



# Caseifici tradizionali

manuale esplicativo  
per l'adeguamento  
alle normative igienico-sanitarie  
dei produttori di latte  
e di formaggi ovi-caprini



**A cura di:**

Michele Pizzillo  
Salvatore Claps  
Giuseppe Morone  
Roberto Rubino

**Testi di**

Daniela Faraone  
Francesco Paladino

**Grafica e immaginazione**

:: **linearte**comunicazione

[www.linearte.it](http://www.linearte.it)

**caseifici tradizionali**

manuale esplicativo per l'adeguamento alle normative  
igienico-sanitarie dei produttori di latte e di formaggi ovi-caprini

<b>Presentazione</b>	<b>pag. 5</b>
<b>La nuova legislazione sulla sicurezza alimentare - Il pacchetto igiene</b>	<b>pag. 6</b>
<b>Capitolo 1 - Adeguamento alle normative igienico-sanitarie per l'azienda produttrice di latte</b>	<b>pag. 7</b>
Dichiarazione Inizio Attività	pag. 14
<b>Capitolo 2 - Adeguamento alle normative igienico-sanitarie per l'azienda produttrice di formaggi</b>	<b>pag. 15</b>
Dichiarazione Inizio Attività	pag. 23
Riconoscimento degli stabilimenti	pag. 23
Etichettatura	pag. 24
L'impiego dei coadiuvanti e degli additivi	pag. 25
Tracciabilità e rintracciabilità	pag. 28
<b>Deroghe</b>	<b>pag. 29</b>
<b>Prodotti Dop, Igp, Stg</b>	<b>pag. 30</b>
<b>Fonti normative</b>	<b>pag. 32</b>
<b>Allegato</b>	<b>pag. 33</b>





Il settore ovi-caprino, in Basilicata, sulla base dei dati dell'ultimo censimento dell'agricoltura (2000), nell'ambito del comparto zootecnico, assume una importanza di tutto rilievo.

Le aziende agricole della Basilicata che praticano l'allevamento del bestiame risultano essere 20.306 (pari al 24,8% del totale). Il 40% delle aziende, che praticano l'allevamento, detiene ovini (circa 335.000 capi) e il 22% caprini (circa 97.000 capi). La stragrande maggioranza di queste aziende ovi-caprine, rispetto alla nuova normativa comunitaria in materia di igiene, entrata in vigore il 1 gennaio 2006, e che persegue l'obiettivo di garantire, mediante un approccio integrato che abbraccia l'intera catena alimentare ("dall'azienda alla tavola") un elevato livello di tutela dei consumatori con riguardo alla sicurezza degli alimenti, sono disorientate e, soprattutto, trovano difficoltà oggettive nel reperire le informazioni necessarie. Realtà "in sospeso" e non "marginali". "In sospeso" perché esistono, producono, e, in molti casi, vendono. Non "marginali" perché si tratta di un dato di fatto di cui occorre prendere coscienza e, in certo qual modo, affrontare e risolvere.

Si tratta, per lo più, di aziende "tipo familiare" con trasformazione a livello aziendale e produzione di formaggi tradizionali. Aziende produttrici di formaggi tradizionali (Pecorino di Filiano, Canestrato di Moliterno, Cacioricotta, Casieddu, Casiello e Ricotta) e operanti, nella maggior parte dei casi, in aree svantaggiate. Svantaggi legati alle situazioni di isolamento dei luoghi di montagna e delle zone periferiche con difficoltà di accesso alla conoscenza e all'innovazione. Agli svantaggi di tipo oggettivo, poi, si aggiungono, data la mancanza di un sistema di servizi in grado di accompagnare i protagonisti lungo tutto il segmento della filiera, le difficoltà di "interpretazione" delle nuove normative.

Il manuale, realizzato nell'ambito del progetto T-Cheese.Med (Interreg III B AR-CHIMED) "Le nuove tecnologie a supporto dei prodotti storici e tradizionali", intende aiutare tutti coloro che lavorano, mungono e trasformano il latte, a meglio comprendere e ad applicare in modo corretto le norme igienico-sanitarie. La normativa di riferimento è il nuovo "Pacchetto Igiene".

Di seguito verranno elencati, in maniera esemplificativa, tutti i requisiti e le indicazioni sull'organizzazione e strutturazione di **un'azienda che produce e vende latte e di un'azienda che produce e vende formaggio**.

## La nuova legislazione sulla sicurezza alimentare

### *Il pacchetto igiene*

Le problematiche relative alla sicurezza alimentare rappresentano un punto cruciale nella tutela della salute pubblica.

La qualità e la sicurezza degli alimenti dipendono dagli sforzi di tutte le persone coinvolte nella complessa catena della produzione agricola, della lavorazione, della conservazione e del consumo. Pertanto, sono necessarie, da un lato, procedure operative per garantire la salubrità degli alimenti e, dall'altro, sistemi di monitoraggio per garantire che le operazioni vengano effettuate correttamente.

Da qui l'esigenza di fornire agli operatori alimentari, in particolare della filiera ovi-caprina, strumenti operativi per adeguare la propria attività ai nuovi provvedimenti.

I Regolamenti europei in materia di sicurezza degli alimenti, il cosiddetto "Pacchetto Igiene", sono:

1. **Regolamento (CE) 852/2004** sull'igiene dei prodotti alimentari;
2. **Regolamento (CE) 853/2004** che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;
3. **Regolamento (CE) 854/2004** che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano;
4. **Regolamento (CE) 882/2004** 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.

## Capitolo 1

### *Adeguamento alle normative igienico-sanitarie per l'azienda produttrice di latte*

Questo capitolo è dedicato a tutti i titolari di aziende zootecniche che producono e vendono il latte a terzi.

#### *Chi è l'azienda produttrice di latte?*

Per “azienda produttrice di latte” si intende l'azienda in cui si trovano uno o più animali di allevamento destinati alla produzione di latte ai fini della sua immissione in commercio quale alimento.

#### *Cosa deve fare l'azienda zootecnica che vuole produrre e vendere il latte?*

L'azienda zootecnica che decide di produrre e vendere il latte, per poterlo fare, deve richiedere l'autorizzazione all'ASL (Azienda Sanitaria Locale) nel rispetto dei seguenti requisiti:

- benessere animale;
- registro di stalla;
- acqua potabile;
- smaltimento del letame;
- acque reflue;
- igiene del personale;
- servizi igienici;
- spogliatoi;
- mungitura (locali e attrezzature);
- refrigerazione del latte;
- controllo microbiologico del latte;
- autocontrollo.



Foto 1 - Il pascolo è sinonimo di benessere

## **Benessere animale**

### *Cosa si intende per benessere animale?*

Per “benessere animale” (Foto 1) si intende lo stato dell’animale in relazione al suo ambiente.

In particolare, l’allevatore deve fare in modo che l’animale:

- viva in un ambiente sano (strutture adeguate);
- venga alimentato con un alimentazione sana, adatta alla specie, in quantità sufficiente e a intervalli regolari. Qualsiasi altra sostanza è vietata, tranne quelle somministrate a fini terapeutici o in previsione di un trattamento zootecnico;
- non sia maltrattato;
- disponga di uno spazio adeguato che gli consenta di muoversi senza inutili sofferenze o lesioni.

---

1. Regolamento (CE) n. 806/2003 che modifica la Direttiva n. 98/58 CE del Consiglio del 20 luglio 1998.



## **Registro di stalla**

### *A cosa serve il registro degli animali?*

Gli animali allevati in azienda devono essere registrati in un apposito “registro di stalla” vidimato dall’ASL. Tale registro deve essere aggiornato dal conduttore ogni qualvolta varia il numero degli animali (acquisto, vendita, nascita e morte).

## **Acqua potabile**

L’azienda zootecnica per poter svolgere le sue attività deve avere disponibilità di acqua potabile.

### *Cosa deve fare l’azienda che non dispone di acqua potabile?*

Se l’azienda produttrice di latte non dispone di acqua potabile deve chiedere l’autorizzazione per poter utilizzare acqua di pozzo.

### *A chi si deve rivolgere per poter ottenere l’autorizzazione all’uso di acqua di pozzo?*

L’azienda fa domanda all’ARPAB (Azienda Regionale Protezione Ambiente Basilicata). Dopo una serie di analisi chimiche, microbiologiche, svolte nell’arco di un anno, eseguite dal richiedente, se i risultati sono conformi alla legge vigente, l’ARPAB concede l’autorizzazione.

Una volta ottenuta l’autorizzazione, l’acqua deve essere sottoposta a controlli periodici.

## **Smaltimento del letame**

### *L’azienda zootecnica in che modo deve smaltire il letame?*

Lo stoccaggio del letame (Foto 2) deve avvenire su platea impermeabilizzata, avente una portata sufficiente a reggere, senza cedimenti o lesioni, il peso del materiale accumulato e dei mezzi utilizzati per la movimentazione.

La concimaia deve essere munita di muro perimetrale, con almeno un’apertura per l’accesso dei mezzi meccanici per la completa asportazione del materiale, e deve essere dotata di adeguata pendenza per il convogliamento verso appositi sistemi di raccolta e stoccaggio dei liquidi di sgrondo e/o delle eventuali acque di lavaggio. La capacità della concimaia deve essere tale da permettere lo stoccaggio per almeno 90 giorni e per un periodo non superiore a 180 giorni. Trascorso questo termine l’azienda può effettuare lo spandimento sui propri terreni.

---

2. Regolamento CE n. 21/2004 che modifica a sua volta il Regolamento CE n. 1782/2003 e le direttive 92/102/CEE, 64/432/CEE.

3. Decreto L.vo 31/2001 – Attuazione della Direttiva 98/83/CE.

4. Decreto Interministeriale del 07 aprile 2006 che modifica il Decreto Legislativo n. 152/99.



Foto 2 - Essenziale è lo stoccaggio in idonea concimaia

## Acque reflue

### *Come deve avvenire lo smaltimento delle acque reflue<sup>5</sup>?*

Lo stoccaggio delle acque reflue deve avvenire in contenitori impermeabilizzati. La capacità di stoccaggio non deve essere inferiore a 90 giorni. Trascorso questo periodo lo scarico (sala mungitura, detersivi, disinfettanti, ecc.) può avvenire in pubblica fognatura, previa autorizzazione del Comune di appartenenza, e/o inviato ad impianti di depurazione.

## Igiene del personale

### *Quali sono le norme igienico-sanitarie che deve seguire il personale<sup>6</sup> addetto alla mungitura?*

Gli addetti alla mungitura e alla manipolazione del latte devono indossare abiti idonei e puliti e curare con attenzione la pulizia personale. A tale scopo devono essere disponibili installazioni idonee, attigue al locale di mungitura, per consentire agli addetti di curare l'igiene personale.

## Servizi Igienici

### *Come devono essere i servizi igienici?*

I servizi igienici:

- non devono comunicare direttamente con i locali di lavorazione;

5. Decreto Interministeriale del 07 aprile 2006 che modifica il Decreto Legislativo n. 152/99.

6. Regolamento (CE) n. 1662/2006 recante modifica del regolamento (CE) n. 853/2004.

- devono essere dotati di antibagno;
- devono possedere lavabi, con comando non manuale, forniti di sapone liquido e asciugamani a perdere.

### **Spogliatoi**

#### *Come devono essere gli spogliatoi?*

Gli spogliatoi devono essere dotati di armadietti individuali.

### **Mungitura**

#### *Come può essere effettuata la mungitura?*

La mungitura può essere effettuata a mano o con un impianto di mungitura (Foto 3). In entrambi i casi si devono rispettare le norme di igiene.

In particolare, si deve:

- effettuare in un locale distante e separato dal ricovero;
- effettuare una buona pulizia della mammella;
- controllare visivamente i primi getti di latte e allontanarli;
- escludere dall'impiego il latte proveniente da animali che presentano patologie alla mammella (mastite, ferite, ecc.).

I soggetti che presentano patologie all'apparato mammario devono essere muniti per ultimi per evitare contaminazioni.

#### *Come devono essere i locali di mungitura?*

I locali dove si effettua la mungitura devono:

- essere facili da pulire e disinfettabili;
- avere pareti e pavimenti di agevole pulizia;
- avere pavimenti costruiti in modo da agevolare il drenaggio dei liquidi;
- essere muniti di una ventilazione e illuminazione adeguata.

#### *E le attrezzature?*

Gli utensili, i contenitori, le cisterne, ecc. utilizzati per la mungitura, la raccolta o il trasporto del latte si devono facilmente pulire e disinfettare. Ciò richiede l'impiego di materiali lisci e lavabili.



Foto 3 - Mungitura meccanica

---

7. Regolamento (CE) n. 1662/2006 recante modifica del regolamento (CE) n. 853/2004.



Foto 4 - Assicurare un'efficiente refrigerazione del latte

## Refrigerazione del latte

### *Come e quando refrigerare?*

Il latte appena munto deve essere posto in un tank di refrigerazione (Foto 4), salvo che non venga consegnato nell'arco delle due ore successive alla mungitura e raffreddato a una temperatura non superiore a 8°C in caso di raccolta giornaliera e non superiore a 6°C qualora la raccolta non sia effettuata giornalmente. La catena del freddo deve essere mantenuta durante il trasporto e, all'arrivo, presso lo stabilimento di destinazione, la temperatura del latte non deve superare i 10°C.

### *Come deve essere il locale per lo stoccaggio del latte?*

Il locale deve essere separato dai ricoveri degli animali, in modo da evitare contaminazioni e alterazioni. In particolare:

- deve avere pareti lisce e facilmente lavabili;
- i pavimenti devono essere di facile pulizia.

## Controllo microbiologico

### *Come deve avvenire il controllo microbiologico del latte<sup>8?</sup>*

Il controllo microbiologico del latte deve avvenire su campioni prelevati mediante campionamento casuale presso l'azienda zootecnica.

I controlli possono essere effettuati:

- da o per conto del produttore del latte;
- da o per conto dell'operatore che raccoglie o trasforma il latte;
- da o per conto di un gruppo di operatori del settore;
- nel quadro di un piano nazionale o regionale di controllo.

Il latte non deve contenere microrganismi, né loro tossine o metaboliti e antibiotici, in quantità tali da rappresentare un rischio per la salute umana.

### *Qual è la carica batterica ammessa per il latte ovi-caprino?*

Il latte ovi-caprino deve avere una carica batterica a 30°C (per ml)  $\leq 1.500.000$  <sup>\*</sup>.

Se il latte è destinato alla produzione di formaggi a latte crudo, la carica batterica a 30°C (per ml)  $\leq 500.000$  <sup>\*\*</sup>.

## Autocontrollo

### *Cosa è l'autocontrollo?*

L'autocontrollo<sup>\*\*</sup> è un insieme di procedure e modalità per assicurare e mantenere l'igiene lungo tutta la filiera produttiva. Non è obbligatorio. Tuttavia è opportuno che gli stati membri incoraggino gli operatori a livello della produzione primaria ad applicare tali principi.

L'azienda per la procedura dell'autocontrollo può rivolgersi a tecnici esperti del settore.

Il responsabile dell'azienda zootecnica deve individuare i punti critici del processo di produzione del latte.

*\*\* Il responsabile dell'azienda deve individuare ogni fase che potrebbe rilevarsi critica per la sicurezza degli alimenti e deve garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le adeguate procedure di sicurezza avvalendosi dei seguenti principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici (HACCP):*

- *analisi dei potenziali rischi degli alimenti;*
- *individuazione dei punti in cui possono verificarsi i rischi degli alimenti;*
- *decisioni da adottare riguardo ai punti critici individuati;*
- *individuazione ed applicazione di procedure di controllo e di sorveglianza dei punti critici;*
- *riesame periodico.*

*Il responsabile deve tenere a disposizione dell'autorità competente preposta al controllo tutte le informazioni concernenti la natura, la frequenza ed i risultati dell'autocontrollo.*

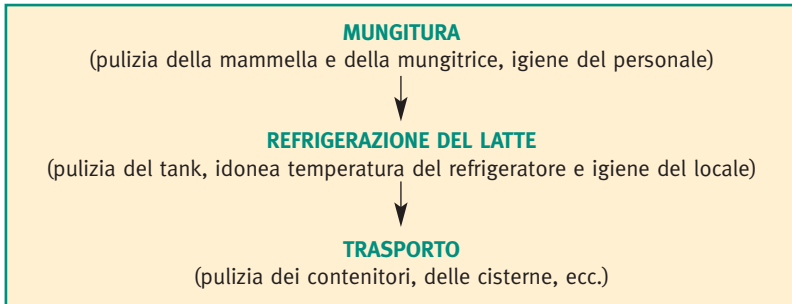
8. Regolamenti (CE) n. 1662/2006 recante modifica del regolamento (CE) n. 853/2004 e n. 2073/2005.

(\*) Media geometrica mobile, calcolata su un periodo di due mesi, con almeno due prelievi al mese.

(\*\*) Media geometrica mobile, calcolata su un periodo di due mesi, con almeno due prelievi al mese.

9. Decreto Legislativo 155/97.

*Schema esemplificativo dei punti critici  
della produzione di latte*



### Dichiarazione di inizio attività (D.I.A.) (Allegato)

L'azienda zootecnica che soddisfa tutti i requisiti minimi sopra elencati, può avviare le procedure per essere autorizzata alla produzione di latte.

Il produttore deve notificare al Comune, ai fini della registrazione, l'apertura dell'attività. Il Comune trasmette tale notifica all'ASL competente che effettua la registrazione. La registrazione non necessita dell'obbligo di un'ispezione preventiva da parte dell'organo tecnico dell'ASL competente.

#### *Il produttore cosa deve allegare alla D.I.A.?*

Alla D.I.A. deve essere allegata una relazione tecnica dettagliata riportante:

- descrizione delle strutture;
- descrizione delle attrezzature;
- descrizione degli impianti;
- descrizione del prodotto.

La documentazione allegata deve essere presentata, in triplice copia, firmata dal dichiarante (vedi allegato).

La ASL che riceve la D.I.A., se lo ritiene necessario, svolge un'attività di verifica della sussistenza dei presupposti e dei requisiti richiesti dalla normativa vigente<sup>10</sup>. La ASL, in caso di non conformità rilevanti, comunica l'esito del sopralluogo al titolare ed al Comune il quale adotta un provvedimento motivato di divieto di inizio attività. Se, invece, l'azienda presenta tutti i requisiti, trascorsi i 45 giorni dalla data di notifica, senza aver ricevuto alcuna comunicazione, può dare inizio all'attività.

---

10. Regolamenti (CE) n. 852/2004 e n. 853/2004.

## Capitolo 2

### *Adeguamento alle normative igienico-sanitarie per l'azienda produttrice di formaggi*

Questo capitolo è rivolto ai produttori di latte che trasformano in azienda. Questi produttori, oltre a rispettare tutti i requisiti che si applicano ai produttori di latte, devono predisporre idonee strutture per la trasformazione.

L'adeguamento delle strutture varia in funzione del tipo di vendita:

- direttamente al consumatore finale;
- al dettagliante.

La **“vendita al consumatore finale”** presuppone che il formaggio venga prodotto esclusivamente con il latte della propria azienda e venduto direttamente al consumatore finale\* ed in ambito locale \*\*.

Per la vendita diretta da parte degli imprenditori agricoli si fa riferimento al decreto del 20 novembre<sup>11</sup> 2007.

Per questa modalità di vendita l'azienda non è tenuta ad emettere scontrini e fatture, in quanto si commercializzano piccoli quantitativi di prodotti. Il locale può essere anche di piccole dimensioni, l'importante è disporre di un piano di vendita in materiale lavabile, di pavimenti e di pareti lavabili e di finestre con rete anti-insetti.

*\* Per consumatore finale si intende colui che acquista per consumare nell'ambito dei propri bisogni, senza destinare il prodotto alla successiva rivendita o utilizzazione in processi produttivi.*

*\*\* Il “livello locale” viene ad essere identificato nel territorio della Provincia in cui esiste l'azienda e nel territorio delle Province contermini, ciò al fine di non penalizzare le aziende che si dovessero trovare al confine di un'unità territoriale e che sarebbero quindi naturalmente portate a vendere i propri prodotti anche nel territorio amministrativo confinante.*

Per **“commercio al dettaglio”**<sup>12</sup> si intende la movimentazione e/o trasformazione degli alimenti e il loro stoccaggio nel punto di vendita o di consegna al consumatore finale, compresi i terminali di distribuzione, gli esercizi di ristorazione, le mense, i ristoranti ed altre strutture di ristorazione analoghe, i negozi, i centri di distribuzione per supermercati, i punti di vendita all'ingrosso e il commercio elettronico. Quest'ultimo, sebbene non sia esplicitamente citato nel Regolamento (CE) n. 852/2004, rientra nella definizione di “impresa alimentare” ed è soggetto alle norme pertinenti la legislazione alimentare.

11. Attuazione dell'Art. 1, comma 1065, della Legge 27 dicembre 2006, n. 296.

12. Regolamento (CE) n. 178/2002.



Foto 5 - Idoneo e attrezzato punto vendita

Un requisito essenziale per la vendita al dettaglio è l'apposizione sui propri prodotti del Bollo CE.

L'azienda può ottenere il Bollo CE se dispone di locali (Foto 5) ben dimensionati ed attrezzati (banco frigo, attrezzatura per il confezionamento, bilancia, piano di lavoro in materiale inalterabile, lavello, ecc.).

*Cosa deve fare l'azienda zootecnica che decide di vendere il proprio prodotto (vendita al consumatore finale o al dettaglio)?*

L'azienda produttrice di formaggi che decide di vendere il suo prodotto deve richiedere l'autorizzazione all'ASL nel rispetto dei seguenti punti:

- locale di trasformazione;
- attrezzature (refrigeratore, pastorizzatore, ecc.);
- fonti di calore;
- rifornimento idrico;
- smaltimento dei reflui e del siero;
- locale di stagionatura;
- igiene del personale;
- servizi igienici;
- spogliatoi;
- autocontrollo.





Foto 6 - Locale di lavorazione

### **Locale di trasformazione**

*Quali sono i requisiti che deve avere il locale di lavorazione<sup>13</sup>?*

Il locale di lavorazione (Foto 6) del latte deve essere dotato di:

- adeguata aerazione ed illuminazione;
- dimensioni sufficienti in modo da consentire lo svolgimento di tutte le operazioni;
- pavimento facilmente lavabile e munito di dispositivo per lo scarico delle acque;
- pareti lavabili;
- finestre munite di barriere anti-insetti e facili da pulire;
- porte di materiale inalterabile e facilmente lavabile;
- armadio dove conservare caglio, sale, spezie e aromi;
- un impianto che fornisca acqua potabile con rubinetti automatici o meccanici a pedale;
- un sufficiente numero di servizi igienici che non devono dare direttamente nei locali di lavorazione;
- soffitti trattati con soluzioni antimuffa e anticondensa e facilmente lavabili.

### **Attrezzature**

*E le attrezzature?*

Tutte le attrezzature (Foto 7) (caldaie, tavoli spersori, fuscelle, etc.) che vengono a contatto con i formaggi devono essere:

- costruite in materiale tale che sia facilmente lavabile;
- pulite per evitare qualsiasi rischio di contaminazione.

---

13. Regolamento (CE) n. 852/2004.



Foto 7 - Attrezzature lavabili e prive di rischio di contaminazione

### *È necessario il pastorizzatore?*

È necessario quando il latte utilizzato per la produzione di formaggi presenta una carica batterica a 30°C > 500.000 germi/ml.

### *E il refrigeratore?*

Il latte appena munto deve essere posto in un tank di refrigerazione, salvo che non venga trasformato nell'arco delle due ore successive alla mungitura e raffreddato a una temperatura non superiore a 8°C in caso di raccolta giornaliera e non superiore a 6°C qualora la raccolta non sia effettuata giornalmente.

### **Fonti di calore**

*Quali sono le fonti\* di calore che l'azienda può utilizzare durante il processo produttivo?*

- fuoco a legna;
- fornello a gas;
- impianto a vapore.

### **Rifornimento idrico**

Il caseificio per poter svolgere le sue attività deve avere disponibilità di acqua potabile.

---

14. Decreto L.vo 626/94.

### *Cosa deve fare il caseificio se non dispone di acqua potabile<sup>15</sup>?*

Se il produttore di formaggi non dispone di acqua potabile, erogata da una condotta pubblica, deve chiedere l'autorizzazione per poter utilizzare acqua di pozzo. Qualora l'acqua non potabile sia utilizzata per la lotta antincendio, la produzione di vapore, la refrigerazione e altri scopi analoghi, deve passare in condotte separate.

### *A chi si deve rivolgere per poter essere autorizzata?*

L'azienda fa domanda all'ARPAB (Azienda Regionale Protezione Ambiente Basilicata). Dopo una serie di analisi chimiche, microbiologiche svolte nell'arco di un anno, eseguite dal richiedente, se i risultati sono conformi alla legge vigente, l'ARPAB concede l'autorizzazione. Una volta ottenuta l'autorizzazione, l'acqua deve essere sottoposta a periodici controlli.

## **Smaltimento dei reflui**

### *Come deve avvenire lo smaltimento dei reflui<sup>16</sup> in un caseificio?*

Le acque reflue dei caseifici presentano concentrazioni elevate di COD\*, BOD<sub>5</sub>\*\*<sup>17</sup>, azoto, fosforo, proteine, carboidrati (lattosio). I valori sono tali da non permettere, sulla base della normativa vigente, lo scarico in acque superficiali senza aver prima effettuato idonei trattamenti depurativi.

### *E il siero<sup>17</sup>?*

Il siero, a causa del suo elevato contenuto organico, non può essere scaricato direttamente nei corpi idrici se non prima depurato.

In alternativa, previa autorizzazione, può essere utilizzato come integratore nell'alimentazione animale.

---

15. Decreto L.vo 31/2001 – attuazione della Direttiva 98/83/CE.

\* Richiesta chimica di ossigeno, ovvero la quantità di ossigeno consumata da composti organici ed inorganici.

\*\* Richiesta biochimica di ossigeno, ovvero il consumo di ossigeno necessario alle reazioni biochimiche di ossidazione del substrato da parte dei microrganismi.

16. Decreto Interministeriale del 07 aprile 2006.

17. Regolamento CE 79/2005 (Attuazione del Regolamento 1774/2002 “Relativamente all'uso del latte, dei prodotti a base di latte e dei sottoprodotti del latte”).



Foto 8 - Stagionatura in locali idonei e attrezzati

## Locale di stagionatura

### *Come deve essere il locale di stagionatura?*

I locali di stagionatura (Foto 8) devono avere:

- pavimenti e pareti lavabili;
- adeguata aerazione;
- scaffali fissi o mobili dotati di ripiani facilmente lavabili.

Per i formaggi riconosciuti tipici e tradizionali è consentita la stagionatura<sup>18</sup> in grotte naturali e cantine.

## Igiene del personale

### *Quali sono i requisiti che deve rispettare il personale addetto alla lavorazione del latte?*

Ogni persona addetta alla trasformazione del latte deve (Foto 9):

- indossare indumenti adeguati, puliti e, ove necessario, protettivi. Le persone affette da malattia, o che presentino ad es. infezioni della pelle e ferite non sono autorizzate a lavorare.

## Servizi Igienici

### *Come devono essere i servizi igienici?*

I servizi igienici:

- non devono comunicare direttamente con i locali di lavorazione;
- devono essere dotati di antibagno;
- devono possedere lavabi, con comando non manuale, forniti di sapone liquido e asciugamani a perdere.



Foto 9 - Fondamentale è l'igiene del personale

18. Legge Regionale 4 gennaio 1999, n. 1.

## Spogliatoi

### *E gli spogliatoi?*

Gli spogliatoi devono essere dotati di armadietti individuali.

## Autocontrollo

Tutti gli operatori del settore alimentare (caseifici inclusi) sono tenuti a effettuare la procedura di autocontrollo<sup>19</sup>.

Il titolare dell'azienda è tenuto ad eseguire dei controlli prestabiliti, in tutte le fasi della filiera produttiva, per garantire una maggiore sicurezza del prodotto finito.

L'azienda per il piano di autocontrollo\* si rivolge a tecnici esperti del settore.

*\* Il più usato sistema di autocontrollo è l'HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point).*

*Esso si basa sulle analisi di pericoli e sulla gestione dei punti critici, (CCP) e permette di realizzare un pieno controllo aziendale, attraverso una valutazione razionale dei pericoli legati alla produzione.*

*Il responsabile dell'industria alimentare deve tenere a disposizione dell'autorità competente preposta al controllo tutte le informazioni concernenti la natura, la frequenza ed i risultati dell'autocontrollo.*

*Qualora a seguito dell'autocontrollo il responsabile dell'industria alimentare constati che i prodotti possono presentare un rischio immediato per la salute provvede al ritiro degli stessi dal commercio ed informa le autorità competenti.*

*Al fine di facilitare le applicazioni delle suddette misure possono essere predisposti dei manuali di corretta prassi igienica.*

---

19. Decreto Legislativo 155/97.

*Schema esemplificativo dei punti critici  
della trasformazione del latte*



## Dichiarazione Inizio Attività (D.I.A.)

L'azienda zootecnica che soddisfa tutti i requisiti minimi, sopra elencati, può essere autorizzata alla produzione e vendita di formaggio.

In sostanza, il produttore deve fare una Dichiarazione di Inizio Attività (D.I.A.) al Comune in cui ha sede l'attività e per conoscenza all'ASL (Allegato).

La documentazione da allegare deve essere presentata in triplice copia firmata dal dichiarante (vedi Allegato).

La ASL che riceve la D.I.A., se lo ritiene necessario, svolge un'attività di verifica della sussistenza dei presupposti e dei requisiti richiesti dalla vigente normativa<sup>20</sup>. La ASL, in caso di non conformità rilevanti, comunica l'esito del sopralluogo al titolare ed al Comune il quale adotta un provvedimento motivato di divieto di inizio attività.

Se, invece, l'azienda presenta tutti i requisiti, trascorsi i 45 giorni dalla data di notifica, senza aver ricevuto alcuna comunicazione, può dare inizio all'attività.

## Riconoscimento degli stabilimenti

Tutti gli operatori del settore alimentare che producono, trasformano e commercializzano prodotti di origine animale per i quali sono previsti requisiti specifici ai sensi dell'allegato III del Regolamento (CE) n. 853/2004 sono soggetti al riconoscimento da parte dell'Autorità Sanitaria competente.

Tra i suddetti operatori rientrano:

- gli stabilimenti che trattano latte crudo sia per la produzione di latte fresco trasformato sia che producono prodotti a base di latte a partire dal latte crudo. Se invece, la fabbricazione e la vendita di formaggio avvengono ad es. presso l'azienda agricola, ciò che viene richiesto è la registrazione dello stabilimento e non il riconoscimento.

Ai fini del riconoscimento, gli operatori dovranno presentare domanda corredata da un'ideale documentazione, all'Autorità Sanitaria competente, comprovante il rispetto dei requisiti igienico-strutturali dei locali e delle attrezzature previste dai Regolamenti (CE) n. 852-853/2004, nonché la predisposizione delle procedure HACCP.

L'Autorità Sanitaria procederà al riconoscimento, fermo restando l'obbligatorietà della visita preventiva ed il rilascio del numero di riconoscimento, secondo le modalità di cui all'art. 3 del Regolamento (CE) n. 854/2004.

---

20. Regolamenti (CE) n. 852/2004 e n. 853/2004.



Foto 10 - Elementi fondamentali da riportare in etichetta

## Etichettatura

I formaggi possono essere immessi sul mercato solo se rispettano i requisiti in merito all'etichettatura<sup>21</sup> (Foto 10).

L'etichettatura deve essere effettuata in modo da:

- non indurre in errore l'acquirente sulle caratteristiche del prodotto alimentare e precisamente sulla natura, sulla identità, sulla quantità, sulla qualità, sulla conservazione, sull'origine o la provenienza, sul modo di fabbricazione e di ottenimento del prodotto;
- non attribuire al prodotto alimentare effetti o proprietà che non possiede;
- non suggerire che il prodotto alimentare possieda caratteristiche particolari, quando tutti i prodotti alimentari analoghi possiedono caratteristiche identiche;
- non attribuire al prodotto alimentare proprietà atte a curare o guarire una malattia umana.

### *Quali sono gli elementi essenziali dell'etichetta?*

- **Denominazione di vendita:** ovvero una descrizione del prodotto accompagna-

21. L'etichettatura dei prodotti alimentari, destinati alla vendita al consumatore nell'ambito del mercato nazionale, salvo quanto previsto dall'art. 17, nonché la loro presentazione e la relativa pubblicità sono disciplinati dal presente decreto (D.Lgs 27/01/1999, n. 109 (modificato dal D.L.vo n. 181/2003) concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari.



ta, se necessario, da informazioni sulla sua natura e utilizzazione. Non può essere sostituita da marchi di fabbrica o di commercio o da denominazioni di fantasia.

- **Elenco degli ingredienti:** l'indicazione degli ingredienti non è richiesta nel latte, nei formaggi, nel burro, purché non siano stati aggiunti ingredienti diversi dai costituenti propri del latte, dal sale o dagli enzimi e colture di microrganismi necessari alla loro fabbricazione; in ogni caso l'indicazione del sale è richiesta per i formaggi freschi, fusi e per il burro.
- **Quantità nominale.**
- **Termine minimo di conservazione o la data di scadenza.**
- **Il nome o la ragione sociale o il marchio.**
- **Una dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza.**

## L'impiego dei coadiuvanti e degli additivi

### Il caglio

Il caglio\* è una miscela di enzimi responsabili della coagulazione del latte.

Il caglio che si trova in commercio può avere diverse origini:

- animale: estratto dallo stomaco (abomaso) di vitelli, capretti o agnelli lattanti;
- vegetale: estratto da *Cynara cardunculus*, *Ficus carica*, ecc;
- microbico: estratto da *Muchor miehei*;
- caglio microbico OGM<sup>22</sup>.

I coagulanti OGM necessitano di autorizzazione sanitaria e non possono essere impiegati per la produzione di formaggi DOP e tipici.

*\* Il caglio utilizzato per la coagulazione del latte si ricava dallo stomaco di capretti o agnelli lattanti degli animali .*

*Le modalità di preparazione sono le seguenti:*

- *i capretti o gli agnelli vanno allevati in appositi ricoveri affinché non vengano a contatto con alimenti e ricevano solo il latte materno;*
- *all'età di 25 – 45 giorni si procede alla mattazione prelevando i caglioli che vanno gonfiati e posti ad asciugare per un periodo che varia da 10 a 15 giorni con eventuale successiva aggiunta di latte intero e crudo di capra o pecora;*
- *i caglioli asciutti possono eventualmente essere riposti, con eventuale aggiunta di sale, stratificati in cassette che ne permettono lo sgrondo per circa 15 giorni;*
- *una volta asciutti, i cagli vengono raccolti, puliti togliendo le parti di grasso e impurità, tagliati e successivamente macinati;*
- *alla pasta ottenuta, vengono aggiunti da 100 a 200 grammi di sale per chilogrammo di pasta;*
- *il caglio così ottenuto viene conservato in barattoli di vetro ben chiusi in luogo fresco e al riparo dalla luce.*

22. D.M. del 02/12/1991, n. 446. Regolamento concernente le modalità per il rilascio delle autorizzazioni all'impiego delle preparazioni dell'enzima chimosina ottenuta da microrganismi geneticamente modificati nella coagulazione del latte destinato alla produzione di formaggi.



Foto 11 - Caglio aziendale in pasta

I caseifici che li utilizzano devono:

- conservarli separatamente dagli altri coagulanti;
- tenere un registro di carico e scarico relativo al loro uso.

Il caglio (Foto 11) artigianale (animale o vegetale) può essere utilizzato per la produzione di formaggi “tipici” di cui esiste un disciplinare di produzione (es. Pecorino di Filiano) e per essere autorizzato deve essere prodotto da un’azienda che possa certificare la qualità microbiologica e tecnologica.

## Il sieroinnesto

Il sieroinnesto\* è il siero della lavorazione del giorno precedente lasciato ad incubare (fermentiera o termos) ad una temperatura di circa 40 °C in modo da permettere lo sviluppo dei batteri lattici. Il suo utilizzo deve avvenire, di massima entro 20-24 ore.

*\* È utilizzato per la produzione di alcuni tipi di formaggi (mozzarella, caciocavallo, ecc.).*

*La tecnica di produzione del sieroinnesto non è complessa; il problema è la sua gestione, in quanto, trattandosi di un substrato ricco di nutrienti, è facilmente inquinabile. In sostanza, se ben preparato, è un fermento autoctono dell'azienda e per di più non costa nulla.*

## I fermenti e le muffe

I fermenti\*\* hanno la capacità di fermentare il lattosio, con produzione di acido lattico, e di produrre enzimi che sono essenziali per la formazione delle caratteristiche del prodotto finale.

In base al prodotto che si vuole realizzare si possono utilizzare fermenti mesofili e /o termofili.

*\*\* I fermenti lattici sono colture selezionate di batteri capaci di moltiplicarsi nel latte e nella cagliata per la produzione di acidità. L'utilizzo dei fermenti è indispensabile per la coagulazione, lo spurgo e l'inibizione di microrganismi anticaseari quando si lavora a latte pastorizzato.*

*MESOFILI: batteri che si sviluppano tra i 25°C ed i 30°C.*

*TERMOFILII: batteri che si sviluppano tra i 40°C ed i 45°C.*

Le muffe (Foto 12) sono impiegate nel processo tecnologico per la produzione di formaggi "erborinati" (blue) e a crosta fiorita. Le muffe maggiormente impiegate appartengono al genere *Penicillium* (*P. candidum* e *P. roqueforti*) e *Geotrichum candidum*.



Foto 12 - Aspetto tipico di un formaggio erborinato

## Tracciabilità e Rintracciabilità

### *Cosa si intende per tracciabilità e rintracciabilità di un alimento?*

La “tracciabilità” è il processo che permette di identificare il prodotto “dal campo alla tavola”, registrando le informazioni principali lungo tutti i passaggi.

La “rintracciabilità”<sup>\*</sup> è il processo che permette di ricostruire a ritroso la storia del prodotto “dalla tavola al campo” .

*\* La rintracciabilità è definita dal Regolamento CE n. 178/2002*

*In particolare l’art. 18 del regolamento introduce una prescrizione generale, la “rintracciabilità” definita come: “la possibilità di ricostituire e seguire il processo di un alimento, mangime, animale destinato alla produzione alimentare o di sostanza che entra a far parte di un alimento o mangime attraverso tutte le fasi di produzione, trasformazione o distribuzione”.*

*Il regolamento CE n. 178/2002, all’articolo 18, stabilisce delle regole molto semplici per il controllo della rintracciabilità dei prodotti alimentari o sostanze atte a farne parte.*

*Obbligo per gli operatori del settore è quello di registrare gli approvvigionamenti di materie prime in entrata e dei prodotti in uscita:*

- natura e quantità di materia prima;*
- nome e indirizzo del fornitore;*
- data di ricevimento e consegna.*

*Gli operatori possono conservare le informazioni mediante sistemi di registrazione non codificati purché siano in grado di comunicarle all’autorità competenti.*

Le deroghe<sup>23</sup> possono essere richieste per gli “alimenti con caratteristiche tradizionali”:

- per ragioni storiche;
- perché prodotti con un procedimento tecnologico di produzione tradizionale autorizzato;
- perché soggetto di salvaguardia come “alimenti tradizionali” in base a normative comunitarie, nazionali, regionali o locali.

Gli operatori del settore alimentare che intendono farne richiesta devono inviare al Ministero della Salute (Dipartimento per la Sanità Pubblica Veterinaria, la Nutrizione e la Sicurezza Alimentare), per il tramite delle Regioni o Province Autonome, che esprimeranno il loro parere, una domanda corredata da:

- una breve descrizione dei requisiti per i quali si richiede la deroga;
- una descrizione dei prodotti e degli stabilimenti interessati;
- qualsiasi altra informazione utile.

Le deroghe possono anche riguardare i requisiti ambientali, materiali e strumentali utilizzati per la produzione.

In particolare:

- criteri per il latte crudo\* relativi al tenore in germi a 30°C;
- i materiali di cui sono costituiti gli strumenti o le attrezzature utilizzati in modo specifico per la preparazione (pareti e porte non costituite da materiale liscio, soffitti e pavimenti geologici naturali, fucelle di vimini, tavoli spessori e spino in legno), il confezionamento e/o la conservazione del formaggio (felci, paglia, vinaccia);
- i locali in cui i prodotti sono stagionati (grotte naturali, fondaci e cantine).

*\*Se il latte crudo ha un tenore in germi a 30°C ≤500.000 il latte è conforme al reg. CE 853/2004 e pertanto il latte può essere utilizzato senza alcun vincolo; se il latte crudo ha un tenore in germi a 30°C >500.000 il latte non è conforme e può essere destinato, sino al conseguimento di un successivo risultato conforme, alla fabbricazione di formaggi che richiedono un periodo di maturazione di almeno 60 giorni.*

---

23. Regolamenti (CE) n. 852/2004 e n. 853/2004.

## Prodotti DOP, IGP, STG

Per salvaguardare e proteggere il patrimonio gastronomico e culturale, in un mercato ormai divenuto globale, la Comunità Europea ha istituito, già dal 1992 con i Regolamenti CEE n. 2081-2082/92 (abrogati dai Regolamenti CE n. 509-510/2006), tre sistemi di protezione noti come DOP, IGP e STG per promuovere e tutelare i prodotti agroalimentari di qualità.

In Basilicata, esiste già un gran numero di prodotti caratteristici legati al territorio, alla storia e alla cultura del luogo che sono stati riconosciuti in ambito Europeo come “marchi d’origine” DOP<sup>24</sup> (Denominazione d’Origine Protetta) e IGP<sup>24</sup> (Indicazione Geografica Protetta).

Un esempio di questi due prodotti riconosciuti tali sono: “Canestrato di Moliterno Stagionato in Fondaco” (IGP - attualmente ancora in protezione transitoria), e “Pecorino di Filiano” (DOP).

A questi si aggiungono i prodotti a marchio STG<sup>25</sup> (Specialità Tipica Garantita) dove attualmente è presente la sola mozzarella.

La caratteristica comune di questi prodotti, per i quali viene spesso usato il termine di prodotti tipici, è quella di essere legati al territorio di provenienza e garantire una qualità di materie prime e metodi di produzione basati su processi naturali e genuini.

Per beneficiare di una DOP o IGP un prodotto agricolo deve essere conforme ad un disciplinare. La domanda di registrazione, con allegato il relativo disciplinare di produzione, deve essere presentata da un’associazione di produttori ed inviata allo Stato membro sul cui territorio è situata la zona di produzione.

### *DOP- Denominazione di Origine Protetta*

Il marchio viene assegnato a prodotti strettamente espressione del territorio di cui sono originari; per poter attribuire tale marchio la produzione delle materie prime e la loro trasformazione fino al prodotto finito devono essere effettuate nella regione delimitata di cui il prodotto porta il nome, inoltre le particolari qualità e caratteristiche del prodotto devono essere dovute, esclusivamente o essenzialmente, all’ambiente geografico del luogo d’origine.

---

24. Regolamento (CE) n. 510/2006.

25. Regolamento (CE) n. 509/2006.



Foto 13 - Formaggio IGP

#### *IGP- Indicazione geografica protetta*

Nei prodotti a marchio IGP (Foto 13), il legame con il territorio di origine è meno forte rispetto al marchio DOP, è sufficiente che una delle fasi di produzione sia effettuata nella zona delimitata (per es. la trasformazione del prodotto) ma, ad esempio, le materie prime che intervengono nella produzione possono anche provenire da un'altra regione. Infatti, la DOP è un'indicazione legata totalmente alla regione di produzione, l'IGP si riferisce a produzioni di un luogo, ma le cui materie prime possono avere provenienze diverse.

#### *STG- Specialità Tradizionale Garantita*

Nelle specialità tradizionali garantite il prodotto non è più legato ad un luogo d'origine, ma alla particolare ricetta che lo contraddistingue da altri prodotti simili.

## Fonti normative

- Regolamento (CE) n. 178/2002.
- Regolamento (CE) n. 806/2003 che modifica la direttiva n. 98/58 (CE) del Consiglio del 20 luglio 1998.
- Regolamento (CE) n. 21/2004 che modifica a sua volta il Regolamento (CE) n. 1782/2003, le direttive 92/102/CEE e 64/432/CEE.
- Regolamento (CE) n. 852/2004.
- Regolamento (CE) n. 853/2004.
- Regolamento (CE) n. 79/2005 (Attuazione del Regolamento n. 1774/2002).
- Regolamento (CE) n. 2073/2005.
- Regolamento (CE) n. 509/2006.
- Regolamento (CE) n. 510/2006.
- Regolamento (CE) n. 1662/2006 recante modifica del Regolamento (CE) n. 853/2004.
- Decreto Ministeriale del 02/12/1991, n. 446.
- Decreto Legislativo n. 626/94.
- Decreto Legislativo n. 155/97.
- Decreto Legislativo 31/2001 (Attuazione della direttiva 98/83/CE).
- Decreto Legislativo n. 181/2003 che modifica il Decreto Legislativo n. 109 del 27/01/99.
- Decreto Legislativo n. 296/2006.
- Decreto Interministeriale del 07/04/2006 che modifica il Decreto Legislativo n. 152/99.
- Legge Regionale 4 gennaio 1999, n. 1.



Spazio per apporre il timbro di protocollo	Data _____ Prot. _____ <input type="checkbox"/> Consegna a mano ufficio protocollo <input type="checkbox"/> Posta raccomandata <input type="checkbox"/> Consegna a mano altro ufficio preposto
--	---

Al comune di \_\_\_\_\_

Al Dipartimento di Prevenzione dell'ASL di \_\_\_\_\_

Oggetto: Denuncia di inizio attività ai sensi art. 6 reg. CE 852/2004

DIA SEMPLICE

DIA DIFFERITA

### 1. Operatore del settore alimentare

**Il/la sottoscritto/a:**

**Cognome:** \_\_\_\_\_ **Nome:** \_\_\_\_\_

**Codice Fiscale:** \_\_\_\_\_ **Telefono:** \_\_\_\_\_ **FAX:** \_\_\_\_\_

**Data di nascita** \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_ **Cittadinanza** \_\_\_\_\_ **Sesso**  M  F

**e-mail** \_\_\_\_\_ @ \_\_\_\_\_

Luogo di nascita: Comune \_\_\_\_\_ Provincia \_\_\_\_\_ Stato \_\_\_\_\_

Residenza: Comune \_\_\_\_\_ Provincia \_\_\_\_\_

**Via/Piazza** \_\_\_\_\_ **N°** \_\_\_\_\_ **C.A.P.** \_\_\_\_\_

nella sua qualità di:

**Titolare dell'omonima impresa individuale:**

Partita I.V.A. (se già iscritto): \_\_\_\_\_

con sede legale nel Comune di \_\_\_\_\_ Provincia \_\_\_\_\_

**Via/Piazza** \_\_\_\_\_ **N°** \_\_\_\_\_ **C.A.P.** \_\_\_\_\_ **Tel** \_\_\_\_\_

N. d'iscrizione al Registro Imprese (se già iscritto) \_\_\_\_\_ C.C.I.A.A. di \_\_\_\_\_

**Legale rappresentante della Società/Ente:**

Denominazione o ragione sociale \_\_\_\_\_

Codice Fiscale: \_\_\_\_\_ Partita I.V.A. (se diversa da C.F.): \_\_\_\_\_

e-mail \_\_\_\_\_ @ \_\_\_\_\_

con sede legale nel Comune di \_\_\_\_\_ Provincia \_\_\_\_\_

**Via/Piazza** \_\_\_\_\_ **N°** \_\_\_\_\_ **C.A.P.** \_\_\_\_\_ **Tel** \_\_\_\_\_

N. d'iscrizione al Registro Imprese (se già iscritto) \_\_\_\_\_ C.C.I.A.A. di \_\_\_\_\_

**NOTIFICA** ai fini della **REGISTRAZIONE** la propria impresa alimentare

DIA SEMPLICE

DIA DIFFERITA

**Indirizzo della struttura ove l'attività viene esercitata**

Comune di \_\_\_\_\_ Provincia \_\_\_\_\_  
Via/Piazza \_\_\_\_\_ N° \_\_\_\_\_ C.A.P. \_\_\_\_\_  
Telefono: \_\_\_\_\_ FAX: \_\_\_\_\_

**2. Tipo di attività esercitata****(barrare la casella corrispondente e specificare dove richiesto)** **stabilimento industriale**

Per stabilimento industriale si intende ogni stabilimento o laboratorio avente un'attività di produzione, di trasformazione e/o un'attività di confezionamento e che non vende al dettaglio. Le strutture industriali che trattano le materie prime di origine animale di cui al reg. 853/04 sono soggette al Riconoscimento come previsto dallo stesso regolamento.

**OBBLIGO DIA DIFFERITA (\*)** **laboratorio artigianale con annessa vendita** (anche su aree pubbliche)

In questa voce sono compresi produttori e/o confezionatori (laboratori artigianali) quali panettieri, pasticceri, gelatai, pizzerie da asporto e tutte quelle attività nelle quali il prodotto viene trasformato e prevalentemente venduto al consumatore finale nello stesso luogo di produzione, ivi compresi quelli che svolgono detta attività ai fini della vendita su aree pubbliche specificamente a ciò destinate.

***OBBLIGO della DIA DIFFERITA*** **ristorazione pubblica**

In questa voce sono comprese tutte le forme di ristorazione compresa quella su aree pubbliche che si svolgono in pubblici esercizi e che sono rivolte ad un consumatore finale indifferenziato, quali bar, ristoranti, trattorie, agriturismo, pizzerie, fornitura di pasti preparati, tavole calde/fredde, circoli, ecc. **OBBLIGO DIA DIFFERITA** (fanno eccezione le sagre di durata inferiore alle 48 h che comunque devono effettuare la DIA almeno 3 giorni prima dell'inizio) specificare forma \_\_\_\_\_

Per la ristorazione in occasione di **fiere/sagre e/o altre manifestazioni** indicare:  
data inizio e fine \_\_\_\_\_  
luogo della manifestazione \_\_\_\_\_

 **ristorazione collettiva-assistenziale**

In questa voce sono comprese le forme di ristorazione che sono rivolte ad un consumatore finale identificabile, quali mense aziendali, scolastiche, di comunità (ospedali, case di cura/riposo, collegi, ecc.), centro cottura;

specificare forma \_\_\_\_\_

### **OBBLIGO DIA DIFFERITA**

#### **❑ distribuzione all'ingrosso**

Sono comprese le attività di distribuzione prima dello stadio della vendita al dettaglio, quali, ad esempio, la vendita all'ingrosso, i depositi all'ingrosso, ivi compreso lo stoccaggio, anche temporaneo, di alimenti presso magazzini, corrieri, ecc.. Per l'attività di deposito all'ingrosso di carni e prodotti della pesca non protetti (esposti) o di commercializzazione in ambito comunitario o con paesi terzi di prodotti di origine animale confezionati/imballati sussiste l'obbligo del riconoscimento ai sensi del reg. 853/2004.

### **OBBLIGO DIA DIFFERITA**

#### **❑ commercio in sede fissa**

sotto questa voce sono comprese tutte le attività che riguardano il commercio al minuto dei prodotti alimentari in sede fissa, ivi compresa quella tramite distributori automatici di alimenti e bevande, da identificarsi nella relazione descrittiva.

OBBLIGO DIA DIFFERITA\* per la vendita al minuto di carni fresche non trasformate (macellerie) e prodotti della pesca non trasformati (pescherie).

Barrare la casella relativa al tipo di struttura utilizzata (classificazione d.lgs.114/98)

- esercizi di vicinato
- medie strutture
- grandi strutture

#### **❑ commercio con strutture mobili su aree pubbliche**

Attività che riguardano il commercio al minuto di prodotti alimentari su aree pubbliche.

Obbligo della DIA DIFFERITA per la vendita al minuto di carni non trasformate (macellerie) e prodotti della pesca non trasformati (pescherie).

Tramite: (barrare casella relativa).

- Autonegozio
- Banco temporaneo

La relazione tecnica dovrà riportare:

- marca/modello /targa dell'autonegozio
- descrizione sommaria banco rimovibile
- indicazioni relative al luogo del loro ricovero
- modalità di conservazione degli alimenti deperibili nelle fasi in cui questi non sono commercializzati con segnalazione di locali e celle frigorifere eventualmente utilizzate.

### **produzione primaria**

Voce che comprende le attività finalizzate alla produzione, allevamento o coltivazione di prodotti primari animali o vegetali: vi rientra la raccolta, la mungitura, la produzione zootecnica precedente alla fase di macellazione, la caccia, la pesca e la raccolta di prodotti selvatici.

Per ogni peschereccio utilizzato dovrà essere indicato nella relazione tecnica il numero U.E., matricola e area di ormeggio abituale

### **trasporto alimenti/animali**

Sotto questa voce sono comprese tutte le imprese che effettuano il trasporto di prodotti alimentari a titolo proprio e/o conto terzi tramite automezzi - cisterne - container o di animali produttori di alimenti a titolo proprio e/o trasportanti

Trasporto di (barrare la casella relativa)

- Alimenti
- Animali

OBBLIGO DIA DIFFERITA per l'azienda che effettua il trasporto di carni fresche e congelate, di prodotti della pesca freschi o congelati, surgelati nonché alimenti sfusi in grandi contenitori quali cisterne o container e animali.

Nella relazione tecnica per ogni automezzo utilizzato dovranno essere indicati marca - modello - targa e Indirizzo ove di norma viene tenuto o ricoverato.

**altro** (eventualmente sopra non specificato) \_\_\_\_\_

#### NOTA BENE

Ove indicato **OBBLIGO DIA DIFFERITA** l'operatore non può iniziare l'attività prima di 45 gg dalla data della notifica al Comune qualora il Dipartimento di Prevenzione della ASL non effettui verifica preventiva; l'operatore può invece iniziare l'attività dopo il sopralluogo favorevole o condizionato effettuato dal Dipartimento di Prevenzione della ASL.

### 3. Indicazioni delle sostanze/prodotti alimentari

In funzione della attività esercitata (indicata nel quadro 2) elencare, per generi merceologici, le sostanze alimentari che si intendono produrre, preparare, confezionare, tenere in deposito, distribuire, commercializzare, trasportare. Se si tratta di prodotti di gastronomia/rosticceria, indicare le principali tipologie. (In caso di elenco sommario descrizioni maggiormente approfondite sulle produzioni saranno fornite nella relazione tecnica).

---

---

---

---

In caso di produzioni miste Indicare se i generi alimentari prevalenti sono di origine animale o vegetale/bevande

- Alimenti origine animale  
 Alimenti vegetali/bevande

Le lavorazioni hanno/avranno carattere:  stagionale  permanente

### 4. Classificazione ATECO

Si tratta della classificazione dell'attività secondo i codici ISTAT (denominati ATECO 2002). Vi preghiamo di indicare i codici che corrispondono all'attività.

Codici Ateco: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

### 5. Dichiarazioni

#### Il Sottoscritto dichiara che:

- sono rispettati i pertinenti requisiti generali e specifici in materia di igiene di cui all'art. 4 del Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004 in funzione della attività svolta.
- l'attività opera nel rispetto delle vigenti normative per quanto riguarda le emissioni in atmosfera, lo smaltimento dei residui solidi e liquidi.
- l'approvvigionamento potabile avviene mediante acquedotto/pozzo/ serbatoio.

- la struttura ottempera alle norme in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro (D.L.vo 626/04) e rispetta le norme in materia impiantistica, di impegnarsi a comunicare ogni successiva modifica significativa a quanto sopra descritto ivi compresa la cessazione dell'attività.
- di essere informato che la presente comunicazione non sostituisce altri eventuali atti di rilevanza fondamentale ai fini dell'avvio della attività.
- ha elaborato le procedure di autocontrollo (indicazione del laboratorio di riferimento),
- assicura l'attivazione tempestiva delle procedure di rintracciabilità ed eventuale successivo ritiro dal commercio di cui al Reg. CE 178/02
- **di essere consapevole che fornire false dichiarazioni è penalmente perseguibile ai sensi del DPR 445 del 28/12/2000.**

DATA \_\_\_\_\_ FIRMA (per esteso e leggibile) \_\_\_\_\_

**Documentazione da presentare in triplice copia (n. 1 al Comune e n. 2 alla ASL):**

- 1 Fotocopia di un documento di identità in corso di validità di chi sottoscrive il modello nel caso di invio per posta.
- 2 Relazione tecnica, firmata da tecnico abilitato, descrittiva degli impianti e del ciclo di lavorazione, con indicazioni in merito all'approvvigionamento idrico, allo smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi e alle emissioni in atmosfera in riferimento all'allegato del reg. 852/2004 e con i dati richiesti al quadro 3 voce trasporto per ogni unità mobile. La relazione tecnica dovrà essere particolarmente dettagliata per le attività con carattere industriale. Per le aziende di produzione primaria che non effettuano trasformazione o che non allevano animali destinati alla produzione di alimenti e per gli esercizi commerciali di vendita al minuto è sufficiente l'elenco delle produzioni e dei generi alimentari posti in commercio.
- 3 Planimetria dell'impianto in scala 1:100, firmata da tecnico abilitato, dalla quale risulti evidente per gli stabilimenti industriali la disposizione delle linee di produzione, dei servizi igienici, della rete idrica e degli scarichi. Per le altre attività di trasformazione ed esercizi commerciali nella piantina è sufficiente l'indicazione della destinazione d'uso dei locali.  
La piantina planimetrica non è richiesta per le aziende di produzione primaria che non effettuano trasformazione.
- 4 certificato di conformità urbanistica ed edilizia (agibilità e destinazione d'uso).
- 5 marca da bollo. Certificato C.C.I.A.A..
- 6 Copia della ricevuta del versamento intestato alla ASL ove previsto

Vi preghiamo, ove possibile di fornire anche le informazioni non obbligatorie che potranno essere utili (es. fax, e-mail codice ATECO) per accelerare l'istruttoria e consentirci di informarvi sullo svolgimento dell'istruttoria.

**Privacy:** nel compilare questo modello si richiede di fornire dati personali che saranno trattati dall'Amministrazione nel rispetto dei vincoli e delle finalità previste dal Codice in materia di protezione dei dati personali (D.lgs. 196/2003 e s.m.i.). Il trattamento avverrà nell'ambito delle finalità istituzionali dell'Amministrazione e pertanto la vigente normativa non richiede una esplicita manifestazione del suo consenso. In ogni caso, Lei potrà esercitare i diritti riconosciuti dall'art. 7 del decreto e le altre facoltà concesse dalla vigente normativa.

## Fac-simile della relazione tecnica-descrittiva

Il sottoscritto \_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_  
titolare dell'impresa denominata \_\_\_\_\_  
Legale rappresentante della Ditta/Società \_\_\_\_\_  
in qualità di operatore del settore alimentare ai sensi del Regolamento CE n. 178/2002

### DICHIARA

Che al fine di garantire la sicurezza alimentare sono stati adeguatamente applicati tutti i requisiti previsti dal Regolamento 852/04.

In particolare dichiara:

1) di voler attivare la seguente tipologia di attività\*:

- Produzione primaria (specificare \_\_\_\_\_);
- Trasformazione (specificare \_\_\_\_\_);
- Commercio ingrosso/dettaglio (specificare \_\_\_\_\_);
- Somministrazione (specificare \_\_\_\_\_);
- Trasporto (specificare \_\_\_\_\_);

2) che i locali e gli impianti hanno le seguenti caratteristiche\*\*:

\_\_\_\_\_

3) Che l'acqua utilizzata possiede le seguenti caratteristiche :

\_\_\_\_\_

4) Che la raccolta e lo smaltimento dei rifiuti avvengono secondo le seguenti modalità:

\_\_\_\_\_

Breve descrizione del ciclo di lavorazione:

\_\_\_\_\_

\* specificare l'attività prevalente descritta in allegato A/6

\*\* allegare una planimetria dei locali e degli impianti 1:100 firmata da tecnico.

Data \_\_\_\_\_

**IN FEDE**

(firma per esteso e leggibile del legale rappresentante)

\_\_\_\_\_



## Facsimile istanza "aggiornamento" atto di riconoscimento

Spazio per apporre il timbro di protocollo	Data _____ Prot. _____
	<input type="checkbox"/> Consegna a mano ufficio protocollo
	<input type="checkbox"/> Posta raccomandata
	<input type="checkbox"/> Consegna a mano altro ufficio preposto

Al comune di \_\_\_\_\_

Al Dipartimento di Prevenzione dell'ASL di \_\_\_\_\_

Oggetto:  CAMBIO NOME DELLA DITTA; o CAMBIO SEDE LEGALE;  
 CAMBIO LEGALE RAPPRESENTANTE; o CAMBIO RAGIONE SOCIALE  
 CESSAZIONE ATTIVITA'

### Operatore del settore alimentare

<b>I/la sottoscritto/a:</b>	
<b>Cognome:</b> _____	<b>Nome:</b> _____
<b>Codice Fiscale:</b> _____	<b>Telefono:</b> _____ <b>FAX:</b> _____
<b>Data di nascita</b> ___/___/___	<b>Cittadinanza</b> _____ <b>Sesso</b> <input type="checkbox"/> M <input type="checkbox"/> F
<b>e-mail</b> _____ @ _____	
Luogo di nascita: Comune _____ Provincia _____ Stato _____	
Residenza: Comune _____ Provincia _____	
<b>Via/Piazza</b> _____	<b>N°</b> _____ <b>C.A.P.</b> _____
nella sua qualità di:	
<input type="checkbox"/> <b>Titolare dell'omonima impresa individuale:</b>	
Partita I.V.A. (se già iscritto): _____	
con sede legale nel Comune di _____ Provincia _____	
<b>Via/Piazza</b> _____	<b>N°</b> _____ <b>C.A.P.</b> _____ <b>Tel</b> _____
N. d'iscrizione al Registro Imprese (se già iscritto) _____ CCIAA di _____	
<input type="checkbox"/> <b>Legale rappresentante della Società/Ente:</b>	
Denominazione o ragione sociale _____	
<b>Codice Fiscale:</b> _____	<b>Partita I.V.A. (se diversa da C.F.):</b> _____
<b>e-mail</b> _____ @ _____	
con sede legale nel Comune di _____ Provincia _____	
<b>Via/Piazza</b> _____	<b>N°</b> _____ <b>C.A.P.</b> _____ <b>Tel</b> _____
N. d'iscrizione al Registro Imprese (se già iscritto) _____ CCIAA di _____	

## NOTIFICA

### 6. per l'attività esercitata nel

Comune di _____	Provincia _____
Via/Piazza _____	N° _____ C.A.P. _____
Telefono: _____	FAX: _____

- CAMBIO NOME DELLA DITTA;
- CAMBIO SEDE LEGALE;
- CAMBIO LEGALE RAPPRESENTANTE;
- CESSAZIONE DELLA ATTIVITA'
- CAMBIO RAGIONE SOCIALE DA

A \_\_\_\_\_

**Il/La sottoscritto/a dichiara che:**

- Sono rispettati i pertinenti requisiti generali e specifici in materia di igiene di cui all'art. 4 del Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004 in funzione della attività svolta.
- Che l'attività opera nel rispetto delle vigenti normative per quanto riguarda le emissioni in atmosfera, lo smaltimento dei residui solidi e liquidi, l'approvvigionamento potabile, l'agibilità e la destinazione d'uso.
- Di impegnarsi a comunicare ogni successiva modifica significativa a quanto sopra descritto ivi compresa la cessazione dell'attività.
- Di essere consapevole che fornire false dichiarazioni è penalmente perseguibile ai sensi del DPR 445 del 28/12/2000.

DATA \_\_\_\_\_ FIRMA (per esteso e leggibile) \_\_\_\_\_

**Documentazione da allegare in triplice copia (n. 1 Comune - 2 ASL):**

- 7 Fotocopia di un documento di identità in corso di validità di chi sottoscrive il modello nel caso di invio per posta.
- 8 Relazione tecnica firmata da tecnico abilitato descrittiva degli impianti e del ciclo di lavorazione, con indicazioni in merito all'approvvigionamento idrico, allo smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi e alle emissioni in atmosfera in riferimento all'allegato del reg. 852/2004 e con i dati richiesti al quadro 3 vo-

ce trasporto per ogni unità mobile. La relazione tecnica dovrà essere particolarmente dettagliata per le attività con carattere industriale. Per le aziende di produzione primaria che non effettuano trasformazione o che non allevano animali destinati alla produzione di alimenti e per gli esercizi commerciali di vendita al minuto è sufficiente l'elenco delle produzioni e dei generi alimentari posti in commercio.

**9** Planimetria dell'impianto in scala 1:100, firmata da tecnico abilitato, dalla quale risulti evidente per gli stabilimenti industriali la disposizione delle linee di produzione, dei servizi igienici, della rete idrica e degli scarichi. Per le altre attività di trasformazione ed esercizi commerciali nella piantina è sufficiente l'indicazione della destinazione d'uso dei locali. La piantina planimetrica non è richiesta per le aziende di produzione primaria che non effettuano trasformazione.

**10** Copia dell'attestazione del versamento.

Vi preghiamo, ove possibile di fornire anche le informazioni non obbligatorie che potranno essere utili (es. fax, e-mail codice ATECO) per accelerare l'istruttoria e consentirci di informarvi sullo svolgimento dell'istruttoria.

**Privacy:** nel compilare questo modello si richiede di fornire dati personali che saranno trattati dall'Amministrazione nel rispetto dei vincoli e delle finalità previste dal Codice in materia di protezione dei dati personali ( D.lgs. 196/2003 e s.m.i.). Il trattamento avverrà nell'ambito delle finalità istituzionali dell'Amministrazione e pertanto la vigente normativa non richiede una esplicita manifestazione del suo consenso. In ogni caso, Lei potrà esercitare i diritti riconosciuti dall'art. 7 del decreto e le altre facoltà concesse dalla vigente normativa.

**FAC SIMILE ISTANZA ATTIVAZIONE/CESSAZIONE ATTIVITÀ  
AI DEL SENSI DEL REG. CE 853/2004**



Alla Regione Basilicata  
Dipartimento Salute, Sicurezza e Solidarietà  
Sociale, Servizi alla Persona e alla Comunità  
Ufficio Veterinario, Igiene Alimenti, Tutela  
Sanitaria  
Consumatori  
Viale della Regione Basilicata, n. 9  
85100 POTENZA

PER IL TRAMITE DELLA

ASL n...  
Dip.to di Prevenzione

Il sottoscritto \_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_  
in qualità di \_\_\_\_\_ della Ditta \_\_\_\_\_ Partita IVA \_\_\_\_\_  
con sede legale nel Comune di \_\_\_\_\_ Prov \_\_\_\_\_  
Via \_\_\_\_\_ n \_\_\_\_\_

**CHIEDE**

per il proprio stabilimento sito nel Comune di \_\_\_\_\_ Prov \_\_\_\_\_  
Via \_\_\_\_\_ n \_\_\_\_\_, riconosciuto con n. \_\_\_\_\_  
la modifica dell'atto di riconoscimento per l'attivazione [] e/o cessazione [] del-  
le seguenti attività:

SEZ	CATEGORIA	ATTIVITÀ - CODICE Sanco	SPECIE	REMARKS Sanco	PRODOTTI
o	Attività generali	<input type="checkbox"/> Deposito frigorifero - autonomo - CS <input type="checkbox"/> Prodotti esposti <input type="checkbox"/> Prodotti imball./confez. <input type="checkbox"/> Per scambio <input type="checkbox"/> Per importazione <input type="checkbox"/> Impianto autonomo di riconfezionamento - RW <input type="checkbox"/> Mercato all'ingrosso - WM			<input type="checkbox"/> Carni di ungulati domestici <input type="checkbox"/> Carni di pollame e di lagomorfi <input type="checkbox"/> Carni di selvaggina allevata <input type="checkbox"/> Carni di selvaggina cacciata <input type="checkbox"/> Carni macinate, preparazioni di carni e carni separate meccanicamente <input type="checkbox"/> prodotti a base di carne <input type="checkbox"/> Prodotti della pesca <input type="checkbox"/> Latte e prodotti a base di latte <input type="checkbox"/> Uova e ovoprodotti <input type="checkbox"/> Cosce di rana e lumache <input type="checkbox"/> Grassi fusi - ciccioli

SEZ	CATEGORIA	ATTIVITÀ - CODICE Sanco	SPECIE	REMARKS Sanco	PRODOTTI
I	Carni di ungulati domestici	<input type="checkbox"/> Macello - SH	<input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> O <input type="checkbox"/> P <input type="checkbox"/> S		<input type="checkbox"/> Carni di bovino <input type="checkbox"/> Carni di ovino <input type="checkbox"/> Carni di caprino <input type="checkbox"/> Carni di suino <input type="checkbox"/> Carni di equino
		<input type="checkbox"/> Laboratorio di sezionamento - CP	<input type="checkbox"/> B/C/O/S <input type="checkbox"/> P		<input type="checkbox"/> Carni di ungulati domestici
II	Carni di pollame e di lagomorfi (pollame, piccola selvaggina allevata da penna, conigli e lepri allevate)	<input type="checkbox"/> Macello - SH		A	<input type="checkbox"/> Polli <input type="checkbox"/> Galline <input type="checkbox"/> Faraone <input type="checkbox"/> Tacchini <input type="checkbox"/> Anatidi <input type="checkbox"/> Selvaggina da penna allevata <input type="checkbox"/> Lagomorfi (conigli e lepri)
		<input type="checkbox"/> Laboratorio di sezionamento - CP		L	<input type="checkbox"/> Carni di pollame <input type="checkbox"/> Carni di lagomorfi
III	Carni di selvaggina allevata (solo grande selvaggina e ratiti)	<input type="checkbox"/> Macello - SH		fg	Grande selvaggina allevata <input type="checkbox"/> Cinghiali <input type="checkbox"/> Ruminanti <input type="checkbox"/> Altra grande selvaggina all.
		<input type="checkbox"/> Laboratorio di sezionamento - CP		R	<input type="checkbox"/> ratiti <input type="checkbox"/> Carni di selvaggina allevata
IV	Carni di selvaggina cacciata	<input type="checkbox"/> Laboratorio di sezionamento - CP <input type="checkbox"/> Centro di lavorazione selvaggina - GHE		wU wU wG	Grande selvaggina cacciata <input type="checkbox"/> Cinghiali <input type="checkbox"/> Ruminanti <input type="checkbox"/> Altra grande selvaggina cacciata
				wL wA wA	Piccola selvaggina cacciata <input type="checkbox"/> Lagomorfi <input type="checkbox"/> Anatidi <input type="checkbox"/> Uccelli selvatici
V	Carni macinate, preparazioni di carni e carni separate meccanicamente	<input type="checkbox"/> Stabilimento per carni macinate - MM <input type="checkbox"/> Stabilimento per preparazioni di carni - MP <input type="checkbox"/> Stabilimento per carni separate meccanicamente - MSM	Tutte le specie		<input type="checkbox"/> Preparazioni di carni <input type="checkbox"/> Carne macinata <input type="checkbox"/> Carni separate meccanicamente (esclusi i ruminanti)
VI	Prodotti a base di carne	<input type="checkbox"/> Impianto di lavorazione - PP	<input type="checkbox"/> B/O/C <input type="checkbox"/> altre <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> O/C <input type="checkbox"/> P <input type="checkbox"/> S	pap mp	<input type="checkbox"/> Estratti e farine di carne <input type="checkbox"/> insaccati freschi <input type="checkbox"/> insaccati stagionati <input type="checkbox"/> insaccati cotti <input type="checkbox"/> carni salate stagionate <input type="checkbox"/> carni salate cotte

SEZ	CATEGORIA	ATTIVITÀ - CODICE Sanco	SPECIE	REMARKS Sanco	PRODOTTI
VI					<input type="checkbox"/> conserve di carne <input type="checkbox"/> prodotti di gastronomia e paste alimentari <input type="checkbox"/> prodotti di sangue
VII	Molluschi bivalvi vivi	<input type="checkbox"/> Centro di depurazione - PC <input type="checkbox"/> Centro di spedizione - DC			
VIII	Prodotti della pesca	<input type="checkbox"/> Nave officina - FV <input type="checkbox"/> Nave deposito frigorifero - ZV <input type="checkbox"/> Impianti prodotti della pesca freschi - FFPP <input type="checkbox"/> Loc. macellazione acquacoltura <input type="checkbox"/> Loc. cernita e sezionamento <input type="checkbox"/> Impianto di trasformazione - PP <input type="checkbox"/> Mercato ittico - WM <input type="checkbox"/> Impianto collettivo aste - AH <input type="checkbox"/> Impianto prodotti pesca separati meccanicamente			<input type="checkbox"/> Prodotti della pesca freschi <input type="checkbox"/> Prodotti della pesca trasformati <input type="checkbox"/> Carni di pesce separate meccanicamente
IX	Latte e prodotti a base di latte	<input type="checkbox"/> Centro di raccolta - CC <input type="checkbox"/> Stabilimento di trasformazione - PP <input type="checkbox"/> Centro di standardizzazione <input type="checkbox"/> Stab. Trattamento termico <input type="checkbox"/> Stabilimento trasformazione <input type="checkbox"/> Sta. stagionatura	<input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> OC <input type="checkbox"/> altre <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> B/O/C <input type="checkbox"/> B/O/C <input type="checkbox"/> B/O/C <input type="checkbox"/> B/O/C		<input type="checkbox"/> Latte vaccino <input type="checkbox"/> Latte bufalino <input type="checkbox"/> Latte ovicaprino <input type="checkbox"/> Latte altre specie <input type="checkbox"/> Burro <input type="checkbox"/> Formaggi > 60 gg. <input type="checkbox"/> Formaggi < 60 gg. <input type="checkbox"/> Altri prodotti a base di latte <input type="checkbox"/> colostro
X	Uova e ovoprodotti	<input type="checkbox"/> Centro di imballaggio - EPC			<input type="checkbox"/> Uova in guscio
		<input type="checkbox"/> Stabilimento produzione uova liquide - LEP			<input type="checkbox"/> Uova liquide
		<input type="checkbox"/> Stabilimento di trasformazione - PP			<input type="checkbox"/> Prodotti d'uovo
XI	Cosce di rana e lumache	<input type="checkbox"/> Stabilimento di trasformazione - PP		fl sn	<input type="checkbox"/> Cosce rane <input type="checkbox"/> lumache

SEZ	CATEGORIA	ATTIVITÀ - CODICE Sanco	SPECIE	REMARKS Sanco	PRODOTTI
XII	Grassi animali fusi	<input type="checkbox"/> Centro di raccolta - CC <input type="checkbox"/> Stabilimento di trasformazione - PP	<input type="checkbox"/> B/O/C <input type="checkbox"/> P <input type="checkbox"/> altro	mp	<input type="checkbox"/> Grassi fusi <input type="checkbox"/> ciccioli
XIII	Stomaci, vesciche e intestini trattati	<input type="checkbox"/> Stabilimento di trasformazione - PP		st	
XIV	Gelatine	<input type="checkbox"/> Centro di raccolta - CC <input type="checkbox"/> Stabilimento di trasformazione - PP			
XV	Collagene	<input type="checkbox"/> Centro di raccolta - CC <input type="checkbox"/> Stabilimento di trasformazione - PP			

## LEGENDA

<b>Riferimento normativo</b>	Reg. CE 853/2004 documento Sanco/2179/2005 Revision 5
<b>Segle riferite alle specie</b>	B= bovino; O= ovino; C= caprino; P= suino; S= solipedi
<b>Segle riferite ai remarks</b>	A = pollame compresa la piccola selvaggina da penna allevata L = lagomorfi (conigli e lepri) fG= mammiferi domestici allevati diversi dagli ungulati domestici – Grande selvaggina allevata R= ratiti wU= ungulati selvatici wG= mammiferi selvatici diversi dagli ungulati selvatici e dai lagomorfi selvatici wL= lagomorfi selvatici ( wA= uccelli selvatici mp= prodotti a base di carne pap= estratti e farine di carne st= stomaci trattati, vesciche e intestini fl= cosce di rana sn= lumache

A tal fine allega alla presente:

- ❑ verbale di sopralluogo del Servizio Veterinario ASL con espresso parere favorevole circa la rispondenza ai requisiti previsti dal Regolamento CE 853/2004;
- ❑ planimetria dello stabilimento in scala 1:100, firmata da tecnico abilitato, dalla quale risulti evidente la disposizione dei locali, delle linee di produzione, della rete idrica e degli scarichi, datata e firmata;
- ❑ relazione tecnico-descrittiva, firmata da tecnico abilitato, degli impianti e del ciclo di lavorazione con indicazioni relative all'approvvigionamento idrico, allo smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi e alle emissioni in atmosfera, datata e firmata;
- ❑ ricevuta di versamento pari ad € 1.032,00;
- ❑ marca da bollo del valore corrente;
- ❑ certificato iscrizione CCIAA o dichiarazione sostitutiva di impegno a produrlo entro 30 gg dal rilascio del riconoscimento;
- ❑ autorizzazione allo scarico delle acque reflue;
- ❑ attestato sull'idoneità al consumo delle acque utilizzate nell'impianto, ai sensi D.L.vo 31/2001,
- ❑ indicazione del laboratorio per l'effettuazione delle analisi previste dall'autocontrollo e relativa dichiarazione di impegno;
- ❑ documentazione relativa alle emissioni in atmosfera,
- ❑ documentazione relativa alla agibilità e destinazione d'uso.

Data \_\_\_\_\_

FIRMA

---