

# G INFORMATIVA SETTORE ALIMENTARE

## PER LE AZIENDE CHE INTENDONO PRODURRE, PREPARARE, DISTRIBUIRE E SOMMINISTRARE ALIMENTI E BEVANDE NEL CORSO DELLA MANIFESTAZIONE

La disciplina sanitaria per l'attività di produzione, distribuzione, vendita e somministrazione di alimenti e bevande, effettuata in forma ambulante o in occasione di sagre, fiere ed analoghe manifestazioni, è prevista e normata dal Regolamento CE nr. 852/2004.

Come previsto ai sensi della D.G.R. Regione Umbria n. 700/2007 (D.D. Reg.Umbria n. 6333 del 17/07/2008) e ss.mm.ii., la notifica di inizio attività per fiere, mercati, sagre, ecc., deve essere presentata **all'Ente Organizzatore** (che provvederà alla consegna **al SUAPE del Comune di Bastia Umbra**), dai singoli operatori del settore alimentare che partecipano alla manifestazione stessa.

E' pertanto necessario che i singoli Operatori (OSA) inviino obbligatoriamente all'Ente Organizzatore, i sottoelencati modelli compilati in ogni loro parte:

- **Modelo G1 - Notifica ai fini della registrazione**
- **Modello G2 - Scheda Anagrafica**
- **Fotocopia del documento di identità (leggibile)**

Le richieste dovranno essere inviate, a mezzo raccomandata a.r., entro e non oltre **il 23 marzo 2018**, all'indirizzo: Umbriafiere S.p.A. – Piazza Moncada – 06083 Bastia Umbra (PG) o tramite pec: **umbriafiere@pec.it**

Gli espositori interessati sono pregati di rispettare rigorosamente le presenti disposizioni per non incorrere nelle sanzioni amministrative previste e l'esclusione dalla manifestazione.

**I moduli predisposti e allegati dall'Ente Organizzatore, sono Modello G – 1 e Modello G- 2.**

**LE RICHIESTE DOVRANNO ESSERE INOLTRATE ENTRO E NON OLTRE IL  
23 MARZO 2018**



## 1.2. TIPOLOGIA DI ATTIVITÀ (N.B.: spuntare tutte le voci pertinenti)

- Produzione primaria** (non destinata all'autoconsumo e non già registrata in altri elenchi):
  - Caccia - Centro di raccolta selvaggina cacciata
  - Pesca - Imbarcazioni da pesca
  - Raccolta molluschi bivalvi vivi - Imbarcazioni per raccolta di molluschi bivalvi vivi
  - Vendita diretta di latte crudo presso l'allevamento di produzione
  - Vendita diretta di uova presso l'allevamento di produzione
  - Vendita diretta di miele da parte dell'apicoltore
  - Raccolta di funghi e tartufi
  - Raccolta di vegetali spontanei ( esclusi funghi e tartufi)
  - Coltivazioni permanenti ad uso alimentare umano
  - Coltivazioni non permanenti ad uso alimentare umano
- Vegetali – produzione, trasformazione e confezionamento:**
  - Conserve e semiconserve vegetali (II<sup>a</sup> gamma)
  - Vegetali congelati e surgelati (III<sup>a</sup> gamma)
  - Prodotti pronti all'uso o "fresh cut" (IV<sup>a</sup> gamma)
  - Ortofrutticoli precotti (V<sup>a</sup> gamma)
  - Vegetali secchi e/o tostati comprese le spezie
  - Bevande/succhi di frutta e/o di ortaggi
  - Olio
  - Grassi vegetali
  - Vini e mosti
  - Alcolici (distillazione, rettifica e miscelatura)
  - Sidro e altri vini a base di frutta
  - Birra, malto e altre bevande fermentate non distillate
  - Molitura del frumento ed altri cereali
  - Lavorazione del riso
  - Altre lavorazioni di semi, granaglie e legumi
  - Amidi e prodotti amidacei
  - Zucchero
  - Caffè
  - Tè ed altri preparati per infusi
- Produzione di alimenti vegetali in cucina domestica (*home food*)
  - Prodotti da forno e di pasticceria, gelati e piatti pronti – Produzione, trasformazione e congelamento:**
    - Pasta secca e/o fresca, paste alimentari, cuscus e farinacei simili
    - Pane, pizza e altri prodotti da forno freschi e secchi
    - Prodotti di pasticceria freschi e secchi
    - Prodotti di gelateria (in impianti non soggetti a riconoscimento)
    - Cacao, cioccolato, produzione pastigliaggi, gomme, confetti, caramelle, ecc.
    - Cibi pronti in genere (prodotti di gastronomia, di rosticceria, di friggitoria, ecc.)
    - Produzione di alimenti in cucina domestica (*home food*)
  - Altri alimenti - produzione e trasformazione:**
    - Bibite analcoliche, acque minerali ed altre acque in bottiglia
    - Ghiaccio
    - Sale - estrazione
    - Sale iodato
  - Alimenti di origine animale –registrazione per produzione, trasformazione e confezionamento (se non è richiesto il riconoscimento):**
    - Prodotti della pesca - macellazione ed eviscerazione presso aziende di acquacoltura per vendita diretta al consumatore o a dettaglianti della Provincia/province contermini
    - Avicoli e/o cunicoli - macellazione presso aziende agricole
    - Carne, prodotti a base di carne e preparazioni di carne - lavorazione e trasformazione in impianti non soggetti a riconoscimento, funzionalmente annessi a esercizio di vendita, contigui o meno ad essi
    - Prodotti della pesca - lavorazione e trasformazione in impianti non soggetti a riconoscimento, funzionalmente annessi a esercizi di vendita, contigui o meno ad essi
    - Prodotti dell'apiario - raccolta e lavorazione
    - Prodotti a base di latte - produzione in impianti non soggetti a riconoscimento
    - Produzione di alimenti in cucina domestica (*home food*)

**Ristorazione:**

*Ai fini della notifica sanitaria, per "ristorazione" si intendono le seguenti attività di somministrazione di alimenti e bevande, con o senza preparazione in loco:*

- Produzione pasti pronti per ristorazione collettiva (*catering* continuativo e per eventi)
- Somministrazione pasti in ristorazione collettiva (mense, terminali di distribuzione, sedi per eventi e *banqueting*)
- Ristorazione pubblica con somministrazione diretta (anche connessa con aziende agricole)
- Bar e altri esercizi pubblici simili [con o senza laboratorio di gastronomia fredda e/o calda / enoteca con laboratorio di gastronomia fredda e/o calda]
- Ristorazione pubblica in ambito di manifestazioni temporanee (fiere, sagre, ecc.)**
- Home restaurant

**Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande:**

*Ai fini della notifica sanitaria, per "commercio all'ingrosso" di alimenti e bevande si intendono le seguenti attività di commercio all'ingrosso del settore alimentare:*

- Cash & Carry*
- Intermediari - senza deposito (*broker*)
- Commercio all'ingrosso con deposito

**Commercio al dettaglio di alimenti e bevande:**

*Ai fini della notifica sanitaria, per "commercio al dettaglio" di alimenti e bevande si intendono le seguenti attività di commercio al dettaglio del settore alimentare:*

- In Esercizio di vicinato
- In Media struttura di vendita
- In Grande struttura di vendita
- Per corrispondenza/internet / Forme speciali di vendita al dettaglio

**Commercio ambulante:**

- A posto fisso
- In forma itinerante

**Distributori:**

- Distributori automatici di alimenti confezionati e di bevande
- Distributori di latte crudo
- Distributori di acqua potabile trattata – 'casette' dell'acqua

**Deposito alimenti e bevande conto terzi, non soggetti a riconoscimento:**

- Alimenti in regime di temperatura controllata
- Alimenti non in regime di temperatura controllata

**Piattaforma di distribuzione alimenti**

**Deposito alimenti e bevande funzionalmente (ma non materialmente) annesso ad esercizi di vendita fissi o ad attività di commercio ambulante:**

- Alimenti in regime di temperatura
- Alimenti non in regime di temperatura

**Trasporto alimenti e bevande conto terzi:**

- In cisterna a temperatura controllata
- In cisterna a temperatura non controllata
- In regime di temperatura controllata
- Non in regime di temperatura controllata

**Altro: \_\_Vendita/somministrazione temporanea di \_\_\_\_\_ anche nell'ambito di manifestazioni.**

**1.3. INIZIO DELL'ATTIVITÀ FIERA AGRIUMBRIA 2018**

**Avvio** con decorrenza dal |\_|\_|/|\_|\_|/|\_|\_|\_|\_|

**Termine** dell'attività in data |\_|\_|/|\_|\_|/|\_|\_|\_|\_|

#### 1.4. DICHIARAZIONI

Il/la sottoscritto/a, consapevole delle sanzioni penali previste dalla legge per le false dichiarazioni e attestazioni (art. 76 del DPR n. 445 del 2000 e Codice penale), sotto la propria responsabilità,

dichiara:

- che l'esercizio possiede i requisiti minimi prestabiliti dal Reg. (CE) 852/2004 e dalle altre normative pertinenti in funzione dell'attività svolta;
- di impegnarsi a comunicare tempestivamente eventuali modifiche relative all'attività e/o allo stabilimento, comprese eventuali modifiche relative al rappresentante legale;
- di consentire i controlli nei locali da parte delle autorità competenti nel caso in cui l'esercizio dell'attività venga svolto presso la propria abitazione;
- (Altro) \_\_\_\_\_

#### 2.3. DICHIARAZIONI

Il/la sottoscritto/a, consapevole delle sanzioni penali previste dalla legge per le false dichiarazioni e attestazioni (art. 76 del DPR n. 445 del 2000 e Codice penale), sotto la propria responsabilità,

dichiara:

- che l'esercizio possiede i requisiti minimi prestabiliti dal Reg. (CE) 852/2004 e dalle altre normative pertinenti in funzione dell'attività svolta;
- di impegnarsi a comunicare tempestivamente eventuali modifiche relative all'attività e/o allo stabilimento, comprese eventuali modifiche relative al rappresentante legale;
- di consentire i controlli nei locali da parte delle autorità competenti nel caso in cui l'esercizio dell'attività venga svolto presso la propria abitazione;
- (Altro) \_\_\_\_\_

#### 3.3. DICHIARAZIONI

Il/la sottoscritto/a, consapevole delle sanzioni penali previste dalla legge per le false dichiarazioni e attestazioni (art. 76 del DPR n. 445 del 2000 e Codice penale), sotto la propria responsabilità, dichiara:

- che l'esercizio possiede i requisiti minimi prestabiliti dal Reg. (CE) 852/2004 e dalle altre normative pertinenti in funzione dell'attività svolta;
- di impegnarsi a comunicare tempestivamente eventuali modifiche relative all'attività e/o allo stabilimento, comprese eventuali modifiche relative al rappresentante legale;
- di consentire i controlli nei locali da parte delle autorità competenti nel caso in cui l'esercizio dell'attività venga svolto presso la propria abitazione;
- Altro(\*) \_\_\_\_\_ (*Ulteriori dichiarazioni espressamente previste dalla normativa regionale*)

Note: \_\_\_\_\_

Data \_\_\_\_\_ Firma \_\_\_\_\_

## **INFORMATIVA SULLA PRIVACY (ART. 13 del d.lgs. n. 196/2003)**

Il D.Lgs. n. 196 del 30 giugno 2003 ("Codice in materia di protezione dei dati personali") tutela le persone e gli altri soggetti rispetto al trattamento dei dati personali. Pertanto, come previsto dall'art. 13 del Codice, si forniscono le seguenti informazioni:

**Finalità del trattamento.** I dati personali saranno utilizzati dagli uffici nell'ambito del procedimento per il quale la dichiarazione viene resa.

**Modalità del trattamento.** I dati saranno trattati dagli incaricati sia con strumenti cartacei sia con strumenti informatici a disposizione degli uffici.

**Ambito di comunicazione.** I dati potranno essere comunicati a terzi nei casi previsti della Legge 7 agosto 1990, n. 241 ("Nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi") ove applicabile, e in caso di controlli sulla veridicità delle dichiarazioni (art. 71 del D.P.R. 28 dicembre 2000 n. 445 ("Testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa").

**Diritti.** L'interessato può in ogni momento esercitare i diritti di accesso, di rettifica, di aggiornamento e di integrazione dei dati come previsto dall'art. 7 del d.lgs. n. 196/2003. Per esercitare tali diritti tutte le richieste devono essere rivolte all'ASL.

Titolare del trattamento: ASL competente per territorio

Il/la sottoscritto/a dichiara di aver letto l'informativa sul trattamento dei dati personali.

Data \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_

## RICHIAMO SCHEMATICO NORME DELLE TIPOLOGIE DI ATTIVITA'

ATTIVITA'	REQUISITI MINIMI RICHIESTI
<b>Sola VENDITA ALIMENTI CONFEZIONATI senza manipolazione</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>banchi, refrigerati</b> per conservazione prodotti deperibili</li> </ul>
<b>VENDITA CON FRAZIONAMENTO e/o MANIPOLAZIONE di prodotti alimentari SFUSI, compresa la PREPARAZIONE DI ASSAGGI</b> (salumi formaggi pane pizza prodotti di pasticceria)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>banchi di esposizione</b> con schermi su lato clienti, protetti da polveri e insetti, <u>frigoriferi per prodotti deperibili</u></li> <li>• <b>piani di lavoro</b> adeguati per porzionare</li> <li>• <b>lavamani</b> a rubinetto non manuale con distributore sapone liquido e carta asciugamani monouso</li> <li>• <b>contenitore per rifiuti con coperchio</b></li> </ul>
<b>PRODUZIONE e VENDITA di PREPARAZIONI GASTRONOMICHE</b> <b>Farcitura:</b> panini torte piadine <b>Cottura:</b> gastronomie rosticcerie friggitorie <b>Preparazione:</b> pane pizza e prodotti di pasticceria crepes popcorn croccanti zucc, filato  <b>BAR e GELATERIE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>banchi di esposizione</b> con schermi su lato clienti, protetti da polveri e insetti, <u>frigo per prod. deperibili</u> (se del caso)</li> <li>• <b>separazione per tipi di alimenti</b></li> <li>• <b>settori separati</b> per manipolazione o preparazione con distinti pian di lavoro</li> <li>• <b>cappa aspirante od a filtri</b> per attrezzature cottura (piastre, grill, frigg.)</li> <li>• attrezzature idonee al mantenimento del regime caldo (60-65°C) (se del caso)</li> <li>• <b>lavamani</b> a rubinetto non manuale con distributore sapone liquido e carta asciugamani monouso</li> <li>• <b>lavello</b> con erogatore acqua calda e fredda, distributore di sapone liquido o in polvere</li> <li>• <b>contenitore per rifiuti con coperchio</b></li> </ul>
<b>ATTIVITA DI RISTORAZIONE</b> PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>attrezzature frigorifere</b> per prodotti deperibili (se necessarie) di capacità e con separazioni adeguate</li> <li>• <b>separazione per tipi di alimenti</b></li> <li>• <b>settori separati</b> per manipolazione o preparazione con distinti pian di lavoro</li> <li>• <b>cappa aspirante od a filtri</b> per attrezzature cottura (piastre, grill, frigg.)</li> <li>• attrezzature idonee al mantenimento del regime caldo (60-65°C) (se del caso)</li> <li>• <b>lavamani</b> a rubinetto non manuale con distributore sapone liquido e carta asciugamani monouso</li> <li>• <b>lavello</b> con erogatore acqua calda e fredda, distributore di sapone liquido o in polvere</li> <li>• <b>contenitore per rifiuti con coperchio</b></li> </ul>

**NB.** Le scorte alimentari non presenti all'interno degli stand devono in ogni caso essere sempre conservate in maniera igienicamente appropriata e nel rispetto delle temperature previste (contenitori coibentati, mezzi frigoriferi, ecc.).





