

## Unità di Progetto Sanità Animale e Igiene Alimentare

### PICCOLE PRODUZIONI ALIMENTARI

#### *Indice*

1.	<i>Introduzione.....</i>	<i>pag.</i>	<i>2</i>
2.	<i>Normativa di riferimento.....</i>		<i>3</i>
3	<i>La produzione di alimenti in azienda - Definizioni.....</i>		<i>3</i>
4	<i>Requisiti minimi per la registrazione delle strutture di lavorazione dei PPL..</i>		<i>4</i>
	4.1 Locali		
	4.2 Locali di lavorazione		
	4.3 Locali o armadi		
	4.4 Attrezzature ed utensili		
	4.5 Servizi igienici e spogliatoi		
	4.6 Locali di stagionatura		
	4.7 Approvvigionamento di acqua potabile		
	4.8 Trasporto delle PPL		
	5.9 Modalità presentazione delle domande di Registrazione		
5.	<i>Autocontrollo sulla qualità igienica delle produzioni.....</i>		<i>7</i>
6.	<i>Modulistica.....</i>		<i>7</i>
	Modello B1 – Domanda di registrazione		
	Modello B2 – Richiesta di assegnazione del numero di registrazione		
	Modello B3 – Verbale di sopralluogo veterinario		

## 1 - INTRODUZIONE

La documentazione di seguito individuata è stata predisposta con l'obiettivo di semplificare i percorsi amministrativi, garantire un approccio comune alle attività di vigilanza effettuate dai Servizi territoriali delle Aziende U.L.S.S. e definire standards strutturali minimi per la produzione, da parte del produttore primario, di piccoli quantitativi di prodotti "preparati" e/o "trasformati" nella propria azienda da vendere direttamente al consumatore finale.

Questo provvedimento, infatti, assume una notevole importanza poiché dal 1 gennaio 2006 sono entrati in vigore i Regolamenti (CE) nn.852, 853, 854 e 882/2004 e successive modifiche e integrazioni, cosiddetto "pacchetto igiene", che definiscono i requisiti strutturali comuni e specifici di tutte le strutture che producono, trasformano e distribuiscono alimenti, consentendo solamente ai produttori primari la possibilità di vendere piccoli quantitativi di prodotti primari, direttamente al consumatore finale nel territorio della provincia e delle province contermini.

Dette disposizioni, quindi, se ad una prima analisi, intervenendo a livello di "ingrosso" consentendo la produzione di alimenti "preparati" e/o "trasformati" solamente in strutture appositamente riconosciute, sembrerebbero escludere altre modalità produttive, in realtà, non sembrerebbero vietare in alcun modo ai produttori primari la possibilità di produrre anche alimenti "preparati" e/o "trasformati" a condizione, però, che dette produzioni non entrino in alcun modo né nei circuiti dell'ingrosso, né in quelli della distribuzione al dettaglio, ambiti questi chiaramente normati dal citato "pacchetto igiene", ma vengano ceduti direttamente al consumatore finale (anche se in fiere, mostre, ecc. organizzate nella medesima provincia di produzione).

Pertanto, se comunque laddove sussistano le possibilità, viene vivamente raccomandato al produttore di condividere il percorso del "riconoscimento comunitario" o dell'"agriturismo" in modo da trovare la piena valorizzazione, anche commerciale, delle proprie produzioni, dall'altro si ritiene opportuno consentire la possibilità che produzioni locali contenute abbiano la possibilità di vedere riconosciuto la propria qualità.

A questo proposito, appare tuttavia indispensabile chiarire che questo tipo di produzioni non possono non rispettare totalmente tre principi:

- la sicurezza igienico-sanitaria dell'alimento prodotto;
- la produzione dell'alimento come integrazione del reddito e non come attività principale dell'azienda;
- la possibilità di commercializzare i prodotti che derivano esclusivamente dalla propria produzione primaria.

Detti elementi assumono un significato notevole in quanto se il primo delinea un imprescindibile carattere di pre-requisito, il secondo concorre a definire anche i parametri strutturali e produttivi dei locali ove il produttore primario andrà a produrre i propri alimenti "preparati" e/o "trasformati"; la significativa limitazione commerciale trova, poi, ragione nel fatto che perfino strutture produttive strutturalmente più qualificate, quali gli "agriturismi", hanno significativi vincoli di commercializzazione (provincia e province contermini) in quanto operanti in "deroga" all'applicazione del cosiddetto "pacchetto igiene".

Per tali motivi, è obbligatorio rispettare e far rispettare le indicazioni operative strutturali e gestionali di seguito riportate.

## 2 - NORMATIVA DI RIFERIMENTO

Legge 30 aprile 1962 n. 283 Modifiche degli artt. 242, 243, 247, 250, 262 del Testo Unico delle Leggi Sanitarie, approvato con R.D. 27.7.34 n. 1265: "Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande".

D.P.R. 8 marzo 1980 n. 327 "Regolamento di esecuzione delle norme contenute nella Legge 30 aprile 1962 n. 283 e successive modificazioni, concernente la disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande".

Regolamento (CE) nn.852, 853, 854 e 882/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 e successive modifiche e integrazioni, relativi all'igiene dei prodotti alimentari ed ai relativi controlli ufficiali.

## 3 – LA PRODUZIONE DI ALIMENTI IN AZIENDA - DEFINIZIONI

### **Piccole Produzioni Locali (PPL)**

Si intendono per PPL gli alimenti di origine animale e non che vengono "preparati" e/o "trasformati" nell'azienda di produzione primaria. La produzione di detti alimenti è caratterizzata da:

- localizzazione, ovvero può essere realizzata solamente presso l'azienda di produzione primaria e vendita esclusivamente nella medesima provincia (anche se in mostre, fiere, ecc);
- unicità, ovvero non può essere realizzata in forma associata ma solo da un produttore primario che non svolge, o partecipa in alcun modo, identiche attività "riconosciute" ai sensi della vigente normativa comunitaria;
- limitatezza, ovvero può derivare dall'utilizzo di una limitata parte della produzione primaria (inferiore al 10% anno della produzione primaria di cui è produttore/gode i diritti);
- vendita diretta, ovvero il produttore può vendere solo direttamente al "consumatore finale", così come definito dalla vigente normativa comunitaria, le proprie PPL e le proprie produzioni primarie.

### **Campo di applicazione**

Le presenti disposizioni si applicano, facendo riferimento alle definizioni di cui ai Regolamenti (CE) nn.852, 853, 854 e 882/2004 e successive modifiche e integrazioni, a tutti gli alimenti "preparati" e/o "prodotti" presso le aziende di produzione primaria, ma le cui strutture non possono rientrare nei requisiti strutturali di cui ai citati regolamenti, né in quelli relativi agli "agriturismi" (L.R.n.9/1997 e successive modifiche e integrazioni).

### **Registrazione della struttura**

A tutte le strutture che possiedono i requisiti strutturali e di igienico sanitari previsti dal presente provvedimento per "preparare" e/o "produrre" Piccole Produzioni Alimentari (PPL) viene assegnato un numero di registrazione da parte del competente servizio dell'Az.ULSS.

## **Soggetti interessati**

Il Titolare/Locatario/Conduttore dell'azienda di produzione primaria che può produrre PPL risponde per il rispetto dei requisiti igienico sanitari e strutturali ai fini della registrazione.

## **Ambito di vendita**

I prodotti ottenuti nelle strutture di cui al presente provvedimento possono essere commercializzati nella provincia sede della struttura di produzione e nelle province contermini (non di altre regioni o Stati membri) e solamente al consumatore finale, di cui alle definizioni riportate nei citati regolamenti comunitari.

# **4 - REQUISITI MINIMI PER LA REGISTRAZIONE DELLE STRUTTURE DI LAVORAZIONE DEI PPL.**

## **4.1 Locali**

La struttura di lavorazione per poter essere registrata deve almeno avere almeno:

- a) locale per il deposito materie prime;
- b) locale di lavorazione;
- c) locale di deposito dei PPL.

In ogni caso, ai sensi di quanto previsto dell'art. 28 del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327, in relazione alla particolarità del processo produttivo e alle esigenze tecnologiche, l'autorità sanitaria può consentire che i locali di cui alle lettere a), b) e c) siano riuniti in un unico locale di adeguata ampiezza fermo restando, comunque, la possibilità che i locali a) e c) siano sostituiti da due frigoriferi diversi (non è da consentire l'utilizzo del frigorifero dell'abitazione privata).

## **4.2 Locale di lavorazione**

Il locale di lavorazione deve possedere le seguenti caratteristiche progettuali:

- separazione da eventuali ricoveri animali;
- separazione dal servizio igienico;
- separazione dai locali adibiti ad abitazione.

Il locale di lavorazione deve possedere le seguenti caratteristiche strutturali:

- pavimenti lavabili (con inclinazione tale da consentire l'evacuazione delle acque di lavaggio verso chiusini grigliati con sifone);
- pareti rivestite di materiale facilmente lavabile e disinfettabile o comunque di sostanze che rendano le pareti facilmente lavabili e disinfettabili (sostanza autorizzata a venire in contatto con gli alimenti);
- soffitti o coperture facili da pulire. Sono ammessi i soffitti in legno;
- porte e finestre in materiale resistente facile da pulire e costruite in modo da evitare l'ingresso di animali indesiderati;
- sistema di evacuazione dei fumi/vapori mediante camino o cappa dimensionata alla

- fonte di calore utilizzata;
- reti antimosche alle aperture;
- presenza di almeno un lavello con acqua corrente dotato di comando a pedale o almeno non manuale.

Le zone antistanti gli accessi e/o ingressi devono essere pavimentate in cemento, pietra o altro materiale lavabile al fine di evitare l'insudiciamento del/dei locale/i durante i passaggi ripetuti.

#### **4.3 Locali o armadi**

Locale o armadio per il deposito separato degli ingredienti, conservati in idonei contenitori per alimenti (ad es. per il sale, caglio, ecc.).

Locale o armadio per il deposito del materiale ed attrezzature per la pulizia e disinfezione.

#### **4.4 Attrezzature ed utensili**

Attrezzature ed utensili destinati ad entrare in contatto diretto con le materie prime e i prodotti derivati in materiale resistente alla corrosione facili da lavare e disinfettare; può essere consentito l'utilizzo di altro materiale (non resistente alla corrosione, non facile da pulire e disinfettare) ad esempio in applicazione delle deroghe per i prodotti tradizionali.

Tali attrezzature dovranno essere mantenute costantemente in stato di pulizia ed essere regolarmente lavate e sanificate al fine di non determinare effetti negativi sull'igiene e la sanità delle produzioni.

Tutte le operazioni svolte nel locale di lavorazione, se unico, dovranno impedire contaminazioni delle materie prime o dei prodotti finiti eventualmente presenti nei locali attraverso il rispetto di procedure che garantiscano la separazione spaziale o temporale delle diverse attività.

#### **4.5 Servizi igienici e spogliatoi**

I servizi igienici, dotati di acqua corrente e lavabo, non devono essere direttamente comunicanti con il locale di lavorazione; è consentito l'utilizzo di servizi igienici dell'abitazione purché situati nelle immediate vicinanze del locale di lavorazione.

In ogni caso deve essere possibile accedere al lavandino dotato di sapone e asciugamani prima della ripresa delle attività.

Presenza di un locale spogliatoio o di un'area riservata a spogliatoio dotata di armadietto a doppio scomparto; tale armadietto potrà essere situato nell'abitazione privata.

#### **4.6 Locali di maturazione (ove previsti, ad esempio per la stagionatura, ecc.)**

Locali di maturazione (affinatura/stagionatura, ecc.) dotati di pavimenti, pareti e coperture facili da pulire; le superfici destinate a venire a contatto con il prodotto devono essere (o essere trattate) in materiale idoneo facilmente lavabile e disinfettabile.

Sono consentiti in questo caso:

- locali geologicamente naturali (grotte o pavimenti e/o pareti in roccia o naturale);
- pareti, pavimenti, soffitti e porte non impermeabili o non costituiti da materiale inalterabile purché sia garantita la difesa da animali indesiderati (insetti, roditori);
- superfici di appoggio ed utensili destinati ad entrare a diretto contatto con i prodotti, in materiale in deroga quali il legno, anche non liscio, purché pulito ed in buono stato.

E' ammessa la stagionatura in altri locali situati nella medesima azienda a condizione che:

- siano funzionalmente collegati alla struttura sede della produzione. In questo caso il competente Servizio dell'Az.ULSS deve approvare una procedura di autocontrollo con le misure preventive o di controllo dei rischi. Il documento dovrà riportare almeno la tipologia dell'alimento da stagionare (stagionatura, prodotti a base di latte ><60 giorni di stagionatura, al latte crudo/pastorizzato, etc.) e le modalità per la sua conservazione e controllo.
- rispettivo, almeno, i requisiti strutturali sopra riportati.

#### **4.7 Approvvigionamento di acqua potabile**

Qualora non potesse essere l'acqua approvvigionata da parte di un gestore di acquedotto, l'acqua utilizzata nello stabilimento alimentare, nel punto d'uso dovrà comunque essere conforme a quanto stabilito dal Decreto Legislativo 2 febbraio 2001 e sue integrazioni.

Il giudizio d'idoneità all'uso dell'acqua destinata ai fini alimentari è espresso dal Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione delle Az.ULSS territorialmente competenti.

#### **4.8 Trasporto PPL**

Il trasporto dei PPL potrà avvenire solamente nel rispetto dei requisiti fissati dai regolamenti comunitari e, comunque, utilizzando, almeno, appositi contenitori dedicati (isotermici o refrigerati a seconda del PPL).

#### **4.9 Modalità di presentazione delle domande di registrazione**

L'istanza di registrazione viene presentata dall'effettivo produttore, anche se diverso dal proprietario, utilizzando il modello Allegato B1 della presente deliberazione, e deve essere trasmessa in duplice copia, di cui l'originale in bollo e una copia in carta semplice, al competente servizio dell'Azienda ULSS competente per territorio, corredata dalla documentazione prevista.

Il servizio dell'Azienda ULSS competente per territorio :

1. protocolla tutta la documentazione pervenuta;
2. verifica la correttezza formale e sostanziale dell'istanza e della documentazione allegata;
3. effettua il sopralluogo ispettivo di verifica della rispondenza dello stabilimento ai requisiti previsti redigendo apposito verbale utilizzando l'Allegato B3 della presente deliberazione;
4. assegna con atto formale l'incarico di veterinario/medico ufficiale responsabile della struttura;
5. iscrive l'azienda di produzione primaria nel sistema informatico (SIVE/SIAN-net) e trasmette al Servizio Igiene Alimenti, Nutrizione e Acque della Unità di Progetto Sanità Animale e Igiene Alimentare il provvedimento di registrazione regionale.

### **5 – AUTOCONTROLLO SULLA QUALITA' IGIENICA DELLE PPL**

Il controllo deve essere basato sull'applicazione di buone pratiche di lavorazione che garantiscano adeguate garanzie di igienicità dei prodotti anche se lavorati in condizioni strutturali particolari.

La competente Unità di Progetto Sanità Animale e Igiene Alimentare provvederà a fornire linee di indirizzo per l'applicazione delle buone pratiche di lavorazione.

**6 – ALLEGATI**

- Modello B1 – Domanda di registrazione
- Modello B2 – Richiesta di assegnazione del numero di registrazione
- Modello B3 – Verbale di sopralluogo veterinario

**Modello B1**

**Domanda di registrazione di idoneità delle strutture per la lavorazione di Piccole Produzioni Alimentari (PPL) (1)**

Il sottoscritto: .....

legale rappresentante della ditta: .....

Partita IVA o Codice Fiscale: .....

con sede legale in: .....

**PREMESSO**

che per la struttura sottospecificata non chiede né il riconoscimento comunitario di cui ai Regolamenti (CE) nn.852, 853 e 854/2004, e successive modifiche e integrazioni, né l'autorizzazione in qualità di "agriturismo" di cui alla Legge Regionale n.9/1997 e successive modifiche e integrazioni

**CHIEDE**

per il proprio impianto sito in: .....

il rilascio del numero di registrazione, per lo svolgimento della seguente attività (2):

- PRODOTTI A BASE LATTE
- PRODOTTI A BASE CARNE
- ALTRO (specificare la tipologia di PPL) .....

.....  
.....

### SCHEDA DATI DI ATTIVITA'

Latte lavorato: \_\_\_\_\_ litri/anno

Prodotto finito (Kg / sett.) :

- Latte Alta Qualità (DM 185/91) \_\_\_\_\_  Latte pastorizzato a t° elevata \_\_\_\_\_  
 Latte crudo \_\_\_\_\_  Latte fresco pastorizzato \_\_\_\_\_

#### STABILIMENTO DI TRASFORMAZIONE

##### A) FORMAGGI CON MATURAZIONE < 60gg

Latte lavorato: \_\_\_\_\_ litri/anno prodotti finiti \_\_\_\_\_ media Kg settimana

Categoria	Produzione	Categoria	Produzione
FORMAGGI MOLLI	(Kg / sett.)	FORMAGGI A PASTA SEMIDURA	(Kg / sett.)
<input type="checkbox"/> Caciotta	_____	<input type="checkbox"/> Fontal	_____
<input type="checkbox"/> Casatella	_____	<input type="checkbox"/> _____	_____
<input type="checkbox"/> Crescenza o stracchino	_____	<input type="checkbox"/> _____	_____
<input type="checkbox"/> Pannarello	_____	FORMAGGI SEMICOTTI SEMIDURI	
<input type="checkbox"/> Italico	_____	<input type="checkbox"/> Latteria	_____
<input type="checkbox"/> _____	_____	<input type="checkbox"/> _____	_____
<input type="checkbox"/> _____	_____	<input type="checkbox"/> _____	_____
FORMAGGI FRESCHI A PASTA FILATA		FORMAGGI FRESCHI E ASSIMILATI	
<input type="checkbox"/> Mozzarella	_____	<input type="checkbox"/> Mascarpone	_____
<input type="checkbox"/> _____	_____	<input type="checkbox"/> Ricotta	_____

##### B) FORMAGGI A LUNGA MATURAZIONE (≥60 giorni)

latte lavorato: \_\_\_\_\_ litri/anno prodotti finiti \_\_\_\_\_ media Kg settimana

Categoria	Produzione	Categoria	Produzione
FORMAGGI SEMIDURI	(Kg/ sett.)	FORMAGGI DURI	(Kg/ sett.)
<input type="checkbox"/> Latteria	_____	<input type="checkbox"/> _____	_____
<input type="checkbox"/> _____	_____	<input type="checkbox"/> _____	_____

##### C) FORMAGGI TRADIZIONALI (DEC.n.284/97/CE)

Latte lavorato: \_\_\_\_\_ litri/anno prodotti finiti \_\_\_\_\_ media Kg settimana



<b>Categoria</b>	<b>Denominazione</b>	<b>Prodוז.(Kg /sett.)</b>	<b>Denominazione</b>	<b>Prodוז.(Kg /sett.)</b>
Form. a pasta fresca	<input type="checkbox"/> Mozzarella di bufala	_____	<input type="checkbox"/> _____	_____
Form. a pasta molle	<input type="checkbox"/> Taleggio	_____	<input type="checkbox"/> _____	_____
Form. a pasta	<input type="checkbox"/> Asiago	_____	<input type="checkbox"/> _____	_____
Semidura e dura	<input type="checkbox"/> Grana padano	_____	<input type="checkbox"/> _____	_____
	<input type="checkbox"/> Montasio	_____	<input type="checkbox"/> _____	_____
	<input type="checkbox"/> Monte Veronese	_____	<input type="checkbox"/> _____	_____
	<input type="checkbox"/> Provolone	_____	<input type="checkbox"/> _____	_____
<b>D) PRODOTTI COMPOSTI DI LATTE</b>				
Materia prima: _____ litri/anno : _____ Kg/anno prodotti finiti _____ media Kg settimana				
	<b>Categoria</b>	<b>Produzione (Kg / sett.)</b>		
	<input type="checkbox"/> _____	_____		
	<input type="checkbox"/> _____	_____		
<b>E) MAGAZZINI DI STAGIONATURA</b>				
Prodotti: _____ Kg/anno				
	<b>Categoria</b>	<b>Produzione (Kg/ sett.)</b>		
	<input type="checkbox"/> _____	_____		
	<input type="checkbox"/> _____	_____		
<b>F) LABORATORI DI PORZIONATURA-CONFEZIONAMENTO</b>				
Prodotti: _____ Kg/anno				
	<b>Categoria</b>	<b>Produzione (Kg/ sett.)</b>		
	<input type="checkbox"/> _____	_____		
<b>G) LABORATORI PRODOTTI A BASE CARNE</b>				
Prodotti: _____ Kg/anno				
	<b>Categoria</b>	<b>Produzione (Kg/ sett.)</b>		
	<input type="checkbox"/> _____	_____		
<b>H) ALTRO</b>				
Prodotti: _____ Kg/anno				
	<b>Categoria</b>	<b>Produzione (Kg / sett.)</b>		
	<input type="checkbox"/> _____	_____		
<b>I) LABORATORIO PER AUTOCONTROLLO</b>				
Indicazione del laboratorio esterno (riconosciuto o iscritto provvisoriamente agli elenchi ministeriali, o che ha presentato relativa richiesta) per le attività analitiche connesse all'autocontrollo: _____				
_____				


**A tal fine allega la seguente documentazione:**

1. due marche da bollo di valore corrente;
2. planimetria dell'impianto in scala 1/100 timbrata e firmata da un tecnico abilitato, riportante gli estremi della concessione edilizia (2), e dalla quale risulti evidente la disposizione dei locali, delle linee di produzione, dei servizi igienici, della rete idrica e degli scarichi (2)
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. 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, e successive modificazioni ed integrazioni, rilasciato dal S.I.A.N. dell'Az.ULSS (3)
5. ricevuta del versamento delle spese relative al registrazione dello stabilimento; detto versamento deve essere fatto a favore del " Tesoriere della Regione Veneto – Banco Popolare di Verona e Novara S.C.R.L. – B.B.N. CO518802001000000020600; specificando nella causale di versamento: "DPCM 26.05.2000 capitolo n°7906/E";

Data

Firma

(1) La presente modulistica potrà essere oggetto di modifiche sulla base degli emanandi Accordi Stato-Regioni;

ALLEGATOB alla Dgr n. 2016 del 03 luglio 2007	
---	--

Modello B2

**Al Servizio Igiene degli Alimenti e  
Nutrizione della Unità di Progetto  
Sanità Animale e Igiene Alimentare  
Dorsoduro, 3493 (Pal. Ex INAM)  
30123 - VENEZIA**

e, p.c. Alla Ditta.....

**OGGETTO: richiesta assegnazione numero di registrazione di idoneità per la  
lavorazione di Piccole Produzioni Locali.**

Si trasmette per l'assegnazione del numero di registrazione:

1. Copia conforme della domanda di registrazione, protocollata in originale dallo scrivente servizio
2. Originale del Verbale di Sopralluogo (conforme all'Allegato A3 della presente Deliberazione), corredato di relativo Parere Favorevole, effettuato dallo scrivente servizio, con indicazione del Veterinario Ufficiale responsabile dell'impianto
3. Copia conforme, protocollata dallo scrivente servizio, della planimetria dell'impianto in scala 1/100 timbrata e firmata da un tecnico abilitato, riportante gli estremi della concessione edilizia (1), e dalla quale risulti evidente la disposizione dei locali, delle linee di produzione, dei servizi igienici, della rete idrica e degli scarichi, accompagnata dalla relazione tecnico descrittiva degli impianti e del ciclo di lavorazione con indicazioni relative all'approvvigionamento idrico
4. N. 1 marca da bollo di valore corrente
5. Originale, o copia conforme all'originale, della ricevuta del versamento delle spese relative al registrazione dello stabilimento
6. Elenco documentazione allegata alla domanda presentata dal Rappresentante Legale della Ditta e presente agli atti dello scrivente Servizio (2):
  - a) **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, e successive modificazioni e integrazioni, rilasciato dal S.I.A.N. dell'Az.ULSS;
  - b) **"Scheda dati di attività".-**

Data, \_\_\_\_\_

Timbro e Firma del Responsabile del  
Servizio Veterinario

**VERBALE DI SOPRALLUOGO DEL SERVIZIO:**

Igiene degli alimenti e nutrizione

Veterinario igiene degli alimenti O.A.

**REGIONE del VENETO – A.ULSS. n.....**

Prot. n.....

Il sottoscritto Dott. ...., in qualità di  
..... del Servizio ..... dell'A.ULSS. n.....

**D I C H I A R A**

1. di aver effettuato in data ..... un apposito sopralluogo presso l'Azienda.....  
....., sita nel Comune di .....  
Loc..... Prov.....  
destinato alla attività di produzione di .....  
per la quale è stata richiesta la registrazione ai sensi del Regolamento (CE) n.852/2004 e  
di aver verificato (vedi relazione tecnico descrittiva delle strutture e degli impianti) se la  
struttura risponde ai requisiti igienico-sanitari e strutturali richiamati dal presente  
provvedimento per la produzione di Piccole Produzioni Locali (PPL);

**E S P R I M E**

- parere favorevole alla produzione di Piccole Produzioni Locali (PPL);
- parere non favorevole
- parere favorevole condizionato alla produzione di Piccole Produzioni Locali (PPL) alla



	ALLEGATOB alla Dgr n. 2016 del 03 luglio 2007	
--	---	--

**RELAZIONE TECNICO DESCRITTIVA DELLE STRUTTURE E DEGLI IMPIANTI per la produzione di Piccole Produzioni Locali (PPL)**  
(da allegare al verbale di sopralluogo)

Azienda \_\_\_\_\_ sita nel \_\_\_\_\_

Comune di \_\_\_\_\_  
Prov. \_\_\_\_\_ AzULSS \_\_\_\_\_

ABITAZIONE	SI	NO
<i>Presente</i>		
<i>Servizio igienico</i>		
<i>Data costruzione</i>		
<i>Ultima ristrutturazione</i>		

**Annotazioni:** \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

STALLA / RICOVERO ANIMALE	SI	NO
<i>Presenza</i>		
<i>Canalina scolo liquami</i>		
<i>Locale mungitura</i>		
<i>Mungitura in sala</i>		
<i>Mungitura trasporto latte</i>		
<i>Mungitura a carrello</i>		
<i>Mungitura a mano</i>		
<i>Punto acqua</i>		
<i>Data costruzione</i>		
<i>Ultima ristrutturazione</i>		
<i>Superficie mq</i>	<i>Capienza (n° capi)</i>	

**Annotazioni:** \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

	ALLEGATO B alla Dgr n. 2016 del 03 luglio 2007	
--	--	--

DEPOSITO	LAVAGGIO ATTREZZATURE	SI	NO
<i>Locale</i>			
<i>Zona</i>			
<i>Superficie mq</i>			

**Annotazioni:** \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

LOCALE DI LAVORAZIONE (caseificazione, etc.)	SI	NO
<i>Pavimento in cemento</i>		
<i>Pavimento piastrellato</i>		
<i>Pavimento in altro materiale (specificare</i>		
<i>Presenza pozzetto sifonato</i>		
<i>Pareti rivestite con materiale lavabile (tinteggiatura)</i>		
<i>Pareti piastrellate</i>		
<i>Pareti rivestite con altro materiale (specificare</i>		
<i>Copertura facile da pulire in grado di proteggere il locale</i>		
<i>Finestre (n° )</i>		
<i>Porte di accesso (n° )</i>		
<i>Materiale di costruzione idoneo (specificare tipologia</i>		
<i>Dispositivi di protezione verso gli animali indesiderati (specificare</i>		
<i>Fornello alimentato a gas</i>		
<i>Fornello alimentato a legna</i>		
<i>Altro sistema di riscaldamento (specificare</i>		
<i>Cappa o camino per l'eliminazione dei fumi e vapori</i>		
<i>Lavabo con comando non manuale (n° )</i>		
<i>Punto acqua per lavaggio attrezzature / locali (n° )</i>		
<i>Data costruzione</i>		
<i>Ultima ristrutturazione</i>		
<i>Superficie mq</i>	<i>Altezza m</i>	

**Annotazioni:** \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

	ALLEGATO B alla Dgr n. 2016 del 03 luglio 2007	
--	--	--

ATTREZZATURE DISPONIBILI DI PROPRIETÀ' DELLA STRUTTURA	SI	NO
<i>Recipienti di deposito del latte (n° ) (materiale di costruzione</i>		
<i>Caldaia (n° ) (materiale di costruzione</i>		
<i>Attrezzi (es. per il taglio della cagliata) (n° ) (materiale di costruzione</i>		
<i>Pressa/ torchio manuale (materiale di costruzione</i>		
<i>Pressa /torchio pneumatico (materiale di costruzione</i>		
<i>Tavolo spersore / gocciolatoio (materiale di costruzione</i>		
<i>Stampi (n° ) (materiale di costruzione</i>		
<i>Fascere (n° ) (materiale di costruzione</i>		
<i>Tele (n° )</i>		
<i>Termometro (n° )</i>		
<i>Altre attrezzature (specificare)</i>		
<i>    materiale di costruzione</i>		
<i>Frigorifero conservazione prodotti finiti</i>		

**Annotazioni:** \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

DEPOSITO SALE, CAGLIO E ALTRI INGREDIENTI	SI	NO
<i>Locale</i>		
<i>Armadio</i>		

**Annotazioni:** \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

DEPOSITO DETERGENTI, DISINFETTANTI, ALTRE SOSTANZE NON	SI	NO
<i>Locale</i>		
<i>Armadio</i>		

**Annotazioni:** \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_



	ALLEGATOB alla Dgr n. 2016 del 03 luglio 2007	
--	---	--

LOCALI ACCESSORI	SI	NO
<i>Presenza</i>		

**Annotazioni:**

---



---

LOCALE / ZONA DI STAGIONATURA	SI	NO
<i>Zona separata del locale di lavorazione (caseificazione, etc.)</i>		
<i>Pavimentazione (materiale di costruzione)</i>		
<i>Rivestimento pareti (materiale di costruzione)</i>		
<i>Pareti rivestite con altro materiale (specificare)</i>		
<i>Copertura facile da pulire in grado di proteggere il locale</i>		
<i>Finestre (n° )</i>		
<i>Porte di accesso (n° )</i>		
<i>Dispositivi di protezione verso gli animali indesiderati (specificare)</i>		
<i>Piani di appoggio (materiale di costruzione)</i>		
<i>Data costruzione</i>		
<i>Ultima ristrutturazione</i>		
<i>Superficie mq</i>		<i>Altezza m</i>

**Annotazioni:**

---



---

SERVIZI IGIENICI	SI	NO
<i>Annessi abitazione</i>		
<i>Distanza dal locale di caseificazione m</i>		

**Annotazioni:**

---



---

SPOGLIATOIO	SI	NO
<i>Locale</i>		
<i>Zona/Armadio (barrare la voce che non interessa)</i>		

**Annotazioni:**

	ALLEGATO B alla Dgr n. 2016 del 03 luglio 2007	
--	--	--

---



---

LOCALE DI VENDITA		SI	NO
<i>Bancone</i>			
<i>Vetrina refrigerata</i>			
<i>C ella frigorifera</i>			
<i>Superficie mq</i>		<i>Altezza m</i>	

**Annotazioni:**

---



---

SMALTIMENTO ACQUE REFLUE		SI	NO
<i>Rete fognaria</i>			
<i>Vasca di raccolta</i>			
<i>Scarico sul suolo</i>			

**Annotazioni:**

---



---

**DATA :**.....

**FIRMA:**.....