita _____ **Residenza:** **Comune** _____ **Provincia** _____
Via, Piazza _____ **n.** _____ **C.A.P.** _____
Cell. _____ **Fax.** _____ **e-mail** _____
pec _____

In qualità di: (soggetto giuridico dettagliato)

Partita IVA/ C.F. _____
con sede legale Comune di _____ **Provincia** _____
Via, Piazza _____ **n.** _____ **CAP** _____
Tel. _____ **N. di iscrizione al registro imprese** _____
CCIAA _____
Cell. _____ **Fax.** _____ **e-mail** _____
pec _____

NOTIFICA

l'inizio dell'attività (1) _____

la modifica strutturale dell'attività di (1) _____

la modifica del ciclo produttivo (1) da _____ a _____

a far data da _____:

(1) indicare per esteso le attività specificate nell'elenco di cui all'Allegato B, utilizzando esclusivamente le voci presenti nella colonna D con relativo codice; in caso di modifica del ciclo produttivo indicare l'attività che si modifica e quella che si intende svolgere;

sita/e in Comune di _____	Provincia _____
Via, Piazza _____ n. _____	CAP _____
Tel. _____ Fax. _____	e-mail _____
	Pec _____

Consapevole che qualora i dati e/o gli elementi forniti con la presente notifica risultino incompleti o erronei, la registrazione non avrà luogo fino alla regolarizzazione. In caso di vizio insanabile la registrazione non avrà luogo e l'attività sarà soggetta anche all'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente (ex art. 19 della Legge 241/90)

A tal fine il sottoscritto, _____ ai sensi ed effetti degli artt. 46, 47 e 48 del D.P.R. 445 del 28.12.2000, consapevole, in caso di dichiarazione mendace, delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del D.P.R. 445/2000 anche per i reati di *falsità in atti e uso di atto falso*, nonché della decadenza dai benefici eventualmente conseguenti al provvedimento emanato sulla base della dichiarazione non veritiera dichiara che l'attività oggetto della presente notifica è conforme a quanto previsto dalla normativa vigente in materia di sicurezza alimentare.

Dichiara altresì di essere consapevole dell'obbligo di redigere apposito **piano di autocontrollo o nel caso della produzione primaria di adottare corrette prassi igieniche** ai sensi del Regolamento (CE) n. 852/2004 e di essere informato che la presente comunicazione è valida esclusivamente per la registrazione ai sensi del Regolamento (CE) n. 852/04 e non sostituisce altri eventuali atti ai fini dell'avvio della attività.

Dichiara di essere a conoscenza degli obblighi previsti dal D.Lgs 194/08 e s.m.i. e di [] esserne [] non esserne soggetto;

Dichiara di essere a conoscenza che, se nell'ambito dell'attività dovessero originarsi sottoprodotti destinati all'alimentazione animale, dovrà procedere alla registrazione ai sensi del Reg.CE 183/2005 relativo all'igiene dei mangimi.

Autorizza per gli effetti del D. Lgs. 30 giugno 2003, n° 196 codesta P.A. al trattamento dei propri dati personali, a cura del personale assegnato all'ufficio della Azienda U.S.L. preposto alla conservazione delle notifiche ed all'utilizzo delle stesse per il procedimento di registrazione.

Si impegna a notificare ogni variazione relativa al nome della ditta, alla ragione sociale, alla sede legale, all'attività produttiva svolta, nonché alla chiusura dell'unità di impresa.

Si impegna altresì a comunicare al Dipartimento di Prevenzione della ASL la modifica del legale rappresentante

Si allega:

PRODUZIONE PRIMARIA(agricoltori/allevatori) – scheda produzione primaria (Allegato A/4) compilata, relazione tecnica (allegato A/3) sottoscritta dal titolare e planimetria delle eventuali strutture esistenti quali locali adibiti ad attività connesse (cernita, mondatura, deposito, ricoveri per animali, sala mungitura ecc.);

FASI SUCCESSIVE ALLA PRODUZIONE PRIMARIA - planimetria dei locali e relazione tecnica sui requisiti in materia di igiene (allegato A/3) sottoscritta dal titolare;

MEZZI di TRASPORTO (esclusi quelli adibiti al trasporto di animali) – elenco degli automezzi con i relativi dati di identificazione e relazione tecnica sui requisiti in materia di igiene sottoscritta dal titolare;

copia documento di riconoscimento in corso di validità;

copia di versamento euro 50,00.

Data _____

Firmato digitalmente

Allegato A/2

La notifica deve essere indirizzata al Dipartimento di Prevenzione della Azienda USL competente per il tramite del Comune.

**NOTIFICA IMPRESA SETTORE ALIMENTARE AI FINI DELLA REGISTRAZIONE (Art. 6
REGOLAMENTO CE n. 852/04 e D.G.R. n. 3 del 14.01.2011)**

NOTIFICA PER MODIFICA ATTIVITA' REGISTRATA

NOTIFICA PER CESSATA ATTIVITA'

Il sottoscritto Cognome _____		Nome _____	
C.F. _____	Cittadinanza _____	Sesso M <input type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/>	
Luogo nascita: Stato _____	Comune _____	Provincia _____	
Data nascita _____			
Residenza: Comune _____		Provincia _____	
Via, Piazza _____		n. _____	CAP _____
Cell. _____	Fax. _____	e-mail _____	
		pec _____	

In qualità di: (soggetto giuridico dettagliato)

Partita IVA/ C.F. _____			
con sede legale nel Comune di _____		Provincia _____	
Via, Piazza _____		n. _____	CAP _____
Tel _____	N. di iscrizione al Registro imprese _____		
CCIAA _____	Cell. _____		
Fax. _____	e-mail _____		
		pec _____	

NOTIFICA

Per la seguente attività (1) _____
sita/e in Via _____
n. _____ C.A.P. _____ Comune _____ Provincia _____

- CAMBIO DEL NOME DELLA DITTA O DELLA RAGIONE SOCIALE
 CAMBIO DELLA SEDE LEGALE

DA _____

A _____

(1) indicare per esteso le attività specificate nell'elenco di cui all'Allegato B, utilizzando esclusivamente le voci presenti nella colonna D con relativo codice;

A tal fine il sottoscritto _____ ai sensi ed effetti degli artt. 46, 47 e 48 del D.P.R. 445 del 28.12.2000, consapevole, in caso di dichiarazione mendace, delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del D.P.R. 445/2000 anche per i reati di *falsità in atti e uso di atto falso, nonché della decadenza dai benefici eventualmente conseguenti al provvedimento emanato sulla base della dichiarazione non veritiera*, dichiara che l'attività oggetto della presente notifica è conforme a quanto previsto dalla normativa vigente in materia sicurezza alimentare, approvvigionamento idrico e raccolta e smaltimento dei reflui e rifiuti e che non ha subito modifiche strutturali, impiantistiche e/o di ciclo produttivo.

Si impegna a notificare ogni ulteriore variazione relativa al nome della ditta individuale o alla ragione sociale, alla sede legale, all'attività produttiva svolta, nonché alla chiusura dell'unità di impresa.

Si impegna altresì a comunicare al Dipartimento di Prevenzione della ASL la modifica del legale rappresentante

- CESSAZIONE DELL'ATTIVITA'

A tal fine il sottoscritto, _____ ai sensi ed effetti degli artt. 46, 47 e 48 del D.P.R. 445 del 28.12.2000 dichiara di, essere consapevole, in caso di dichiarazione mendace, delle sanzioni penali previste dall'art.76 del D.P.R.445/2000 anche per *i reati di falsità in atti e uso di atto falso*

Autorizza per gli effetti del D. Lgs. 30 giugno 2003, n° 196 codesta P.A. al trattamento dei propri dati personali, a cura del personale assegnato all'ufficio della Azienda U.S.L. preposto alla conservazione delle notifiche ed all'utilizzo delle stesse per il procedimento di registrazione.

Il sottoscritto COMUNICA che la presente notifica segue ed integra la DIA n. _____ del ____/____/____
o l'Autorizzazione Sanitaria n. _____ del ____/____/____

Data _____

Firmato digitalmente

Allegati: attestazione di avvenuto pagamento della tariffa di euro 50,00 e fotocopia del documento di riconoscimento in corso di validità.

Istruzioni per la compilazione della relazione tecnica

Il titolare di impresa alimentare deve far riferimento alle presenti istruzioni per la compilazione della relazione tecnica.

Descrizione della tipologia di attività

E' necessario descrivere in modo esaustivo la tipologia degli alimenti prodotti ed eventualmente trasformati e le lavorazioni e trasformazioni a cui vengono eventualmente sottoposti.

A) Descrizione strutture ed impianti (ove presenti):

Deve essere allegata una **planimetria** redatta, datata e firmata in originale da tecnico abilitato in scala 1:50 o 1:100, con sezioni per evidenziare differenti altezze ed il grado di interramento; sul frontespizio deve essere riportata la tipologia dell'attività, indirizzo completo di numero civico, piano, interno dell'insediamento (in caso di più locali indipendenti con lo stesso n. civico deve essere raffigurato in piccola scala l'intero insediamento corrispondente al civico, evidenziando il/i locale/i dell'attività) e la superficie totale espressa in mq.

Per ciascun ambiente vanno indicati destinazione d'uso, superficie del pavimento, altezza (h media, minima e massima in caso di differenti altezze), superficie delle finestre, distinguendo quelle fisse da quelle apribili (n.b. se il rapporto per ciascun ambiente tra la superficie apribile e la superficie del pavimento è inferiore ad 1/8 dovrà essere realizzato un impianto di aerazione).

Se nei locali vi sono impianti per la ventilazione/aerazione artificiale (d'immissione e/o d'estrazione con/senza trattamento dell'aria) questi devono essere rappresentati nella planimetria, indicando schematicamente il posizionamento delle bocchette di immissione e di estrazione, i percorsi delle canalizzazioni (in colore blu i condotti di immissione e in colore rosso i condotti di estrazione), i punti di presa dell'aria esterna e i punti di espulsione dell'aria.

In presenza di impianti di aerazione dovrà essere redatta una relazione tecnica, firmata e timbrata da un professionista abilitato ed iscritto al relativo albo.

Nella relazione devono essere specificati i seguenti dati per consentire la valutazione dell'impianto sotto il profilo igienico: il tipo d'impianto (se in immissione o in estrazione od entrambi), la descrizione delle parti che lo compongono e dei trattamenti che subisce l'aria, specificando se vi è ricircolo ed in quale percentuale, il numero di ricambi d'aria assicurati per ora per ciascun ambiente e, ove vi sia permanenza di persone, la quota d'aria esterna presente per persona, la velocità dell'aria ad altezza d'uomo; la modalità di riscaldamento nei mesi invernali; l'ubicazione delle bocche di presa che devono essere lontane da fonti inquinanti ed a tre metri di altezza dal piano stradale e/o di calpestio; infine la collocazione del punto di espulsione dell'aria all'esterno, che deve essere posizionata in modo da non dare disturbo al vicinato e da non interferire con le bocche di presa;

temperatura e umidità relativa assicurate e ubicazioni dei dispositivi per la loro rilevazione; descrizione del sistema filtrante; modalità di sanificazione e pulizia periodica ai fini di prevenire la contaminazione degli ambienti con agenti biologici potenzialmente dannosi per la salute umana.

- Devono essere dichiarate le modalità di approvvigionamento idrico potabile (se tramite acquedotto comunale, pozzo autorizzato o altro sistema autorizzato) e la possibilità di acqua potabile calda e fredda, nonché la conformità alle norme del sistema di smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi;
- Deve essere dichiarata la presenza di adeguati dispositivi per evitare l'ingresso di animali infestanti;
- Deve essere dichiarata la disponibilità di adeguati impianti di stoccaggio/esposizione a temperatura controllata per i prodotti deperibili e la presenza di idonea attrezzatura per il lavaggio degli alimenti

(quando necessario) e delle attrezzature e delle mani;

- Deve essere dichiarata la presenza dei servizi igienici non in diretta comunicazione con le aree di produzione/manipolazione degli alimenti e la disponibilità di locali chiusi e/o armadi per riporre i materiali di pulizia;
- Devono essere descritte le attrezzature e gli impianti tecnologici utilizzati nell'impresa.

B) Descrizione ciclo di produzione:

- Devono essere descritti i prodotti realizzati dalla impresa alimentare specificando eventuali destinazioni a consumatori a rischio;
- Devono essere elencate le materie prime utilizzate, le principali fasi del ciclo produttivo nonché l'organizzazione del medesimo finalizzata ad evitare contaminazioni crociate dei prodotti e delle attrezzature;
- Deve essere indicato il numero complessivo degli addetti e precisata la loro formazione specifica relativa all'attività svolta;
- Deve essere dichiarata l'elaborazione e la tempestiva applicazione di procedure di autocontrollo con il metodo HACCP, di procedure di sanificazione dei locali e delle attrezzature e di difesa dagli animali infestanti, nonché di rintracciabilità ed eventuale ritiro dal commercio (Reg. CE 178/02).

C) Nel caso di attività di trasporto alimenti la relazione tecnica potrà essere limitata a:

- descrizione della tipologia dei prodotti trasportati e delle rispettive temperature di trasporto;
- dichiarazione di certificazione ATP (per il trasporto di alimenti deperibili);
- descrizione delle caratteristiche dei vani di carico e dei relativi materiali di rivestimento interno dei veicoli e/o i contenitori/cisterne utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari;
- descrizione delle procedure stabilite per evitare eventuali contaminazioni dirette o indirette dei prodotti trasportati;
- Il luogo di ricovero dei mezzi di trasporto e le modalità ed il luogo utilizzati per la pulizia periodica;
- deve essere dichiarata l'elaborazione e l'applicazione di procedure di autocontrollo con il metodo HACCP, le procedure di sanificazione degli automezzi e delle eventuali attrezzature, nonché le procedure di rintracciabilità previste dal Regolamento (CE) n. 178/02.

D) Indicazioni per la compilazione della relazione tecnica per le attività di allevamento:

- 1) La planimetria, oltre a quanto specificato al punto A) per locali dove viene svolta l'attività di allevamento, deve riportare anche la descrizione grafica dei terreni e pertinenze annesse all'allevamento in scala 1:500 o 1:1000;
- 2) indicare, oltre alle modalità di approvvigionamento di acqua potabile per il lavaggio delle attrezzature ove necessario, anche le modalità di approvvigionamento dell'acqua di abbeverata degli animali;
- 3) descrivere anche le modalità di stoccaggio e utilizzo/smaltimento dei reflui zootecnici;
- 4) indicare le modalità di allevamento e le principali fasi della produzione (es.: per il latte indicare il sistema di mungitura e stoccaggio); indicare il tipo di conduzione aziendale, il n. di addetti, relativa mansione e formazione specifica in relazione all'attività svolta;

Allegato A/4

**00 SCHEDA PRODUTTORE PRIMARIO ED ATTIVITA' CONNESSE
(Agricoltori/Allevatori)**

Il sottoscritto nato a (..) il

Titolare / Legale rappresentante della Ditta :

P.IVA o COD. FISC. avente sede in (..)

Via n. Località

in qualità di operatore del settore della Produzione Primaria ai sensi del Regolamento CE n. 178/2002

DICHIARA

che al fine di garantire la sicurezza della produzione alimentare primaria sono stati adeguatamente applicati tutti i requisiti previsti dal Regolamento CE n 852/2004 – Allegato I

In particolare comunica di effettuare l'attività di produzione primaria per vegetali consistente in:

Aggregazioni	Descrizione	ATTIVITA' REGISTRATE			Indicare l'estensione- SAU (ettari)
		attività All. A/6 Det. D2145 del 21 lug 2006	ATECO 2007	Codice Regione	
Raccolta vegetali spontanei	Raccolta di funghi e tartufi	Raccolta di funghi e tartufi	02.30.00	01	
	Raccolta di vegetali selvatici, esclusi funghi e tartufi	Raccolta di vegetali selvatici, esclusi funghi e tartufi	02.30.00	02	
Coltivazioni permanenti ad uso alimentare umano	Coltivazioni permanenti ad uso alimentare umano	Coltivazione di uva da tavola	01.21.00	01	
		Coltivazione di uva da vino	01.21.00	02	
		Coltivazione di frutta di origine tropicale e subtropicale	01.22.00	00	
		Coltivazione di agrumi	01.23.00	00	
		Coltivazioni di pomacee e frutta a nocciolo	01.24.00	00	
		Coltivazioni di altri alberi da frutta, frutti di bosco e frutta in guscio	01.25.00	01	
		Colture miste, viticole, olivicole, frutticole	01.25.00	02	
Coltivazioni non permanenti ad uso alimentare umano	Coltivazioni non permanenti ad uso alimentare umano	Coltivazione di frutti oleosi	01.26.00	00	
		Orto-culture specializzate vivaistiche e sementiere in serra	01.13.20	00	
		Coltivazioni di cereali (escluso il riso)	01.11.10	00	
		Coltivazione di semi oleosi	01.11.20	00	
		Coltivazione di barbabietola da zucchero	01.13.30	00	
		Coltivazione di legumi da granella	01.11.30	00	
		Coltivazioni miste di cereali, legumi da granella e semi oleosi	01.11.40	00	
		Coltivazione di ortaggi (inclusi i meloni) in foglia, a fusto, a frutto, in radici, bulbi e tuberi in piena aria (escluse barbabietola da zucchero e patate)	01.13.10	01	
		Coltivazione di ortaggi (inclusi i meloni) in foglia, a fusto, a frutto, in radici, bulbi e tuberi in colture protette (escluse barbabietola da zucchero e patate)	01.13.20	01	
		Coltivazioni miste di ortaggi, specialità orticole, fiori e prodotti di vivai in piena aria	01.13.10	02	
		Coltivazioni miste di ortaggi, specialità orticole, fiori e prodotti di vivai in serra	01.13.20	02	
		Coltivazione di piante per la produzione di bevande	01.27.00	00	
		Coltivazione di riso	01.12.00	00	
Coltivazione di patate	01.13.40	00			

di produzioni animali consistenti in:

Aggregazioni	Descrizione	ATTIVITA' REGistrate	ATECO 2007	Codice Regione
		attivit� All. A/6 Det. D2145 del 21 lug 2006		
Allevamento di animali produttori di alimenti per l'uomo	Allevamento di animali produttori di alimenti per l'uomo	Allevamento di bovini e bufale da latte, produzione di latte crudo	01.41.00	01
		Allevamento di bovini e bufalini da carne	01.42.00	00
		Allevamento di ovini e caprini produzione di latte	01.45.00	01
		Allevamento di ovini e caprini produzione di carne	01.45.00	02
		Allevamento di cavalli e altri equini	01.43.00	00
		Allevamento di suini	01.46.00	00
		Allevamento di galline ovaiole	01.47.00	01
		Allevamento di polli da carne	01.47.00	03
		Allevamento di pollame	01.47.00	01
		Allevamento di conigli	01.49.10	01
		Apicoltura	01.49.30	01
		Allevamento di lumache	01.49.90	01
		Acquacoltura in acqua di mare, salmastra o lagunare e servizi connessi, pesci e crostacei	03.21.00	01
		Acquacoltura in acqua di mare, salmastra o lagunare e servizi connessi, molluschi	03.21.00	02
		Acquacoltura in acque dolci e servizi connessi	03.22.00	01
Allevamento di animali n.c.a.	01.49.90	00		
Caccia - attivit� registrate 852	Punto di raccolta per la caccia	Caccia, cattura di animali e servizi connessi	01.70.00	00
Pesca - attivit� registrate 852	navi da pesca registrate	Pesca in acque marine e lagunari e servizi connessi	03.11.00	01
		Pesca in acque dolci e servizi connessi	03.12.00	00
Raccolta Molluschi - attivit� registrate 852	navi per la raccolta di Molluschi bivalvi	raccolta di molluschi bivalvi vivi	03.11.00	02
Produzione di alimenti in allevamento	Vendita diretta di latte crudo presso l'allevamento di produzione	Vendita diretta di latte crudo presso l'allevamento di produzione	01.41.00	02
	Vendita diretta di uova presso l'allevamento di produzione	Vendita diretta di uova presso l'allevamento di produzione	01.47.00	02
		vendita diretta di miele presso l'allevamento di produzione	01.49.30	02

e a tal fine dichiara di essere in possesso del seguente codice aziendale _____ assegnato dal Servizio Veterinario della ASL _____ ai sensi del DPR 317/1996 e D.Lgs 158/2006 e s.m.i

Comunica inoltre di (barrare la voce che interessa e/o compilare):

- aver/non aver adottato il registro dei trattamenti fitosanitari
- essere/non essere in possesso del patentino di autorizzazione all'acquisto ed uso dei prodotti fitosanitari n. _____ rilasciato dal Settore Decentrato dell'Agricoltura di _____ in data _____;
(in caso in cui il possessore del patentino sia diverso dal legale rappresentante dell'Azienda) che il patentino di autorizzazione all'acquisto ed uso dei prodotti fitosanitari è in possesso del Sig/ra _____ in qualità di _____ (patentino n. _____ rilasciato dal Settore Decentrato dell'Agricoltura di _____ in data _____);
- essere incluso nell'elenco delle Aziende Biologiche/in conversione/miste della Regione Lazio dall'anno _____ (BUR Lazio n. _____ del _____);
- partecipare ai programmi di sviluppo rurale/misure agro-ambientali della Regione Lazio dall'anno _____
- essere/non essere a conduzione familiare con:
 - numero Collaboratori _____
 - numero addetti _____
- esercitare attività di vendita diretta dei prodotti aziendali presso _____
(nel caso effettuare la prevista notifica utilizzando l'Allegato A/1)
- gli appezzamenti di terreno sono presenti anche in altri Comuni/Municipi di codesta Asl (indicare quali):

- coltivare alimenti destinati ad animali produttori di alimenti per l'uomo
 - sì e di essere a conoscenza degli obblighi di registrazione previsti dal Reg. CE n. 183/2005;
 - no
- trasportare animali vivi per le esclusive esigenze aziendali
 - sì con il seguente mezzo di trasporto
Tipologia _____ Marca e modello _____ Targa _____
per il quale è stato/sarà presentato al Servizio Veterinario della ASL il modello di Autodichiarazione conforme all'Allegato A/G della DGR n. 71/2008
 - no
- di avere / non avere predisposto un manuale di buone pratiche di allevamento
- altro _____

_____ li _____

Firmato digitalmente

NOTE ESPLICATIVE PER DEFINIRE IN MODO SPECIFICO ALCUNE TIPOLOGIE DI ATTIVITA'

MACELLERIA

Vendita, assistita e/o mediante preincarto e/o confezioni originali, di carni fresche (refrigerate o congelate);
Vendita, assistita e/o mediante preincarto e/o confezioni originali, di preparati a base di carne pronti a cuocere e/o cotti e di prodotti a base carne;
Vendita, assistita e/o mediante preincarto, di preparati a base di carni pronti a cuocere e/o cotti prodotti nel proprio laboratorio annesso.

PESCHERIA

Vendita, assistita e/o mediante preincarto e/o confezioni originali, di prodotti della pesca e di molluschi bivalvi freschi, refrigerati, congelati, decongelati e surgelati;
Vendita, assistita e/o mediante preincarto e/o confezioni originali, di preparati a base di prodotti della pesca e di molluschi bivalvi freschi, congelati e surgelati;
Vendita, assistita e/o mediante preincarto, di preparati a base di prodotti della pesca e di molluschi bivalvi freschi, congelati e decongelati, pronti a cuocere e/o cotti, prodotti nel proprio laboratorio annesso.

VENDITA DI LATTE, LATTICINI E FORMAGGI

Vendita, assistita e/ o mediante preincarto e/o confezioni originali, di latticini e formaggi;
Vendita di preparati a base di derivati del latte ready to eat o pronti a cuocere e/o cotti prodotti nel proprio laboratorio annesso.

RISTORANTE

Si tratta di esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, dotati di proprio laboratorio di cucina per la preparazione di cibi, crudi e cotti, prevalentemente su ordinazione ed espressi, compresi la pizza e i generi di pizzeria cotti in forno a legna, le carni ed il pesce alla griglia (a legna, a pietra lavica, ecc) pasticceria e gelateria (dessert). Si precisa, peraltro, che la somministrazione delle bevande e del caffè è compresa purché effettuata ai soli avventori che consumano i pasti;

RISTORANTE CON ESCLUSIONE DEI PROCESSI DI COTTURA

Comprende esercizi di somministrazione dotati di proprio laboratorio, in cui siano consentite la preparazione di cibi crudi e la somministrazione di cibi precotti, anche con sporzionatura in loco; cibi refrigerati e surgelati, fornitori da laboratori autorizzati, nonché di alimenti confezionati e bevande, queste ultime sotto le medesime condizioni di cui il punto precedente.

TAVOLA CALDA

Comprende le medesime preparazioni del ristorante con questa sostanziale differenza : il servizio si concreta non sull'ordinazione di piatti da approntare bensì sull'offerta di pietanze già pronte al consumo, esposte su appositi banchi e con servizio tipo self service, con esclusione del servizio al tavolo.

TAVOLA CALDA CON ESCLUSIONE DI PROCESSI DI COTTURA

Comprende le stesse preparazioni del ristorante, con esclusione dei processi di cottura, somministrate con le medesime modalità di servizio della tavola calda.

RISTORAZIONE VELOCE

Si intende un'attività di ristorazione tipo "fast food", cioè limitata ad una serie di preparazioni standardizzate, generalmente con una modesta varietà di offerta e di scelta, ed estremamente semplificate come ciclo produttivo quali: panini con hamburger e cotolette di pollo alle varie salse, patatine fritte, pizze, insalate varie (di verdure, di riso, nizzarda, ecc). Naturalmente è compresa la somministrazione di bevande ai consumatori di pasti

RISTORANTE LIMITATAMENTE AI GENERI PIZZERIA

Si tratta di esercizi di ristorazione in cui le lavorazioni sono orientate prevalentemente alla realizzazione di pizza e generi similari (calzoni, crostini, bruschette) cotti al forno (a legna e non). Sono, peraltro, da includersi nella voce una serie di preparazioni che , pur non essendo in senso stretto generi di pizzeria, vengono tradizionalmente associate in questa tipologia di ristorazione e che presentano un rischio igienico-sanitario contenuto quali: suppi, crocchette, patatine e vegetali, filetti di baccalà, olive ascolane, di contorni ed antipasti vari quali verdure ed ortaggi crudi e cotti (carciofi, fagioli, cicoria, insalate, ecc) affettati e latticini.

BAR

Si tratta di un esercizio che comprende la preparazione e la somministrazione di bevande, calde e fredde, nonché la sola somministrazione (con esclusione, quindi, della preparazione) di gastronomia fredda (pizette varie, panini, tramezzini, insalate in monoporzione ecc.) confezionata e non, di generi di pasticceria, confezionati e non.

Si precisa inoltre che il semplice riscaldamento, con piastra elettrica o altro mezzo, della gastronomia fredda e dei precotti è consentito. Infine in questa categoria è abitualmente effettuata anche la vendita di bibite in bottiglia o lattina e di dolciumi confezionati.

Il "Pub" è assimilato al Bar.

BAR CON LABORATORIO DI GASTRONOMIA FREDDA.

Si tratta di un esercizio analogo al precedente dal quale si distingue solo per la preparazione in loco, in un apposito laboratorio, di gastronomia fredda per l'esclusivo consumo interno all'esercizio stesso.

SERVIZIO DI PRIMA COLAZIONE IN ALBERGO.

Si tratta del servizio di caffetteria con somministrazione di alimenti quali lieviti, pane, burro e marmellata, affettati e formaggi, cereali in fiocchi, yogurt, frutta e succhi di frutta, ecc., tipicamente e tradizionalmente serviti e consumati durante la prima colazione. Sono esclusi processi di cottura. Il servizio è, ovviamente, riservato solamente a coloro che alloggiano in albergo.

SERVIZIO DI PRIMA COLAZIONE CON CUCINA IN ALBERGO.

Il servizio in questo caso include, oltre a quanto specificato al punto precedente, anche alcuni alimenti cotti sul posto tipicamente e tradizionalmente abbinati alla prima colazione, quali uova a piacere, pancetta fritta, salcicce cotte, crepes e focacce, ecc. per la cui preparazione, piuttosto semplificata, è sufficiente un laboratorio di cucina meno ampio ed attrezzato rispetto a quello di una ristorazione effettiva.

LABORATORIO DI PIZZA RUSTICA (CON O SENZA GIRARROSTO)

Comprende la preparazione di tutti i generi di pizza; può essere compresa anche la cottura, molto semplice e limitata, di alcuni ingredienti da utilizzare per la "farcitura" della pizza (ad esempio semplice e limitata, di alcuni ingredienti da utilizzare per la "farcitura" della pizza (ad esempio verdure lesse e uova sode), in questo caso farà fede la planimetria del laboratorio vidimata dalla ASL, nella quale, tra le attrezzature, sia indicata una cucina con cappa. Dovrà essere citata l'eventuale cottura di polli allo spiedo.

LABORATORIO DI GELATERIA.

In questa voce, oltre a tutti i generi di gelato, sono comprese alcune preparazioni tradizionalmente associate alla gelateria, in quanto analoghe e complementari, quali granite, frullati e frappè, frozen yogurt.

LABORATORIO DI PASTICCERIA

Comprende le preparazioni di qualsiasi genere di pasticceria "fresca" e "secca" e dei più comuni generi salati comunemente associati (pan brioche, pizzette, rustici). In questi esercizi viene, inoltre, effettuata anche la vendita di dolci e pasticceria confezionati di produzione esterna.

LABORATORIO DI PASTICCERIA SECCA.

Comprende la sola preparazione della pasticceria secca, inclusi i cosiddetti lieviti (cornerteria), con esclusione quindi delle farciture "fresche" (crema pasticcera, panna montata, crema di ricotta). Non sono da considerare fresche le torte e crostate con farciture a base di creme "a freddo" e di ricotta cotte al forno già farcite in quanto per effetto della cottura la farcitura non è più da considerarsi "fresca". In genere questi laboratori sono abbinati ad altre attività.

LABORATORIO DI PANIFICAZIONE.

Comprende, oltre alla preparazione dei vari tipi di pane e grissini, anche la preparazione di pizza e focacce tipiche di panificazione, sia bianche (semplici o condite con olio e rosmarino) sia rosse (condite al pomodoro e olio) e di pasticceria secca. Non è da considerare invece, compresa la pizza "rustica" condita e farcita diversamente, per la quale dovrà essere indicata la specifica voce.

LABORATORIO DI GASTRONOMIA CALDA E FREDDA.

Si tratta di esercizi di tavola calda per solo asporto cioè senza servizio di somministrazione di alcun tipo. Sono consentite tutte le preparazioni delle tavole calde tradizionali, sia calde che fredde (pasticceria e desserts). Anche in questo caso vi è esposizione dei cibi pronti in appositi banchi (caldi e refrigerati) ma, a differenza della tavola calda non è previsto alcun servizio di miscita di bevande. Dovrà essere citata la preparazione, per il solo asporto, di alcune bevande quali caffè e spremute o centrifugati di ortofrutta. Questa voce assorbe la voce di "rosticceria".

LABORATORIO DI GASTRONOMIA FREDDA.

Sono esercizi nei quali si preparano esclusivamente alimenti che non prevedono processi di cottura, quali ingredienti crudi e/o precotti all'origine pronti, cioè al consumo senza la necessità di ulteriori operazioni di completamento della cottura. L'eventuale riscaldamento, con piastra elettrica o altro mezzo, è invece consentito. Anche in questo laboratorio non vi è alcun servizio di somministrazione.

I laboratori possono essere associati ad esercizi di somministrazione. In tali casi la voce deriva dalla combinazione delle due voci "originali", ad esempio: Bar con Laboratorio di Pasticceria" oppure "Bar con Laboratorio di Gelateria".

E' possibile inoltre che in alcuni laboratori, in relazione alla disponibilità di spazi ed attrezzature, sia necessario adottare specifiche limitazioni di produzione. In tali casi la voce propria sarà completata dalla specifica "limitatamente a" per circoscrivere esaurientemente quanto consentito. Si riportano di seguito, a titolo esemplificativo, due dei casi più frequenti.

LABORATORIO DI GASTRONOMIA CALDA LIMITATAMENTE A GENERI DI PIZZERIA.

Comprende, oltre alla pizza rustica, la preparazione di generi tipicamente associati alla pizza quali suppli ed arancini di riso, crocchette di patate, filetti di baccalà e fiori di zucca fritti ed altri alimenti simili, caratterizzati dalla cottura finale mediante friggitrice e da lavorazioni precottura poco elaborate. Un'ulteriore limitazione possibile può riguardare proprio le lavorazioni preliminari alla frittura, ovvero può essere consentita la "sola frittura di prodotti già pronti a friggere forniti da laboratori terzi autorizzati", quest'ultima specifica dovrà essere aggiunta alla voce autorizzata.

LABORATORI SENZA VENDITA DIRETTA

Si tratta di laboratori di preparazione di diversi generi che producono esclusivamente per rifornire altri laboratori artigianali o esercizi di ristorazione. Sono caratterizzati da volumi produttivi maggiori e, sotto l'aspetto strutturale, non dispongono di un'area di vendita al pubblico. E' prevista, invece, un'area per la conservazione ed il confezionamento del prodotto finito da consegnare. La voce deve essere, per questa tipologia, sempre precisata con l'elencazione delle singole preparazioni o della categoria (laddove individuabile): ad esempio "laboratorio conto terzi di suppli ed arancini di riso".

CENTRO COTTURA.

Si tratta di grandi laboratori di cucina adibiti alla preparazione di pasti destinati alla ristorazione collettiva. Gli alimenti approntati (già pronti al consumo) sono sempre consumati presso altre sedi (terminali di consumo). In questa voce sono comprese tutte le preparazioni previste nella voce ristorante. E' escluso qualsiasi servizio di somministrazione, pertanto non sono previste sale di ristorante mentre sono necessariamente presenti idonei spazi per la conservazione ed il confezionamento dei pasti e per il trasporto del vitto già pronto.

LABORATORIO DI GASTRONOMIA CALDA E FREDDA PER CATERING.

Si tratta di laboratorio di cucina, in genere di grandi dimensioni, adibito a ristorazione per banchetti o ricevimenti, caratterizzato dalla preparazione di menù, su ordinazione, che vengono poi serviti presso altre sedi. Analogamente al "centro di cottura" gli alimenti, in questo caso non sempre già pronti al consumo, non essendo serviti sul posto, devono essere conservati e confezionati per il trasporto. Poiché fa parte dell'attività il servizio di somministrazione, sono necessari anche idonei spazi per il lavaggio e la custodia delle stoviglie e delle attrezzature "mobili" necessarie per il completamento delle preparazioni e per il servizio nel luogo di somministrazione. Sono consentite tutte le preparazioni della ristorazione, compresi i generi di pasticceria.

SALA PER BANCHETTI.

Si tratta di spazi abitualmente messi a disposizione per banchetti e ricevimenti, ubicati, in genere, in contesti di particolare pregio architettonico ed ambientale, in fabbricati che non dispongono, però di una cucina capace di assicurare tutte le necessarie operazioni di preparazione degli alimenti. Devono essere considerate due possibili categorie: A) sala per banchetti; B) sala per banchetti con cucina di appoggio.

A) SALA PER BANCHETTI.

Si tratta di una o più sale arredate con tavoli idonei allo scopo ed adeguatamente dotate dei necessari spazi complementari di servizio (bagno e spogliatoio per il personale di servizio, bagni per i convitati, guardaroba, office con erogazione di acqua). In tal caso la ditta incaricata del catering deve trasportare dalla "casa base" tutte le attrezzature necessarie a garantire il servizio.

B) SALA PER BANCHETTI CON CUCINA D'APPOGGIO.

In questo caso, c'è la disponibilità di una cucina, più o meno grande, con eventuali altri spazi complementari (office, deposito dispensa), attrezzata per consentire una parte delle operazioni di preparazione di cibi, in genere quelle di approntamento finale degli alimenti già predisposti presso il laboratorio di catering, quali cottura pasta, riscaldamento salse ed arrosti, frittura ecc. Ciò consente di ridurre le attrezzature mobili da trasportare ed una migliore organizzazione del servizio. Si ribadisce che in tale contesto la cucina non è comunque potenzialmente idonea ad assicurare l'intera predisposizione del banchetto, altrimenti si rientrerebbe nella voce di ristorazione, sia pure finalizzata anche al particolare servizio di banchettistica.

MENSE SCOLASTICHE, AZIENDALI, OSPEDALIERE E DI COMUNITA'.

Sono attività di ristorazione collettiva nelle quali sono consentite le medesime preparazioni di un ristorante o di una tavola calda. Si precisa, peraltro, che mentre nelle mense aziendali la distribuzione dei pasti avviene mediante bancone di servizio tipo self-service nelle mense scolastiche abitualmente il servizio è effettuato ai tavoli, a questo fine fa fede la planimetria autorizzata. A differenza dei centri di cottura, nelle mense si consuma direttamente quanto preparato sul posto e quindi sono necessari i locali refettorio.

MENSE CON PASTI TRASPORTATI.

Sono mense senza cucina che distribuiscono pasti già pronti, da porzionare sul posto o in monoporzione, forniti da centri cottura a ciò autorizzati. Laddove, per la mancanza di adeguate attrezzature per il porzionamento si possa concedere il servizio solo con monoporzioni, dovrà essere precisato nella voce autorizzativa "esclusivamente in monoporzione".