

**REGIONE DEL VENETO**giunta regionale - 8^a legislatura**ALLEGATO B Dgr n. 3761 del - 2 DIC. 2008** pag. 1/6**ALLEGATO B.1**

Al Servizio _____

Dell'Azienda ULSS n. _____ di _____

Oggetto: Denuncia di Inizio attività (D.I.A.) ai sensi dell'art. 6 del Reg. 852/2004 per la propria attività di caseificazione in alpeggio**1. Operatore del settore alimentare****QUADRO A - DATI OPERATORE****Il/La sottoscritto/a:** _____

(indicare nome e cognome)

Codice Fiscale _____

Luogo di nascita _____ Data _____ / _____ / _____

Cittadinanza _____ Sesso M 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/Ente**

Denominazione o ragione sociale _____

Codice fiscale _____ Partita I.V.A. (se diversa da 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 _____

NOTIFICA ai fini della REGISTRAZIONE per la propria impresa alimentare**2. Indirizzo della struttura ove l'attività viene esercitata****QUADRO B - INDIRIZZO INSEDIAMENTI****Denominazione malga** _____**Sede della malga**

Comune _____ Provincia _____

Località _____

C.A.P. _____ recapito Tel. _____



3. scheda di relazione tecnica

TIPOLOGIA DI IMPIANTO

☐ Stabilimento di trasformazione di prodotti lattiero caseari

DATI PRODUTTIVI STABILIMENTO DI TRASFORMAZIONE LATTIERO CASEARIO

Latte lavorato	litri/stagione	_____
Specie bovina latte lavorato	litri/stagione	_____
Specie ovina latte lavorato	litri/stagione	_____
Specie caprina latte lavorato	litri/stagione	_____
☐ Formaggi con maturazione < 60 giorni	_____ kg/stagione	
☐ Formaggi con maturazione > 60 giorni	_____ kg/stagione	
☐ Formaggi tradizionali con maturazione < 60 giorni	_____ kg/stagione	
☐ Formaggi tradizionali con maturazione > 60 giorni	_____ kg/stagione	
☐ Altri prodotti lattiero caseari		
Ricotta	_____ kg/stagione	
Mascarpone	_____ kg/stagione	
Burro	_____ kg/stagione	
		Totale _____ kg/stagione
Totale generale prodotti lattiero caseari		_____ kg/stagione

DATI PRODUTTIVI STABILIMENTO DI STAGIONATURA IN MALGA

Presenza magazzino di stagionatura ☐ SI ☐ NO

Prodotto stagionato kg/stagione _____

4. Documentazione allegata

QUADRO F - DOCUMENTAZIONE ALLEGATA

PER LE UNITA' D'IMPRESA IN SEDE FISSA CHE PRODUCONO, TRASFORMANO, CONFEZIONANO DEPOSITANO, VENDONO E SOMMINISTRANO

- ☐ Due copie della pianta planimetrica dei locali in scala 1/100, vidimata da un tecnico abilitato e con allegare indicazioni in ordine a:
 - destinazione d'uso dei locali con relativo lay-out;
 - rete ed eventuale deposito dell'approvvigionamento idrico potabile;
 - rete di smaltimento delle acque reflue.
- ☐ attestazione, in originale o copia conforme all'originale, sull'idoneità al consumo umano delle acque utilizzate nell'impianto ai sensi del D.Lgs 2 febbraio 2001, n. 31, successive modificazioni ed integrazioni e le relative Linee Guida adottate con DGRV n. 4080/2004, rilasciato dal S.I.A.N. dell'Az.ULSS;
- ☐ fotocopia del documento di identità.
- ☐ Ricevuta del versamento ove previsto.

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 e produttivi dell'attività d'impresa (punti da 1 a 3);
- che i locali e ambienti, 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 II del medesimo, così come definiti al capitolo 4, allegato A, del presente provvedimento 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;
- che l'attività opera nel rispetto delle vigenti normative per quanto riguarda l'agibilità dei locali (ad eccezione delle strutture in utilizzo anteriormente al 1967), le emissioni in atmosfera, 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.

Data ____/____/____

In fede

(firma per esteso e leggibile del legale rappresentante)

**ALLEGATO B2**

Al Servizio Veterinario Dell'Azienda ULSS n. _____ di _____

Oggetto: aggiornamento della registrazione per cambio di ragione sociale, chiusura, modifiche strutturali, impiantistiche e produttive.

ALLEGATO B 2 - QUADRO A - DATI OPERATORE

Registrazione n. _____ del ____/____/____ presso l'Az. ULSS n. _____

☐ **Per la propria attività di caseificazione in alpeggio**

Con sede operativa in Comune _____ località _____

per lo svolgimento dell'attività di caseificazione in alpeggio che comprende le seguenti produzioni _____

II/La sottoscritto/a: _____

(indicare nome e cognome)

Codice _ Fiscale _____

Luogo di nascita _____ Data di nascita ____/____/____ Sesso M F

Cittadinanza _____ e-mail _____ @ _____

Residenza: Comune _____ Provincia _____

Via/Piazza _____ N° _____ C.A.P. _____ Tel. _____

Nella sua qualità di _____

☐ **Titolare dell'impresa individuale** _____

Partita I.V.A. _____

Con sede legale nel Comune di _____ Provincia _____

Via/Piazza _____ N° _____ C.A.P. _____ Tel. _____

N. d'iscrizione al Registro delle Imprese _____ CCIA di _____

☐ **Legale rappresentante della Società/Ente**

Denominazione o ragione sociale _____

Codice fiscale _____ Partita I.V.A. (se diversa da C.F.) _____

Con sede legale nel Comune _____ Provincia _____

Via/Piazza _____ N° _____ C.A.P. _____ Tel. _____

N. d'iscrizione al Registro delle Imprese _____ CCIA di _____

COMUNICA☐ **La chiusura dell'attività di impresa con decorrenza da** _____☐ **Il cambio di ragione sociale (subingresso)**

dalla ditta _____

alla ditta _____

per _____

☐ **Che ha apportato le seguenti modifiche**☐ **strutturali**☐ **impiantistiche**☐ **produttive**



ALLEGATO B 2 - QUADRO A - DOCUMENTAZIONE ALLEGATA

PER LE MODIFICHE STRUTTURALI, IMPIANTISTICHE O PRODUTTIVE

- ☐ Due copie della pianta planimetrica dei locali in scala 1/100, vidimata da un tecnico abilitato e con allegate indicazioni in ordine a:
- destinazione d'uso dei locali con relativo lay-out;
 - rete ed eventuale deposito dell'approvvigionamento idrico potabile;
 - rete di smaltimento delle acque reflue.
- ☐ fotocopia del documento di identità.
- ☐ Ricevuta del versamento ove previsto.

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.

ALTRI DOCUMENTI RITENUTI UTILI

DATI PRODUTTIVI STABILIMENTO DI TRASFORMAZIONE LATTIERO CASEARIO

(da compilarsi solamente in caso di modifiche produttive)

Latte lavorato	litri/stagione	_____
Specie bovina latte lavorato	litri/stagione	_____
Specie ovina latte lavorato	litri/stagione	_____
Specie caprina latte lavorato	litri/stagione	_____
☐ Formaggi con maturazione < 60 giorni	_____ kg/stagione	
☐ Formaggi con maturazione > 60 giorni	_____ kg/stagione	
☐ Formaggi tradizionali con maturazione < 60 giorni	_____ kg/stagione	
☐ Formaggi tradizionali con maturazione > 60 giorni	_____ kg/stagione	
☐ Altri prodotti lattiero caseari		
Ricotta	_____ kg/stagione	
Mascarpone	_____ kg/stagione	
Burro	_____ kg/stagione	
		Totale _____ kg/stagione
Totale generale prodotti lattiero caseari		_____ kg/stagione

DATI PRODUTTIVI STABILIMENTO DI STAGIONATURA IN MALGA

Annesso magazzino di stagionatura ☐ SI ☐ NO

Prodotto stagionato kg/anno _____

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 e ambienti, 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 II del medesimo, così come definiti al capitolo 4, Allegato A, del presente provvedimento 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;
- che l'attività opera nel rispetto delle vigenti normative per quanto riguarda l'agibilità dei locali (ad eccezione delle strutture in utilizzo anteriormente al 1967), le emissioni in atmosfera, 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.

Data ____/____/____

In fede

(firma per esteso e leggibile del legale rappresentante)

**REGIONE DEL VENETO**giunta regionale - 8^a legislatura**ALLEGATO C Dgr n. 3761 del - 2 DIC. 2008** pag. 1/2**Modello di domanda di riconoscimento ai sensi del Regolamento (CE) 853/2004
per i caseifici in alpeggio che si avvalgono del periodo transitorio****Al Servizio Veterinario dell' Az.ULSS**

n. _____ di _____

Il sottoscritto _____

legale rappresentante della ditta: _____

Partita IVA _____ Codice Fiscale: _____

con sede legale in : _____

telefono _____ fax _____ e-mail _____

CHIEDE

per il proprio impianto sito in: _____

il rilascio dell'atto di **"Riconoscimento"** ai sensi del Regolamento (CE) n. 853/2004 e successive modifiche ed integrazioni, al fine dello svolgimento della/e seguente/i attività:

SEZIONE IX PRODOTTI LATTIERO-CASEARI - MALGHE			PRODOTTO			
			LATTE BOVINO (B)	LATTE BUFALINO (B)	LATTE OVI- CAPRINO (O/C)	ALTRO (INDICARE)
STABILIMENTO TRASFORMAZIONE	FORMAGGIO	MATURAZIONE INF. AI 60 GG	☐	☐	☐	
		MATURAZIONE SUP. AI 60 GG	☐	☐	☐	
	FORMAGGIO TRADIZIONALE	MATURAZIONE INF. AI 60 GG	☐	☐	☐	
		MATURAZIONE SUP. AI 60 GG	☐	☐	☐	
	BURRO		☐			
STABILIMENTO STAGIONATURA	STAGIONATURA INF. AI 60 GG		☐	☐	☐	
	STAGIONATURA SUP. AI 60 GG		☐	☐	☐	

A tal fine allega la seguente documentazione:

1. due marche da bollo di valore corrente;
2. planimetria dell'impianto **in essere** in scala 1/100:
 - la disposizione dei locali, delle linee di produzione, dei servizi igienici;
 - della rete idrica e degli scarichi;
 - Il timbro e la firma di un tecnico abilitato;
3. planimetria dell'impianto **a seguito del piano di recupero e ristrutturazione ai fini igienico sanitari** in scala 1/100. tale planimetria deve riportare:
 - la disposizione dei locali, delle linee di produzione, dei servizi igienici;



- della rete idrica e degli scarichi;
 - Il timbro e la firma di un tecnico abilitato;
 - gli estremi della concessione edilizia.
4. relazione tecnico descrittiva degli impianti e del ciclo di lavorazione con indicazioni relative all'approvvigionamento idrico, allo smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi separate per le due fasi;
 5. attestazione, in originale o copia conforme all'originale, sull'idoneità al consumo umano delle acque utilizzate nell'impianto ai sensi del D.Lgs 2 febbraio 2001, n. 31, successive modificazioni ed integrazioni e le relative Linee Guida adottate con DGRV n. 4080/2004, rilasciato dal S.I.A.N. dell'Az.ULSS;
 6. ricevuta del versamento, in originale o copia conforme all'originale, delle spese relative al riconoscimento dello stabilimento, il versamento deve essere intestato al competente Servizio Veterinario dell'Az. ULSS con gli importi previsti dalla DGR 3710/2007 e successive modifiche ed integrazioni;
 7. convenzione con laboratorio esterno (riconosciuto o iscritto provvisoriamente agli elenchi ministeriali o che ha presentato relativa richiesta) per le attività analitiche connesse all'autocontrollo, oppure autodichiarazione della Ditta che gli esami in autocontrollo vengono svolti in laboratori esterni riconosciuti.
 8. certificato di iscrizione o alla camera di commercio (C.C.I.A.A.) territorialmente competente, in originale o copia conforme all'originale, rilasciato in data non antecedente sei mesi dalla presentazione dell'istanza di riconoscimento o visura camerale con dichiarazione del Legale Rappresentante della ditta che attesta la veridicità di quanto riportato;
 9. **a seguito del piano di recupero e ristrutturazione ai fini igienico sanitari** certificazione di conformità urbanistica ed edilizia (agibilità o eventuale domanda di agibilità protocollata dal Comune che attesti il superamento del periodo di silenzio-assenso) rilasciata dal Comune oppure asseverazione di un tecnico abilitato, che sulla base dei titoli edilizi abitativi, della documentazione catastale e delle indicazioni del P.R.G., attesti la conformità urbanistica ed edilizia dell'attività (in questo ultimo caso utilizzare il modello Allegato E della DGR 3710/2007 e successive modifiche ed integrazioni);

Per presa visione e compilazione di tutte le parti del documento interessate dalla presente domanda di Riconoscimento:

(Dichiara di essere informato, ai sensi e per gli effetti di cui al D.Lgs. 196/2003 e s.m.i., che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale viene presentata la presente domanda)

Data.....

Firma.....



REGIONE DEL VENETO

giunta regionale - 8^a legislatura

3761

- 2 DIC. 2008

ALLEGATO D Dgr n.

del

pag. 1/8

**Allegato D.1**

**Modello di domanda di riconoscimento ai sensi del Regolamento (CE) 853/2004
per i caseifici in alpeggio**

Al Servizio Veterinario dell' Az.ULSS

n. _____ di _____

Il sottoscritto

legale rappresentante della ditta:

Partita IVA..... Codice Fiscale:

con sede legale in :

telefono..... fax..... e-mail.....

CHIEDE

per il proprio impianto sito in:

il rilascio dell'atto di **"Riconoscimento"** ai sensi del Regolamento (CE) n. 853/2004 e successive modifiche ed integrazioni, al fine dello svolgimento della/e seguente/i attività:

SEZIONE IX PRODOTTI LATTIERO-CASEARI - MALGHE			PRODOTTO			
			LATTE BOVINO (B)	LATTE BUFALINO (B)	LATTE OVI- CAPRINO (O/C)	ALTRO (INDICARE)
STABILIMENTO TRASFORMAZIONE	FORMAGGIO	MATURAZIONE INF. AI 60 GG	☐	☐	☐	
		MATURAZIONE SUP. AI 60 GG	☐	☐	☐	
	FORMAGGIO TRADIZIONALE	MATURAZIONE INF. AI 60 GG	☐	☐	☐	
		MATURAZIONE SUP. AI 60 GG	☐	☐	☐	
	BURRO		☐			
STABILIMENTO STAGIONATURA	STAGIONATURA INF. AI 60 GG		☐	☐	☐	
	STAGIONATURA SUP. AI 60 GG		☐	☐	☐	

A tal fine allega la seguente documentazione:

- due marche da bollo di valore corrente;
- planimetria dell'impianto in scala 1/100. tale planimetria deve riportare:
 - la disposizione dei locali, delle linee di produzione, dei servizi igienici;
 - della rete idrica e degli scarichi;
 - Il timbro e la firma di un tecnico abilitato;
 - gli estremi della concessione edilizia
- relazione tecnico descrittiva degli impianti e del ciclo di lavorazione con indicazioni relative all'approvvigionamento idrico, allo smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi;



4. attestazione, in originale o copia conforme all'originale, sull'idoneità al consumo umano delle acque utilizzate nell'impianto ai sensi del D.Lgs 2 febbraio 2001, n. 31, successive modificazioni ed integrazioni e le relative Linee Guida adottate con DGRV n. 4080/2004, rilasciato dal S.I.A.N. dell'Az.ULSS;
5. certificazione di conformità urbanistica ed edilizia (agibilità o eventuale domanda di agibilità protocollata dal Comune che attesti il superamento del periodo di silenzio-assenso) rilasciata dal Comune oppure asseverazione di un tecnico abilitato, che sulla base dei titoli edilizi abitativi, della documentazione catastale e delle indicazioni del P.R.G., attesti la conformità urbanistica ed edilizia dell'attività (in questo ultimo caso utilizzare il modello Allegato E della DGR 3710/2007 e successive modifiche ed integrazioni);
6. ricevuta del versamento, in originale o copia conforme all'originale, delle spese relative al riconoscimento dello stabilimento, il versamento deve essere intestato al competente Servizio Veterinario dell'Az. ULSS con gli importi previsti dalla DGR 3710/2007 e successive modifiche ed integrazioni;
7. convenzione con laboratorio esterno (riconosciuto o iscritto provvisoriamente agli elenchi ministeriali o che ha presentato relativa richiesta) per le attività analitiche connesse all'autocontrollo, oppure autodichiarazione della Ditta che gli esami in autocontrollo vengono svolti in laboratori esterni riconosciuti;
8. certificato di iscrizione alla camera di commercio (C.C.I.A.A.) territorialmente competente, in originale o copia conforme all'originale, rilasciato in data non antecedente sei mesi dalla presentazione dell'istanza di riconoscimento o visura camerale con dichiarazione del Legale Rappresentante della ditta che attesta la veridicità di quanto riportato.

Per presa visione e compilazione di tutte le parti del documento interessate dalla presente domanda di Riconoscimento:

(Dichiara di essere informato, ai sensi e per gli effetti di cui al D.Lgs. 196/2003 e s.m.i., che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale viene presentata la presente domanda)

Data.....

Firma.....



Allegato D.2

Modello della domanda di cambio di ragione sociale per caseificio in alpeggio riconosciuto

Al Servizio Veterinario dell' Az.ULSS

n. _____ di _____

Il sottoscritto

legale rappresentante della ditta:

Partita IVA.....Codice Fiscale:.....

con sede legale in :.....

CHIEDE

per il proprio impianto sito in:

"Riconosciuto" ai sensi del Regolamento (CE) 853/2004, con *Approval Number*
(1)..... in data

il cambio della ragione sociale

dalla ditta (2).....

alla ditta (3).....

per (4).....

Legenda:

- (1) riportare il numero di riconoscimento (Approval Number) con il quale è "Riconosciuto" lo stabilimento
- (2) indicare la vecchia ragione sociale
- (3) indicare la nuova ragione sociale
- (4) indicare se vendita/cessione; affitto/locazione; gestione.



A tal fine allega la seguente documentazione:

1. due marche da bollo di valore corrente;
2. certificato di iscrizione o alla camera di commercio (C.C.I.A.A.) territorialmente competente, in originale o copia conforme all'originale, rilasciato in data non antecedente sei mesi dalla presentazione dell'istanza di riconoscimento o visura camerale con dichiarazione del Legale Rappresentante della ditta che attesta la veridicità di quanto riportato;
3. documentazione attestante il cambio della ragione sociale (contratto di vendita, di affitto..);
4. certificazione di conformità urbanistica ed edilizia (agibilità o eventuale domanda di agibilità protocollata dal Comune che attesti il superamento del periodo di silenzio-assenso) rilasciata dal Comune oppure asseverazione di un tecnico abilitato, che sulla base dei titoli edilizi abitativi, della documentazione catastale e delle indicazioni del P.R.G., attesti la conformità urbanistica ed edilizia dell'attività (in questo ultimo caso utilizzare il modello Allegato E della DGR 3710/2007 e successive modifiche ed integrazioni);
5. ricevuta del versamento, in originale o copia conforme all'originale, delle spese relative al riconoscimento dello stabilimento, il versamento deve essere intestato al competente Servizio Veterinario dell'Az. ULSS con gli importi previsti dalla DGR 3710/2007 e successive modifiche ed integrazioni;

Per presa visione e compilazione di tutte le parti del documento interessate dalla presente domanda di Riconoscimento:

(Dichiara di essere informato, ai sensi e per gli effetti di cui al D.Lgs. 196/2003 e s.m.i., che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale viene presentata la presente domanda)

Data.....

Firma.....



Allegato D.3

Modello di domanda di ampliamento di Attività e/o Prodotto, comportante aggiornamento dell'atto di riconoscimento di caseificio in alpeggio

Al Servizio Veterinario dell' Az.ULSS

n. ____ di _____

Il sottoscritto

legale rappresentante della ditta:

Partita IVA.....Codice Fiscale:

con sede legale in :

CHIEDE

per il proprio impianto sito in:

e riconosciuto ai sensi del Regolamento (CE) 853/2004 in data con
Approval Number ⁽¹⁾ per lo svolgimento di ⁽²⁾:

l' aggiornamento del decreto di riconoscimento

per l'attivazione/cessazione ⁽³⁾ delle seguenti attività:

SEZIONE IX PRODOTTI LATTIERO-CASEARI - MALGHE			PRODOTTO			
			LATTE BOVINO (B)	LATTE BUFALINO (B)	LATTE OVI- CAPRINO (O/C)	ALTRO (INDICARE)
STABILIMENTO TRASFORMAZIONE	FORMAGGIO	MATURAZIONE INF. AI 60 GG	☐	☐	☐	
		MATURAZIONE SUP. AI 60 GG	☐	☐	☐	
	FORMAGGIO TRADIZIONALE	MATURAZIONE INF. AI 60 GG	☐	☐	☐	
		MATURAZIONE SUP. AI 60 GG	☐	☐	☐	
	BURRO		☐			
STABILIMENTO STAGIONATURA	STAGIONATURA INF. AI 60 GG		☐	☐	☐	
	STAGIONATURA SUP. AI 60 GG		☐	☐	☐	

A tal fine allega la seguente documentazione:

- due marche da bollo di valore corrente;
- planimetria dell'impianto in scala 1/100. tale planimetria deve riportare:
 - la disposizione dei locali, delle linee di produzione, dei servizi igienici;
 - della rete idrica e degli scarichi;
 - Il timbro e la firma di un tecnico abilitato;
 - gli estremi della concessione edilizia.



3. relazione tecnico descrittiva degli impianti e del ciclo di lavorazione con indicazioni relative all'approvvigionamento idrico, allo smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi;
4. certificazione di conformità urbanistica ed edilizia (agibilità o eventuale domanda di agibilità protocollata dal Comune che attesti il superamento del periodo di silenzio-assenso) rilasciata dal Comune oppure asseverazione di un tecnico abilitato, che sulla base dei titoli edilizi abitativi, della documentazione catastale e delle indicazioni del P.R.G., attesti la conformità urbanistica ed edilizia dell'attività (in questo ultimo caso utilizzare il modello Allegato E della DGR 3710/2007 e successive modifiche ed integrazioni);
5. ricevuta del versamento, in originale o copia conforme all'originale, delle spese relative al riconoscimento dello stabilimento, il versamento deve essere intestato al competente Servizio Veterinario dell'Az. ULSS con gli importi previsti dalla DGR 3710/2007 e successive modifiche ed integrazioni;
6. certificato di iscrizione o alla camera di commercio (C.C.I.A.A.) territorialmente competente, in originale o copia conforme all'originale, rilasciato in data non antecedente sei mesi dalla presentazione dell'istanza di riconoscimento o visura camerale con dichiarazione del Legale Rappresentante della ditta che attesta la veridicità di quanto riportato;

Per presa visione e compilazione di tutte le parti del documento interessate dalla presente domanda di Riconoscimento:

(Dichiara di essere informato, ai sensi e per gli effetti di cui al D.Lgs. 196/2003 e s.m.i., che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale viene presentata la presente domanda)

Data.....

Firma.....



Allegato D.4

Modello di comunicazione di modifiche strutturali e/o impiantistiche che non comportano variazioni dell'atto di riconoscimento di caseificio in alpeggio

Al Servizio Veterinario dell' Az.ULSS

n. ____ di _____

Il sottoscritto

legale rappresentante della ditta:

Partita IVA Codice..... Fiscale:

con sede legale in :.....

CHIEDE

per il proprio impianto sito in:

.....

"Riconosciuto" ai sensi del Regolamento (CE) 853/2004, con *Approval Number* (1)..... in data

specificare le modifiche apportate, di cui a nulla osta concesso dall'Azienda ULSS competente per territorio:

.....

.....

.....

.....

Legenda:

(1) riportare il numero di riconoscimento (Approval Number) con il quale è "Riconosciuto" lo stabilimento

**A tal fine allega:**

1. planimetria dell'impianto in scala 1/100. tale planimetria deve riportare:
 - la disposizione dei locali, delle linee di produzione, dei servizi igienici;
 - della rete idrica e degli scarichi;
 - Il timbro e la firma di un tecnico abilitato;
 - gli estremi della concessione edilizia
2. relazione tecnico descrittiva degli impianti e del ciclo di lavorazione con indicazioni relative all'approvvigionamento idrico, allo smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi;
3. certificazione di conformità urbanistica ed edilizia (agibilità o eventuale domanda di agibilità protocollata dal Comune che attesti il superamento del periodo di silenzio-assenso) rilasciata dal Comune oppure asseverazione di un tecnico abilitato, che sulla base dei titoli edilizi abitativi, della documentazione catastale e delle indicazioni del P.R.G., attesti la conformità urbanistica ed edilizia dell'attività (in questo ultimo caso utilizzare il modello Allegato E della DGR 3710/2007 e successive modifiche ed integrazioni);

Data.....

Firma

REQUISITI STRUTTURALI PREVISTI AL CAPITOLO 4 PER I LABORATORI DEI:

CASEIFICI IN ALPEGGIO REGISTRATI E RICONOSCIUTI CHE SI AVVALGONO DEL PERIODO TRANSITORIO

DATI ANAGRAFICI

Ditta _____

Rappresentante legale _____ Cod. fiscale _____

SEDE MALGA: Comune _____ Provincia _____

Località _____

tipologie di attività _____

Caratteristiche generali dello stabilimento e area esterna	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie	Riferimento normativo
Abitazione	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie	Riferimento normativo
È presente l'abitazione per il conduttore della malga all'interno dell'alpeggio?					
L'abitazione è dotata di servizio igienico?					
4.1 ricovero animali e zona di mungitura	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie	Riferimento normativo
È presente un locale o comunque una zona delimitata adibita alla mungitura?					Reg. 853/2004 (mod. reg. 1662/2006) All. III Sezione IX I requisiti generali punto 2a)
Nelle immediate vicinanze della zona mungitura è presente un punto acqua?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2a)
Consente il lavaggio delle mani e delle attrezzature per la mungitura o comunque l'attrezzatura viene lavata in altro idoneo locale?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1d)
Le attrezzature sono stoccate in luogo protetto dalle intemperie e dalla contaminazione?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1d)
4.2 locale di deposito del latte e lavaggio delle attrezzature, locale di affioramento e lavorazione - prescrizioni generali	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie	Riferimento normativo
I locali di deposito latte e lavaggio attrezzature, affioramento e lavorazione sono completamente separati dal ricovero degli animali?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2a)
I locali di deposito latte e lavaggio attrezzature, affioramento e lavorazione sono separati tra loro?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2a)
Qualora i locali siano parzialmente o totalmente indistinti lo spazio è sufficiente per svolgere le operazioni in modo igienico?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 3
I locali di produzione coincidono con quelli adibiti ad abitazione?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 3



4.2.1 locale di deposito del latte e lavaggio delle attrezzature	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie	Riferimento normativo
Tale locale è concepito in modo da evitare ogni possibile rischio di contaminazione del latte?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2a)
Tale locale è concepito in modo da consentire una adeguata protezione dalla polvere, dagli insetti e da ogni altro animale indesiderato?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo IX Requisiti applicabili ai prodotti alimentari punto 3
È sufficientemente ampio almeno per contenere la vasca di raffreddamento (ove necessaria)?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2a)
Il pavimento è facilmente pulibile?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1a)
La pendenza del pavimento è tale da permettere l'evacuazione e la raccolta delle acque di lavaggio?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1a)
Il lavaggio dei recipienti e delle attrezzature per la mungitura è previsto nello stesso locale di stoccaggio del latte?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 2
Esiste un locale specifico o comunque è stata predisposta una zona coperta ed adeguatamente pavimentata per il lavaggio delle attrezzature di mungitura?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 2
L'asciugatura è prevista in zona protetta al riparo dalla polvere e con spazi adeguati?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 2
4.2.2 locale di affioramento e lavorazione	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie	Riferimento normativo
I locali di affioramento e lavorazione sono separati?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2a)
I pavimenti hanno inclinazione tale da consentire l'evacuazione e la raccolta delle acque di lavaggio?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1a)
Le pareti e i pavimenti sono rivestiti di materiale facilmente lavabile e disinfettabile?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 1 a) e 2b)
I soffitti o coperture sono facili da pulire?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 2
Le porte e finestre sono in materiale resistente facile da pulire e costruite in modo da evitare l'ingresso di animali indesiderati?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo IX Requisiti applicabili ai prodotti alimentari punto 3
Sono presenti reti antimosche alle aperture?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2a)
È presente almeno un lavello con acqua corrente calda e fredda con comando a pedale o almeno non manuale, sapone e asciugamani?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2a)
4.3 locali o armadi	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie	Riferimento normativo
È presente un locale separato o un armadio dedicato per il deposito del caglio ed altri ingredienti conservati in idonei contenitori per alimenti e a temperatura idonea?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1a)
È presente un locale separato o un armadio dedicato per il deposito del materiale ed attrezzature per la pulizia e disinfezione?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1a)



4.4 servizi igienici e spogliatoio	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie	Riferimento normativo
servizi igienici	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie	Riferimento normativo
I servizi igienici sono presenti esclusivamente all'interno dell'abitazione?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1a)
Se sono all'interno dell'abitazione sono comunque situati nelle immediate vicinanze?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1b)
I servizi igienici sono direttamente comunicanti con il locale lavorazione?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 8
Sono dotati di lavabo con acqua corrente calda e fredda?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2a)
Qualora siano all'esterno sono predisposti sistemi adeguati a prevenire la contaminazione provocata dall'accesso del personale?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1b)
Qualora esterni, sono situati nelle immediate vicinanze del locale di lavorazione?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1b)
È possibile accedere ad un lavandino dotato di acqua corrente calda e fredda, di sapone e asciugamani prima della ripresa delle attività?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1c)
spogliatoio	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie	Riferimento normativo
È presente un locale spogliatoio o un'area riservata a tale scopo?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1c)
È presente un armadio dedicato con doppio scomparto nello spogliatoio/area riservata?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I punto 9
Qualora siano all'esterno sono predisposti sistemi adeguati a prevenire la contaminazione provocata dall'accesso del personale?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I punto 1
Qualora esterni, sono situati nelle immediate vicinanze del locale di lavorazione?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I punto 1
È possibile accedere ad un lavandino dotato di acqua corrente calda e fredda, di sapone e asciugamani prima della ripresa delle attività?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo I requisiti generali punto 2a)
4.5 locale di stagionatura	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie	Riferimento normativo
Il pavimento è facile da pulire?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1e)
Le pareti sono facili da pulire?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1b)
I soffitti sono facili da pulire?					Reg. 852/2004 All. II Capitolo II requisiti specifici punto 1c)
la stagionatura è effettuata in altri locali situati nel medesimo alveggio ma separati dal corpo principale?					
Nel caso in cui lo stabilimento effettui produzione di prodotti tradizionali	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie	Riferimento normativo
In questo caso sono presenti locali geologicamente naturali (grotte o pavimenti e/o pareti in roccia o naturale)?					
Le aperture sono in grado di impedire l'accesso di animali indesiderati (insetti, roditori)?					
Le superfici di appoggio e gli utensili destinati ad entrare a diretto contatto con i prodotti, sono puliti ed in buono stato di conservazione?					

**Giudizio finale**

Sulla base di quanto emerso dalla visita ispettiva si esprime il seguente parere all'acquisizione della registrazione o all'accesso alla prima fase del riconoscimento che si avvale del periodo transitorio:

☐ **favorevole**☐ **non favorevole**

Luogo Data

Il Veterinario Ufficiale

(timbro e firma).....