

**Relazione tecnica allegata alla S.C.I.A per la Produzione di Prodotti a base di carne in azienda Agricola D.G.R. RAVA 1820 del 19 12 14**

**Compilare nel Modello San 01 la voce e allegare la presente relazione tecnica in luogo delle relazione tecnica normalmente allegata**

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

Codice fiscale /Partita I.V.A.(se diversa da C.F.) \_\_\_\_\_

Produzione, lavorazione, e vendita di PRODOTTI A BASE DI CARNE di specie (specificare la/le specie).

Bovina (1UGB pari a 1 bovino adulto o a 2 vitelli)

n°di UGB allevati  inferiore o uguale a 2/ superiore a 2

n°di UGB che si intende trasformare  inferiore o uguale a 2/ superiore a 2

Suina: (1 UGB pari a 5 maiali-2 UGB pari a 10 maiali)

n°di animali allevati  inferiore o uguale a 10/ superiore a 10

n°di animali che si intende trasformare  inferiore o uguale a 10/ superiore a 10

Ovina (1 UGB pari a 10 ovini - 2 UGB pari a 20 ovini)

n°di animali allevati  inferiore o uguale a 20/ superiore a 20

n°di animali che si intende trasformare  inferiore o uguale a 20/ superiore a 20

Caprina (1 UGB pari a 10 ovini - 2 UGB pari a 20 ovini)

n°di animali allevati  inferiore o uguale a 20/ superiore a 20

n°di animali che si intende trasformare  inferiore o uguale a 20/ superiore a 20

Altre: specificare \_\_\_\_\_  
(1UGB e 2 UGB pari a ....vedi tabella in fondo)

n°di UGB allevati  inferiore o uguale a 2/ superiore a 2

n°di UGB che si intende trasformare  inferiore o uguale a 2/ superiore a 2

NB (1): L'attivazione temporanea dei locali di lavorazione, stagionatura e vendita è possibile solo per aziende che trasformano ogni anno un massimo globale di 2 UGB (sommando anche specie diverse). E' fatta salva la possibilità di acquistare sul mercato lardo o pancetta di suino da utilizzarsi come ingrediente non prevalente nel salame misto. L'attivazione temporanea dei locali è possibile sono nel periodo autunno/inverno.

Locale di lavorazione (dal sezionamento della carne alla insaccatura)

lavorazione presso altro stabilimento

lavorazione presso l'azienda agricola

attivazione temporanea ed esclusiva per tale produzione - vedi NB (1)

locale destinato sempre alla trasformazione di alimenti

altri alimenti trasformati per la vendita nel locale \_\_\_\_\_

Sito in località \_\_\_\_\_ n° \_\_\_\_\_

Comune di \_\_\_\_\_ foglio \_\_\_\_\_ mappale \_\_\_\_\_

Allegare piantina planimetrica scala 1:100 del locale datata e firmata dal titolare sulla quale siano riportate le attrezzature, i punti acqua, il lavello, il servizio igienico e il locale spogliatoio.

Locale di stagionatura

stagionatura presso altro stabilimento

stagionatura presso l'azienda agricola

attivazione temporanea ed esclusiva per tale produzione - vedi NB (1)

locale destinato sempre alla trasformazione di alimenti

altri alimenti trasformati per la vendita nel locale \_\_\_\_\_

Sito in località \_\_\_\_\_ n° \_\_\_\_\_

Comune di \_\_\_\_\_ foglio \_\_\_\_\_ mappale \_\_\_\_\_

Allegare piantina planimetrica scala 1:100 del locale datata e firmata dal titolare sulla quale siano riportati le attrezzature, i punti acqua, il servizio igienico e/o il lavello, lo spogliatoio.

Locale di deposito

attivazione temporanea ed esclusiva per tale produzione - vedi NB (1)

locale destinato sempre alla deposito di alimenti

Sito in località \_\_\_\_\_ n° \_\_\_\_\_

Comune di \_\_\_\_\_ foglio \_\_\_\_\_ mappale \_\_\_\_\_

Allegare piantina planimetrica scala 1:100 del locale datata e firmata dal titolare sulla quale siano riportati le attrezzature, l'eventuale servizio igienico e/o il lavello, lo spogliatoio.

Locale di vendita

Locale specifico

La vendita avviene nel locale di lavorazione in tempi diversi

La vendita avviene nel locale di stagionatura/deposito in tempi diversi

attivazione temporanea ed esclusiva per tale produzione - vedi NB (1)

locale destinato sempre alla vendita di alimenti

Vendita in ambito di mercati, sagre, fiere o manifestazione assimilabile

Vendita via internet

Cessione in azienda senza esposizione per la vendita

Sito in località \_\_\_\_\_ n° \_\_\_\_\_

Comune di \_\_\_\_\_ foglio \_\_\_\_\_ mappale \_\_\_\_\_

Allegare piantina planimetrica scala 1:100 del locale datata e firmata dal titolare (se diverso dai precedenti locali e se presente) sulla quale siano riportati le attrezzature, i punti acqua, il servizio igienico e/o il lavello, lo spogliatoio.

Prodotti

- Saouseucce/salam de tser
- Boudin/salam de trofolle
- Lardo
- Motzetta e altri salumi non insaccati
- Altro specificare \_\_\_\_\_

Trasporto delle carni fresche

- Contenitore o automezzo  isotermico o  refrigerato
- Contenitore o automezzo idoneo al contatto con gli alimenti che non garantisce il mantenimento della temperatura. In questo caso il trasporto può essere effettuato esclusivamente fra il macello e il locale registrato ai fini della trasformazione e non può durare più di 60 minuti.

Trasporto alimenti

- Contenitore o automezzo  isotermico o  refrigerato
- Contenitore o automezzo idoneo al contatto con gli alimenti che non garantisce il mantenimento della temperatura solo per alimenti stabili (stagionati)

Rifornimento idrico

- Allacciamento acquedotto  Sorgente/pozzo

Sistemi di raccolta e smaltimento dei sottoprodotti di lavorazione

- Ritiro/consegna a ditta specializzata.
- Contratto di reso degli scarti di lavorazione con il macello, esclusivamente applicabile agli scarti classificati come di categoria 3
- Utilizzo come alimenti crudi per animali da compagnia

Numero indicativo di dipendenti (compreso il titolare) \_\_\_\_\_

**NB (2) quanto sopra indicato si configura come “informazione significativa” sullo stabilimento ai sensi dell’art 6 punto 2 del Reg. CE 852/04 e s.m.i.. Ogni variazione rispetto a quanto sopra riportato deve essere notificato dall’Operatore del Settore Alimentare all’Autorità Competente attraverso integrazione alla S.C.I.A.**

Tabella di conversione UGB

Tabella di conversione	
1 UGB=	1 bovino adulto (compresi bufali e bisonti); 1 solipede; 2 vitelli; 5 suini/ cinghiali
	10 ovini/10 caprini/10 biungulati selvatici (caprioli, daini, cervi, renne, ed altri biungulati di taglia media)
	20 agnelli peso vivo inf. 15 kg
	20 capretti peso vivo inf. 15 kg
	20 suinetti peso vivo inf. 15 kg
	5 struzzi