

Allegato B al Decreto n. 140 del 5 marzo 2008 pag. 1/12

PROCEDURE E MODULISTICA PER LA REGISTRAZIONE DELLE ATTIVITA' SVOLTE IN STRUTTURE DOVE SI PRODUCONO, LAVORANO, TRASFORMANO, DISTRIBUISCONO E SOMMINISTRANO ALIMENTI,

PROCEDURE PER LA REGISTRAZIONE

- 1. L'operatore del settore alimentare che vuole svolgere una o più attività previste all'articolo 5 deve presentare una Dichiarazione di Inizio Attività, cd. D.I.A. (ex art. 19 della Legge 7 agosto 1990, n. 241 e successive modifiche ed integrazioni), tramite allegato B1, ai competenti Servizi dell'Az.ULSS. La D.I.A. presentata deve essere corredata della documentazione prevista. Le attività potranno iniziare trascorsi trenta giorni dalla data di protocollo o da quella della ricevuta di ritorno della raccomandata. È necessario presentare una D.I.A. per ogni singolo insediamento ad esclusione di quanto specificato nelle successive indicazioni per la compilazione.
- 2. I competenti Servizi dell'Az. ULSS:
 - a) protocollano tutta la documentazione pervenuta;
 - b) verificano la correttezza formale e sostanziale della D.I.A. e della documentazione allegata.
 - c) rilasciano la dichiarazione di avvenuta registrazione (allegato C) all'operatore del settore alimentare e contestualmente ne trasmettono una copia al Comune sede dell'esercizio per le strutture a sede fissa o al Comune della sede legale per le strutture mobili. Per le per le unità d'impresa in sede fissa che producono, trasformano, confezionano depositano, vendono e somministrano, oltre alla copia dell'allegato C, deve essere inviata al Comune anche una copia della planimetria e della relazione tecnica per le verifiche di competenza;
 - d) se del caso, effettuano sopralluogo di verifica della rispondenza ai requisiti previsti dal Regolamento (CE) 852/2004 e, per gli aspetti previsti, dal Regolamento (CE) 853/2004:
 - qualora non vengano riscontrate "non conformità", l'attività può iniziare all'avvenuta notifica all'operatore dell'esito del sopralluogo anche se non sono trascorsi i trenta giorni;
 - qualora le "non conformità" rilevate siano tali da non rappresentare un rischio anche
 potenziale per la sicurezza degli alimenti, l'attività può iniziare all'avvenuta notifica
 all'operatore dell'esito del sopralluogo anche se non sono trascorsi i trenta giorni. Il
 competente Servizio concorda con l'operatore il termine per l'adozione delle misure
 correttive esplicitandole sul verbale di sopralluogo. Il mancato rispetto di tali tempi
 comporta la sospensione della attività fino all'avvenuta rimozione delle non
 conformità;
 - qualora le "non conformità" rilevate siano tali da rappresentare un rischio anche potenziale per la sicurezza degli alimenti, l'Az.ULSS notifica l'esito del sopralluogo all'operatore, non consentendo l'inizio dell'attività. Alla risoluzione delle non conformità l'operatore richiede un nuovo sopralluogo all'Az.ULSS che lo programma entro e non oltre 15 giorni lavorativi. Se le "non conformità" non sono state rimosse, l'Az. ULSS provvederà a restituire l'intera pratica di registrazione.
 - e) i competenti Servizi dell'Az. ULSS comunicano al Comune sede dell'esercizio per le strutture a sede fissa, a quello della sede legale per le strutture mobili, gli esiti del sopralluogo effettuato.
- 3. In caso di modifiche di titolarità (cambio di ragione sociale, subentro e cambio del legale rappresentante), strutturali, impiantistiche, produttive e di chiusura dell'attività l'operatore del settore alimentare compila e consegna ai competenti Servizi dell'Az. ULSS l'allegato B.2, corredato dalla documentazione prevista. Fatti salvi i requisiti igienico sanitari, l'attività può essere proseguita senza alcuna interruzione. I Servizi competenti rilasciano all'operatore del

settore alimentare l'allegato C inviandone contestualmente una copia al Comune sede della struttura. Per le modifiche strutturali, impiantistiche e produttive delle unità di impresa in sede fissa è necessario allegare copia della planimetria e della relazione tecnica per le verifiche di competenza. Per le strutture mobili l'allegato C deve essere inviato al Comune della sede legale.

- 4. A far data dal 1 gennaio 2008 il Servizio competente dell'Az. ULSS provvede, dopo le operazioni previste al punto 2 lettere a) e b), ad inserire i dati anagrafici e produttivi dell'operatore sui portali SIAN-NET o SIVE. Il sistema provvederà ad assegnare il numero identificativo alla ditta che verrà riportato sull'allegato C. Per tutte le ditte che non svolgono esclusivamente l'attività di dettaglio, ad esclusione di quanto previsto all'articolo 5 comma 2, è previsto un consenso regionale al rilascio del numero. La Regione ricevuta la richiesta, per via esclusivamente informatica, abilita il numero di registrazione.
- 5. La registrazione delle attività primarie deve essere effettuata per tutte quelle attività che non siano già state registrate presso A.V.E.P.A. (anagrafe regionale del sistema informativo del settore primario in base all'articolo 11 della Legge Regionale 12.12.2003, n. 40) o presso la BDR (Banca Dati Regionale). Qualora alle attività già oggetto di tale registrazione ne venissero aggiunte altre si rende necessaria la presentazione dell'Allegato B1 e della relativa documentazione, ove prevista, presso i competenti Servizi dell'Az. ULSS.
- 6. L'Az. ULSS è tenuta ad effettuare controlli a campione sulla veridicità delle dichiarazioni dell'operatore del settore alimentare per quanto di propria competenza;
- 7. Qualora l'Autorità competente ai controlli ufficiali disponga la sospensione delle operazioni o la chiusura in toto o in parte dell'azienda interessata per un appropriato periodo di tempo, così come previsto all'articolo 54 del Regolamento (CE) n. 882/2004, deve inviarne comunicazione contestuale al Comune sede dell'insediamento.
- 8. Sono fatte salve le ulteriori disposizioni di cui alla Legge n. 241/1990.

Allegato B1 - Modulo D.I.A.

Al Servizio	
Dell'Azienda ULSS n	di

Oggetto: Denuncia di Inizio attività (D.I.A.) ai sensi dell'art. 6 del Reg. 852/2004

1. Operatore del settore alimentare

						QUADRO A - DATI OPERATORE
II/La sottoscritto/a:						
	(indicare	nome e	cognome)			
Codice Fiscale						
Luogo di nascita			Dat	ta	//_	
Cittadinanza	Sesso	М	F			
e-mail	@					
Residenza: Comune					Provincia	
Via/Piazza			N°	C.A.P.		Tel
Nella sua qualità di						
Titolare dell'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 delle Imprese (se già	iscritto)_				CCIA di_	
☐Legale rappresentante della Società/I	Ente					
Denominazione o ragione sociale						
Codice fiscale	P	artita	I.V.A.(se	diversa da	a C.F.)	
Con sede legale nel Comune					_Provincia _	
Via/Piazza			_ N°	C.A.P.		Tel
N. d'iscrizione al Registro delle Imprese (se già	iscritto)_			_	_CCIA di	
☐ Denominazione manifestazione/insegna esercizio						

NOTIFICA ai fini della REGISTRAZIONE per la propria impresa alimentare

2. Indirizzo della struttura ove l'attività viene esercitata

	QUADRO B – INDIRIZZO INSEDIAMENTI				
Sede insediamento produttivo/esercizio di vendita al dettag	lio/sede del deposito o laboratorio per gli				
autospacci Comune	Provincia				
Via/Piazza					
C.A.P Tel					
Eventuale insediamento correlato funzionalmente					
Comune	Provincia				
Via/Piazza	N°				
C.A.P Tel	Fax				
3. Tipo di attività esercitata (barrare la casella corrispondente e s	pecificare dove richiesto)				
	QUADRO C – TIPOLOGIA INSEDIAMENTI				
lacksquare Produzione primaria (ad esclusione delle aziende già re	gistrate presso AVEPA)				
$\hfill\Box$ latte ad alta qualità presso l'allevamento codice $_$	(DPR 317/96)				
Commercio al dettaglio in sede fissa di:					
\square carni fresche \square prodotti della pesca \square latte d	crudo 🗌 altri prodotti alimentari				
lacksquare Laboratorio artigianale con annessa vendita al dettaglio					
\Box carni fresche \Box prodotti a base di carne	e 🗆 prodotti della pesca				
☐ prodotti a base di latte ☐ alt	tri prodotti alimentari				
☐ Commercio al dettaglio con strutture mobili su aree pubbliche di:					
\square carni fresche \square prodotti della pesca \square altri prodotti alimentari					
Tramite: ☐ autospaccio	\square banco mobile				
Dotato di deposito/lavorazione dei prodotti vendu	ti: 🗆 si 🗆 no				
☐ Trasporto alimenti					
\square alimenti sfusi \square carni fresche esposte	\square prodotti della pesca				
□ surgelati □ altri pr	odotti alimentari				
Trasporto animali (esentati dall'obbligo di autorizzazion	e ai sensi del Regolamento (CE) 1/2005)				
lacksquare Fiere, festival, sagre popolari.					
□ somministrazione □ prod	duzione pasti				
data inizio data fine luogo d	i svolgimento				
Ristorazione					
	☐ Distribuzione all'ingrosso				
macelli in cui vengono macellati meno di 10.000 capi/a lagomorfi;	illio di polialile e illello di 500 capi/anno di				
	la produzione di galatine ad alimentaria				
 centri di raccolta in cui vengono stoccate pelli adibite alla produzione di gelatine ad uso alimentare umano; 					
☐ altro (specificare)	altro (specificare)				

4. Indicazione delle sostanze/prodotti alimentari

i		QUADRO D – TIPOLOGIA PRODOTTI	
In funzione dell'attività esercitata indicata nel punto 3 quadro C specificare tale attività. In caso di alimenti indicare, 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, saranno fornite descrizioni approfondite sulle produzioni nella relazione tecnica).			
In caso di produzioni miste indicare se i generi alimentari prev	alenti sono di origine anima	ale o vegetale/bevande	
☐ Alimenti origine animale	☐ Alimenti vegetali/be	evande	
Le lavorazioni hanno/avranno carattere 🔲 temporaneo	☐ stagionale	□ permanente	
5. Classificazione ATECORI 2002			
	QUADRO E	- CLASSIFICAZIONE ATECORI 2002	
	-		
Si tratta della classificazione dell'attività secondo i codici der corrispondono all'attività.	nominati ATECORI 2002. Ir	ndicare di seguito i codici che	
Codici Atecori:			
6. Documentazione allegata			
	QUADI	RO F -DOCUMENTAZIONE ALLEGATA	
PER LE UNITA' D'IMPRESA IN SEDE FISSA CHE			
DEPOSITANO, VENDONO E SOMMINISTRANO	PRODUCONO, TRASFOR	RMANO, CONFEZIONANO	
DEPOSITANO, VENDONO E SOMMINISTRANO Due copie della pianta planimetrica dei locali in scala abilitato e con allegate indicazioni in ordine a:	·		
DEPOSITANO, VENDONO E SOMMINISTRANO Due copie della pianta planimetrica dei locali in scala abilitato e con allegate indicazioni in ordine a: destinazione d'uso dei locali con relativo lay-out; superficie ed altezza dei locali;	·		
DEPOSITANO, VENDONO E SOMMINISTRANO Due copie della pianta planimetrica dei locali in scala abilitato e con allegate indicazioni in ordine a: destinazione d'uso dei locali con relativo lay-out; superficie ed altezza dei locali; superficie finestrata e apribile;	1/100, conforme all'agibil		
DEPOSITANO, VENDONO E SOMMINISTRANO Due copie della pianta planimetrica dei locali in scala abilitato e con allegate indicazioni in ordine a: destinazione d'uso dei locali con relativo lay-out; superficie ed altezza dei locali; superficie finestrata e apribile; rete ed eventuale deposito dell'approvvigionamento in rete di smaltimento delle acque reflue.	1/100, conforme all'agibil drico potabile;	ità, vidimata da un tecnico	
DEPOSITANO, VENDONO E SOMMINISTRANO □ Due copie della pianta planimetrica dei locali in scala abilitato e con allegate indicazioni in ordine a: • destinazione d'uso dei locali con relativo lay-out; • superficie ed altezza dei locali; • superficie finestrata e apribile; • rete ed eventuale deposito dell'approvvigionamento id • rete di smaltimento delle acque reflue. □ Due copie della relazione tecnica, firmata dal titolare o la un elenco dei locali, impianti ed attrezzature utilizz trattamento degli alimenti e dei sistemi scelti per assa alimentari (per es. frigoriferi) nonché i quantitativi di alim Nella relazione tecnica andranno inoltre riportati:	1/100, conforme all'agibil drico potabile; egale rappresentante, che c ate nonché del ciclo di l icurare la salubrità e la co menti che si intendono com	contempli una descrizione ed avorazione, le modalità di onservazione delle sostanze mercializzare .	
DEPOSITANO, VENDONO E SOMMINISTRANO □ Due copie della pianta planimetrica dei locali in scala abilitato e con allegate indicazioni in ordine a: • destinazione d'uso dei locali con relativo lay-out; • superficie ed altezza dei locali; • superficie finestrata e apribile; • rete ed eventuale deposito dell'approvvigionamento id rete di smaltimento delle acque reflue. □ Due copie della relazione tecnica, firmata dal titolare o le un elenco dei locali, impianti ed attrezzature utilizz trattamento degli alimenti e dei sistemi scelti per assa alimentari (per es. frigoriferi) nonché i quantitativi di alim Nella relazione tecnica andranno inoltre riportati: • gli estremi del certificato di agibilità o comunque gli e le modalità dell'approvvigionamento idrico potabile;	1/100, conforme all'agibil drico potabile; egale rappresentante, che c ate nonché del ciclo di l icurare la salubrità e la co menti che si intendono com stremi della richiesta di agi	contempli una descrizione ed avorazione, le modalità di onservazione delle sostanze mercializzare .	
DEPOSITANO, VENDONO E SOMMINISTRANO □ Due copie della pianta planimetrica dei locali in scala abilitato e con allegate indicazioni in ordine a: • destinazione d'uso dei locali con relativo lay-out; • superficie ed altezza dei locali; • superficie finestrata e apribile; • rete ed eventuale deposito dell'approvvigionamento id rete di smaltimento delle acque reflue. □ Due copie della relazione tecnica, firmata dal titolare o le un elenco dei locali, impianti ed attrezzature utilizz trattamento degli alimenti e dei sistemi scelti per assa alimentari (per es. frigoriferi) nonché i quantitativi di alim Nella relazione tecnica andranno inoltre riportati: • gli estremi del certificato di agibilità o comunque gli e le modalità dell'approvvigionamento idrico potabile; • gli estremi dell'autorizzazione agli scarichi ai sensi de le modalità di smaltimento dei rifiuti solidi ai sensi de le modalità di smaltimento dei rifiuti solidi ai sensi de le modalità di smaltimento dei rifiuti solidi ai sensi de le modalità di smaltimento dei rifiuti solidi ai sensi de le modalità di smaltimento dei rifiuti solidi ai sensi de le modalità di smaltimento dei rifiuti solidi ai sensi de le modalità dell'autorizzazione dei rifiuti solidi ai sensi de le modalità dell'autorizzazione dell'autorizzazione agli scarichi ai sensi de le modalità di smaltimento dei rifiuti solidi ai sensi dell'autorizzazione all'autorizzazione all'autorizzazione agli scarichi ai sensi dell'autorizzazione dell'autorizzazione agli scarichi ai sensi dell'autorizzazione all'autorizzazione all'autorizzazione agli scarichi ai sensi dell'autorizzazione agli scarichi ai sensi dell'autorizzazione all'autorizzazione agli scarichi ai sensi dell'autorizzazione all'autorizzazione agli scarichi ai sensi dell'autorizzazione all'autorizzazione all'autorizzazione all'autorizzazione all'autorizzazione all'autori	1/100, conforme all'agibil drico potabile; egale rappresentante, che cate nonché del ciclo di licurare la salubrità e la conenti che si intendono com stremi della richiesta di agi	contempli una descrizione ed avorazione, le modalità di onservazione delle sostanze mercializzare .	
DEPOSITANO, VENDONO E SOMMINISTRANO □ Due copie della pianta planimetrica dei locali in scala abilitato e con allegate indicazioni in ordine a: • destinazione d'uso dei locali con relativo lay-out; • superficie ed altezza dei locali; • superficie finestrata e apribile; • rete ed eventuale deposito dell'approvvigionamento id rete di smaltimento delle acque reflue. □ Due copie della relazione tecnica, firmata dal titolare o le un elenco dei locali, impianti ed attrezzature utilizz trattamento degli alimenti e dei sistemi scelti per assalimentari (per es. frigoriferi) nonché i quantitativi di alin Nella relazione tecnica andranno inoltre riportati: • gli estremi del certificato di agibilità o comunque gli e le modalità dell'approvvigionamento idrico potabile; • gli estremi dell'autorizzazione agli scarichi ai sensi de le modalità di smaltimento dei rifiuti solidi ai sensi de sensi del Regolamento (CE) 1774/2002.	1/100, conforme all'agibil drico potabile; egale rappresentante, che cate nonché del ciclo di licurare la salubrità e la comenti che si intendono com stremi della richiesta di agi I D. Lgs 152/2006; I D. Lgs 22/97 e dei sottop	contempli una descrizione ed avorazione, le modalità di onservazione delle sostanze mercializzare . bilità;	
DEPOSITANO, VENDONO E SOMMINISTRANO □ Due copie della pianta planimetrica dei locali in scala abilitato e con allegate indicazioni in ordine a: • destinazione d'uso dei locali con relativo lay-out; • superficie ed altezza dei locali; • superficie finestrata e apribile; • rete ed eventuale deposito dell'approvvigionamento id • rete di smaltimento delle acque reflue. □ Due copie della relazione tecnica, firmata dal titolare o la un elenco dei locali, impianti ed attrezzature utilizz trattamento degli alimenti e dei sistemi scelti per assa alimentari (per es. frigoriferi) nonché i quantitativi di alin Nella relazione tecnica andranno inoltre riportati: • gli estremi del certificato di agibilità o comunque gli e le modalità dell'approvvigionamento idrico potabile; • gli estremi dell'autorizzazione agli scarichi ai sensi de sensi del Regolamento (CE) 1774/2002.	1/100, conforme all'agibil drico potabile; egale rappresentante, che cate nonché del ciclo di licurare la salubrità e la comenti che si intendono com stremi della richiesta di agi I D. Lgs 152/2006; I D. Lgs 22/97 e dei sottop	contempli una descrizione ed avorazione, le modalità di onservazione delle sostanze mercializzare . bilità;	
DEPOSITANO, VENDONO E SOMMINISTRANO □ Due copie della pianta planimetrica dei locali in scala abilitato e con allegate indicazioni in ordine a: • destinazione d'uso dei locali con relativo lay-out; • superficie ed altezza dei locali; • superficie finestrata e apribile; • rete ed eventuale deposito dell'approvvigionamento ic • rete di smaltimento delle acque reflue. □ Due copie della relazione tecnica, firmata dal titolare o lo un elenco dei locali, impianti ed attrezzature utilizz trattamento degli alimenti e dei sistemi scelti per assa alimentari (per es. frigoriferi) nonché i quantitativi di alin Nella relazione tecnica andranno inoltre riportati: • gli estremi del certificato di agibilità o comunque gli e le modalità dell'approvvigionamento idrico potabile; • gli estremi dell'autorizzazione agli scarichi ai sensi de sensi del Regolamento (CE) 1774/2002. □ Un esemplare del marchio Depositato qualora presente el	1/100, conforme all'agibil drico potabile; egale rappresentante, che cate nonché del ciclo di licurare la salubrità e la comenti che si intendono com stremi della richiesta di agi I D. Lgs 152/2006; I D. Lgs 22/97 e dei sottop	contempli una descrizione ed avorazione, le modalità di onservazione delle sostanze mercializzare . bilità;	
DEPOSITANO, VENDONO E SOMMINISTRANO □ Due copie della pianta planimetrica dei locali in scala abilitato e con allegate indicazioni in ordine a: • destinazione d'uso dei locali con relativo lay-out; • superficie ed altezza dei locali; • superficie finestrata e apribile; • rete ed eventuale deposito dell'approvvigionamento ie • rete di smaltimento delle acque reflue. □ Due copie della relazione tecnica, firmata dal titolare o le un elenco dei locali, impianti ed attrezzature utilizz trattamento degli alimenti e dei sistemi scelti per assa alimentari (per es. frigoriferi) nonché i quantitativi di alir Nella relazione tecnica andranno inoltre riportati: • gli estremi del certificato di agibilità o comunque gli e le modalità dell'approvvigionamento idrico potabile; • gli estremi dell'autorizzazione agli scarichi ai sensi de sensi del Regolamento (CE) 1774/2002. □ Un esemplare del marchio Depositato qualora presente e fotocopia del documento di identità.	1/100, conforme all'agibil drico potabile; egale rappresentante, che cate nonché del ciclo di licurare la salubrità e la comenti che si intendono com stremi della richiesta di agi I D. Lgs 152/2006; I D. Lgs 22/97 e dei sottop	contempli una descrizione ed avorazione, le modalità di onservazione delle sostanze mercializzare . bilità;	
DEPOSITANO, VENDONO E SOMMINISTRANO □ Due copie della pianta planimetrica dei locali in scala abilitato e con allegate indicazioni in ordine a: • destinazione d'uso dei locali con relativo lay-out; • superficie ed altezza dei locali; • superficie finestrata e apribile; • rete ed eventuale deposito dell'approvvigionamento ie • rete di smaltimento delle acque reflue. □ Due copie della relazione tecnica, firmata dal titolare o le un elenco dei locali, impianti ed attrezzature utilizz trattamento degli alimenti e dei sistemi scelti per assa alimentari (per es. frigoriferi) nonché i quantitativi di alir Nella relazione tecnica andranno inoltre riportati: • gli estremi del certificato di agibilità o comunque gli e le modalità dell'approvvigionamento idrico potabile; • gli estremi dell'autorizzazione agli scarichi ai sensi de le modalità di smaltimento dei rifiuti solidi ai sensi de sensi del Regolamento (CE) 1774/2002. □ Un esemplare del marchio Depositato qualora presente e fotocopia del documento di identità.	1/100, conforme all'agibil drico potabile; egale rappresentante, che cate nonché del ciclo di licurare la salubrità e la comenti che si intendono com stremi della richiesta di agi I D. Lgs 152/2006; I D. Lgs 22/97 e dei sottop	contempli una descrizione ed avorazione, le modalità di onservazione delle sostanze mercializzare . bilità;	
DEPOSITANO, VENDONO E SOMMINISTRANO □ Due copie della pianta planimetrica dei locali in scala abilitato e con allegate indicazioni in ordine a: • destinazione d'uso dei locali con relativo lay-out; • superficie ed altezza dei locali; • superficie finestrata e apribile; • rete ed eventuale deposito dell'approvvigionamento ie • rete di smaltimento delle acque reflue. □ Due copie della relazione tecnica, firmata dal titolare o le un elenco dei locali, impianti ed attrezzature utilizz trattamento degli alimenti e dei sistemi scelti per assa alimentari (per es. frigoriferi) nonché i quantitativi di alir Nella relazione tecnica andranno inoltre riportati: • gli estremi del certificato di agibilità o comunque gli e le modalità dell'approvvigionamento idrico potabile; • gli estremi dell'autorizzazione agli scarichi ai sensi de le modalità di smaltimento dei rifiuti solidi ai sensi de sensi del Regolamento (CE) 1774/2002. □ Un esemplare del marchio Depositato qualora presente e fotocopia del documento di identità.	1/100, conforme all'agibil drico potabile; egale rappresentante, che cate nonché del ciclo di licurare la salubrità e la comenti che si intendono com stremi della richiesta di agi I D. Lgs 152/2006; I D. Lgs 22/97 e dei sottop	contempli una descrizione ed avorazione, le modalità di onservazione delle sostanze mercializzare . bilità;	

PER I DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI LATTE CRUDO
 □ Elenco delle postazioni e relativi indirizzi; □ Relazione tecnica, firmata dal titolare o legale rappresentante, che contempli una descrizione del distributore automatico con relative caratteristiche tecniche; □ La sede dell'allevamento di produzione e relativo codice previsto dal D.P.R. 317/96; □ Ricevuta del versamento ove previsto
PER I DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI ALIMENTI E BEVANDE
 □ Elenco delle postazioni e relativi indirizzi; □ Relazione tecnica, firmata dal titolare o legale rappresentante, che contempli una descrizione del distributore automatico con relative caratteristiche tecniche e l'elenco degli alimenti che si intendono commercializzare tramite detto distributore; □ La sede di deposito degli alimenti che si intendono commercializzare; □ Ricevuta del versamento ove previsto
FIERE, FESTIVAL E SAGRE POPOLARI
 □ Planimetria del sito su cui si svolgerà la manifestazione con indicazione della zona di somministrazione/preparazione; □ Relazione tecnica in cui riportare: Tipo di approvvigionamento idrico; Elenco delle attrezzature; Tipologia degli alimenti somministrati/preparati e previsione del numero di pasti/previsione di affluenza; Numero di personale utilizzato; Ricevuta del versamento ove previsto
PER LE UNITA' MOBILI DI TRASPORTO E VENDITA
 □ copia certificato ATP (ove previsto). □ La relazione tecnica dovrà riportare a seconda dei casi: marca, modello e targa dell'automezzo/i; marca, modello e targa dell'autospaccio/i; descrizione sommaria banco rimovibile; per tutte le unità mobili indicazioni relative al luogo di ricovero/lavaggio degli automezzi; tipologia di alimenti trasportati e, con l'esclusione degli automezzi adibiti al solo trasporto, modalità di produzione, manipolazione, somministrazione; modalità di conservazione degli alimenti deperibili nelle fasi in cui questi non sono commercializzati con segnalazione di locali e celle frigorifere eventualmente utilizzate, in questo caso è necessario allegare due copie della pianta planimetrica dei locali in scala 1/100, conforme all'agibilità, vidimata da un tecnico abilitato; In caso di autospacci e banchi rimovibili i quantitativi di alimenti che si intendono porre in commercio. □ fotocopia del documento di identità. □ Ricevuta del versamento ove previsto.
ALTRI DOCUMENTI RITENUTI UTILI

Il sottoscritto dichiara ai sensi ed effetti degli artt. 46, 47 e 48 del D.P.R. 28.12.2000, n.445 consapevole, in caso di dichiarazione mendace, delle sanzioni penali previste dell'art. 76 del citato D.P.R.n.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:

- i dati identificativi dell'attività d'impresa (punti da 1 a 5);
- che i locali, ambienti, i veicoli e/o i distributori rispettano i requisiti generali e specifici in materia di igiene di cui all'articolo 4 del Regolamento (CE) 852/2004 ed in particolare dell'allegato I e II del medesimo ed ogni requisito specifico previsto dal Regolamento (CE) 853/2004 e delle altre norme vigenti, in funzione dell'attività svolta e sono conformi alla planimetria o, nel caso di unità mobili di trasporto e vendita, alla descrizione della relazione tecnica;
- che l'attività opera nel rispetto delle vigenti normative per quanto riguarda l'agibilità dei locali, le emissioni in atmosfera, lo smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi, lo smaltimento dei sottoprodotti di origine animale e l'approvvigionamento idrico potabile;
- che quanto riportato nella presente e negli allegati documenti presentati a corredo è conforme alla documentazione originale.

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 dell' Az. ULSS preposto alla conservazione delle notifiche ed all'utilizzo delle stesse per il procedimento di registrazione.

Dichiara di essere informato che la presente notifica non sostituisce altri atti giuridicamente rilevanti ai fini dell'avvio dell'attività.

Si impegna a notificare qualsivoglia cambiamento significativo di attività nonché la chiusura dello stabilimento o dell'impresa alimentare (art. 9 del presente decreto)

Data/	In fede
	(firma per esteso e leggibile del legale rappresentante)

INDICAZIONI PER LA COMPILAZIONE DELL'ALLEGATO B TIPOLOGIA INSEDIAMENTI

Produzione primaria – 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 es: lumache, rane).

Sono comprese in questa categoria tutte le operazioni connesse quali: raccolta, magazzinaggio e manipolazione di prodotti primari sul luogo di produzione senza che ne venga alterata la loro natura. Per ogni peschereccio utilizzato deve essere indicato nella relazione tecnica il numero U.E., matricola e area di ormeggio abituale.

Non è necessario inserire gli insediamenti già registrati presso AVEPA o comunque già presenti in Banca Dati Regionale. Tali insediamenti vanno registrati in caso di attività non registrate nell'ambito dell'Anagrafe regionale del sistema informativo del settore primario o in BDR.

L'allevamento che intende iniziare la vendita di latte ad alta qualità, normata da provvedimento specifico, deve inviare comunicazione al Servizio Veterinario dell'Az. ULSS territorialmente competente compilando l'allegato B1 alla specifica voce. Il Servizio Veterinario registra l'attività dopo l'opportuna valutazione della documentazione ed il sopralluogo. Il numero di registrazione è quello previsto per le attività dettaglio.

Commercio al dettaglio in sede fissa – tra queste attività è compresa la vendita tramite distributori automatici, di alimenti e bevande. Per la vendita tramite distributori automatici la DIA deve essere presentata da parte del concessionario al competente Servizio della Az. ULSS dove lo stesso ha sede legale allegando l'elenco delle postazioni ed i relativi indirizzi. Qualora i distributori siano siti in più Az. ULSS, dovrà essere inviata comunicazione ai Servizi competenti per territorio. La vendita tramite distributori può iniziare, prima del termine dei 30 giorni, anche senza sopralluogo che potrà essere sostituito, qualora il competente Servizio lo ritenga opportuno in base alla valutazione del rischio, da un parere tecnico favorevole espresso sulla valutazione della documentazione presentata.

L'operatore che intende iniziare la vendita di latte crudo al consumatore finale deve presentare comunicazione al Servizio Veterinario dell'Az. ULSS sede dell'allevamento ed eventualmente ad ogni Az. ULSS in cui intende installare i distributori automatici. L'operatore, in ogni caso, compila l'allegato B1 alla voce "commercio al dettaglio in sede fissa di latte crudo". Il Servizio Veterinario competente per territorio in cui ha sede il distributore automatico ma non l'allevamento, deve verificare l'avvenuta registrazione dell'azienda di produzione prima di procedere all'inserimento del distributore nell'elenco.

La vendita di latte crudo al consumatore finale, normata da specifico provvedimento, può iniziare a seguito dell'avvenuta notifica dell'esito positivo del sopralluogo da parte del Servizio Veterinario competente territorialmente.

Il numero di registrazione è quello previsto per le attività dettaglio ed è il medesimo per i distributori e l'azienda di produzione.

Laboratorio artigianale con annessa vendita – gli esercizi al dettaglio che producono, in laboratori funzionalmente connessi, prodotti da vendere nel proprio esercizio al dettaglio al consumatore finale, o comunque con le limitazioni previste all'articolo 5 comma 2 lettera b).

Si precisa che, qualora gli indirizzi dello spaccio di vendita e del laboratorio non coincidano, l'operatore indica nel nell'allegato B1, quadro B, sia l'indirizzo dello spaccio vendita che quello dell' insediamento correlato funzionalmente ossia il laboratorio. Le due strutture avranno un unico numero di registrazione, con due codici di insediamento diversi. Il laboratorio di produzione di prodotti di origine animale registrato può essere funzionalmente correlato ad un solo punto vendita e se vende ad altri soggetti "non consumatore finale" deve sottostare ai limiti quantitativi previsti dall'articolo 5 comma 2 lettera b). Il numero di registrazione sarà comunque del tipo "produzione al dettaglio".

Si precisa altresì che le modalità sopraccitate si applicano anche ai depositi funzionalmente connessi all'esercizio al dettaglio.

Commercio al dettaglio con strutture mobili su aree pubbliche - le attività che riguardano il commercio al dettaglio di alimenti mediante autospaccio o, quando previsto, su banco temporaneo. Nella comunicazione, quadro A, deve essere riportata la sede legale della ditta, nel quadro B la sede del deposito/laboratorio di produzione e il luogo di lavaggio/ricovero degli automezzi. Qualora un operatore del settore alimentare disponga di più automezzi la registrazione sarà unica per tutti i veicoli. Ogni variazione del numero di automezzi deve essere segnalata al Servizio competente tramite l'allegato B2 e opportunamente registrata dall'Az. ULSS.

Trasporto alimenti - il trasporto di qualsiasi tipo di alimento sia confezionato/imballato che sfuso.

Nella relazione tecnica prevista, è necessario indicare marca, modello e targa dell'automezzo, descrizione relativa al luogo di ricovero/lavaggio degli automezzi, tipologia di alimenti trasportati. Qualora un operatore del settore alimentare disponga di più automezzi la registrazione sarà unica per tutti i veicoli. Ogni variazione del numero di automezzi dovrà essere segnalata al Servizio competente tramite l'allegato B2 e opportunamente registrata dall'Az. ULSS. Nel caso di automezzi adibiti al trasporto di alimenti che non necessitano di un regime di temperatura controllata, il trasporto può iniziare, prima del termine dei 30 giorni, anche senza sopralluogo che potrà essere sostituito, qualora il competente Servizio lo ritenga opportuno in base ad una valutazione del rischio, da un parere tecnico favorevole espresso sulla base di una valutazione della documentazione presentata.

Trasporto animali - Sono escluse le autorizzazioni previste dal Regolamento (CE) 1/2005. Questa registrazione si applica all'operatore che effettua il trasporto di animali da reddito per conto proprio. Qualora un operatore disponga di

più automezzi la registrazione sarà unica per tutti i veicoli. Ogni variazione del numero di automezzi dovrà essere segnalata al Servizio competente tramite l'allegato B2 e opportunamente registrata dall'Az. ULSS.

Fiere, festival, sagre popolari - Almeno 10 giorni prima dell'inizio della manifestazione deve essere presentato l'allegato B1. Qualora i Servizi competenti non effettuino il sopralluogo l'attività può iniziare dopo 10 giorni dall'avvenuta comunicazione. Vista la particolare tipologia di attività, in relazione ai luoghi in cui verrà svolta, si ritiene che l'allestimento dell'attrezzatura possa essere terminato almeno 24 ore prima dell'inizio della manifestazione in modo da consentire un eventuale attività di controllo da parte dei Servizi preposti. La registrazione ha carattere permanente. Qualora non intervengano variazioni relative alla titolarità, strutturali o di attività, ad ogni ripresa di attività è sufficiente l'invio della comunicazione con l'allegato B2 della data di inizio e termine della manifestazione. In caso di variazioni al modello B2 è necessario allegare la documentazione prevista. Dove è presente la riga "denominazione" manifestazione deve essere inserita la denominazione della sagra, fiera, o festival.

Stabilimento di produzione, trasformazione, confezionamento - Non rientrano le strutture industriali che trattano materie prime di origine animale per le quali in base al Regolamento (CE) 853/04 è previsto il Riconoscimento.

Ristorazione – esercizi in sede fissa o su aree pubbliche rivolti al consumatore finale, quali bar, ristoranti, trattorie, agriturismo, pizzerie, fornitura di pasti preparati, tavole calde/fredde, circoli, mense aziendali, scolastiche, di comunità (ospedali, case di cura/riposo, collegi, ecc...) centro cottura, gastronomie ecc.. Per queste fattispecie è prevista la possibilità di inserire l'insegna dell'esercizio commerciale.

Distribuzione all'ingrosso - le attività di distribuzione prima dello stadio di 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 Regolamento (CE) 853/2004.

Altro: tutto quello non specificato ai punti precedenti che richiede comunque una D.I.A..

Attività stagionali – l'attività stagionale già precedentemente registrata può cominciare nelle successive stagioni, compatibilmente con le altre norme vigenti, senza comunicazione inviata ai competenti Servizi dell'Az. ULSS. Qualora siano intervenute modifiche strutturali, impiantistiche, produttive o di titolarità è necessario invece l'invio dell'allegato B2.

						h a . attta.l
Oggetto	o: aggiornamento della regist impiantistiche, produttiv					
				ALLEGA	TO B 2 - QUADRO A -	- DATI OPERATO
	azione n	del/_	/	presso l'	Az. ULSS n	
	· la propria attività e operativa in Comune		via			Ν°
	volgimento delle seguenti attività					
	· la fiera/festival/sagra popola il Comune di					
71 6330	ii comune ui		via			
I/La so	ottoscritto/a:	(indicare no	mo o cognomo)			
odice _	_ Fiscale	- — — — —	ime e cognome)			
uogo d	i nascita		_ Data di nas	scita/	/ Sesso	M F
ittadina	anza	e-mail				
lesiden:	za: Comune			Pro	ovincia	
	za		N°	C.A.P	Tel	
	a qualità di					
」 Tito	olare dell'impresa individuale					
artita I	.V.A					
on sed	e legale nel Comune di			Pr	ovincia	
'ia/Piaz	za		N°	C.A.P	Tel	
l. d'iscr	izione al Registro delle Imprese _		CC	CIA di		=
Leg	gale rappresentante della Soci	età/Ente				
enomii	nazione o ragione sociale					
odice f	iscale	Pa	rtita I.V.A.(s	se diversa da C.	F.)	
Con sed	e legale nel Comune			Pro	vincia	
'ia/Piaz	za		N°	C.A.P	Tel	
I. d'iscr	rizione al Registro delle Imprese _		CC	IA di		
	J -	COM	IUNICA			
	La chiusura dell'attività di im	presa con deco	rrenza da _			
	La data di inizio	e fine		_ della fiera /	festival / sagra	popolare
	La dismissione/vendita del ve	eicolo marca		tipo	targa	
	Il cambio di ragione sociale ((subingresso)				
	dalla ditta					
	alla ditta					
	per					
	Che ha apportato le seguenti	modifiche				
_	□ strutturali	☐ impia	ntistiche		□ produttive	
	L'installazione/dismissione d	li distributori au	ıtomatici			
	L'acquisizione del veicolo ma	arca	tir	20	targa	

ALLEGATO B 2 - QUADRO A – DOCUMENTAZIONE ALLEGATA
PER LE MODIFICHE STRUTTURALI O IMPIANTISTICHE O PRODUTTIVE
due piante planimetriche dei locali in scala 1/100, conformi all'agibilità, vidimate da un tecnico abilitato e con allegate indicazioni in ordine a:
 destinazione d'uso dei locali e relativo lay-out;
superficie ed altezza dei locali;
superficie finestrata e apribile;
 rete ed eventuale deposito dell'approvvigionamento idrico potabile; rete di smaltimento delle acque reflue;
due copie della relazione tecnica, firmata dal titolare o legale rappresentante, che contempli una descrizione delle modifiche apportate ai locali ed alle produzioni. Descrizione dei nuovi percorsi previsti.
 Nella relazione tecnica andranno inoltre riportati se modificati: gli estremi del certificato di agibilità o comunque estremi della richiesta di agibilità; le modalità dell'approvvigionamento idrico potabile;
 gli estremi dell'autorizzazione agli scarichi ai sensi del D. Lgs 11/05/1999 n. 152; le modalità di smaltimento dei rifiuti solidi ai sensi del D. Lgs 22/97 e dei sottoprodotti di origine animale ai
sensi del Regolamento (CE) 1774/2002.
 Un esemplare del Marchio Depositato qualora presente e gli estremi relativi al deposito. fotocopia del documento di identità.
Totocopia dei documento di identita.
PER I DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI ALIMENTI E BEVANDE E LATTE CRUDO
Elenco e relativi indirizzi delle postazioni installate/dismesse; In caso di modifiche:
Relazione tecnica, firmata dal titolare o legale rappresentante, che contempli una descrizione del distributore
automatico con relative caratteristiche tecniche e l'elenco degli alimenti che si intendono commercializzare
tramite detto distributore; La sede di deposito degli alimenti che si intendono commercializzare.
La sede di deposito degli alimenti che si intendono commercializzare.
FIERE, FESTIVAL E SAGRE POPOLARI
In caso di modifiche
Planimetria del sito su cui si svolgerà la manifestazione con indicazione della zona di somministrazione/preparazione;
Relazione tecnica in cui riportare:
 Tipo di approvvigionamento idrico; Elenco delle attrezzature;
 Tipologia degli alimenti somministrati/preparati e previsione del numero di pasti/previsione di affluenza;
Numero di personale utilizzato;Ricevuta del versamento ove previsto
PER L'ACQUISIZIONE DI NUOVI VEICOLI
copia certificato ATP (ove previsto).
La relazione tecnica dovrà riportare:
 tipologia di alimenti/animali trasportati e, con l'esclusione degli automezzi adibiti al solo trasporto, modalità di produzione, manipolazione, somministrazione;
 In caso di autospacci e banchi rimovibili i quantitativi di alimenti che si intendono porre in commercio.
fotocopia del documento di identità.
PER IL CAMBIO DI RAGIONE SOCIALE (subingresso)
visura camerale (da integrare al massimo entro una settimana dalla registrazione)
fotocopia del documento di identità.
Ricevuta del versamento ove previsto.
and the second s
ALTRI DOCUMENTI RITENUTI UTILI

Il sottoscritto dichiara ai sensi ed effetti degli artt. 46, 47 e 48 del D.P.R. 28.12.2000, n.445 consapevole, in caso di dichiarazione mendace, delle sanzioni penali previste dell'art. 76 del citato D.P.R.n.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:

- i dati identificativi dell'attività d'impresa;
- che i locali, ambienti i veicoli e/o i distributori rispettano i requisiti generali e specifici in materia di igiene di cui all'articolo 4 del Regolamento (CE) 852/2004 ed in particolare dell'allegato I e II del medesimo e ogni requisito specifico previsto dal Regolamento (CE) 853/2004 e delle altre norme vigenti, in funzione dell'attività svolta e sono conformi alla planimetria o, nel caso di unità mobili di trasporto e vendita, alla descrizione della relazione tecnica:
- che l'attività opera nel rispetto delle vigenti normative per quanto riguarda l'agibilità dei locali, le emissioni in atmosfera, lo smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi, lo smaltimento dei sottoprodotti di origine animale, l'approvvigionamento idrico potabile;
- che quanto riportato nella presente e negli allegati documenti presentati a corredo è conforme alla documentazione originale.

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 dell' Az. ULSS preposto alla conservazione delle notifiche ed all'utilizzo delle stesse per il procedimento di registrazione.

Dichiara di essere informato che la presente notifica non sostituisce altri atti giuridicamente rilevanti ai fini dell'avvio dell'attività.

Si impegna a notificare qualsivoglia ulteriore cambiamento significativo di attività nonché la chiusura dello stabilimento o dell'impresa alimentare (art. 9 del presente decreto)

Data/	In fede (firma per esteso e leggibile del legale rappresentante)