

Modello di autocertificazione/relazione tecnica Reg.CE 852/2004 azienda apistica

DENOMINAZIONE AZIENDA _____ COD. AZIENDALE _____

DATI RELATIVI AL PROPRIETARIO DEGLI ALVEARI

Cognome e Nome _____ nato a _____ il _____

C. F. _____ Partita IVA _____

Indirizzo _____ Tel. _____

Comune _____ C.A.P. _____ Prov. _____ email _____

DATI RELATIVI AL RAPPRESENTANTE LEGALE DELL'AZIENDA

(se diverso dal proprietario degli alveari)

Cognome e Nome _____ nato a _____ il _____

C. F. _____ Partita IVA _____

Indirizzo _____ Tel. _____

Comune _____ C.A.P. _____ Prov. _____ email _____

DATI RELATIVI AL DETENTORE (se diverso dal proprietario degli alveari)

– specificare il numero di detentori per ciascun apiario posseduto.

Cognome e Nome _____ nato a _____ il _____

C. F. _____ Partita IVA _____

Indirizzo _____ Tel. _____

Comune _____ C.A.P. _____ Prov. _____ email _____

DATI RELATIVI AL DETENTORE (se diverso dal proprietario degli alveari)

– specificare il numero di detentori per ciascun apiario posseduto.

Cognome e Nome _____ nato a _____ il _____

C. F. _____ Partita IVA _____

Indirizzo _____ Tel. _____

Comune _____ C.A.P. _____ Prov. _____ email _____

tipo di attività :

DATI RELATIVI AL DETENTORE (se diverso dal proprietario degli alveari)

– specificare il numero di detentori per ciascun apiario posseduto.

Cognome e Nome _____ nato a _____ il _____

C. F. _____ Partita IVA _____

Indirizzo _____ Tel. _____

Comune _____ C.A.P. _____ Prov. _____ email _____

- 1 imprenditore apistico a titolo principale
- 2 imprenditore apistico non a titolo principale
- 3 imprenditore agricolo per l'esercizio delle attivita' di cui al all'art. 2135 del codice civile
- 4 non è imprenditore agricolo
- 5 Apicoltore che effettua operazioni connesse alla raccolta di prodotti apistici esclusivamente da propri apiari per l'autoconsumo (fino a 5 alveari)
- 6 Apicoltore che effettua operazioni connesse alla raccolta di prodotti apistici esclusivamente da propri apiari per un totale di alveari inferiore a 20, per la fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari dal produttore al consumatore finale o a dettaglianti locali (rivendite, pasticcerie, ristoranti) della provincia e provincie contermini che forniscono direttamente il consumatore finale.
- 7 Apicoltore che effettua operazioni connesse alla raccolta di prodotti apistici esclusivamente da propri apiari con n°alveari > 20
- 8 Apicoltore che conferisce prodotti apistici propri ad altri laboratori registrati e/o cooperative per attività smielatura e confezionamento

PRODUZIONE PRIMARIA

Produzione di materiale biologico per il commercio

- 9 produzione di sciami/ famiglie / nuclei
- 10 produzione di regine
- 11 produzione di telaini di covata
- 12 produzione di pacchi d'api
- 13 altro, specificare.....

Prodotti primari per il commercio (sola manipolazione, intesa come operazione associata ai prodotti primari sul luogo di produzione, a condizione che questi non subiscano alterazioni sostanziali della loro natura originaria)

- 14 produzione di cera grezza per l'allevamento / per l'industria alimentare
- 15 produzione di propoli grezzo
- 16 produzione di veleno
- 17 produzione di miele con smielatura ed invasettamento dello stesso
- 18 produzione di polline fresco refrigerato / congelato
- 19 produzione di pappa reale fresca refrigerata / congelata
- 20 altro,
specificare.....

TRASPORTO (attività associata alla produzione primaria)

- 21 in proprio di animali vivi con i seguenti mezzi

Tipologia automezzo _____

Marca e modello _____ Targa _____

Così attrezzato: _____

22 in proprio di alimenti con i seguenti mezzi

Tipologia automezzo _____

Marca e modello _____ Targa _____

Così attrezzato: _____

DEPOSITO (attività associata alla produzione primaria)

23 specificare i prodotti oggetto del magazzinaggio _____

24 specificare il luogo del deposito/magazzinaggio e le caratteristiche delle strutture/attrezzature ivi presenti: _____

VENDITA

Tipologia di vendita

25 vendita diretta in azienda (al consumatore finale o ai dettaglianti)

26 con punto vendita 27 senza punto vendita 28 con spaccio aziendale

29 vendita via internet

30 vendita su aree pubbliche e mercati

31 vendita ambulante con mezzo attrezzato

32 vendita all'ingrosso

bacino di vendita

33 territorio nazionale

34 territorio UE

35 territorio paesi terzi

36 provincia e province contermini

DIPENDENTI

37 senza dipendenti

38 con dipendenti – specificare il numero _____

Breve descrizione del ciclo produttivo _____

Descrizione dei locali e delle attrezzature dove avviene la lavorazione del miele

Pareti e pavimenti lavabili e disinfettabili.....

presenza di finestre con reti antinsetto.....

tutte le attrezzature sono in acciaio inox.....

acqua potabile derivante da:

acquedotto pubblico.....

pozzo privato.....

altro.....

Scarichi acque reflue allacciate a pubblica fognatura.....

Altro.....

sono in possesso di manuale di buone pratiche apistiche

mi riservo di adottarlo entro il _____

Mi impegno ad avvisare per iscritto il Dipartimento di Prevenzione Veterinario circa l'inizio delle operazioni di smielatura almeno con una settimana di anticipo

Ho barrato la voce al punto 7, pertanto dichiaro che al fine di garantire la sicurezza alimentare sono stati adeguatamente applicati tutti i requisiti previsti dal regolamento CE n. 852/2004, allegato I, parte A e allego planimetria dei locali

Data

Firma

allego copia del documento di identità: _____