

ALLEGATO N. 1

SEZIONE C : PREPARAZIONI ALIMENTARI

Numero progressivo di modello compilato/totale

□□□□ / □□□□

INFORMAZIONI RIEPILOGATIVE ALL'ATTIVITA' DI PREPARAZIONE

CENTRO DI PREPARAZIONE (in caso di ditte individuali Cognome e Nome):

PARTITA IVA

DENOMINAZIONE

CODICE ASL O AUSL

COMUNE

PR □□ Via

n.

C.A.P. □□□□□

Tel. _____

Fax _____

e-mail _____

TIPOLOGIA DELLE ATTIVITA' DI PREPARAZIONE ALIMENTARE, IMMAGAZZINAMENTO E COMMERCIALIZZAZIONE

	Prep/imm.		Comm.		Prep/imm.		Comm.		Prep/imm.		Comm.
	C/P	C/T			C/P	C/T			C/P	C/T	
DA MAT. PRIMA VEGETALE				DA MAT. PRIMA ANIMALE				INDUSTR. DOLCIARIA			
Ortofrutticoli freschi/secchi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Porzionatura	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Prodotti da forno	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Molitura e affini	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Macellazione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Altri prodotti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fiocatura e tostature	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Sezionamento	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
Pastificazione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Derivati della carne	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	MANGIMI	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Prodotti surgelati	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Conserven animali	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ALTRO : _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Conserven vegetali	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Prodotti di salumeria	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Integratori alimentari	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Latte alimentare	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	IMMAGAZZINAMENTO	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Estrazione di olio	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Caseificazione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	CONSERVAZIONE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Vinificazione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Burro	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	CONDIZIONAMENTO	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Liquori e distillati	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Yogurt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	CONFEZIONAMENTO	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Imbottigliamento	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Uova e derivati	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ETICHETTATURA	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Prodotti erboristici	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Altro _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ALTRO : _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Altro _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

CARATTERISTICHE DELLE SPECIFICHE ATTIVITA' DI PREPARAZIONE

TIPO DI ATTIVITA' DI PREPARAZIONE (adoperare le voci del quadro 2):

Bio Conv

PERIODICA

CONTINUATIVA

CAPACITA' DI LAVORO ORARIA IMPIANTO (esclusivamente lavorazione materia prima "biologica"):

CAPACITA' DI STOCCAGGIO MAT. PRIMA LAVORATA E/O SEMI LAVORATA (mat. prima esclusiv. "biologica"):

CARATTERISTICHE DELLE SPECIFICHE ATTIVITA' DI PREPARAZIONE

TIPO DI ATTIVITA' DI PREPARAZIONE (adoperare le voci del quadro 2):

Bio Conv

PERIODICA

CONTINUATIVA

CAPACITA' DI LAVORO ORARIA IMPIANTO (esclusivamente lavorazione materia prima "biologica"):

CAPACITA' DI STOCCAGGIO MAT. PRIMA LAVORATA E/O SEMI LAVORATA (mat. prima esclusiv. "biologica"):

TIPOLOGIA STRUTTURE DI STOCCAGGIO/IMMAGAZZINAMENTO/CONSERVAZIONE

SILI	mc	CELLE FRIGORIFERE	mc	MAGAZZINI	(vedi sez. G)
Stoccaggio cereali	<input type="checkbox"/>	Produzioni vegetali	<input type="checkbox"/>	UTILIZZO	Dedicato <input type="checkbox"/>
Stoccaggio proteoleaginosi	<input type="checkbox"/>	Produzioni zootecniche	<input type="checkbox"/>		Misto <input type="checkbox"/>
ALTRO _____	<input type="checkbox"/>	ALTRO _____	<input type="checkbox"/>		

TIPOLOGIA DI COMMERCIALIZZAZIONE

Ingresso

Dettaglio

G.D.O.

Distribuzione a marchio

ALTRO _____

Bio Conv

PERIODICA

CONTINUATIVA

DISTRIBUZIONE A MARCHIO (descrizione prodotto)