

[] **STABILIMENTI DI PRODUZIONE DI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE, PER GLI IMPIANTI DI RACCOLTA E TRASFORMAZIONE DEI RIFIUTI DI ORIGINE ANIMALE**

[] **STABILIMENTI ED INTERMEDIARI OPERANTI NEL SETTORE DELL'ALIMENTAZIONE DEGLI ANIMALI**

[] **STABILIMENTI CHE EFFETTUANO SCAMBI, IMPORTAZIONI DEPOSITO E CONFEZIONAMENTO DELLE PROTEINE ANIMALI TRASFORMATE CONSENTITE (PRODOTTI LATTIERO-CASEARI, FARINA DI PESCE, FOSFATO DICALCICO, PROTEINE IDROLIZZATE DI PELLI E PESCI)**

INDICARE LA NORMATIVA DI RIFERIMENTO: _____

Compilare le seguenti schede:

1. **D.Lgs 286/94 ART. - Carni fresche**

- macello M¹ b e s o-c
 laboratorio di sezionamento S b e s o-c
 deposito frigorifero F
 centro di reimballaggio
 stoccaggio di carni bianche

2. **D.P.R. 495/97 ART. - Pollame**

- macello M² p t f a o
 laboratorio di sezionamento S p t f a o
 deposito frigorifero F
 centro di riconfezionamento

¹legenda: b = bovino e = equino s = suino o-c = ovino – caprino

²legenda: P = pollit = tacchini f = faraone a = anatre o = oche

3. **D.P.R. 559/92 ART. Conigli e selvaggina allevata**

Conigli, selvaggina allevata da penna e ratiti

- macello M³ c v a p f pi q str
 laboratorio di sezionamento S c v a p f pi q str

grossa selvaggina allevata

- macello M⁴ cing cervi daini a-selv
 laboratorio di sezionamento S cing cervi daini a-selv

4. **D.P.R. 607/96 ART..... Selvaggina cacciata**

piccola selvaggina cacciata

- centro di lavorazione C⁵ p- penna p - pelo
 laboratorio di sezionamento S p- penna p - pelo

grossa selvaggina cacciata

- centro di lavorazione C⁶ cing cervi daini a-selv
 laboratorio di sezionamento S cing cervi daini a-selv

³legenda: c = conigli v = volatili selvatici allevati a = anatidi p = pernici f = fagiani
p = piccioni q = quaglie str = struzzi

⁴legenda: cing = cinghiali cervi = cervi allevati daini = daini allevati
a – selv = altra grossa selvaggina allevata

⁵legenda: p-penna = piccola selvaggina cacciata da penna
p-pelo = piccola selvaggina cacciata da pelo

⁶legenda: cing = cinghiali cacciati cervi = cervi cacciati daini = daini cacciati
a – selv = altra grossa selvaggina cacciata

5. D.P.R. 309/98 ART.preparazioni di carne

() laboratorio di produzione di preparazioni:

annesso a sezionamento carni fresche () (D.Lgs 286/94)

per carni macinate ()

per preparazioni di carne ()

unità di produzione autonoma ()

per carni macinate ()

per preparazioni di carne ()

annesso a sezionamento volatili da cortile () (D.P.R. 495/97)

annesso a sezionamento coniglio e picc. selv. () (D.P.R. 559/92)

annesso a sezionamento biungulati allevati () (D.P.R. 559/92)

annesso a sezionamento selv. picc. cacciata () (D.P.R. 607/96)

annesso a sezionamento selv. grossa cacciata () (D.P.R. 607/96)

annesso a laboratorio di trasformazione () (D.P.R. 537/92)

6. D.Lgs 537/92 . ART..... prodotti a base di carne

() laboratorio di trasformazione

avente struttura e capacità industriale ()

non avente struttura e capacità industriale ()

prodotti a base di carne

altri prodotti di origine animale

() prodotti di salumeria crudi

() stomaci/vesciche/budella

() prodotti di salumeria cotti

() grassi animali fusi e ciccioli

() conserve di carne

() sangue e plasma

() paste farcite alimentari con carne

() estratti di carne

() prodotti di gastronomia contenenti carne

() farine di carne

7. D.Lgs 531/92 ART.....prodotti della pesca

() tipologia stabilimento () 1 () 2 () 3 () 4

() nave officina

() mercato ittico ingrosso

() impianto asta collettiva

8. D.Lgs 530/92 ART. molluschi

- centro di spedizione
- centro di depurazione
- centro di spedizione galleggiante

9. D.Lgs 65/93 ovoprodotti _____

- stabilimento di ovoprodotti

10. D.Lgs 508/92 rifiuti di origine animale _____

- pretrattamento
- basso rischio
- prodotti tecnici
- prodotti farmaceutici
- prodotti per animali familiari

11. D.P.R. 54/97 latte e prodotti a base di latte _____

- trattamento termico centro di raccolta centro di standardizzazione
- stabilimento di trasformazione stagionatura porzionatura
- < 500.000 litri < 2.000.000 di litri
- prodotti tradizionali stagionatura oltre 60 giorni

12. ALTRO: _____

Descrivere: _____

A TAL FINE DICHIARA
IMMOBILI E TERRENI

- L'immobile non è stato oggetto di alcun intervento edilizio ovvero:

Vi sono precedenti autorizzazioni, concessioni, D.I.A. o atti di assenso comunque denominati

Licenza/Concessione Edilizia	n. _____	del _____
Autorizzazione Edilizia	n. _____	del _____
Comunicazione ex art. 26 Legge 47/85	n. _____	del _____
Sanatoria ex art. 13 Legge 47/85	n. _____	del _____
Denuncia di Inizio Attività	n. _____	del _____
Condono Edilizio Legge 47/85	n. _____	del _____
Agibilità/abitabilità	n. _____	del _____
Altro atto _____	n. _____	del _____

L'immobile è pre-esistente al 1942 in quanto realizzato nell'anno _____ come risulta da: _____

Sono in itinere procedimenti di autorizzazioni, concessioni, D.I.A. o altri atti di assenso
tipo di atto _____ n. _____ del _____

- di essere consapevole che ai fini dell'esercizio dell'attività richiesta potrebbe essere necessaria l'acquisizione di ulteriori e diverse autorizzazioni quali l'autorizzazione agli scarichi, emissioni, inquinamento acustico ecc.....;
- di essere consapevole degli obblighi derivanti dal rilascio della autorizzazione richiesta con particolare riferimento agli adempimenti concernenti la registrazione degli animali, la comunicazione all'Azienda Sanitaria ed al medico veterinario ecc....
- che la planimetria allegata (nella quale sono indicate le altezze e le destinazioni d'uso dei locali) corrisponde allo stato di fatto e/o di progetto;
- che i locali risultano conformi alle norme riguardanti l'agibilità e la destinazione d'uso degli stessi, nonché sotto il profilo della solidità, della staticità, della sicurezza e della prevenzioni incendi.
- di aver rispettato inoltre i regolamenti di polizia urbana, di polizia veterinaria, di igiene e sanità, nonché i regolamenti edilizi, le norme urbanistiche e la normativa nazionale, regionale e comunale in materia;
- che la disponibilità del locale è avvenuta per:

(barrare solo la casella corrispondente al titolo certificante il proprio diritto)

- compravendita affitto conferimento d'azienda scissione d'azienda
 scioglimento con conferimento fusione comodato

- che l'attività deve essere classificata quale INDUSTRIA INSALUBRE di classe:

- PRIMA voce _____ n. _____
 SECONDA voce _____ n. _____

Il sottoscritto, consapevole di quanto previsto dalla normativa nazionale e regionale di settore dichiara che l'attività oggetto del presente procedimento

- **NON E' SOGGETTA** ovvero

E' SOGGETTA (ed in tal caso allega l'endoprocedimento alla presente istanza)

a procedimento inerente gli scarichi In e/o FUORI fognatura

() Di essere in possesso dell'autorizzazione alle emissioni in atmosfera, rilasciato dalla Provincia di _____, con atto n. _____ del _____ *

() Di essere in possesso dell'autorizzazione allo scarico delle acque reflue, rilasciato da : _____, con atto n. _____, del _____

() Di essere in possesso della certificazione ufficiale di potabilità delle acque di approvvigionamento rilasciato dall'Azienda sanitaria a seguito di analisi, come indirizzo generale di tipo C4 batteriologiche e C2 chimico fisico **(che allega alla presente richiesta)**

*(eventuale, solo se richiesta dalla normativa vigente)

TIPO DI OPERAZIONE

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> AVVIO ATTIVITÀ | <input type="checkbox"/> SUBINGRESSO |
| <input type="checkbox"/> TRASFERIMENTO | <input type="checkbox"/> MODIFICA ATTIVITA' |
| <input type="checkbox"/> MODIFICA DEI LOCALI | <input type="checkbox"/> CESSAZIONE |
| <input type="checkbox"/> _____ | |

Lavoratori in servizio:

Uomini n. ____ Donne n. ____
 Specializzati n. ____ Apprendisti n. ____
 Port. handicap n. ____

Eventuali future assunzioni in servizio:

Uomini n. ____ Donne n. ____
 Specializzati n. ____ Apprendisti n. ____
 Port. Handicap n. ____

Il sottoscritto inoltre **DICHIARA**:

- di avere titolo, legittimazione e possesso dei requisiti per la presentazione della presente istanza e dei relativi endoprocedimenti;

(in caso di cittadino straniero)

- di essere in possesso di permesso di soggiorno per _____

(specificare il motivo del rilascio) n° _____ rilasciato da _____ il _____ con validità fino al _____

- di essere in possesso di carta di soggiorno n° _____ per

(specificare il motivo del rilascio) n° _____ rilasciato da _____ il _____ con validità fino al _____

ALLA PRESENTE ISTANZA ALLEGA

- 1) PLANIMETRIA DELL'IMPIANTO IN SCALA 1:100 DALLA QUALE RISULTI EVIDENTE:
 - a) LE LINEE DI PRODUZIONE
 - b) I PERCORSI DELLE MATERIE PRIME, LAVORATE E DEI PRODOTTI FINITI
 - c) LA RETE IDRICA
 - d) GLI SCARICHI;
- 2) RELAZIONE TECNICA DESCRITTIVA DELL'IMPIANTO E DEL CICLO DI LAVORAZIONE;
- 3) **RICEVUTA DEL VERSAMENTO DELLA SOMMA RIPORTATA IN ALLEGATO 5, A FAVORE DELLO SPORTELLO UNICO PER LE ATTIVITA' PRODUTTIVE COMPETENTE** (contattare il Comune di competenza per le modalità di pagamento)
- 4) **RICEVUTA DEL VERSAMENTO A FAVORE DELLO SPORTELLO UNICO PER LE ATTIVITA' PRODUTTIVE COMPETENTE** (contattare il Comune di competenza per le modalità di pagamento) DELLA TARIFFA ADOTTATA DALLA AZIENDA USL PER LE PRESTAZIONI VETERINARIE RELATIVE AI SOPRALLUOGHI AUTORIZZATIVI (SIA IN CASO DI ISTANZA DI RICONOSCIMENTO CHE DI AUTORIZZAZIONE)
- 5) ALTRI ALLEGATI: _____

1. **PIANTA PLANIMETRICA DEI LOCALI**, firmata da un tecnico iscritto all'albo professionale, in scala non superiore a 1/100, con le dimensioni e destinazione d'uso dei singoli locali, tabella dimostrativa del rispetto degli indici di aerazione ed illuminazione rispetto alla superficie in pianta; nel caso di vani in cui siano previsti settori con diversa utilizzazione queste andranno specificate; nelle planimetrie deve essere specificata la localizzazione delle apparecchiature in uso nonché schema andamento scarichi idrici.
2. **RELAZIONE TECNICA** che contenga:
 - le caratteristiche dei locali;
 - il tipo e la funzione delle attrezzature;
 - i metodi di conservazione degli alimenti;
 - il tipo di approvvigionamento idrico e le caratteristiche della rete di distribuzione compresi eventuali impianti di trattamento delle acque; in caso di approvvigionamento idrico autonomo, analisi delle acque rilasciata da non oltre 90 gg. da parte della U.O. di Igiene Pubblica;
 - il sistema di smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi;
 - il numero degli addetti previsti.

N.B. Per i laboratori di produzione la relazione tecnica deve specificare le modalità di lavorazione, dalla materia prima al prodotto finito, ivi compreso l'indicazione dei percorsi del prodotto nel corso della lavorazione stessa.

Per gli esercizi in cui sia previsto un impianto di ventilazione meccanica o un impianto di condizionamento dell'aria, sia esso relativo a tutto l'esercizio o solo ad una parte dello stesso, devono essere presentate, in duplice copia, una relazione tecnica circa le caratteristiche di funzionamento dell'impianto ed una specifica planimetria con la localizzazione delle diverse componenti dell'impianto medesimo.

3. **PIANO DI AUTOCONTROLLO**, limitatamente ai laboratori di produzione, agli impianti per la ristorazione collettiva, ai magazzini all'ingrosso e a tutte le attività per le quali specifiche norme lo richiedano.

_____ li _____
(luogo) (data)

L'interessato

Firma da apporre davanti all'impiegato oppure allegare fotocopia del documento di riconoscimento in corso di validità

Il tecnico incaricato

Firma da apporre davanti all'impiegato oppure allegare fotocopia del documento di riconoscimento in corso di validità

N.B. i cittadini extracomunitari, ai sensi della vigente normativa, devono esibire i documenti inerenti al soggiorno (permesso di soggiorno, ricevuta della dichiarazione di soggiorno, carta di soggiorno) al momento della presentazione dell'istanza

NOTA PROCEDIMENTALE (per gli operatori SUAP)

- 1) inviare copia della documentazione alla ASL competente (servizio veterinario) ed alla Regione**
- 2) effettuare le verifiche d'ufficio (eventualmente mediante parere di compatibilità urbanistica ed edilizia)**
- 3) verificare la necessità di attivare ulteriori endoprocedimenti (scarichi, emissioni, impatto acustico, intervento edilizio, autorizzazione sanitaria ecc...)**