

MARCA  
DA  
BOLLO  
di valore  
corrente

**Dipartimento di Prevenzione  
U.O. Igiene Alimenti e Nutrizione**

Centro per i Servizi Sanitari  
Viale Verona – palazzina A –  
38123 Trento (TN)

Oggetto: Domanda di “Riconoscimento” ai sensi dell’ art. 6 paragrafo 3 del Regolamento (CE) 852/2004 per l’attività di produzione, miscelazione, confezionamento, commercio e deposito di additivi alimentari/aromi/enzimi.

Il/la sottoscritto/a

Cognome \_\_\_\_\_ Nome \_\_\_\_\_

Codice fiscale \_\_\_\_\_ telefono \_\_\_\_\_ fax \_\_\_\_\_

Nato a: \_\_\_\_\_ provincia \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_

Stato \_\_\_\_\_ Cittadinanza \_\_\_\_\_ sesso M F

Residente a : \_\_\_\_\_

Via/Piazza \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_ C.A.P. \_\_\_\_\_

e-mail/ PEC \_\_\_\_\_

- ☐ Titolare dell’omonima impresa individuale  
☐ Legale rappresentante della Società

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

Codice fiscale \_\_\_\_\_

Partita I.V.A. \_\_\_\_\_

Con sede legale  
nel Comune di \_\_\_\_\_ Provincia \_\_\_\_\_

Via/Piazza \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_ C.A.P. \_\_\_\_\_

Tel \_\_\_\_\_

N. d’iscrizione al Registro Imprese (se già iscritto) \_\_\_\_\_

CCIAA di \_\_\_\_\_

**CHIEDE il riconoscimento per l'avvio dell'attività di:**

- ☐ Produzione/confezionamento
- ☐ Deposito/commercio all'ingrosso

Descrivere l'attività che si intende svolgere, specificando le categorie di additivi alimentari/aromi/enzimi (utilizzare la tabella allegata)

---

---

---

---

per lo stabilimento/sede operativa sito nel Comune di \_\_\_\_\_ (Tn)  
Via/Piazza \_\_\_\_\_ N° \_\_\_\_\_ C.A.P. \_\_\_\_\_

A tal fine dichiara:

- ☐ di impegnarsi a comunicare ogni successiva modifica significativa a quanto sopra descritto ivi compresa la cessazione dell'attività;
- ☐ di essere informato che la presente comunicazione non sostituisce altri eventuali adempimenti di legge previsti ai fini dell'avvio della attività;
- ☐ di essere consapevole delle sanzioni penali previste in caso di dichiarazioni non veritiere e di falsità negli atti e della conseguente decadenza dai benefici di cui agli artt. 75 e 76 del D.P.R. 28/12/2000, n. 445 e s.m.i.
- ☐ di autorizzare il trattamento dei dati personali ai sensi dell'art. 13 GDPR (Regolamento UE 2016/679)

Data \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_

**Informativa sul trattamento dei dati personali ai sensi dell'art. 13 Regolamento UE 2016/679:**

- i dati identificativi inseriti nella domanda sono raccolti e trattati da APSS all'interno del procedimento finalizzato alla presente richiesta di riconoscimento delle attività di produzione commercializzazione e deposito di alimenti, con l'ausilio di mezzi informatici e cartacei idonei a garantire la sicurezza e la riservatezza dei dati stessi; il conferimento dei dati è obbligatorio per dar corso al procedimento di cui alla presente domanda;

- il Titolare del trattamento è l'Azienda provinciale per i servizi sanitari (APSS) con sede legale in via Degasperì 79 – 38123 Trento, a cui l'interessato potrà rivolgersi per far valere i suoi diritti tramite l'ufficio URP sito a Palazzo Stella in via Degasperì 77– 38123 Trento, tel. 0461/904172 – [urp@apss.tn.it](mailto:urp@apss.tn.it)

- i dati personali sono trattati esclusivamente per le finalità di cui sopra da personale dipendente in qualità di addetti al trattamento appositamente autorizzati ed istruiti; Preposto del trattamento è il Direttore del Dipartimento di Prevenzione;

- è esclusa l'esistenza di un processo decisionale automatizzato compresa la profilazione - i dati non saranno trasferiti fuori dell' Unità europea – il dato sarà conservato secondo quanto previsto dal Prontuario di conservazione dei documenti di APSS;

- l'interessato per le questioni relative al trattamento dei propri dati personali può rivolgersi al Responsabile della protezione dei dati personali (RDP) dell'APSS, via Degasperì 79 – 38123 Trento, tel. 0461/904148, e-mail [ResponsabileProtezioneDati@apss.tn.it](mailto:ResponsabileProtezioneDati@apss.tn.it)

- l'interessato ha diritto di presentare reclamo all'Autorità Garante per la protezione dei dati personali in caso di illecito trattamento o di ritardo nella risposta del Titolare a una richiesta che rientri nei diritti dell'interessato.

**Allega la seguente documentazione:**

- ☐ Due marche da bollo di valore corrente;
- ☐ Fotocopia di un documento di identità in corso di validità;
- ☐ Ricevuta PagoPa comprovante il pagamento della quota fissa pari a € 300,00 inclusiva delle prime 3 ore di attività di controllo ufficiale. Eventuali importi derivanti da attività ulteriori le 3 ore saranno successivamente notificati da parte di APSS tramite avviso di pagamento PagoPa (importo applicato Euro 80,00/h). Per il pagamento dei 300,00 € è necessario utilizzare il sistema PagoPA collegandosi al sito <http://pagopa.apss.tn.it>, selezionando nella casella “ALTRE TIPOLOGIE DI PAGAMENTO” la voce “RICONOSCIMENTO OPERATORE SETTORE ALIMENTARE REG CE 852/2004”.

**Per le imprese alimentari che effettuano solo attività di deposito allegare inoltre**

- ☐ Planimetria dei locali in scala 1/100 timbrata e firmata da un tecnico abilitato, dalla quale risulti evidente la disposizione degli stessi

**Per le imprese alimentari che effettuano attività di produzione, miscelazione e confezionamento allegare inoltre**

- ☐ Planimetria dell'impresa alimentare in scala 1/100 timbrata e firmata da un tecnico abilitato, dalla quale risulti la disposizione dei locali, delle linee di produzione, dei servizi igienici, degli spogliatoi, ecc.
- ☐ Relazione sulle caratteristiche tecnico strutturali ed igienico sanitarie dello stabilimento/sede operativa, in conformità ai requisiti generali stabiliti dal Regolamento CE 852/2004 e dei processi;
- ☐ Descrizione del sistema di approvvigionamento idrico, smaltimento rifiuti solidi e liquidi ed emissioni in atmosfera. Nel caso in cui la fonte di approvvigionamento idrico sia diversa dall'acquedotto pubblico, dovrà essere prodotta certificazione analitica di conformità;
- ☐ Contratto di convenzione con laboratorio accreditato per l'espletamento delle analisi in autocontrollo

Data \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_

| <b>Additivi</b>                        | <b>Forma solida</b> | <b>Forma liquida</b> | <b>Forma gassosa</b> | <b>Imballato</b> | <b>Non imballato</b> |
|----------------------------------------|---------------------|----------------------|----------------------|------------------|----------------------|
| 1. Edulcoranti                         |                     |                      |                      |                  |                      |
| 2. Coloranti                           |                     |                      |                      |                  |                      |
| 3. Conservanti                         |                     |                      |                      |                  |                      |
| 4. Antiossidanti                       |                     |                      |                      |                  |                      |
| 5. Supporti                            |                     |                      |                      |                  |                      |
| 6. Acidificanti                        |                     |                      |                      |                  |                      |
| 7. Regolatori dell'acidità             |                     |                      |                      |                  |                      |
| 8. Anti agglomeranti                   |                     |                      |                      |                  |                      |
| 9. Agenti antischiumogeni              |                     |                      |                      |                  |                      |
| 10. Agenti di carica                   |                     |                      |                      |                  |                      |
| 11. Emulsionanti                       |                     |                      |                      |                  |                      |
| 12. Sali di fusione                    |                     |                      |                      |                  |                      |
| 13. Agenti di resistenza               |                     |                      |                      |                  |                      |
| 14. Esaltatori di sapidità             |                     |                      |                      |                  |                      |
| 15. Agenti schiumogeni                 |                     |                      |                      |                  |                      |
| 16. Agenti gelificanti                 |                     |                      |                      |                  |                      |
| 17. Agenti di rivestimento             |                     |                      |                      |                  |                      |
| 18. Agenti umidificanti                |                     |                      |                      |                  |                      |
| 19. Amidi modificati                   |                     |                      |                      |                  |                      |
| 20. Gas d'imballaggio                  |                     |                      |                      |                  |                      |
| 21. Propellenti                        |                     |                      |                      |                  |                      |
| 22. Agenti lievitanti                  |                     |                      |                      |                  |                      |
| 23. Agenti sequestranti                |                     |                      |                      |                  |                      |
| 24. Stabilizzanti                      |                     |                      |                      |                  |                      |
| 25. Addensanti                         |                     |                      |                      |                  |                      |
| 26. Agenti di trattamento delle farine |                     |                      |                      |                  |                      |
| 27. Intensificatori del contrasto      |                     |                      |                      |                  |                      |
| <b>Aromi</b>                           | <b>Forma solida</b> | <b>Forma liquida</b> | <b>Forma gassosa</b> | <b>Imballato</b> | <b>Non imballato</b> |
| a. Aromi                               |                     |                      |                      |                  |                      |
| b. Aromi di fumo                       |                     |                      |                      |                  |                      |
| <b>Enzimi</b>                          | <b>Forma solida</b> | <b>Forma liquida</b> | <b>Forma gassosa</b> | <b>Imballato</b> | <b>Non imballato</b> |
| a. Enzimi                              |                     |                      |                      |                  |                      |
| b. Preparatati di enzimi               |                     |                      |                      |                  |                      |

#### ISTRUZIONI:

Le attività di produzione, commercializzazione e deposito ai fini della commercializzazione degli additivi alimentari, degli aromi e degli enzimi, sono soggette a riconoscimento ai sensi del Reg. 852/2004.

L'impresa alimentare che intende avviare una nuova attività deve presentare domanda al Dipartimento di Prevenzione – U.O. Igiene Alimenti e Nutrizione - Palazzina A – viale Verona – Trento.

Il rilascio del numero di riconoscimento è subordinato all'accertamento dei requisiti igienico-sanitari previsti dall' Allegato II del Regolamento CE 852/2004 da parte del personale dell' U.O. Igiene Alimenti e Nutrizione.

Il modulo va compilato chiaramente in ogni sua parte, allegando tutta la documentazione richiesta nei seguenti casi:

- quando si inizia una nuova attività
- quando un'impresa già in essere apre un nuovo laboratorio in altra sede.