



Amministrazione destinataria  
Comune di Pozzolengo

Ufficio destinatario  
Ufficio SUAP



## Domanda di riconoscimento

*Ai sensi del Regolamento Comunitario 29/04/2004, n. 853/2004*

### Il sottoscritto

Cognome		Nome			Codice Fiscale					
Data di nascita		Sesso	Luogo di nascita		Cittadinanza					
Residenza	Provincia	Comune	Indirizzo		Civico	Barrato	Scala	Piano	SNC	CAP
Telefono cellulare	Telefono fisso		Posta elettronica ordinaria			Posta elettronica certificata				

**in qualità di** *(questa sezione deve essere compilata se il dichiarante non è una persona fisica)*

Ruolo										
Denominazione/Ragione sociale						Tipologia				
Sede legale	Provincia	Comune	Indirizzo		Civico	Barrato	Scala	Piano	SNC	CAP
Codice Fiscale					Partita IVA					
Telefono			Posta elettronica ordinaria			Posta elettronica certificata				
Iscrizione al Registro Imprese della Camera di Commercio						Provincia		Numero Iscrizione		

### domiciliazione delle comunicazioni relative al procedimento

*(articolo 3-bis, comma 4-quinquies del Decreto Legislativo 07/03/2005, n. 82)*

Le comunicazioni relative al procedimento dovranno essere inviate al seguente indirizzo di posta elettronica certificata

### con stabilimento sito in

Particella terreni o Unità imm. urbana		Cod. cat.	Sezione	Foglio	Particella	Subalterno	Categoria	Visura	
Provincia	Comune	Indirizzo		Civico	Barrato	Scala	Piano	SNC	CAP

Ulteriori immobili oggetto del procedimento *(allegare il modulo "ulteriori immobili oggetto del procedimento oggetto dell'istanza")*

il procedimento riguarda  ulteriori immobili

CHIEDE

il riconoscimento ai sensi del Regolamento Comunitario 29/04/2004, n. 853/2004 per la/le seguente/i attività

Sez	Categoria	Attività <sup>2</sup>	Specie <sup>3</sup>	Prodotti <sup>4</sup>
0	attività generali	<input type="checkbox"/> deposito frigorifero <input type="checkbox"/> prodotti esposti <input type="checkbox"/> prodotti imball./confez.  <input type="checkbox"/> impianto di riconfezionamento <input type="checkbox"/> porzionatura <input type="checkbox"/> affettatura <input type="checkbox"/> grattugiatura <input type="checkbox"/> frazionamento <input type="checkbox"/> imbottigliamento <sup>5</sup>  <input type="checkbox"/> mercato all'ingrosso		<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 <input type="checkbox"/> stomaci, vesciche, intestini trattati <input type="checkbox"/> prodotti altamente raffinati <input type="checkbox"/> miele
I	carne di ungulati domestici	<input type="checkbox"/> macello  <input type="checkbox"/> laboratorio di sezionamento	<input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> O <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> S <input type="checkbox"/> E	<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
II	carne di pollame e di lagomorfi (pollame, piccola selvaggina allevata da penna, conigli e lepri allevate)	<input type="checkbox"/> macello  <input type="checkbox"/> laboratorio di sezionamento	<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"/> carni di pollame <input type="checkbox"/> carni di lagomorfi <input type="checkbox"/> selvaggina
III	carne di selvaggina allevata (grande selvaggina e ratiti)	<input type="checkbox"/> macello  <input type="checkbox"/> laboratorio di sezionamento	<input type="checkbox"/> ungulati diversi dai cinghiali <input type="checkbox"/> cinghiali <input type="checkbox"/> ratiti <input type="checkbox"/> altra grande selvaggina all.	<input type="checkbox"/> carni di ungulati diversi dai cinghiali <input type="checkbox"/> carni di cinghiali <input type="checkbox"/> carni di ratiti <input type="checkbox"/> carni di altra grande selvaggina all.
IV	carne di selvaggina cacciata	<input type="checkbox"/> centro di lavorazione selvaggina  <input type="checkbox"/> laboratorio di sezionamento	<input type="checkbox"/> cinghiali <input type="checkbox"/> ruminanti <input type="checkbox"/> altra grande selvaggina cacciata <input type="checkbox"/> piccola selvaggina cacciata da penna diversa dagli anatidi <input type="checkbox"/> anatidi <input type="checkbox"/> lagomorfi	<input type="checkbox"/> carni di grande selvaggina cacciata <input type="checkbox"/> carni di piccola selvaggina cacciata da penna <input type="checkbox"/> carni di lagomorfi selvatici
V	carne macinate, preparazioni di carni e carni separate meccanicamente	<input type="radio"/> stabilimento produzione carni macinate <input type="radio"/> stabilimento produzione preparazioni di carni	tutte le specie	

		<input type="checkbox"/> stabilimento produzione carni separate meccanicamente		<input type="checkbox"/> CSM di suino <input type="checkbox"/> CSM di pollame
VI	prodotti a base di carne	<input type="checkbox"/> impianto di trasformazione	<input type="checkbox"/> B/O/C <input type="checkbox"/> altre <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> O/C <input type="checkbox"/> S <input type="checkbox"/> E <input type="checkbox"/> AV <input type="checkbox"/> SE	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 <input type="checkbox"/> conserve di carne <input type="checkbox"/> prodotti di gastronomia e paste alimentari
VII	molluschi bivalvi vivi	<input type="checkbox"/> centro di depurazione <input type="checkbox"/> centro di spedizione <input type="checkbox"/> centro di spedizione galleggiante		
VIII	prodotti della pesca	<input type="checkbox"/> nave officina <input type="checkbox"/> nave frigorifero <input type="checkbox"/> stabilimento prodotti della pesca freschi <input type="checkbox"/> locale macellazione animali acquacoltura <input type="checkbox"/> stabilimento di trasformazione <input type="checkbox"/> mercato ittico <input type="checkbox"/> impianto collettivo aste <input type="checkbox"/> impianto prodotti pesca separati meccanicamente		<input type="checkbox"/> prodotti della pesca freschi <input type="checkbox"/> prodotti della pesca preparati <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 <input type="checkbox"/> centro di standardizzazione <input type="checkbox"/> stabilimento di trattamento termico <input type="checkbox"/> stabilimento di stagionatura <input type="checkbox"/> stabilimento di trasformazione in alpeggio <input type="checkbox"/> stabilimento di trasformazione (diverso dai precedenti)	<input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> Bf <input type="checkbox"/> O <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> altre spp.	<input type="checkbox"/> latte alimentare/crema <input type="checkbox"/> burro <input type="checkbox"/> formaggi con stagionatura > 60 gg <input type="checkbox"/> formaggi con stagionatura < 60 gg <input type="checkbox"/> yogurt e altri pbl fermentati <input type="checkbox"/> prodotti in polvere <input type="checkbox"/> formaggi fusi <input type="checkbox"/> altri prodotti a base di latte <input type="checkbox"/> prodotti al latte crudo <sup>6</sup>
X	uova e ovoprodotti	<input type="checkbox"/> centro di imballaggio <input type="checkbox"/> stabilimento produzione uova liquide <input type="checkbox"/> stabilimento di trasformazione (ovoprodotti)		
XI	cosce di rana e lumache	<input type="checkbox"/> stabilimento di trasformazione		<input type="checkbox"/> lumache <input type="checkbox"/> cosce di rana
XII	grassi animali sfusi	<input type="checkbox"/> centro di raccolta <input type="checkbox"/> stabilimento di trasformazione		<input type="checkbox"/> grassi fusi <input type="checkbox"/> ciccioli
XIII	stomaci, vesciche e intestini trattati	<input type="checkbox"/> stabilimento di trasformazione		
XIV	gelatine	<input type="checkbox"/> centro di raccolta <input type="checkbox"/> stabilimento di trasformazione		
XV	collagene	<input type="checkbox"/> centro di raccolta <input type="checkbox"/> stabilimento di trasformazione		
XVI	prodotti altamenti raffinati	<input type="checkbox"/> stabilimento di trasformazione		<input type="checkbox"/> solfato di condroitina <input type="checkbox"/> acido ialuronico <input type="checkbox"/> altri prodotti di cartilagine idrolizzata <input type="checkbox"/> chitosano <input type="checkbox"/> glucosamina <input type="checkbox"/> caglio <input type="checkbox"/> colla di pesce <input type="checkbox"/> amminoacidi che sono autorizzati come additivi alimentari a norma del regolamento (UE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio
XVII	miele (riconoscimento su base volontaria)	<input type="checkbox"/> stabilimenti operanti a livello successivo a quello di produzione primaria		<input type="checkbox"/> miele2

<sup>2</sup> Per ciascuna Sezione di appartenenza, indicare le attività per le quali si richiede il riconoscimento, barrando le apposite caselle predisposte

<sup>3</sup> B = bovino; Bf = bufalino; O = ovino; C = caprino; S = suino; E = solipedi; AV = pollame; SE = selvaggina

<sup>4</sup> Dove richiesto, indicare per ciascuna attività soggetta a riconoscimento, la tipologia di prodotto

<sup>5</sup> Inclusa ogni altra attività riferibile al confezionamento di alimenti sfusi

<sup>6</sup> Contrassegnare la casella nel caso in cui nello stabilimento vengano ottenuti prodotti 'al latte crudo'

### Elenco degli allegati

(barrare tutti gli allegati richiesti in fase di presentazione della pratica ed elencati sul portale)

- |                                     |  |
|-------------------------------------|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> | planimetria dello stabilimento in scala 1:100, dalla quale risulti evidente la disposizione dei locali, delle linee di produzione e dei principali impianti con la relativa destinazione d'uso, degli accessi, della rete idrica e degli scarichi            |
| <input checked="" type="checkbox"/> | relazione tecnico-descrittiva dello stabilimento e dei processi inclusa una sommaria descrizione dei prodotti lavorati, con indicazioni in merito all'approvvigionamento idrico, allo smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi e alle emissioni in atmosfera |
| <input checked="" type="checkbox"/> | pagamento dell'imposta di bollo  |
| <input type="checkbox"/>            | ricevuta dei diritti di segreteria/istruttoria<br><i>(da allegare se previsti)</i>   |
| <input checked="" type="checkbox"/> | ricevuta dei diritti sanitari  |
| <input type="checkbox"/>            | ulteriori immobili oggetto del procedimento  |
| <input type="checkbox"/>            | copia del permesso di soggiorno<br><i>(da allegare in caso di cittadino extracomunitario)</i>  |
| <input type="checkbox"/>            | copia dell'atto notarile con il quale è stata conferita la procura   |
| <input type="checkbox"/>            | altri allegati (specificare)   |

### Informativa sul trattamento dei dati personali

(ai sensi del Regolamento Comunitario 27/04/2016, n. 2016/679 e del Decreto Legislativo 30/06/2003, n. 196)

- dichiara di aver preso visione dell'informativa relativa al trattamento dei dati personali pubblicata sul sito internet istituzionale dell'Amministrazione destinataria, titolare del trattamento delle informazioni trasmesse all'atto della presentazione della pratica.

Pozzolengo

Luogo

Data

Il dichiarante