

COMUNE DI CARRARA

Settore Urbanistica e SUAP
P.zza 2 Giugno, 54033 Carrara
Tel. 0585641362/0585641496
fax 0585641272

prot. 50822
28/10/09

Spett.le
Azienda ASL n° 1
Servizio Medicina Pubblica Veterinaria
U.F. Igiene Alimenti Origine Animale
Via democrazia 44
54100 Massa
c.a. Dr. Villano

**Oggetto: : lardo di Colonnata snc: attivazione ed ampliamento riconoscimento CE lardereria
via del Giardino 35 a Colonnata di Carrara.
Trasmissione documentazione integrativa.**

**Allegato alla presente, si trasmette la documentazione pervenuta a questo Sportello con nota
prot. gen.le in arrivo del Comune di Carrara n° 49299 del 20/10/09
Distinti saluti**

Carrara, lì 24/10/2009

**Il Direttore
Claudio Bacicalupi**

ALIMENTI E BEVANDE

NOTIFICA – REGISTRAZIONE – AGGIORNAMENTO SANITARIO PER L'ATTIVITÀ ALIMENTARE
AI SENSI DEL REGOLAMENTO CE 852/2004 E I DPGR TOSCANA 40/R/2006 E 41/R/2008
DIA E ALLEGATI DEVONO ESSERE PRESENTATI IN TRIPLICE COPIA

Al Sindaco del Comune di:
CARRARA



Spazio per il protocollo

COMUNE DI CARRARA	
14 LUG. 2009	Cat. U11 9
Prot. n° 33419	

QUADRO 1

OGGETTO DELLA COMUNICAZIONE

- ☐ NOTIFICA AVVIO NUOVA ATTIVITA' (Compilare i Quadri 2, 3, 4, 5 e 10)
- ☒ MODIFICA ATTIVITA' - LOCALI - CICLO PRODUTTIVO (Compilare i Quadri 2,4,6 e 10)
- ☐ VARIAZIONE DATI IDENTIFICATIVI (Compilare i Quadri 2, 7 e 10)
- ☐ SUBENTRO NELL'ATTIVITA' (Compilare i Quadri 2 e 8)
- ☐ CESSAZIONE DEFINITIVA DELL'ATTIVITA'/ESERCIZIO (Compilare i Quadri 2, 9)

Tutte le presenti comunicazioni hanno efficacia immediata

QUADRO 2

DATI DEL RICHIEDENTE

*I dati forniti saranno trattati dall'Amministrazione secondo i vincoli e le finalità previste dal D.Lgs. 196/2003.
Pur non essendo previsto uno specifico consenso in quanto il trattamento è riferito ad un ambito istituzionale,
Lei potrà, in qualunque momento esercitare i diritti riconosciuti all'art. 7 e le altre facoltà concesse dal Decreto.*

Il/la sottoscritto/a Cognome BERTOLUCCI _____ Nome SANDRO _____

Nato/a a CARRARA _____ il 11/03/1957 _____ (Prov. MS)

cittadinanza ITALIANA _____ Stato _____

Residente a CARRARA _____ CAP 54033 (Prov. MS)

Via/P.za MEUCCI _____ n. 10 cap 54033 _____

In qualità di (specificare se leg. rapp., socio, accomandatario, ecc.): **LEGALE RAPPRESENTANTE** _____

della ditta LARDO DI COLONNATA SRL DI GIANNARELLI _____

Codice Fiscale ditta 01129530455

P.IVA 01129530455

con **sede legale** nel Comune di CARRARA _____ prov. MS _____

Via/P.za COMUNALE DI COLONNATA _____ n. 2 _____ CAP 54033 _____

e **sede operativa** nel Comune di CARRARA _____ prov. MS _____

Via/P.za COMUNALE DI COLONNATA _____ n. 2 _____ CAP 54033 _____

Tel. 0585-758093 _____ Fax 0585-72838 _____ E-mail lardogiannarelli_hotmail.it _____

iscritto alla CCIAA di MASSA CARRARA _____ al n. 115458 codice ISTAT 15.13.01

trasmette la presente documentazione con riferimento a quanto specificato al precedente quadro 1.

Fornire numero di telefono, di fax o una e-mail da utilizzare per comunicazioni urgenti

Tel. _____ Fax _____ e-mail _____

QUADRO 3 ATTIVITA' PER CUI SI PRESENTA LA NOTIFICA O LA REGISTRAZIONE

- ☐ **Attività artigianale di produzione, preparazione e confezionamento di sostanze alimentari;**
 - ☐ barrare qui solo se si tratta di gelateria o yogurteria
- ☐ **Attività di Somministrazione di alimenti e bevande (per attività fuori parametri e circoli privati):**
 - ☐ senza preparazione di alimenti
 - ☐ con laboratorio per la preparazioni di alimenti
- ☐ **Somministrazione TEMPORANEA di alimenti e bevande** (sagre, manifestazioni sportive, politiche etc):
 - ☐ senza preparazione alimenti
 - ☐ con preparazioni di alimentiche si svolgerà nel periodo dal _____ al _____ nell'ambito della manifestazione denominata: _____

Esercizi di vendita (vicinato, medie, grandi strutture) del settore alimentare:

- ☐ senza laboratori per la preparazione degli alimenti
- ☐ con laboratori per la preparazione degli alimenti

Specificare, inoltre, se è presente il reparto destinato alla:

- ☐ vendita di frutta e verdura
- ☐ banco vendita di carne
- ☐ banco vendita di prodotti ittici
- ☐ vendita dei prodotti di erboristeria e parafarmacia

- ☐ **Macellerie**
 - ☐ Solo vendita di carne fresca o congelata, anche preconfezionata
 - ☐ Con laboratorio sezionamento/preparazione
- ☐ **Pescherie**
 - ☐ Solo vendita di prodotti ittici freschi o congelati, anche preconfezionati
 - ☐ Con laboratorio di evisceramento
- ☐ **Commercio su aree pubbliche** (camion e furgoni attrezzati per la vendita, negozi mobili, etc.):
 - ☐ Vendita generi alimentari (frutta e verdura, formaggi, salumi, etc.)
 - ☐ Vendita con preparazione di alimenti (panini, lampredotto, trippa, porchetta, etc.)
- ☐ **Trasporto alimenti** (solo per l'attività principale di trasporto in conto terzi – vedi nota allegati)
 - ☐ sfusi ☐ confezionati
 - ☐ A temperatura ambiente
 - ☐ Isotermico (mezzi coibentati)
 - ☐ A temperatura controllata (mezzi refrigerati)
- ☐ **Produzione Primaria (miele, verdure, etc.)**
- ☐ **Altra Attività:** _____

- ☐ **Deposito per il commercio all'ingrosso di prodotti alimentari;**
- ☐ **Deposito a servizio di attività commerciali alimentari e/o somministrazione;**

Per i depositi indicare gli estremi del permesso a costruire o della concessione edilizia o del condono edilizio per la verifica della destinazione d'uso.

Prot. generale _____ del _____ busta n. _____

QUADRO 4**DATI RELATIVI AL LOCALE – CHIOSCO - STAND**

☒ Locali dove si svolge l'attività ubicati nel Comune di CARRARA _____

Via/piazza COMUNALE DI COLONNATA _____ n° 2 _____

☐ Chiosco/stand dove si svolge l'attività ubicato nel Comune di _____

Via/piazza _____ n° _____

QUADRO 5**DATI RELATIVI AGLI AUTOMEZZI**

☐ Automezzo marca _____ modello _____

targa _____ anno di fabbricazione _____

☐ Automezzo marca _____ modello _____

targa _____ anno di fabbricazione _____

☐ Automezzo marca _____ modello _____

targa _____ anno di fabbricazione _____

☐ Automezzo marca _____ modello _____

targa _____ anno di fabbricazione _____

☐ Automezzo marca _____ modello _____

targa _____ anno di fabbricazione _____

☐ Automezzo marca _____ modello _____

targa _____ anno di fabbricazione _____

☐ Automezzo marca _____ modello _____

targa _____ anno di fabbricazione _____

(se il campo di compilazione è insufficiente allegare elenco aggiuntivo)

Rimessa ubicata in _____ Via/P.za _____

QUADRO 6**AGGIUNTA - MODIFICA - VARIAZIONE SIGNIFICATIVA
DELL'ATTIVITA', DEI LOCALI E/O DEL CICLO PRODUTTIVO**

Comunica la:

☐ **Variazione del ciclo produttivo come sotto descritto:**

☒ **Variazione dell'attività:**

da _____

a _____

o aggiunta attività di **PRODUZIONE CREMA DI LARDO ED INSAPORITORI**
senza modifica dei locali; in caso di modifica compilare anche la parte sottostante.

☐ **Variazione della struttura:**☐ con aggiunta di nuovi locali in ampliamento di quelli esistenti☐ per modifica dei locali esistenti**QUADRO 7****VARIAZIONE DEI DATI IDENTIFICATIVI**

Comunica di aver variato in data _____

☐ la propria ragione sociale da _____
(Ragione sociale precedente)a: _____
(Nuova ragione sociale)☐ la sede legale dell'impresa da _____
(Sede legale precedente)a: _____
(Nuova sede legale)**QUADRO 8****SUBENTRO NELL'ATTIVITA'**

Comunica di esser subentrato in data _____ nell'esercizio posto in _____

Via _____

gestito dalla società/ditta _____

per l'attività di _____

N.B. In caso di subentro il cedente NON DEVE presentare nessuna comunicazione sanitaria.**QUADRO 9****CESSAZIONE DELL'ATTIVITA'**

Comunica di aver cessato definitivamente l'attività in data _____

Consapevole delle sanzioni penali in caso di dichiarazioni false e della conseguente decadenza dai benefici eventualmente conseguiti (ai sensi degli artt. 75 e 76 D.P.R. 445/2000) sotto la propria responsabilità il sottoscritto

DICHIARA

(leggere attentamente indicando con una crocetta "X" le voci interessate)

- ☒ Che i **LOCALI** destinati all'esercizio dell'attività rispondono ai requisiti generali in materia di igiene e sanità di cui ai capitoli I e II dell'allegato II al Reg. CE 852/2004;
- ☐ Che le **STRUTTURE MOBILI E/O TEMPORANEE** (quali padiglioni, chioschi di vendita, automezzi, banchi di vendita autotrasportati), rispondono ai requisiti di cui al capitolo III dell'allegato II al Reg. CE 852/2004 (requisiti applicabili specificatamente alle suddette strutture);
- ☐ Che il **TRASPORTO** è effettuato nel rispetto dei requisiti di cui al capitolo IV dell'allegato II al Reg. CE 852/2004 (requisiti applicabili specificatamente ai mezzi di trasporto);

DICHIARA INOLTRE

- ☒ Che le **ATTREZZATURE** utilizzate per la preparazione rispondono ai requisiti di cui al capitolo V dell'allegato II del Reg. CE 852/2004;
- ☒ Che nell'esercizio dell'attività sono rispettate le **disposizioni** di cui ai capitoli: VI (rifiuti alimentari); VII (rifornimento idrico); VIII (igiene personale); IX (requisiti applicabili ai prodotti alimentari); X (Requisiti applicabili al confezionamento e all'imballaggio di prodotti alimentari); XI (Trattamento termico) e XII (Formazione del personale);
- ☒ Di rispettare gli **OBBLIGHI** imposti dall'art. 5 del Reg. 852/2004 (Analisi dei pericoli e punti critici di controllo);

Data

Firma leggibile

13

LUGLIO 2009

ALLEGATI

Alla presente notifica devono essere allegati i seguenti documenti/certificazioni:

1. Planimetria dei locali in scala 1:100.

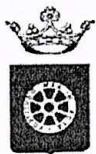
La planimetria deve essere firmata da un tecnico abilitato ed indicare le dimensioni, le altezze, le superfici illuminanti, le destinazioni d'uso di tutti i locali interessati dall'attività con l'indicazione delle principali attrezzature e lo schema tecnico di smaltimento delle acque di scarico, con localizzazione delle fosse biologiche o di altri impianti di depurazione dei reflui.

2. Relazione tecnica descrittiva dell'attività esercitata.

La relazione deve contenere le seguenti indicazioni:

- a. Sommatoria descrizione dei locali, degli impianti e delle attrezzature;
- b. Descrizione del ciclo di lavorazione ed eventuali modalità di trattamento degli alimenti;
- c. Indicazione degli alimenti che si intendono produrre, preparare, confezionare, trasportare, vendere o tenere in deposito e dei sistemi scelti per assicurare la salubrità e la conservazione degli stessi;

3. Fotocopia di un documento di identità;



COMUNE DI CARRARA

Settore Urbanistica e SUAP
P.zza 2 Giugno, 54033 Carrara
Tel. 0585641362/0585641496
fax 0585641272

Prot. n° 36982
03-08-09

cf. uff.

Spett.le
Azienda ASL n° 1 di Massa Carrara
Azienda ASL n° 1
Servizio Medicina Pubblica Veterinaria
U.F. Igiene Alimenti Origine Animale
Via democrazia 44
54100 Massa
c.a. Dr.ssa Faiman

c.a. Dr.ssa G. Ghiselli

Oggetto: Lardo di Colonnata snc: attivazione ed ampliamento riconoscimento CE lardereria via del Giardino 35 a Colonnata di Carrara.

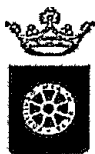
Trasmissione documentazione integrativa.

Allegato alla presente si trasmette la documentazione integrativa pervenuta a questo Sportello con nota prot. gen.le in arrivo del Comune di Carrara n° 35240 del 24/07/09.

Distinti saluti

P. Il Direttore
Claudio Bacicalupi

Carrara, lì 29/07/09



COMUNE DI CARRARA

Settore Urbanistica e SUAP
P.zza 2 Giugno, 54033 Carrara
Tel. 0585641362/0585641496
fax 0585641272

prot. 61055
30/12/08

Spett.le
Lardo di Colonnata SNC
Via Meucci 10
54033 Carrara
c.a. Sig. Bertolucci Sandro

Oggetto: Lardo di Colonnata snc: attivazione ed ampliamento riconoscimento CE lardereria via del Giardino 35 a Colonnata di Carrara.

Procedimento semplificato ai sensi DPR 447/98 così come modificato dal DPR 440/00.

Trasmissione richiesta di integrazioni

Sospensione termini del procedimento ai sensi della L.241/90 e successive modifiche ed integrazioni.

Con riferimento alla domanda in oggetto, si trasmette la richiesta di integrazioni da parte dell'Azienda ASI n° 1 di Massa Carrara, UFIgiene Alimenti Origine Animale prot. 60583 del 22/12/08.

I termini del procedimento sono pertanto sospesi ai sensi della L.241/90 e successive modifiche ed integrazioni sino alla consegna a questo Sportello della documentazione richiesta, corretta e completa.

Distinti saluti

**Il Direttore
Claudio Bacicalupi**

Carrara, lì 24/12/08

Posteitaliane

Avviso di ricevimento

EP 0683EP 0505 - Mod. 23 IP - MOD. 01304 (EX 164263) - St. [3] Ed. 0705



A. R.

postaprioritaria

Da restituire a _____

COMUNE DI CARRARA

U.O. Sportello Unico alle imprese

piazza 2 Giugno n° 1

54033 CARRARA (MS)

Avviso di ricevimento

☒ Raccomandata ☐ Pacco
☐ Assicurata Euro _____

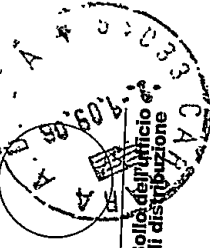
Numero
19509

Data di spedizione 30/12/08 Dall'ufficio postale di Canore

Destinatario Lombo di Colombara SNC

Via Meucci 10

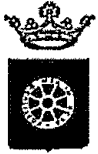
C.A.P. 56033 Località Canore c.c. Bertalucci.



Firma per esteso del ricevente Luciano 3/1 can Data _____ Firma dell'incaricato alla distribuzione _____

☐ Consegna effettuata ai sensi dell'art. 33 D.M. 09.04.01:
• Invi multipli a un unico destinatario
• Sottoscrizione rifiutata

Bollo dell'ufficio
di distribuzione



COMUNE DI CARRARA

Settore Urbanistica e SUAP
P.zza 2 Giugno, 54033 Carrara
Tel. 0585641362/0585641496
fax 0585641272

fedu 1577
13/01/09

af. AS

Spett.le
Azienda ASL n° 1
Servizio Medicina Pubblica Veterinaria
U.F. Igiene Alimenti Origine Animale
Via democrazia 44
54100 Massa
c.a. Dr.ssa Faiman

Oggetto: Lardo di Colonnata snc: attivazione ed ampliamento riconoscimento CE lardereria via del Giardino 35 a Colonnata di Carrara.

Trasmissione documentazione integrativa.

Allegato alla presente si trasmette la documentazione pervenuta a questo Sportello con nota prot. gen.le in arrivo del Comune di Carrara n° 966 del 10/01/09 relativa al cambio di intestazione.

Distinti saluti

**Il Direttore
Claudio Bacicalupi**



Carrara, lì 12/01/09

Azienda USL 1 Massa Carrara



Fax

A: COMUNE DI CARRARA**Da:** U.F. IGIENE ALIMENTI O.A.

SETTORE ATTIVITA' PRODUTTIVE

alla c.a. Sig. Ferrari

Fax: 0585-641272**Data:** 06.08.2009**Tel.:****Pag.:** 2**Ogg.:****CC:**☐ **Urgente**☐ **Da approvare**☐ **Vs. commenti**☐ **RSVP**☐ **Da inoltrare**

Seguirà originale per posta ordinaria.
Saluti

Unità Funzionale
Igiene Alimenti Origine Animale
Responsabile
Dott.ssa L. Feiman
viale Democrazia n. 44 Massa
tel. 0585-493904 fax 0585-493914



Prot. 15322 Massa li 06.08.09

COMUNE di CARRARA
Sportello unico attività produttiveAl sig. Bertolucci Sandro
Via del Giardino 35, Colonnata

Oggetto: Istanza ditta "Lardo di Colonnata snc" Via Giardino 35, Colonnata – Carrara. Sopralluogo autorizzativo per ampliamento attività.

Con la presente si comunica che, da sopralluogo effettuato dallo scrivente in data 30.07.2009, il laboratorio di cui la ditta dispone non è stato allestito ed attrezzato in tutte le sue parti in conformità ai requisiti generali e specifici previsti dal Reg. CE 852/2004 e 853/2004 in quanto manca:

1. Protezione nella zona entrata ed uscita merci;
2. Zona deposito baie sporche;
3. Zona lavaggio baie sporche;
4. Zona deposito baie pulite;
5. Zona sezionamento e lavorazione con sterilizzatore al piano primo;
6. Cella materia fresca adeguata alla capacità produttiva dell'impianto;
7. Cella prodotto confezionato;
8. Zona per magazzinaggio delle spezie e degli alimenti diversi dalla carne;
9. Zona dove si effettuano le operazioni di imballaggio;
10. Zona deposito e stoccaggio materiali da imballaggio;

La ditta inoltre dovrà presentare una nuova pianta planimetrica, aggiornata alla disposizione dei locali e delle attrezzature, correlata da relazione tecnica con la descrizione del ciclo produttivo, entrata materia prima ed uscita prodotto finito, entrata del personale e materiali da imballaggio, inoltre dovranno essere descritte le caratteristiche tecniche dei locali, pareti, pavimenti, soffitti, angoli, spigoli, finestre, pozzetti ed attrezzature.

Si fa presente inoltre che se la ditta non arriverà in tempi ragionevoli e non oltre gg 60 ad effettuare i lavori indicati, lo scrivente ufficio dovrà dar seguito, presso la regione, alla richiesta di sospensione della attività già da tempo presentata dalla ditta stessa.

La ditta, non appena avrà ottemperato a quanto sopra indicato, farà pervenire, presso i nostri uffici, richiesta al fine di poter concordare un nuovo sopralluogo.

Disponibile per qualsiasi chiarimento l'occasione è gradita per formulare distinti saluti

Il Responsabile U.F.

Dr.ssa L. Faiman

Il Veterinario Dirigente

Dr. T. L. Villano

Unità Funzionale
Igiene Alimenti Origine
Animale
Responsabile
Dott.ssa L. Faiman

Viale Democrazia n. 44, Massa
tel. 0585-493904 fax 0585-493914

Ferrari
06/08/09

Q

QUADRO 3 ATTIVITA' PER CUI SI PRESENTA LA NOTIFICA O LA REGISTRAZIONE

- ☐ **Attività artigianale di produzione, preparazione e confezionamento di sostanze alimentari;**
 - ☐ barrare qui solo se si tratta di gelateria o yogurteria
- ☐ **Attività di Somministrazione di alimenti e bevande (per attività fuori parametri e circoli privati):**
 - ☐ senza preparazione di alimenti
 - ☐ con laboratorio per la preparazioni di alimenti
- ☐ **Somministrazione TEMPORANEA di alimenti e bevande (sagre, manifestazioni sportive, politiche etc):**
 - ☐ senza preparazione alimenti
 - ☐ con preparazioni di alimentiche si svolgerà nel periodo dal _____ al _____ nell'ambito della manifestazione denominata: _____

Esercizi di vendita (vicinato, medie, grandi strutture) del settore alimentare:

- ☐ senza laboratori per la preparazione degli alimenti
- ☐ con laboratori per la preparazione degli alimenti

Specificare, inoltre, se è presente il reparto destinato alla:

- ☐ vendita di frutta e verdura
- ☐ banco vendita di carne
- ☐ banco vendita di prodotti ittici
- ☐ vendita dei prodotti di erboristeria e parafarmacia

- ☐ **Macellerie**
 - ☐ Solo vendita di carne fresca o congelata, anche confezionata
 - ☐ Con laboratorio sezionamento/preparazione
- ☐ **Pescherie**
 - ☐ Solo vendita di prodotti ittici freschi o congelati, anche confezionati
 - ☐ Con laboratorio di evisceramento
- ☐ **Commercio su aree pubbliche** (camion e furgoni attrezzati per la vendita, negozi mobili, etc.):
 - ☐ Vendita generi alimentari (frutta e verdura, formaggi, salumi, etc.)
 - ☐ Vendita con preparazione di alimenti (panini, lampredotto, trippa, porchetta, etc.)
- ☐ **Trasporto alimenti** (solo per l'attività principale di trasporto in conto terzi – vedi nota allegati)
 - ☐ sfusi ☐ confezionati
 - ☐ A temperatura ambiente
 - ☐ Isotermico (mezzi coibentati)
 - ☐ A temperatura controllata (mezzi refrigerati)
- ☐ **Produzione Primaria** (miele, verdure, etc.)
- ☐ **Altra Attività:** _____

- ☐ **Deposito per il commercio all'ingrosso di prodotti alimentari;**
- ☐ **Deposito a servizio di attività commerciali alimentari e/o somministrazione;**

Per i depositi indicare gli estremi del permesso a costruire o della concessione edilizia o del condono edilizio per la verifica della destinazione d'uso.

Prot. generale _____ del _____ busta n. _____

QUADRO 4**DATI RELATIVI AL LOCALE – CHIOSCO - STAND**

- ☒ Locali dove si svolge l'attività ubicati nel Comune di CARRARA _____
Via/piazza COMUNALE DI COLONNATA _____ n° 2 _____
- ☐ Chiosco/stand dove si svolge l'attività ubicato nel Comune di _____
Via/piazza _____ n° _____

QUADRO 5**DATI RELATIVI AGLI AUTOMEZZI**

- ☐ Automezzo marca _____ modello _____
targa _____ anno di fabbricazione _____
- ☐ Automezzo marca _____ modello _____
targa _____ anno di fabbricazione _____
- ☐ Automezzo marca _____ modello _____
targa _____ anno di fabbricazione _____
- ☐ Automezzo marca _____ modello _____
targa _____ anno di fabbricazione _____
- ☐ Automezzo marca _____ modello _____
targa _____ anno di fabbricazione _____
- ☐ Automezzo marca _____ modello _____
targa _____ anno di fabbricazione _____
- ☐ Automezzo marca _____ modello _____
targa _____ anno di fabbricazione _____

(se il campo di compilazione è insufficiente allegare elenco aggiuntivo)

Rimessa ubicata in _____ Via/P.za _____

QUADRO 6**AGGIUNTA - MODIFICA - VARIAZIONE SIGNIFICATIVA
DELL'ATTIVITA', DEI LOCALI E/O DEL CICLO PRODUTTIVO**

Comunica la:

☐ **Variazione del ciclo produttivo come sotto descritto:**

☒ **Variazione dell'attività:**

da _____

a _____

o aggiunta attività di **PRODUZIONE CREMA DI LARDO ED INSAPORITORI**

senza modifica dei locali; in caso di modifica compilare anche la parte sottostante.

☐ **Variazione della struttura:**☐ con aggiunta di nuovi locali in ampliamento di quelli esistenti☐ per modifica dei locali esistenti**QUADRO 7****VARIAZIONE DEI DATI IDENTIFICATIVI**

Comunica di aver variato in data _____

☐ la propria ragione sociale da _____
(Ragione sociale precedente)a: _____
(Nuova ragione sociale)☐ la sede legale dell'impresa da _____
(Sede legale precedente)a: _____
(Nuova sede legale)**QUADRO 8****SUBENTRO NELL'ATTIVITA'**

Comunica di esser subentrato in data _____ nell'esercizio posto in _____

Via _____

gestito dalla società/ditta _____

per l'attività di _____

N.B. In caso di subentro il cedente NON DEVE presentare nessuna comunicazione sanitaria.**QUADRO 9****CESSAZIONE DELL'ATTIVITA'**

Comunica di aver cessato definitivamente l'attività in data _____

DICHIARA

- ☒ Che i **LOCALI** destinati all'esercizio dell'attività rispondono ai requisiti generali in materia di igiene e sanità di cui ai capitoli I e II dell'allegato II al Reg. CE 852/2004;
- ☐ Che le **STRUTTURE MOBILI E/O TEMPORANEE** (quali padiglioni, chioschi di vendita, automezzi, banchi di vendita autotrasportati), rispondono ai requisiti di cui al capitolo III dell'allegato II al Reg. CE 852/2004 (requisiti applicabili specificatamente alle suddette strutture);
- ☐ Che il **TRASPORTO** è effettuato nel rispetto dei requisiti di cui al capitolo IV dell'allegato II al Reg. CE 852/2004 (requisiti applicabili specificatamente ai mezzi di trasporto);

- ☒ Che le **ATTREZZATURE** utilizzate per la preparazione rispondono ai requisiti di cui al capitolo V dell'allegato II del Reg. CE 852/2004;
- ☒ Che nell'esercizio dell'attività sono rispettate le **disposizioni** di cui ai capitoli: VI (rifiuti alimentari); VII (rifornimento idrico); VIII (igiene personale); IX (requisiti applicabili ai prodotti alimentari); X (Requisiti applicabili al confezionamento e all'imballaggio di prodotti alimentari); XI (Trattamento termico) e XII (Formazione del personale);
- ☒ Di rispettare gli **OBBLIGHI** imposti dall'art. 5 del Reg, 852/2004 (Analisi dei pericoli e punti critici di controllo);

Firma leggibile

13 LUGLIO 2009

Bertolena Sando

ALLEGATI

Alla presente notifica devono essere allegati i seguenti documenti/certificazioni:

1. Planimetria dei locali in scala 1:100.

La planimetria deve essere firmata da un tecnico abilitato ed indicare le dimensioni, le altezze, le superfici illuminanti, le destinazioni d'uso di tutti i locali interessati dall'attività con l'indicazione delle principali attrezzature e lo schema tecnico di smaltimento delle acque di scarico, con localizzazione delle fosse biologiche o di altri impianti di depurazione dei reflui.

2. Relazione tecnica descrittiva dell'attività esercitata.

La relazione deve contenere le seguenti indicazioni:

- a. Sommaria descrizione dei locali, degli impianti e delle attrezzature;
- b. Descrizione del ciclo di lavorazione ed eventuali modalità di trattamento degli alimenti;
- c. Indicazione degli alimenti che si intendono produrre, preparare, confezionare, trasportare, vendere o tenere in deposito e dei sistemi scelti per assicurare la salubrità e la conservazione degli stessi;

3. Fotocopia di un documento di identità;

Cognome.....
 Nome.....
 nato il
 (atto n. P. S.)
 d.
 Città di nascita.....
 Residenza.....
 Via.....
 Stato civile.....
 Professione.....
 CONNOTATI E CONTRASSEGNI SALUTARI
 175
 Brizzolati
 Capelli.....
 Occhi.....
 Segni particolari.....

Foto
 Firma del
 Imprimatur del
 (D. Franco Fabrizzi)
 Imposta
 dovuta
 al Comune
 di 5.25
 Carri
 di 1000



BERTOLUCCI

SANDRO

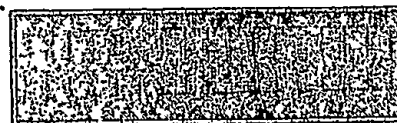
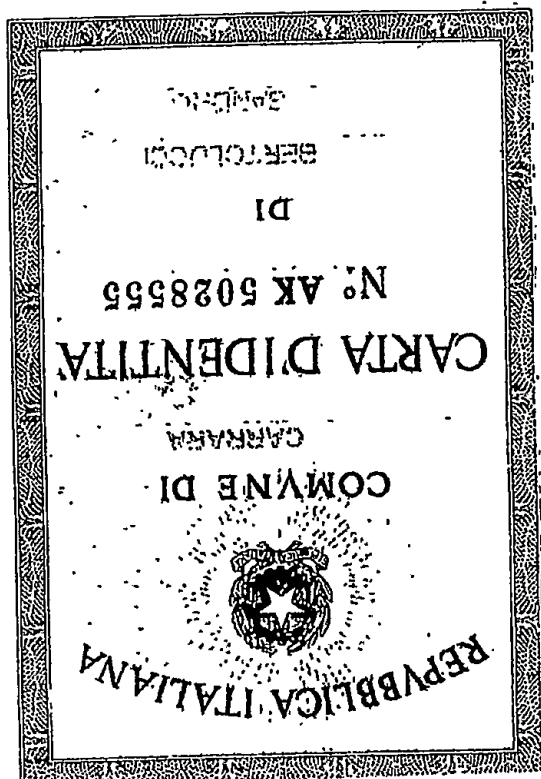
11/03/1957

BRTSDR57C11B832X SSN-MIN SALUTE - 500001

80380000900004004099

18/11/2010

REPUBBLICA ITALIANA
TESSERA SANITARIA
 Codice Fiscale **BRTSDR57C11B832X**
 Cognome **BERTOLUCCI**
 Nome **SANDRO**
 Luogo di nascita **CARRARA**
 Provincia **MS**
 Data di nascita **11/03/1957**
 Data di scadenza **18/11/2010**
 Set
 Dati sanitari regionali



AK 5028555

scadenza: 25/09/2010

ALIMENTI E BEVANDE

NOTIFICA – REGISTRAZIONE – AGGIORNAMENTO SANITARIO PER L'ATTIVITÀ ALIMENTARE
AI SENSI DEL REGOLAMENTO CE 852/2004 E I DPGR TOSCANA 40/R/2006 E 41/R/2008
DIA E ALLEGATI DEVONO ESSERE PRESENTATI IN TRIPLICE COPIA

Al Sindaco del Comune di
CARRARA



Spazio per il protocollo

COMUNE DI CARRARA	Cal.....
14 LUG. 2009	Clas.....
Prot. n° 3344	

QUADRO 1

OGGETTO DELLA COMUNICAZIONE

- ☐ NOTIFICA AVVIO NUOVA ATTIVITA' (Compilare i Quadri 2, 3, 4, 5 e 10)
☒ MODIFICA ATTIVITA' - LOCALI - CICLO PRODUTTIVO (Compilare i Quadri 2, 4, 6 e 10)
☐ VARIAZIONE DATI IDENTIFICATIVI (Compilare i Quadri 2, 7 e 10)
☐ SUBENTRO NELL'ATTIVITA' (Compilare i Quadri 2 e 8)
☐ CESSAZIONE DEFINITIVA DELL'ATTIVITA'/ESERCIZIO (Compilare i Quadri 2, 9)

Tutte le presenti comunicazioni hanno efficacia immediata

QUADRO 2

DATI DEL RICHIEDENTE

*I dati forniti saranno trattati dall'Amministrazione secondo i vincoli e le finalità previste dal D.Lgs. 196/2003.
Pur non essendo previsto uno specifico consenso in quanto il trattamento è riferito ad un ambito istituzionale,
Lei potrà, in qualunque momento esercitare i diritti riconosciuti all'art. 7 e le altre facoltà concesse dal Decreto.*

Il/la sottoscritto/a Cognome BERTOLUCCI _____ Nome SANDRO _____

Nato/a a CARRARA _____ il 11/03/1957 _____ (Prov. MS)

cittadinanza ITALIANA _____ Stato _____

Residente a CARRARA _____ CAP 54033 (Prov. MS)

Via/P.za MEUCCI _____ n. 10 cap 54033 _____

In qualità di (specificare se leg. rapp., socio, accomandatario, ecc.) : **LEGALE RAPPRESENTANTE** _____

della ditta LARDO DI COLONNATA SRL DI GIANNARELLI _____

Codice Fiscale ditta 01129530455

P.IVA 01129530455

con sede legale nel Comune di CARRARA _____ prov. MS _____

Via/P.za COMUNALE DI COLONNATA _____ n. 2 _____ CAP 54033 _____

e sede operativa nel Comune di CARRARA _____ prov. MS _____

Via/P.za COMUNALE DI COLONNATA _____ n. 2 _____ CAP 54033 _____

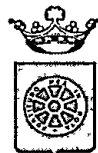
Tel. 0585-758093 _____ Fax 0585-72838 _____ E-mail lardogiannarelli_hotmail.it _____

iscritto alla CCIAA di MASSA CARRARA _____ al n. 115458 codice ISTAT 15.13.01

trasmette la presente documentazione con riferimento a quanto specificato al precedente quadro 1.

Fornire numero di telefono, di fax o una e-mail da utilizzare per comunicazioni urgenti

Tel. _____ Fax _____ e-mail _____



COMUNE DI CARRARA

Decorato di Medaglia d'Oro al Merito Civile

Settore Urbanistica e Sportello Unico per le Attività Produttive
U.O. S.U.A.P.

Spett.le **REGIONE TOSCANA**
Settore Medicina Predittiva - Preventiva
Via T. Alderotti n. 26/n
50139 FIRENZE

Spett.le **Azienda USL n. 1 Massa Carrara**
U.F. Igiene Alimenti Origine Animale
Viale Democrazia n. 44
54100 Massa (MS)
c.a. D.ssa Luciana Fairman

OGGETTO: ampliamento di produzione in stabilimento sito in Carrara, Via Comunale di Colonnata n. 2.
Trasmissione provvedimento.

DITTA: LARDO DI COLONNATA S.R.L. DI GIANNARELLI – LEGALE RAPP. TE SIG. BERTOLUCCI SANDRO
Rif. Pratica: Prot. Gen.le n. 36877 del 01.08.2009 – Prot. SUAP n. 137/2009

Con riferimento a quanto in oggetto, si trasmette, in allegato alla presente, copia del provvedimento rilasciato in favore della ditta "**Lardo di Colonnata s.r.l. di Giannarelli**" con sede legale in Carrara, Via Comunale di Colonnata n. 2, c.f. e P.IVA 01129530455 relativo l'estensione dell'attività consistente nella "**produzione di crema di lardo e successivo invasettamento**" senza aggiunte di altri prodotti, condimenti e/o ingredienti, nei locali siti in Carrara, Via Comunale di Colonnata n. 2, già riconosciuti idonei alla lavorazione del lardo con numero di riconoscimento CE 1980 L (Ord. n. 396/10 – Prot. Gen.le n. 33779).

Distinti saluti

Carrara, li 13 luglio 2010

IL DIRETTORE
Claudio Baccalupi



COMUNE DI CARRARA – 54033 piazza Due Giugno, 1
Settore Urbanistica e SUAP
U.O. S.U.A.P.

Telefono 0585.641496 – Fax 0585.641272 – e-mail: mparisi@comune.carrara.ms.it

Posteitaliane

Avviso di ricevimento
EP 0683EP 0505 - Mod. 23 IP - MOD. 01304 (ex W9423) - SL [3] Ed. 07/05



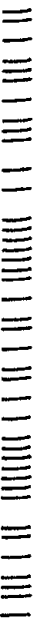
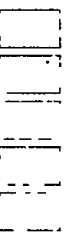
A. R.

postaprioritaria

Comune di Canosa

Da restituire a

SOAF



132/289

- **Sottoscrizione rifiutata**

Posteitaliane

Avviso di ricevimento

EP 0683EP 0505 - Mod. 23 LP - MOD. 01304 (ex 0683EP) - SL [3] Ed. 07/05



A. R.

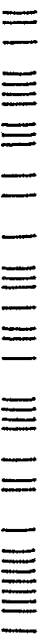
postaprioritaria

Da restituire a

Carina di Corrado



SUA



10/10/10

Tramite
Avviso di ricevimento

*PROV. VALLE D'AOSTA
NICCE PISA CMO*

☒ Raccomandata ☐ Pacco
☐ Assicurata ☐ Euro

13710P

21.07.10-17
1557

Italy/Aigero

16 LUG. 2010

Dall'ufficio postale di

Destinatario

Via

C.A.P.

AZIENDA USL n. 1 MASSA

CARRARA - ~~CONTR~~ U.F. IGIENE ALIMENTI ORIGINE

Viale Democrazia n. 44

54100 MASSA (MS)

ANITUSSE

[Signature] 19/07/10

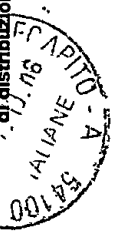
Firma per esteso del ricevente (Nome e Cognome)

Data

Firma dell'incaricato alla distribuzione

Consegna effettuata ai sensi dell'art. 33 D.M. 09.04.01:

☐ Inviati multipli a un unico destinatario
☐ Sottoscrizione rifiutata



Ord. n. 396/10

Prot. n. 33779



COMUNE DI CARRARA

Decorato di Medaglia d'Oro al Merito Civile

Settore Urbanistica e Sportello Unico per le Attività Produttive

Prot. n. del

OGGETTO: ampliamento di produzione in stabilimento sito in Carrara, Via Comunale di Colonnata n. 2.

DITTA: LARDO DI COLONNATA S.R.L. DI GIANNARELLI – LEGALE RAPP. TE SIG. BERTOLUCCI SANDRO

Rif. Pratica: Prot. Gen.le n. 36877 del 01.08.2009 – Prot. SUAP n. 137/2009

In riferimento all'istanza depositata in data 30.07.2009 (Prot. Gen.le n. **36877** del **01.08.2009** - Prot. SUAP n. **137/2009**) dal Sig. Bertolucci Sandro, nato a Carrara il 13.03.1957 ed ivi residente in Via Meucci n. 10, nella sua qualità di legale rappresentante *pro tempore* della società "**Lardo di Colonnata s.r.l. di Giannarelli**" con sede legale in Carrara, Via Comunale di Colonnata n. 2, c.f. e P.IVA 01129530455, tendente ad ottenere l'ampliamento di produzione nello stabilimento sito in Carrara, Via Comunale di Colonnata n. 2 già riconosciuto mediante riconoscimento comunitario n. **CE 1980L**

IL DIRIGENTE

PREMESSO che, con autorizzazione sanitaria n. 01/05/CEE, lo stabilimento sito in Carrara, Via Comunale di Colonnata n. 2, è stato riconosciuto idoneo all'esercizio dell'attività di "**produzione, stagionatura e confezionamento, in impianto avente capacità industriale, di prodotti a base di carne (prodotti di salumeria crudi): lardo e pancetta salati e stagionati**";

DATO ATTO che il sopra citato stabilimento è stato iscritto nell'apposito registro con il n. **CE 1980L**;

VISTA la domanda depositata in data 30.07.2009 (Prot. Gen.le n. **36877** del **01.08.2009** - Prot. SUAP n. **137/2009**) con la quale è stato richiesto l'ampliamento di produzione nello stabilimento sito in Carrara, Via Comunale di Colonnata n. 2;

PRESO ATTO che l'ampliamento richiesto consiste nell'attività di "**produzione di crema di lardo e successivo invasettamento**" senza aggiunte di altri prodotti, condimenti e/o ingredienti;

VISTO il D.Lgs. 31.03.1998 n. 112 recante "Conferimento di funzioni e compiti amministrativi dello Stato alle Regioni ed agli Enti Locali", in attuazione della Legge n. 59/97;

VISTO il DPR 20.10.1998 n. 447 recante norme di semplificazione dei procedimenti di autorizzazione per la realizzazione, l'ampliamento, la ristrutturazione e la riconversione di impianti produttivi, a norma dell'art. 20, comma 8, della Legge n. 59/97;

VISTA la Legge 15 marzo 1997 n. 59;

VISTA la L.R. 25.02.2000 n. 16 recante "Riordino in materia di igiene e sanità pubblica veterinaria, igiene degli alimenti, medicina legale e farmaceutica" modificata dalla L.R. 19.11.2001 n. 58;

VISTA la Deliberazione della Giunta Regionale Toscana 15 aprile 2002 n. 371;

VISTO il D.Lgs. n. 537/92;

VISTO il D.Lgs. n. 531/92;

VISTO il Regolamento CE n. 852 del 29 aprile 2004 e successive modificazioni ed integrazioni;

VISTO il Regolamento CE n. 853 del 29 aprile 2004 e successive modificazioni ed integrazioni;

VISTO il Regolamento CE n. 854 del 29 aprile 2004 e successive modificazioni ed integrazioni;

VISTA la nota Prot. n. 3616 del 16.02.2010, pervenuta al Comune di Carrara in data 23.02.2010 (Prot. Gen.le n. 9002 del 24.02.2010) con la quale la competente Azienda USL n. 1 Massa Carrara – U.F. Igiene Alimenti di Origine Animale ha trasmesso copia del verbale di sopralluogo con espresso parere favorevole per l'estensione dell'attività consistente nella **“produzione di crema di lardo e successivo invasettamento”** senza aggiunte di altri prodotti, condimenti e/o ingredienti, nei locali adibiti a lavorazione del lardo con numero di riconoscimento CE già assegnato: **CE 1980 L**;
VISTO il parere favorevole espresso dall'U.F. Igiene Alimenti di Origine Animale dell'Azienda USL n. 1 Massa Carrara con nota Prot. n. 73 del 16.02.2010;
VISTA la documentazione agli atti;

DISPONE

In favore della ditta **“Lardo di Colonnata s.r.l. di Giannarelli”** con sede legale in Carrara, Via Comunale di Colonnata n. 2, c.f. e P.IVA 01129530455, in persona del proprio legale rappresentante *pro tempore* Sig. Bertolucci Sandro, sopra generalizzato, l'estensione dell'attività consistente nella **“produzione di crema di lardo e successivo invasettamento”** senza aggiunte di altri prodotti, condimenti e/o ingredienti, nei locali siti in Carrara, Via Comunale di Colonnata n. 2, già riconosciuti idonei alla lavorazione del lardo con numero di riconoscimento **CE 1980 L**.

Lo stabilimento di cui trattasi rimane iscritto negli speciali registri previsti dalle normative di riferimento, mantenendo il numero di riconoscimento già attribuito: **CE 1980 L**.

Il presente atto di ampliamento può essere revocato in qualsiasi momento per l'inosservanza delle norme sanitarie. Il medesimo è rilasciato esclusivamente ai soli fini sanitari e non sostituisce ogni eventuale altra autorizzazione o licenza prevista dalle norme legislative e/o regolamenti vigenti ai fini dell'esercizio dell'attività.

Il presente provvedimento è notificato alla società **“Lardo di Colonnata s.r.l. di Giannarelli”** con sede legale in Carrara, Via Comunale di Colonnata n. 2, c.f. e P.IVA 01129530455, in persona del proprio legale rappresentante *pro tempore* Sig. Bertolucci Sandro.

Copia del presente provvedimento notificato verrà trasmesso a:

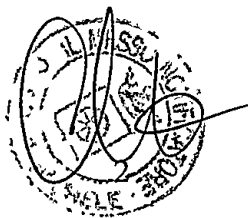
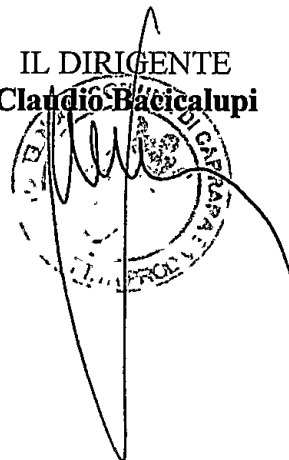
- Regione Toscana, Settore di Medicina Predittiva – Preventiva, Via T. Alderotti n. 26/N – 50139 Firenze
- Azienda USL n. 1 di Massa Carrara – U.F. Igiene Alimenti Origine Animale, in Viale Democrazia n. 44 – 54100 Massa.

Avverso il presente provvedimento è ammesso ricorso giurisdizionale al TAR Toscana entro il termine di 60 giorni dalla notifica, ovvero ricorso straordinario al Presidente della Repubblica entro il termine di 120 giorni dalla notifica medesima.

Carrara, lì 06 luglio 2010

RELAZIONE DI NOTIFICA. L'Anno 2010 del mese di 7
addì 6
io sottoscritto messo comunale incaricato, ho notificato ad ogni effetto
di legge e perché ne abbia piena conoscenza copia del presente atto e
come in atti specificati al Sig. LARDO DI COLONNATA S R L
nella sua residenza in GIANNI DELU IL MESSO NOTIFICATORE
IL MESSO NOTIFICATORE

IL DIRIGENTE
Claudio Bacicalupi



Ord. n° 396/10
Prot. n° 33779
06-07-10

CPA Ufficio



COMUNE DI CARRARA

Decorato di Medaglia d'Oro al Merito Civile

Settore Urbanistica e Sportello Unico per le Attività Produttive

Prot. n. del

OGGETTO: ampliamento di produzione in stabilimento sito in Carrara, Via Comunale di Colonnata n. 2.

DITTA: LARDO DI COLONNATA S.R.L. DI GIANNARELLI – LEGALE RAPP. TE SIG. BERTOLUCCI SANDRO

Rif. Pratica: Prot. Gen.le n. 36877 del 01.08.2009 – Prot. SUAP n. 137/2009

In riferimento all'istanza depositata in data 30.07.2009 (Prot. Gen.le n. **36877** del **01.08.2009** - Prot. SUAP n. **137/2009**) dal Sig. Bertolucci Sandro, nato a Carrara il 13.03.1957 ed ivi residente in Via Meucci n. 10, nella sua qualità di legale rappresentante *pro tempore* della società "**Lardo di Colonnata s.r.l. di Giannarelli**" con sede legale in Carrara, Via Comunale di Colonnata n. 2, c.f. e P.IVA 01129530455, tendente ad ottenere l'ampliamento di produzione nello stabilimento sito in Carrara, Via Comunale di Colonnata n. 2 già riconosciuto mediante riconoscimento comunitario n. **CE 1980L**

IL DIRIGENTE

PREMESSO che, con autorizzazione sanitaria n. 01/05/CEE, lo stabilimento sito in Carrara, Via Comunale di Colonnata n. 2, è stato riconosciuto idoneo all'esercizio dell'attività di "**produzione, stagionatura e confezionamento, in impianto avente capacità industriale, di prodotti a base di carne (prodotti di salumeria crudi): lardo e pancetta salati e stagionati**";

DATO ATTO che il sopra citato stabilimento è stato iscritto nell'apposito registro con il n. **CE 1980L**;

VISTA la domanda depositata in data 30.07.2009 (Prot. Gen.le n. **36877** del **01.08.2009** - Prot. SUAP n. **137/2009**) con la quale è stato richiesto l'ampliamento di produzione nello stabilimento sito in Carrara, Via Comunale di Colonnata n. 2;

PRESO ATTO che l'ampliamento richiesto consiste nell'attività di "**produzione di crema di lardo e successivo invasettamento**" senza aggiunte di altri prodotti, condimenti e/o ingredienti;

VISTO il D.Lgs. 31.03.1998 n. 112 recante "Conferimento di funzioni e compiti amministrativi dello Stato alle Regioni ed agli Enti Locali", in attuazione della Legge n. 59/97;

VISTO il DPR 20.10.1998 n. 447 recante norme di semplificazione dei procedimenti di autorizzazione per la realizzazione, l'ampliamento, la ristrutturazione e la riconversione di impianti produttivi, a norma dell'art. 20, comma 8, della Legge n. 59/97;

VISTA la Legge 15 marzo 1997 n. 59;

VISTA la L.R. 25.02.2000 n. 16 recante "Riordino in materia di igiene e sanità pubblica veterinaria, igiene degli alimenti, medicina legale e farmaceutica" modificata dalla L.R. 19.11.2001 n. 58;

VISTA la Deliberazione della Giunta Regionale Toscana 15 aprile 2002 n. 371;

VISTO il D.Lgs. n. 537/92;

VISTO il D.Lgs. n. 531/92;

VISTO il Regolamento CE n. 852 del 29 aprile 2004 e successive modificazioni ed integrazioni;

VISTO il Regolamento CE n. 853 del 29 aprile 2004 e successive modificazioni ed integrazioni;

VISTO il Regolamento CE n. 854 del 29 aprile 2004 e successive modificazioni ed integrazioni;

VISTA la nota Prot. n. 3616 del 16.02.2010, pervenuta al Comune di Carrara in data 23.02.2010 (Prot. Gen.le n. 9002 del 24.02.2010) con la quale la competente Azienda USL n. 1 Massa Carrara – U.F. Igiene Alimenti di Origine Animale ha trasmesso copia del verbale di sopralluogo con espresso parere favorevole per l'estensione dell'attività consistente nella **“produzione di crema di lardo e successivo invasettamento”** senza aggiunte di altri prodotti, condimenti e/o ingredienti, nei locali adibiti a lavorazione del lardo con numero di riconoscimento CE già assegnato: **CE 1980 L**;

VISTO il parere favorevole espresso dall'U.F. Igiene Alimenti di Origine Animale dell'Azienda USL n. 1 Massa Carrara con nota Prot. n. 73 del 16.02.2010;

VISTA la documentazione agli atti;

DISPONE

In favore della ditta **“Lardo di Colonnata s.r.l. di Giannarelli”** con sede legale in Carrara, Via Comunale di Colonnata n. 2, c.f. e P.IVA 01129530455, in persona del proprio legale rappresentante *pro tempore* Sig. Bertolucci Sandro, sopra generalizzato, l'estensione dell'attività consistente nella **“produzione di crema di lardo e successivo invasettamento”** senza aggiunte di altri prodotti, condimenti e/o ingredienti, nei locali siti in Carrara, Via Comunale di Colonnata n. 2, già riconosciuti idonei alla lavorazione del lardo con numero di riconoscimento **CE 1980 L**.

Lo stabilimento di cui trattasi rimane iscritto negli speciali registri previsti dalle normative di riferimento, mantenendo il numero di riconoscimento già attribuito: **CE 1980 L**.

Il presente atto di ampliamento può essere revocato in qualsiasi momento per l'inosservanza delle norme sanitarie. Il medesimo è rilasciato esclusivamente ai soli fini sanitari e non sostituisce ogni eventuale altra autorizzazione o licenza prevista dalle norme legislative e/o regolamenti vigenti ai fini dell'esercizio dell'attività.

Il presente provvedimento è notificato alla società **“Lardo di Colonnata s.r.l. di Giannarelli”** con sede legale in Carrara, Via Comunale di Colonnata n. 2, c.f. e P.IVA 01129530455, in persona del proprio legale rappresentante *pro tempore* Sig. Bertolucci Sandro.

Copia del presente provvedimento notificato verrà trasmesso a:

- Regione Toscana, Settore di Medicina Predittiva – Preventiva, Via T. Alderotti n. 26/N – 50139 Firenze

- Azienda USL n. 1 di Massa Carrara – U.F. Igiene Alimenti Origine Animale, in Viale Democrazia n. 44 – 54100 Massa.

Avverso il presente provvedimento è ammesso ricorso giurisdizionale al TAR Toscana entro il termine di 60 giorni dalla notifica, ovvero ricorso straordinario al Presidente della Repubblica entro il termine di 120 giorni dalla notifica medesima.

Carrara, lì 06 luglio 2010

IL DIRIGENTE
Claudio Bacicalupi



COMUNE DI CARRARA	
12 NOV. 2009	Cat. Ull
Prot. n° 53544	Clas.



Azienda USL 1 Massa e Carrara



Prot ~~20714~~ Massa li 30 Ottobre 2009

Spett.le Ditta Lardo di Colonnata di Giannarelli s.r.l.
Via Comunale di Colonnata n. 2
54033-Carrara (MS)

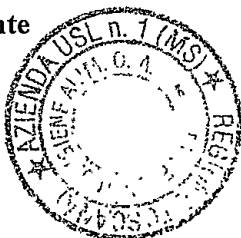
Al Comune di Carrara
Settore Urbanistica e SUAP
54033-Carrara (MS)

OGGETTO : Ampliamento attività per produzione di crema di lardo.

In riferimento all'oggetto, si comunica che per esprimere il relativo parere di competenza, visto le integrazioni presentate in data 24.09.09 prot. 45160, sentito lo stesso Sig. Giannarelli Marino nell'incontro avvenuto in data odierna presso il nostro Ufficio, è necessario programmare un'incontro tra le parti ed il tecnico incaricato per lo sviluppo del piano di autocontrollo, considerato le problematiche relative al processo produttivo che si andrà ad autorizzare.
In attesa di un conoscere la data dell'incontro si porgono

Distinti Saluti

Il Veterinario Dirigente
Dott. V. Mattoli



Il Responsabile U.F.
Dott.ssa L. Faiman

Unità Funzionale
Igiene Alimenti Origine Animale
Responsabile
Dott.ssa L. Faiman

viale Democrazia n. 44, Massa
tel. 0585-493904
fax 0585-493914

Inter
17/11/08
led

COMUNE DI CARRARA

24 FEB. 2010

Prot. n° 9002

Col.

Clas.



Azienda USL 1 Massa Carr.



Prot. 3616

Massa li 16.02.2010

AI COMUNE DI CARRARA
Sportello unico per le attività produttive
54033 CARRARA

Oggetto: Trasmissione verbale di sopralluogo e parere favorevole per estensione attività di produzione di crema di lardo – Ditta "**Bertolucci Sandro LARDO di COLONNATA**" Via Comunale di Colonnata 2 - Carrara.

In riferimento Vs. nota prot. 38097 del 12.07.09 e successive integrazioni, nota prot. 45160 del 24.09.2009, pari oggetto, si trasmettono i sottoelencati documenti:

- Copia del verbale di sopralluogo con espresso parere favorevole, effettuato in data 21.01.2010 presso lo stabilimento in Via Comunale di Colonnata, 2 Colonnata, per l'estensione dell'attività che consiste nella **produzione di crema di lardo e successivo invasettamento**, senza aggiunte di altri prodotti, condimenti e/o ingredienti, nei locali adibiti a lavorazione del lardo con numero di riconoscimento CE già assegnato: **CE 1980 L.**

Il Comune dovrà trasmettere al Settore di Medicina Predittiva - Preventiva della Regione Toscana e alla scrivente U.F, copia dell'estensione dell'attività notificata, ai fini dell'aggiornamento nell'anagrafe nazionale e comunitaria degli impianti.

Restando a Vs. disposizione per ogni ulteriore chiarimento è gradito porgere
distinti saluti

IL VETERINARIO DIRIGENTE

Dr. V. Mattoli



IL DIRETTORE U.O. f.f

Dr.ssa L. Faiman

Unità Operativa
Igiene Alimenti Origine Animale
Direttore Dott.ssa L. Faiman

viale Democrazia n. 44, Massa
tel. 0585-493904 fax 0585-493914

25/12/19
D. 2019
Baini
J. 2019



Al Direttore f.f. U.O. IAOA

Dr.ssa L. Faiman

Prot. n. 73 Massa, lì 16.02.2010

Oggetto: ampliamento tipologia attività – Ditta "**Bertolucci Sandro Lardo di Colonnata di Giannarelli srl**"
Via Comunale di Colonnata 2 Colonnata Carrara.

In riferimento Vs. nota prot. 38097 del 12.07.09 e successive integrazioni, nota prot. 45160 del 24.09.2009

Visto le integrazioni al piano di autocontrollo relative alla produzione di crema di lardo presentate dalla ditta in oggetto,

Visto il sopralluogo effettuato dallo scrivente in data 21.01.2010

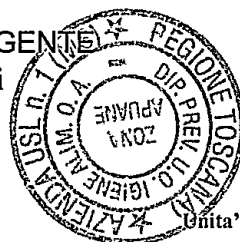
Si comunica che le attrezzature, i locali, i percorsi delle materie prime, del prodotto finito e del personale, soddisfano ai requisiti del Regolamento Ce 853/2004 per cui si esprime **parere favorevole** all'estensione dell'attività che consiste nella "**Produzione di crema di lardo e successivo invasettamento**" di solo lardo stagionato, prodotto nello stabilimento sito in Via Comunale di Colonnata, 2, senza aggiunte di altri prodotti, condimenti e/o ingredienti e aromi.

Restando a Vs. disposizione per ogni ulteriore chiarimento è gradito porgere

Distinti saluti

IL VETERINARIO DIRIGENTE

Dr. V. Mattoli



Unità Funzionale
Igiene Alimenti Origine Animale
Responsabile
Dott.ssa L. Faiman

viale Democrazia n. 44, Massa
tel. 0585-493904 fax 0585-493914

Azienda USL 1 Massa Carr.



Prot. 3616

Massa li 16.02.2010

AI COMUNE DI CARRARA
Sportello unico per le attività produttive
54033 CARRARA

Oggetto: Trasmissione verbale di sopralluogo e parere favorevole per estensione attività di produzione di crema di lardo - Ditta "Bertolucci Sandro LARDO di COLONNATA" Via Comunale di Colonnata 2 - Carrara.

In riferimento Vs. nota prot. 38097 del 12.07.09 e successive integrazioni, nota prot. 45160 del 24.09.2009, pari oggetto, si trasmettono i sottoelencati documenti:

- Copia del verbale di sopralluogo con espresso parere favorevole, effettuato in data 21.01.2010 presso lo stabilimento in Via Comunale di Colonnata, 2 Colonnata, per l'estensione dell'attività che consiste nella **produzione di crema di lardo e successivo invasettamento**, senza aggiunte di altri prodotti, condimenti e/o ingredienti, nei locali adibiti a lavorazione del lardo con numero di riconoscimento CE già assegnato: **CE 1980 L.**

Il Comune dovrà trasmettere al Settore di Medicina Predittiva - Preventiva della Regione Toscana e alla scrivente U.F, copia dell'estensione dell'attività notificata, ai fini dell'aggiornamento nell'anagrafe nazionale e comunitaria degli impianti.

Restando a Vs. disposizione per ogni ulteriore chiarimento è gradito porgere
distinti saluti

IL VETERINARIO DIRIGENTE

Dr. V. Mattoli



IL DIRETTORE U.O. f.f

Dr.ssa L. Faiman

Unità Operativa

Igiene Alimenti Origine Animale

Direttore Dott.ssa L. Faiman

viale Democrazia n. 44, Massa
tel. 0585-493904 fax 0585-493914

ASS 6min
17/02/10
JUL

Azienda USL 1 Massa Carrara



Al Direttore f.f. U.O. IAOA

Dr.ssa L. Faiman

Prot. n. 73 Massa, li 16.02.2010

Oggetto: ampliamento tipologia attività – Ditta "Bertolucci Sandro Lardo di Colonnata di Giannarelli srl "
Via Comunale di Colonnata 2 Colonnata Carrara.

In riferimento Vs. nota prot. 38097 del 12.07.09 e successive integrazioni, nota prot. 45160 del 24.09.2009

Visto le integrazioni al piano di autocontrollo relative alla produzione di crema di lardo presentate dalla ditta in oggetto,

Visto il sopralluogo effettuato dallo scrivente in data 21.01.2010

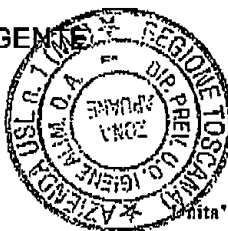
Si comunica che le attrezzature, i locali, i percorsi delle materie prime, del prodotto finito e del personale, soddisfano ai requisiti del Regolamento Ce 853/2004 per cui si esprime **parere favorevole** all'estensione dell'attività che consiste nella **"Produzione di crema di lardo e successivo invasettamento"** di solo lardo stagionato, prodotto nello stabilimento sito in Via Comunale di Colonnata, 2, senza aggiunte di altri prodotti, condimenti e/o ingredienti e aromi.

Restando a Vs. disposizione per ogni ulteriore chiarimento è gradito porgere

Distinti saluti

IL VETERINARIO DIRIGENTE

Dr. V. Mattoli



Ditta Funzionale
Igiene Alimenti Origine Animale
Responsabile
Dott.ssa L. Faiman

viale Democrazia n. 44, Massa
tel. 0585-493904 fax 0585-493914

Avviso di ricevimento

TA. 148. MPL.
VACAMPIL035

☒ Raccomandata ☐ Pacco

☐ Assicurata Euro _____

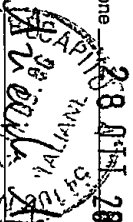
Numero

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

 1038 ☐

Data di spedizione 28 OTT 2009 Dall'ufficio postale di _____

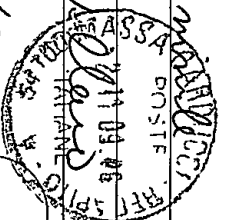
Destinatario



ASCLW-3A - AL. A. A. mod. 1038

Via Delella 14

C.A.P. 51100 Località Monna c.a. Ugento



Chelli 01.11.08

Firma per esteso del ricevente Data Firma dell'incaricato alla distribuzione Bollo dell'ufficio di distribuzione

☐ Consegna effettuata ai sensi dell'art. 33 D.M. 09.04.01:
☐ Inviati multipli a un unico destinatario
☐ Sottoscrizione rifiutata

Posteitaliane

Avviso di ricevimento

EP 0683/EP 0906 - Mod. 23 (P. - MOD. 01304 (EX 18402)) - S. 13 Ed. 07/05



A. R.

postaprioritaria

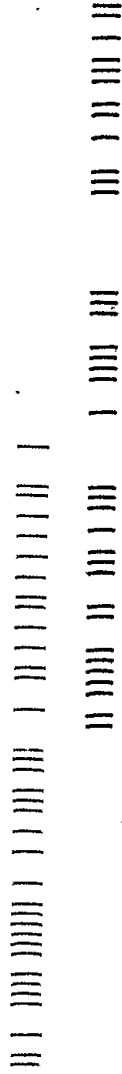
COMUNE DI CARRARA

U.O. Sportello Unico alle Imprese

Piazza 2 Giugno n° 1

54033 CARRARA (MS)

Da restituire a



TA. 141
PSA
Poste

Pacco

Carroll

Handwritten: ASLW-4 - Ignor Alend. A. Amind

Devoceira 44

Moore

**Bollo dell'unico
di distribuzione**

Consegna effettuata ai sensi dell'art. 33 D.M. 09.04.01:

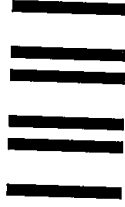
- Inviati multipli a un unico destinatario
- Sottoscrizione rifiutata

Bollo dell'Ufficio
 di distribuzione

Posteitaliane

Avviso di ricevimento

EP 0683/EP 0505 - Mod. 23 IP - MOD. 01304 (EX V84029) - St. [3] Ed. 07/85



A. R.
postaprioritaria

Da restituire a

COMUNE DI CARRARA

U.O. Sportello Unico alle Imprese

Piazza 2 Giugno n° 1

54033 CARRARA (MS)



COMUNE DI CARRARA		Cat.
27.10.2009		...
Prot. n° 19299		Cias.

Dott. Ing. Andrea Nicoli
Via Beatrice, 5
54100 Massa
tel 0585811369



13 ottobre 2009

COMUNE DI CARRARA
Settore Urbanistica e SUAP
P.zza 2 giugno, 54033 Carrara

OGGETTO: integrazione pratica Lardo di Colonnata s.n.c. per attivazione ed ampliamento, riconoscimento CE lardereria Via Giardino 35 a Colonnata di Carrara

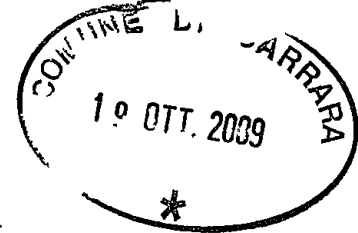
La presente per trasmettere tavole e relazione integrativa richieste da ASL n° 1 di Massa Carrara, Gonip, prot. 8806 del 23/04/08

3 copie planimetrie

3 copie relazione tecnica

il tecnico
dott. Ing. Andrea Nicoli

Forward
20/10/09
Jen



RELAZIONE TECNICA ASSEVERATA

Il sottoscritto Ing. Andrea Nicoli residente a Massa in largo Viale Roma, 3/1 e iscritto all'Ordine degli Ingegneri della Provincia di Massa Carrara al numero 525 con studio in Via Beatrice, 5 Massa, in relazione ai lavori da effettuarsi presso l'immobile sito in Via Giardino, 35 località Colonnata (MS) e censito catastalmente al foglio 29 mappale 558 sub 13-14 del Comune di Carrara

Relaziona quanto segue

Lo stabilimento destinato alla produzione di prodotti di salumeria crudi sito in Via Giardino, 35 località Colonnata, comune di Carrara (MS) di proprietà della ditta "Lardo di Colonnata di Giannarelli A. & C. s.n.c." autorizzato dal 24/07/1998 con numero di regolamento CEE 9-2497L ha subito un notevole ampliamento autorizzato con D.I.A. n° 251/DIA-07 dal Comune di Carrara: A seguito di detto ampliamento, nello stabilimento sarà prodotto in esclusiva il Lardo di Colonnata IGP.

La produzione di quanto sopra avverrà osservando le seguenti fasi di produzione:

- **Trasporto**

Il trasporto delle carni fresche (lardo suino), che quindi non ha subito nessun trattamento salvo la refrigerazione, avverrà dal macello di produzione o dal laboratorio di proprietà della ditta "Lardo di Colonnata di Giannarelli A. & C. s.n.c." sito in Via di Colonnata, 2 al laboratorio sito in Via Giardino, 35 Colonnata utilizzando furgoni refrigerati, di proprietà della ditta stessa, regolarmente autorizzati al trasporto delle carni fresche, dotati di termostato regolatore della temperatura e gruppo refrigeratore che insieme garantiscono all'interno del vano refrigerato una temperatura massima inferiore o uguale a quella prevista dalla normativa vigente. La carne fresca verrà caricata sui furgoni all'interno di appositi contenitori in plastica (baie) muniti di coperchio.

All'arrivo del furgone in prossimità dello stabilimento le baie con all'interno le carni fresche vengono trasferite, utilizzando un carrello con struttura metallica, all'ingresso dello stabilimento situato nella parte posteriore dell'edificio. La lunghezza del tratto percorso dal carrello è di circa 20 - 25 m e il tempo di trasferimento di circa 30 - 60 secondi.

L'ingresso attraverso il quale la carne fresca entra nel laboratorio è costituito da uno sportello esterno che da accesso ad un montacarichi posto internamente allo stabilimento ed indicato con il numero 6 nel locale 2 e 5 (vedi grafici allegati).

Tale sportello è protetto dagli agenti atmosferici mediante copertura e pannelli sandwich realizzati in lamiera verniciata.

- **Lavorazione (tolettatura e sezionamento) della carne fresca (lardo suino)**

Attraverso il montacarichi le baie contenenti la carne fresca (lardo suino) vengono fatte salire fino al locale 5. In questo locale la carne fresca viene tolta dalle baie e mediante l'utilizzo di coltelli preventivamente sterilizzati attraverso l'uso di uno sterilizzacoltelli indicato con il numero 2 nel locale 5 e di un piano per tolettatura e sezionatura con struttura in acciaio inox e piano in teflon indicato con il numero 13 nel locale 5 subiscono l'operazione di tolettatura e sezionamento.

La carne fresca in eccesso viene momentaneamente immagazzinata all'interno del frigo per fresco indicato con il numero 10 nel locale 5.

Le baie sporche utilizzate per il trasporto della carne fresca all'interno dello stabilimento vengono momentaneamente immagazzinate nell'apposito magazzino indicato con il numero 14 nel locale 5.

In tempi diversi dalle operazioni di tolettatura e sezionamento tali baie saranno avviate al lavaggio nell'apposito spazio indicato con il numero 15 nel locale 5 e successivamente

mediante l'utilizzo del montacarichi al deposito baie pulite indicato con il numero 16 e ubicato a piano terra nella parte esterna dello stabilimento.

- ***Salatura e stagionatura***

Una volta effettuate le operazioni di tolettatura e sezionamento i tranci di carne fresca verranno collocati all'interno delle baie precedentemente lavate e prelevate dal deposito baie pulite indicato con il numero 16 ubicato a piano terra nella parte esterna dello stabilimento. A questo punto la carne fresca viene avviata mediante l'utilizzo del montacarichi alle operazioni di salatura e stagionatura che avverranno nei locali 1 e 2 siti al piano terra e in parte del locale 4 sito al piano primo.

Le operazioni di salatura e stagionatura avverranno all'interno di contenitori di marmo (conche) preventivamente lavate. Il periodo di stagionatura avrà una durata di circa sei mesi. Le baie utilizzate per il trasporto della carne fresca dalla fase di taglio e tolettatura alla fase di salatura e stagionatura, saranno avviate al lavaggio nell'apposito spazio indicato con il numero 15 nel locale 5, e successivamente mediante l'utilizzo del montacarichi al deposito baie pulite indicato con il numero 16 e ubicato nella parte esterna dello stabilimento.

- ***Confezionamento***

Al termine del periodo di stagionatura i tranci di carne salata saranno estratti dai contenitori di marmo (conche) e posti all'interno di baie pulite, prelevate dal deposito baie pulite, indicato con il numero 16 ubicato nella parte esterna dello stabilimento e inviate mediante il montacarichi al locale 4 dove verrà eseguita l'operazione di confezionamento.

Il confezionamento sarà eseguito, in tempi diversi rispetto alle operazioni di tolettatura e sezionamento, tagliando i tranci di carne nella pezzatura media di circa 500 o 1000 g. utilizzando coltelli precedentemente sterilizzati attraverso l'uso di uno sterilizzacoltelli indicato con il numero 2 nel locale 4 e un tavolo per il taglio con struttura in acciaio inox e piano in teflon indicato con il numero 4 nel locale 4

Il confezionamento avverrà utilizzando sacchetti in plastica per alimenti all'interno dei quali verrà creato il vuoto mediante apposita macchina per il vuoto indicata con il numero 1 nel locale numero 4.

In attesa dell'uscita dal laboratorio i tranci di carne confezionati saranno momentaneamente posti all'interno di un frigo per confezionato indicato con il numero 8 nel locale numero 4.

Le confezioni in plastica saranno prelevate dall'apposito armadio indicato con il numero 9 nel locale numero 4. Tale armadio sarà rifornito di sacchetti per imballo, utilizzando per il trasporto degli imballaggi il montacarichi, in momenti diversi dalle fasi di confezionamento. Eventuali giacenze di salamoia saranno immagazzinate negli appositi contenitori e smaltiti mediante ditta autorizzata.

Le baie sporche utilizzate per il trasporto della carne salata dai locali di stagionatura ai locali di confezionamento verranno momentaneamente collocate nell'apposito magazzino indicato con il numero 14 nel locale 5.

In tempi diversi dalle operazioni di confezionamento tali baie saranno avviate al lavaggio nell'apposito spazio indicato con il numero 15 nel locale 5 e successivamente mediante l'utilizzo del montacarichi al deposito baie pulite indicato con il numero 16 e ubicato nella parte esterna dello stabilimento.

- ***Uscita merce confezionata***

L'uscita della merce confezionata dallo stabilimento avverrà mettendo le confezioni di carne (lardo di Colonnata) all'interno di baie pulite, prelevate dal deposito baie pulite indicato con il numero 16 ubicato nella parte esterna dello stabilimento. Tali baie saranno fatte uscire dallo stabilimento attraverso lo sportello esterno del montacarichi, da qui saranno caricate su di un carrello con struttura metallica mediante il quale si raggiungerà il furgone refrigerato

in attesa nella parte anteriore dello stabilimento per essere poi successivamente avviate alla vendita. Il percorso della carne confezionata in uscita dal laboratorio, dallo sportello esterno del montacarichi fino al furgone refrigerato sarà lo stesso di quello fatto dalla carne fresca in ingresso e descritto al punto precedente (trasporto)

- **Personale**

Il personale entra ed esce dallo stabilimento tramite il locale numero 3 posto a piano primo ed individuato con il numero 10. Tale locale ha funzione di spogliatoio ed è dotato di armadietti per il vestiario e di lavabo. Da questo locale il personale entra nello stabilimento vero e proprio per eseguire la lavorazione delle carni fresche, muovendosi all'interno di esso utilizzando le scale interne al laboratorio indicate con il numero 7 nei locali 1 e 4

Attrezzature:

Le attrezzature presenti all'interno del laboratorio sito in Via Giardino, 35 così come anche riportato negli allegati grafici consistono in:

Macchina per il vuoto, sterilizza coltelli, recipiente per raccolta salamoia, tavolo taglio per confezionamento, lavamani, montacarichi, frigorifero per conservazione confezionato, armadio per imballaggi, frigorifero per fresco, piano di taglio per tolettatura e sezionatura, magazzino spezie, magazzino per raccolta contenitori, lavandino a pozzo per lavaggio contenitori. Tali attrezzature sono contenute nei vari locali secondo la seguente descrizione.

Locale n° 1: piano terra. In tale locale terra sono presenti le conche di stagionatura, una scala di collegamento con il piano superiore ed uno scarico posto sul pavimento.

Locale n° 2: piano terra. Entrando nel locale a destra vicino all'ingresso è situato l'antibagno ed il bagno, accanto all'antibagno sono situati un lavello con sterilizza coltelli, mentre a sinistra dell'ingresso si trova il montacarichi con una porta interna ed una esterna che permette il collegamento tra i due piani. Il resto del locale è occupato da coche di stagionatura. Il bagno è provvisto di esalatore automatico collegato con l'interruttore della luce. I rubinetti sono dotati di comandi a pedale.

Locale n° 3: piano primo. Tale locale è attrezzato per il cambio degli addetti (armadietti e lavabo) che hanno accesso allo spogliatoio dalle scale comuni. Una volta cambiati, gli addetti si muovono all'interno dello stabilimento utilizzando le scale interne allo stesso.

Locale n° 4: piano primo. Tale locale è attrezzato per il confezionamento dei tranci di lardo. In esso sono presenti: un armadio per imballaggi, un tavolo in acciaio inox, una macchina per il vuoto, un frigorifero per il deposito del lardo confezionato, uno sterilizzacoltelli, conche di stagionatura. Le conche sono separate dalla zona confezionamento con un separè mobile.

Locale n° 5: piano primo: Tale locale è attrezzato con un lavandino a pozzo, uno sterilizza coltelli, un tavolo con piano in teflon per la tolettatura e il sezionamento delle carni, un frigorifero per il deposito di lardo fresco non salato, un banco chiuso per il magazzino delle spezie, un lavamani, il montacarichi ed un magazzino per il deposito delle baie sporche. Nella stanza n° 5 è stato inoltre aggiunto un pozzetto di scarico sul pavimento

Imballaggi: Il materiale per l'imballaggio delle confezioni di lardo (sacchetti in materiale plastico per uso alimentare) vengono tolti dalle confezioni di cartone all'esterno del laboratorio nella zona antistante la porta esterna del montacarichi e introdotto all'interno del laboratorio attraverso il montacarichi e qui stoccati nell'armadio identificato con il n° 9 e posto nella stanza n° 4.

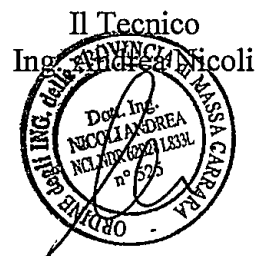
Baie per trasporto lardo fresco: tali contenitori una volta liberati dai tranci di lardo fresco e comunque dopo ogni utilizzo all'interno del laboratorio, vengono temporaneamente, in attesa di essere lavati, immagazzinati nel locale individuato con il n° 14 nella stanza n° 5 per essere, a fine lavorazione, trasferiti nel lavandino a pozzo individuato con il n° 15 nella stanza n° 5. Una volta lavati tali contenitori attraverso il montacarichi vengono inviati al deposito esterno indicato in planimetria con il n° 16

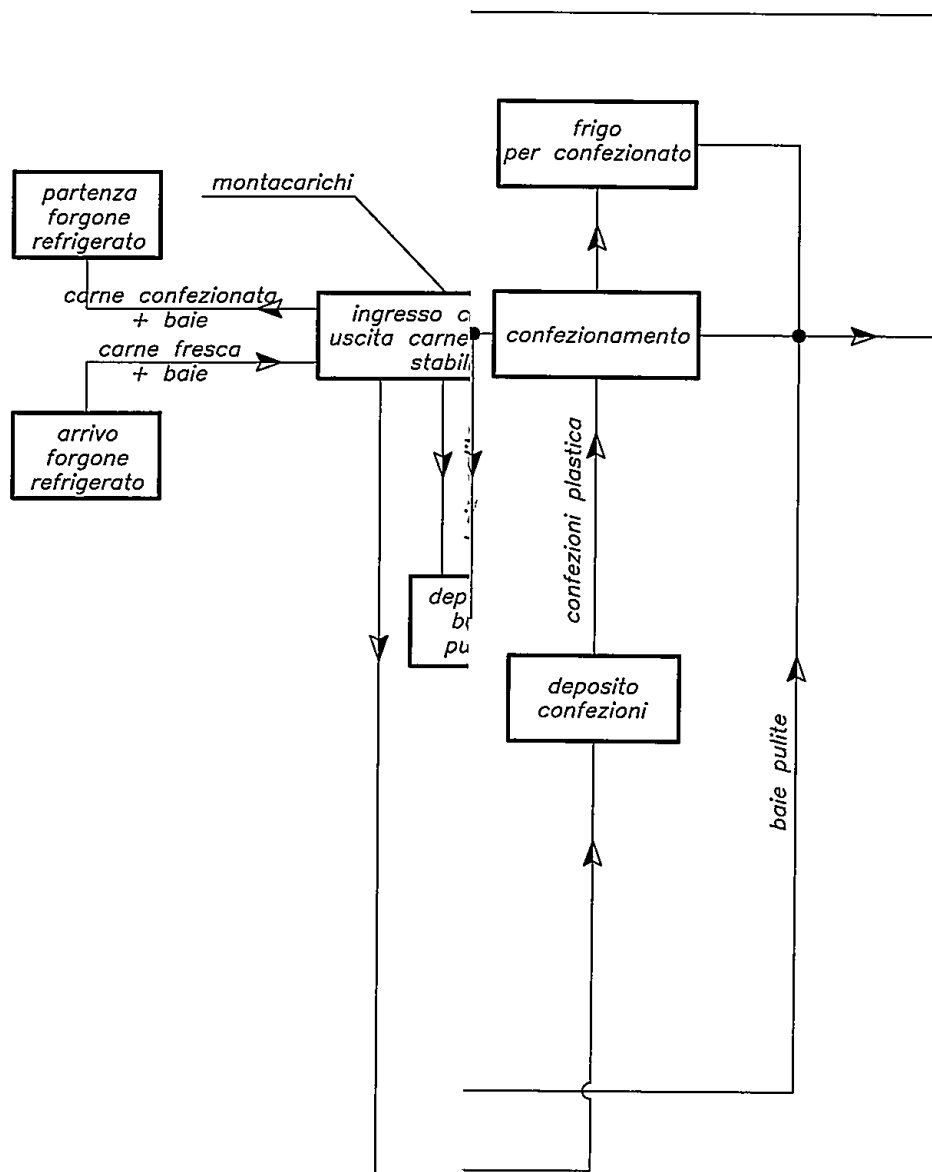
Tutte le pareti del laboratorio saranno rivestite di materiali lavabili, così come i pavimenti mentre il raccordo tra le pareti e la pavimentazione e gli angoli verticali tra le pareti saranno smussati.

N.B. il confezionamento e la tolettatura avvengono tassativamente in tempi diversi, questo per la necessità di non incrociare le lavorazioni e l'obbligo di effettuare la pulizia delle conche a fine stagionatura. Il prodotto confezionato, dopo l'apposizione del sigillo di garanzia è fatto uscire senza uso di cartoni, ma imballato in sacchetti di plastica per uso alimentare posti all'interno di baie, tramite lo sportello esterno del montacarichi.

Gli scarti di lavorazione, il sale e la salamoia sono ritirati dalla ditta Petracchi autorizzata allo smaltimento.

Il tutto meglio specificato negli allegati grafici e nello schema a blocchi allegato.





Lardo di Colonnata di Giannarelli srl

Relazione tecnica accompagnatoria alla D.I.A.P. per l'attività
di modifica del ciclo produttivo per l'inserimento di nuovi
prodotti

COMUNE di CARRARA - PROVINCIA di MASSA E CARRARA

PREMESSA

La ditta "Lardo di Colonnata di Giannarelli S.r.l." si occupa della lavorazione, salatura, stagionatura, lavorazione, confezionamento e vendita di lardo, pancetta e guanciale.

Tale attività viene svolta all'interno dello stabilimento sito in Carrara, Via Comunale di Colonnata n° 2 riconosciuto e registrato, ai sensi del Regolamento Ce 853 / 2004 con il numero 1980/L

Nell'ambito dell'ampliamento dei prodotti e servizi per la clientela, la Ditta Giannarelli intende effettuare piccole produzioni di Crema di Lardo ed un insaporitore dal nome di Sale di Colonnata.

DESCRIZIONE DEL CICLO DI LAVORAZIONE E DEL TRATTAMENTO DEGLI ALIMENTI

Le materie prime utilizzate per la produzione dei due nuovi prodotti sono il lardo stagionato derivante dalla lavorazione e confezionamento e trasportato e lavorato, all'interno dello stabilimento in momenti diversi da ogni altro tipo di lavorazione, e le spezie e il sale che vengono trasportate all'interno dello stabilimento attraverso l'ingresso materia prima a piano interrato e, stoccate nel magazzino spezie.

Entrambe le lavorazioni avvengono nella giornata di Mercoledì in cui la lavorazione dei prodotti precedentemente autorizzati (lardo, pancette e guanciali), è ferma.

Al mattino avviene la produzione di Crema di Lardo ed al pomeriggio la preparazione delle miscela di salatura (sale di Colonnata) che in parte sarà venduta come nuovo prodotto

PRODUZIONE DI SALE DI COLONNATA

Nel pomeriggio pre-determinato, all'interno del locale lavorazione materia prima (locale 2) dello stabilimento le teste d'aglio sono sbucciate manualmente e successivamente spezzettate mediante coltelleria, quindi sono poste in idoneo contenitore coperto con carta monouso.

I rami di rosmarino sono privati manualmente delle foglie; questa sono poste in un setaccio e sciacquate abbondantemente sotto acqua corrente per un tempo minimo di 5 minuti ed infine, dopo essere state scosse dall'acqua in eccesso, sono asciugate dapprima con ausilio di carta monouso ed infine disposte su apposito piano. Al termine dell'asciugatura sono collocate in idoneo contenitore coperto con carta monouso.

L'aglio ed il rosmarino sono mescolati assieme a spezie di varie specie all'interno di appositi contenitori coperti al fine di trasferire il prodotto al locale confezionamento.

In questo locale, il sale viene:

- invasato nei vasi di vetro, precedentemente lavati il giorno prima,
- collocato in un sacchetto uso alimentare e termosaldato.

PRODUZIONE DI CREMA DI LARDO

Al termine del periodo di stagionatura i pezzi di lardo sono estratti dalle conche di marmo e caricati su idonei contenitori coperti e successivamente trasportati, mediante ascensore, al locale confezionamento (locale 14) posto al piano superiore.

All'interno del locale sono effettuate operazioni di sezionamento, pesatura, etichettatura ed il confezionamento sottovuoto delle porzioni di lardo.

Durante questa lavorazione di preparazione della corretta pezzatura richiesta dal Cliente, avviene la produzione di sfridi che formeranno la materia prima per la produzione di crema di lardo.

Tutte le operazioni di cui sopra vengono effettuate prestando particolare attenzione al rispetto dell'omogeneità dei singoli lotti.

Gli sfridi di lardo sono stoccati provvisoriamente all'interno di idonei contenitori coperti, nella cella frigo prodotto finito sino al giorno di lavorazione previsto, dove saranno portati in sala lavorazione.

Attraverso un cutter da tavolo, il lardo viene macinato ed immediatamente trasportato al locale confezionamento. Il cutter, appositamente realizzato per effettuare qualsiasi tipo di triturazione per ripieni, mousse ed impasti, è formato da un set di lame e da una vasca in acciaio inox da 3,5 litri.

Nel locale confezionamento la crema di lardo è invasata nei vasi di vetro precedentemente preparati a cui seguirà la pesatura, etichettatura.

Ad ulteriore garanzia di conservabilità i vasetti chiusi subiscono un procedimento di messa sotto vuoto che garantisce l'estrazione dell'aria residua contenuta tra crema e tappo del vaso.

Per quanto riguarda la preparazione dei vasi di vetro, si precisa, che la stessa avverrà il giorno precedente alla produzione. I vasi di vetro, sono lavati nel locale lavaggio e portati nel locale confezionamento al fine dell'asciugatura a temperatura ambiente.

SERVIZI ACCESSORI ALLA PRODUZIONE

Tutte le piccole attrezzature e i componenti smontabili delle grandi attrezzature vengono sanificate, secondo le procedure indicate nel Piano di Autocontrollo, nel locale lavaggio (locale 4) a piano interrato.

Il piano interrato è dotato di impianto di ventilazione costituito da due circuiti separati per l'immissione e l'estrazione dell'aria all'interno dei locali.

È costituito da unità di trattamento aria (UTA) posizionata a soffitto nel locale 2 protetta da controsoffitto ispezionabile e aspirerà aria esterna da immettere nei locali con apposita canalizzazione.

L'unità è dotata di batteria di filtraggio dell'aria immessa con controllo della temperatura estiva ed invernale.

Il controllo della temperatura è ottenuto con scambio termico su batteria alettata alimentata dal fluido trattato della pompa di calore.

L'approvvigionamento idrico è da acquedotto pubblico.

Il fabbricato in questione è dotato, per il trattamento delle acque reflue, di impianto di fitodepurazione.

I rifiuti prodotti all'interno dello stabilimento sono costituiti da:

- Il rifiuto costituito da carta e cartone è prodotto in corrispondenza della fase di confezionamento del prodotto finito e viene accumulato in appositi cassoni superficiali da avviare alla raccolta differenziata.
- Le acque di lavaggio dei locali e degli utensili utilizzati per la preparazione del lardo, contenenti elevate quantità di sale, sono convogliate, mediante apposita fognatura interrata, in serbatoio a tenuta della capacità di metri cubi 1 ubicato all'esterno del fabbricato.
- La rifilatura delle materie prime, il sale e la salamoia è ritirata dalla ditta PETACCHI ROBERTO & C. sas.

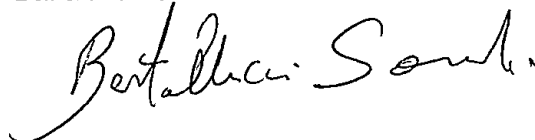
La conservazione provvisoria dei rifiuti è effettuata all'interno di appositi contenitori chiusi conservati all'interno della cella frigo materie prime.

NUOVI ALIMENTI CHE SI INTENDONO PRODURRE

I nuovi alimenti che si intende produrre sono stati valutati , definendo i vari punti critici e di controllo, in relazione alla tipologia di prodotto. La prima produzione servirà per la valutazione, stesura ed aggiornamento del Piano di Autocontrollo.

Carrara 13-07-2009

Lardo di Colonnata di Giannarelli s.r.l.





COMUNE DI CARRARA	Cat.
17 AGO. 2009	Clas.
Prot. n° 39076	

Azienda USL 1 Massa e Carrara



Prot. 15322 Massa li 06.08.09

COMUNE di CARRARA
Sportello unico attività produttive

Al sig. Bertolucci Sandro
Via del Giardino 35, Colonnata

Oggetto: Istanza ditta "Lardo di Colonnata snc" Via Giardino 35, Colonnata – Carrara. Sopralluogo autorizzativo per ampliamento attività.

Con la presente si comunica che, da sopralluogo effettuato dallo scrivente in data 30.07.2009, il laboratorio di cui la ditta dispone non è stato allestito ed attrezzato in tutte le sue parti in conformità ai requisiti generali e specifici previsti dal Reg. CE 852/2004 e 853/2004 in quanto manca:

1. Protezione nella zona entrata ed uscita merci;
2. Zona deposito baie sporche;
3. Zona lavaggio baie sporche;
4. Zona deposito baie pulite;
5. Zona sezionamento e lavorazione con sterilizzatore al piano primo;
6. Cella materia fresca adeguata alla capacità produttiva dell'impianto;
7. Cella prodotto confezionato;
8. Zona per magazzinaggio delle spezie e degli alimenti diversi dalla carne;
9. Zona dove si effettuano le operazioni di imballaggio;
10. Zona deposito e stoccaggio materiali da imballaggio;

La ditta inoltre dovrà presentare una nuova pianta planimetrica, aggiornata alla disposizione dei locali e delle attrezzature, correlata da relazione tecnica con la descrizione del ciclo produttivo, entrata materia prima ed uscita prodotto finito, entrata del personale e materiali da imballaggio, inoltre dovranno essere descritte le caratteristiche tecniche dei locali, pareti, pavimenti, soffitti, angoli, spigoli, finestre, pozzetti ed attrezzature.

Si fa presente inoltre che se la ditta non arriverà in tempi ragionevoli e non oltre gg 60 ad effettuare i lavori indicati, lo scrivente ufficio dovrà dar seguito, presso la regione, alla richiesta di sospensione della attività già da tempo presentata dalla ditta stessa.

La ditta, non appena avrà ottemperato a quanto sopra indicato, farà pervenire, presso i nostri uffici, richiesta al fine di poter concordare un nuovo sopralluogo.

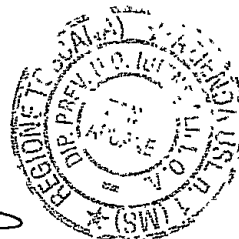
Disponibile per qualsiasi chiarimento l'occasione è gradita per formulare distinti saluti

Il Responsabile U.F.

Dr.ssa L.Faiman

Il Veterinario Dirigente

Dr. T.L. Villano



Unità Funzionale
Igiene Alimenti Origine
Animale
Responsabile
Dott.ssa L.Faiman

viale Democrazia n. 44, Massa
tel. 0585-493904 fax 0585-493914



COMUNE DI CARRARA

Settore Urbanistica e SUAP
P.zza 2 Giugno, 54033 Carrara
Tel. 0585641362/0585641496
fax 0585641272

Prot. n° 38102
10-08-09

Op. 114

Spett.le
Lardo di Colonnata snc
Via Comunale di Colonnata 2
54033 Carrara
C.a. Sig. Bertolucci Sandro

Oggetto: Lardo di Colonnata snc: attivazione ed ampliamento riconoscimento CE lardereria via del Giardino 35 a Colonnata di Carrara.
Trasmissione richiesta integrazioni

Allegato alla presente si trasmette copia della richiesta di documentazione integrativa, prot. USL 15332 del 06/08/09, pervenuta a questo Ufficio in data 06/08/09.
La ditta dovrà presentare dette integrazioni a questo Sportello che provvederà a trasmetterle all'Azienda USL n° 1 di Massa Carrara.
I termini del procedimento sono sospesi ai sensi della L.241/90 e successive modifiche ed integrazioni

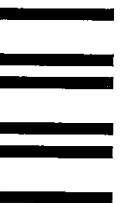
Il Direttore
Claudio Bacicalupi

Carrara, lì 07/08/09

Posteitaliane

Avviso di ricevimento

EP 0683EP 0505 - Mod. 23 IP - MOD. 01304 (EX W4423) - S.L. [3] Ed. 07/05



A. R.

postaprioritaria

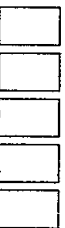
Da restituire a _____

COMUNE DI ... CARA

U.O. Sportello Unico alle Imprese

Piazza 2 Giugno n° 1

54033 CARRARA (MS)



Aviso di ricevimento

☒ Raccomandata ☐ Pacco

☐ Assicurata Euro _____

Data di spedizione 11/08/08

Dall'ufficio postale di _____

Natura _____

Courier

18 08 09 - 17 8352 5

Destinatario _____

Via _____

C.A.P. 54033 Località Coccone

Lauro di Coccone SNC
Comuni di Coccone

13/08/08

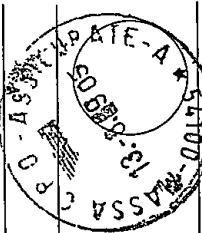
NO

Patrizia Di

Firma per esteso del ricevente (Nome e Cognome)

Firma dell'incaricato alla distribuzione

Bollo dell'ufficio di distribuzione



Consegna effettuata ai sensi dell'art. 33 D.M. 09.04.01:

- ☐ Inviati multipli a un unico destinatario
- ☐ Sottoscrizione rifiutata



COMUNE DI CARRARA

Settore Urbanistica e SUAP
P.zza 2 Giugno, 54033 Carrara
Tel. 0585641362/0585641496
fax 0585641272

Prot. n° 38097
10-08-09

Spett.le
Azienda ASL n° 1
Servizio Medicina Pubblica Veterinaria
U.F. Igiene Alimenti Origine Animale
Via democrazia 44
54100 Massa
c.a. Dr.ssa Faiman

Oggetto: Bertolucci Sandro, Lardo di Colonnata: Ampliamento di produzione in stabilimento già autorizzato sito in via Comunale di Colonnata 2
Trasmissione documentazione integrativa.

Allegato alla presente si trasmette copia della documentazione e dell'istanza pervenuta a questo sportello con nota prot. Gen.le in arrivo del Comune di Carrara n° 36877 del 01/08/09 relativa all'impianto sito in via Comunale di Colonnata n° 2.
Si chiede di esprimere parere di competenza ai sensi del regolamento CE n° 853/2004.
Distinti saluti

Il Direttore
Claudio Bacicalupi

Carrara, li 12/07/09

Posteitaliane

Avviso di ricevimento

EP 0683/EP 0505 - Mod. 23 IP - MOD. 01304 (ex 11404) - St. [3] Ed. 07/05



A. R.

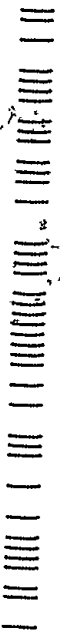
postaprioritaria

Da restituire a

Comune di Luviano
SCAP

5 4 0 3 3

CARRARA



Avviso di ricevimento .



Raccomandata



Pacco



Assicurata

Euro

11/08/09

Data di spedizione

Dall'ufficio postale di

Carre

il numero

14.03.09-17

8	3	6	8	5
---	---	---	---	---

Destinatario

Ambrosini S.p.A. - Aligenti Di. A. Ambrosini

Via

Democrazia 44

C.A.P.

54100

Località

Momen



Firma per esteso del ricevente
(Nome e Cognome)

Data

Firma dell'incaricato alla distribuzione

Bollo dell'ufficio
di distribuzione

Consegna effettuata ai sensi dell'art. 33 D.M. 09.04.01:

• Invi multipli a un unico destinatario

• Sottoscrizione rifiutata

Scari 12/08/09



Lardo di Colonnata di Giannarelli s.r.l.

Sede legale:

Via Comunale di Colonnata, 2 (MS)

Tel. 0585 758093

Fax 0585 72838

E-mail: lardogiannarelli@hotmail.it

Partita IVA 0112953 045 5

N. REA 115485

Cap. Soc. Euro 30.000,00

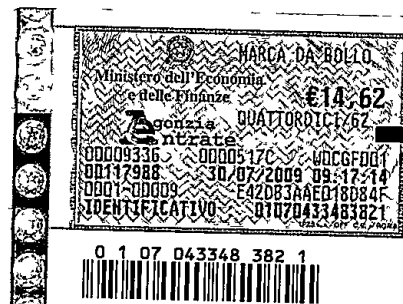


Stabilimento:
Via Comunale, 2
Colonnata (MS)

137/09.

AL COMUNE DI CARRARA

ASUAP



Colonnata 29-07-2009

All'attenzione della d.ssa L.Faiman.

Responsabile Unità Funzionale Igiene Alimenti Origine Animale dell' U.S.L. n.1 di Massa Carrara

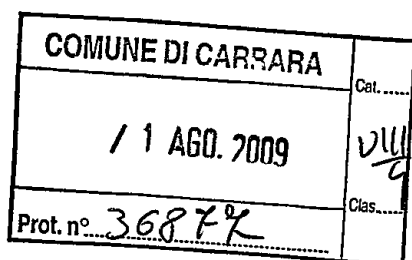
Io sottoscritto Sandro Bertolucci, amministratore unico della ditta Lardo di Colonnata di Giannarelli s.r.l.

Chiedo, di poter aggiungere ai prodotti di salumeria crudi sino ad oggi autorizzati nel laboratorio di via Comunale di Colonnata 2 certificato con bollo CE n. 1980L,

Due nuovi prodotti : un insaporitore alimentare ed una crema di lardo.

Allego relazioni esplicative e planimetrie certificate.

Certo di una Vs. fattiva attenzione Le porgo i miei migliori saluti



Sandro Bertolucci

Bertolucci Sandro

Fenawi
02/08/09
Jenp



Lardo di Colonnata di Giannarelli s.r.l.

Sede legale:

Via Comunale di Colonnata, 2 (MS)

Tel. 0585 758093

Fax 0585 72838

E-mail: lardogiannarelli@hotmail.it

Partita IVA 0112953 045 5

N. REA 115485

Cap. Soc. Euro 30.000,00



Stabilimento:
Via Comunale, 2
Colonnata (MS)



Spett.le

Comune di Carrara

Sportello Unico Attività Produttive

COMUNE DI CARRARA		Cat.
19 SET. 2009		U/V 3
Prot. n° 44035		Cias.

Oggetto: richiesta chiarimenti

In riferimento alla richiesta di ampliamento della produzione si comunica che :

1. I vasi di vetro, ricevuti in confezioni sigillate, vengono stoccati all'interno di un armadio chiuso nella sala di lavorazione (locale 2)
2. Per evitare le contaminazioni i vasetti sono lavati il giorno prima nel locale 6 (lavaggio) attraverso una lavastoviglie e successivamente portati in locale confezionamento per poter essere utilizzati in giorno successivo.
3. I vasetti sono riempiti manualmente utilizzando una "sac a poche" nel locale confezionamento come descritto nel diagramma di flusso contenuto nel piano haccp.

A tal fine si allega l'estratto del piano di autocontrollo relativo alla produzione precisando che i pre-requisiti, già valutati dal Servizio Veterinario , non sono cambiati.

Cordiali Saluti

Allegati:

Estratto piano autocontrollo

Modulo produzione

Bertolli S.p.A.

Teraw
24/09/09

A stylized handwritten signature in black ink, appearing to be a cursive 'P' or 'R' followed by a long horizontal stroke.

	PIANO DI AUTOCONTROLLO	PI/HACCP Revisione 02
	Lardo di Colonnata srl	



ESTRATTO PIANO DI AUTOCONTROLLO

Lardo di Colonnata srl

Revisione	Data	Firma del Responsabile della Procedura	Firma del Responsabile del Piano di Autocontrollo
1	15/06/2006		<i>B. Ghisleri</i>
2	17/08/2009		<i>B. Ghisleri</i>

	PIANO DI AUTOCONTROLLO Lardo di Colonnata srl.	PI/HACCP Revisione 02
---	--	---

INDICE



- A Generalità
- B Impianti, attrezzature e produzioni
- C Prerequisiti
 - 1. Pulizia e disinfezione
 - 2. Controllo degli animali infestanti e indesiderati
 - 3. Approvvigionamento idrico
 - 4. Manutenzione ordinaria e straordinaria
 - 5. Controllo delle temperature
 - 6. Formazione del personale
 - 7. Selezione e verifica dei fornitori
 - 8. Procedura di ritiro del Prodotto non Conforme
 - 9. Controlli igienici del personale
 - 10. Gestione dei rifiuti
 - 11. Conservabilità dei prodotti
 - 12. Bollatura sanitaria
- D Piano Haccp
 - 1.1. Scopo
 - 1.2. Sistema di autocontrollo
 - 1.3. Campo di applicazione
 - 2 Riferimenti normativi
 - 3. Definizioni
 - 4. Ruoli e responsabilità
 - 4.1. Organigramma e funzioni
 - 4.2. Gruppo di autocontrollo
 - 5. Revisione del sistema
 - 6. Gestione della documentazione
 - 7. Analisi di rischio
 - 7.1. Schede dei prodotti
 - 7.2. Analisi del processo di produzione
 - 7.3. Diagramma di flusso lavorazioni
 - 8. Verifiche analitiche
 - 9. Non conformità.
 - 10. Azioni correttive
 - 11. Rintracciabilità

E - ALLEGATI

Tabelle riassuntive HACCP

	PIANO DI AUTOCONTROLLO	PI/HACCP Revisione 02
	Lardo di Colonnata srl.	

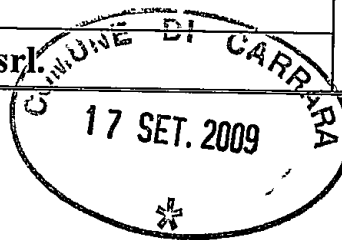
Specifica dei controlli
 Planimetria locali
 Schede tecniche prodotti
 Piano di derattizzazione



A. GENERALITA' DELL'AZIENDA

Ragione sociale	Lardo di Colonnata di Giannarelli e c. srl
Sede legale e operativa	Strada Colonnata, 2 - Carrara
Produzioni	Lardo di Colonnata, pancetta steccata, guanciali, crema di lardo
Bollo CE	CE 1980 L
Responsabile legale	Bertolucci Sandro
Responsabile di produzione	Bertolucci Sandro, Giannarelli Luca
Responsabile autocontrollo	Bertolucci Ilaria
Addetti totali	5

	PIANO DI AUTOCONTROLLO	PI/HACCP Revisione 02
	Lardo di Colonnata srl.	



D7 ANALISI DEI PERICOLI

L'analisi del rischio di ogni singolo prodotto viene effettuata tenendo conto della tabella sottostante che prende in esame i vari rischi per i consumatori e l'origine degli stessi.

Categorie di pericolo	Pericolo specifico	Origine
Agenti biologici	Virus Batteri Muffe Protozoi e parassiti Acari	Da materie prime, impianti, strutture edili, ambiente esterno e personale
Agenti chimici	Additivi Coadiuvanti tecnologici Contaminanti ambientali Detergenti e disinfettanti Metalli pesanti Pesticidi Plastificanti Radioisotopi Residui di farmaci	Da materie prime e dal processo
Agenti particellari	Legno Metallo Oggetti personali Plastica Sassi, terra, polvere Vetro Insetti	Materie prime, impianti, strutture e personale

La gravità di un pericolo è data dal prodotto della gravità del danno per la probabilità che l'evento dannoso si verifichi.

$$GR = GD \times P$$

GR = gravità del rischio

GD = gravità del danno

P = probabilità

Quindi lo stesso livello di gravità può essere raggiunto da eventi di modesta gravità ed elevata frequenza oppure da eventi gravissimi e poco frequenti.

Scala di valutazione della gravità del danno GD

0 - 1	danno poco grave (limitato nel tempo, senza conseguenze di
1 - 2	gravità intermedia (danno grave, che si protrae nel tempo con
favorevole)	
2 - 3	gravità elevata (danno associato a possibili esiti letali o ad
	infermità permanenti)

lungo termine)
esito comunque

Scala di valutazione della probabilità del danno P

0 - 1	poco probabile (si verifica raramente e interessa un numero
	limitato di persone)
1 - 2	probabilità intermedia
2 - 3	probabilità elevata (danno frequente e diffuso in molte persone)

La valutazione del rischio nelle singole fasi di produzione per ogni singolo prodotto è riportata nelle tabelle allegate al piano.

	PIANO DI AUTOCONTROLLO		PI/HACCP Revisione 02
	Lardo di Colonnata srl.		

7.3 – CREMA DI LARDO

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Prodotto ottenuto dalla macinazione del lardo stagionato per sei mesi in conche di marmo di suini pesanti italiani provenienti da allevamenti situati nel territorio delle regioni Emilia Romagna, Veneto, Friuli-Venezia Giulia, Lombardia, Piemonte.

INGREDIENTI

Carne di suino, sale, pepe, spezie, aglio fresco, rosmarino fresco.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

-Nel complesso il prodotto appare umido, di consistenza omogenea e morbida, di colore bianco, a volte leggermente rosato. Profumo: fragrante e ricco di aromi

STAGIONATURA

Non inferiore a 180 giorni.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRO	Unità di misura	LIMITE
Carica Batterica Totale	u.f.c. / g	< 50.000
Stafilococchi Coagulasi +	u.f.c. / g	< 100
Salmonella Spp	u.f.c. / 25 g	Assente
Listeria Monbocytogenes	u.f.c. / g	Assente

CARATTERISTICHE CHIMICHE E NUTRIZIONALI

PARAMETRO	Unità di misura	Valore su 100 grammi
Grassi totali	Gr/100 gr di lardo	88
Di cui Grassi saturi	Gr/100 gr di lardo	35
Grassi insaturi	Gr/100 gr di lardo	53
Proteine	Gr/100 gr di lardo	1.8
Carboidrati	Gr/100 gr di lardo	0.5
Energia	Gr/100 gr di lardo	800 Kcal pari 3300 KJoule

CARATTERISTICHE COMMERCIALI

La crema di lardo viene macinata ed immediatamente confezionata in vasetti di vetro di varie pezzature.

CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Il prodotto si conserva in confezione integra per 6 mesi a temperatura inferiore a 25 °C

ALTRE INFORMAZIONI

Il prodotto non contiene allergeni individuati nell'allegato III bis della Direttiva CE 13 del 20/03/2000 ed integrazioni.

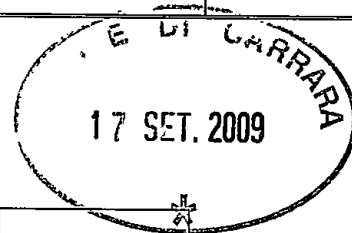
Il prodotto non contiene ingredienti contenenti e/o derivanti da OGM



PIANO DI AUTOCONTROLLO

PI/HACCP
Revisione 02

Lardo di Colonnata srl.



PROCESSO DI PRODUZIONE

Al termine del periodo di stagionatura i pezzi di lardo sono estratti dalle conche di marmo e caricati su idonei contenitori coperti e successivamente trasportati, mediante ascensore, al locale confezionamento (locale 14) posto al piano superiore.

All'interno del locale sono effettuate operazioni di sezionamento, pesatura, etichettatura ed il confezionamento sottovuoto delle porzioni di lardo.

Durante questa lavorazione di preparazione della corretta pezzatura richiesta dal Cliente, avviene la produzione di sfridi che formeranno la materia prima per la produzione di crema di lardo.

Tutte le operazioni di cui sopra vengono effettuate prestando particolare attenzione al rispetto dell'omogeneità dei singoli lotti.

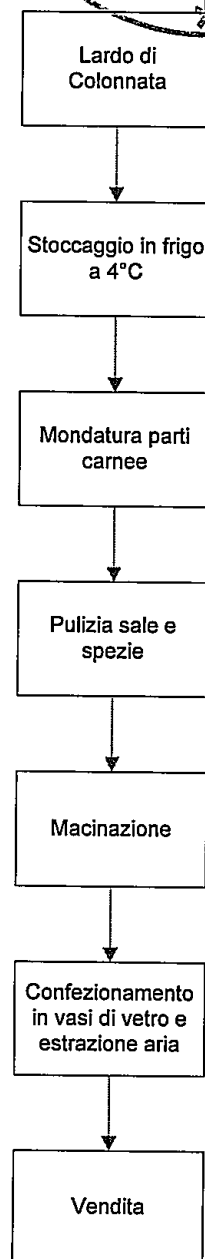
Gli sfridi di lardo sono stoccati provvisoriamente all'interno di idonei contenitori coperti, nella cella frigo prodotto finito sino al giorno di lavorazione previsto, dove saranno portati in sala lavorazione.

Attraverso un cutter da tavolo, il lardo viene macinato ed immediatamente trasportato al locale confezionamento. Il cutter, appositamente realizzato per effettuare qualsiasi tipo di triturazione per ripieni, mousse ed impasti, è formato da un set di lame e da una vasca in acciaio inox da 3,5 litri.

Nel locale confezionamento la crema di lardo è invasata nei vasi di vetro precedentemente preparati con un "sac a poche" monouso a cui seguirà la pesatura, etichettatura.

Ad ulteriore garanzia di conservabilità i vasetti chiusi subiscono un procedimento di messa sotto vuoto che garantisce l'estrazione dell'aria residua contenuta tra crema e tappo del vaso.

Per quanto riguarda la preparazione dei vasi di vetro, si precisa, che la stessa avverrà il giorno precedente alla produzione. I vasi di vetro, ricevuti in confezioni sigillate, vengono stoccati all'interno di un armadio chiuso nella sala di lavorazione (locale 2), sono lavati nel locale lavaggio (locale 6) e portati nel locale confezionamento al fine dell'asciugatura a temperatura ambiente.





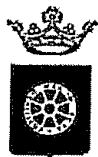
MODULO PRODUZIONI

Rev. 0

PRODOTTO			
DATA PROD.		LOTTO PRODOTTO	
LOTTI MAT.PR.	lotto		
	lotto		
	lotto		
	lotto		
	lotto		
	lotto		
	lotto		
LAVAGGIO VASI	Tipo	lotto	
	Data	CONFORME	NON CONFORME

PRODOTTO			
DATA PROD.		LOTTO PRODOTTO	
LOTTI MAT.PR.	lotto		
	lotto		
	lotto		
	lotto		
	lotto		
	lotto		
	lotto		
LAVAGGIO VASI	Tipo	lotto	
	Data	CONFORME	NON CONFORME

PRODOTTO			
DATA PROD.		LOTTO PRODOTTO	
LOTTI MAT.PR.	lotto		
	lotto		
	lotto		
	lotto		
	lotto		
	lotto		
	lotto		
LAVAGGIO VASI	Tipo	lotto	
	Data	CONFORME	NON CONFORME



COMUNE DI CARRARA

Settore Urbanistica e SUAP
P.zza 2 Giugno, 54033 Carrara
Tel. 0585641362/0585641496
fax 0585641272

Prot. n° 45160
26-09-09

af. int.

Spett.le
Azienda ASL n° 1
Servizio Medicina Pubblica Veterinaria
U.F. Igiene Alimenti Origine Animale
Via democrazia 44
54100 Massa
c.a. Dr.ssa Faiman

Oggetto: : Bertolucci Sandro, Lardo di Colonnata : Ampliamento di produzione in stabilimento già autorizzato sito in via Comunale di Colonnata 2
Trasmissione documentazione integrativa.

Allegato alla presente, a seguito della richiesta di integrazioni prot. ASL 16214 del 21/08/09, si trasmette la documentazione pervenuta a questo Sportello con nota prot. gen.le in arrivo del Comune di Carrara n° 44035 del 19/09/09
Distinti saluti

P. Il Direttore
Claudio Bacicalupi

Carrara, lì 24/09/09

Rapporto conferma messaggi

10-SET-2009 12:19 GIO

Numero fax : 0585641296
Nome : URBANIS.COM.CARRARA

Nome/Numero : 0058572838
Pag. : 2
Ora iniz. : 10-SET-2009 12:18 GIO
Tempo trascorso : 00' 50"
Modalita' : STD ECM
Risultati : [O.K.]



COMUNE DI CARRARA

Settore Urbanistica e SUAP
Piazza 2 Giugno, 54033 Carrara
Tel. 0585641362/0585641496
fax 0585641272

Prot. n° 41372
02-09-09

Spett.le
Lardo di Colonnata
Via Comunale di Colonnata 2
54033 Carrara
c.a. Sig. Bertolucci Sandro

Oggetto: Bertolucci Sandro, Lardo di Colonnata: Ampliamento di produzione in stabilimento già autorizzato sito in via Comunale di Colonnata 2
Richiesta integrazioni. Sospensione del procedimento ai sensi L.241/90 ed sml.

Allegato alla presente si trasmette copia della richiesta di integrazioni, prot. ASL 16214 del 21/08/09, pervenuta con prot. gen.le in arrivo del Comune di Carrara n° 40629 del 28/08/09 relativamente al procedimento in oggetto.

Il procedimento è sospeso sino alla presentazione a questo ufficio della documentazione richiesta, completa e corretta ai sensi della L.241/90 e successive modifiche ed integrazioni
Distinti saluti

Il Direttore
Claudio Baccalupi

Carrara, lì 01/09/09



COMUNE DI CARRARA

Settore Urbanistica e SUAP
P.zza 2 Giugno, 54033 Carrara
Tel. 0585641362/0585641496
fax 0585641272

Prot. n° 41372
02-09-09

q. n. t. t.

Spett.le
Lardo di Colonnata
Via Comunale di Colonnata 2
54033 Carrara
c.a. Sig. Bertolucci Sandro

Oggetto: Bertolucci Sandro, Lardo di Colonnata: Ampliamento di produzione in stabilimento già autorizzato sito in via Comunale di Colonnata 2
Richiesta integrazioni. Sospensione del procedimento ai sensi L.241/90 ed smi.

Allegato alla presente si trasmette copia della richiesta di integrazioni, prot. ASL 16214 del 21/08/09, pervenuta con prot. gen.le in arrivo del Comune di Carrara n° 40629 del 28/08/09 relativamente al procedimento in oggetto.

Il procedimento è sospeso sino alla presentazione a questo ufficio della documentazione richiesta, completa e corretta ai sensi della L.241/90 e successive modifiche ed integrazioni
Distinti saluti

Il Direttore
Claudio Bacicalupi

Carrara, lì 01/09/09

Prot 16214 21.08.2009

COMUNE DI CARRARA	Ctrl.....
28 AGO. 2009	Cla.....
Prot. n°.....40629.....	



Comune di Carrara
Settore Urbanistica e Suap
Piazza 2 Giugno - Carrara

Azienda USL 1 Massa Carrara



In riferimento alla Vs. nota n. prot. 38097 del 12.07.09 (oggetto: Bertolucci Sandro, Lardo di Colonnata ampliamento di produzione in stabilimento già autorizzato sito in via comunale di Colonnata. Trasmissione documentazione integrativa) si comunica che per esprimere il relativo parere la Ditta deve integrare l'istanza con le seguenti indicazioni relative alla relazione tecnica:

1. Manca indicazione del locale di stoccaggio dei vasetti di vetro prima dell'utilizzo;
2. quali processi sono adottati per evitare contaminazioni microbiologiche, fisico chimiche nei vasetti introdotti nell'impianto;
3. manca l'indicazione di come viene effettuato il riempimento dei vasetti di vetro, in pratica manca tutto il ciclo di produzione che comprende tutte le fasi delle operazioni precedenti l'invasettamento, la macinatura e l'invasettamento vero e proprio, dove avvengono le operazioni di invasettamento e se questo viene effettuato a macchina o manualmente e quali precauzioni vengono adottate per evitare contaminazioni;

Piano di autocontrollo:

Si ricorda che è necessario, prima della produzione della crema di lardo, valutare il piano di autocontrollo per la verifica delle idonee procedure:

1. definizione del prodotto
2. definizione del diagramma di flusso (a blocchi o descrittivo)
3. analisi dei rischi
4. identificazione dei punti critici
5. identificazione dei limiti critici (accettabilità o non accettabilità)
6. sistema di monitoraggio
7. definizione delle azioni correttive
8. definizione delle procedure di verifica
9. registrazione e conservazione della documentazione.

Tutto questo considerato la tipologia del prodotto.

Il rilascio del parere per la produzione del sale di Colonnata, a base di rosmarino, aglio e spezie, non è di pertinenza di questa struttura in quanto non si tratta di prodotti di origine animale.

Il Responsabile U.F. IAOA
Dr.ssa L. Faiman



Il Veterinario Dirigente
Dr. V. Mattoli

Unità Funzionale
Igiene Alimenti Origine Animale
Responsabile
Dott.ssa L. Faiman

viale Democrazia n. 44, Massa
tel. 0585-493904 fax 0585-493914

Doti Feran
01/09/09



Posteitaliane

Avviso di ricevimento

EP 0683/EP 0505 - Mod. 23 1P - MOD. 01304 (EX 184029) - St. 13 Ed. 07/05



A. R.

postaprioritaria

Da restituire a

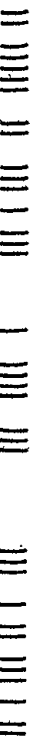
SUAP

Comune di Canova

P. via 2 giugno

54033

CARRARA



Avviso di ricevimento

☒ Raccomandata ☐ Pacco

☐ Assicurata Euro _____

16.09.09 - 17

Italiane
Numero

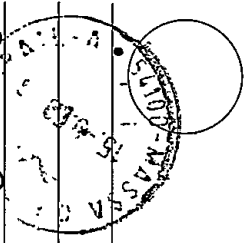
1622

Data di spedizione **11 SET. 2009** Dall'ufficio postale di _____

Destinatario **Lombardo di Colonna - Bertolucci Senio**

Via **Comune di Colonna 2**

C.A.P. **54033** Località **Comune**



Int. Co. S. **15/9/09** **Di**

Firma per esteso del ricevente (Nome e Cognome)

Data Firma dell'incaricato alla distribuzione

Bollo dell'ufficio di distribuzione

Consegna effettuata ai sensi dell'art. 33 D.M. 09.04.01:

☐ Inviati multipli a un unico destinatario

☐ Sottoscrizione rifiutata



Lardo di Colonnata di Giannarelli s.r.l.

Sede legale:

Via Comunale di Colonnata, 2 (MS)

Tel. 0585 758093

Fax 0585 72838

E-mail: lardogiannarelli@hotmail.it

Partita IVA 0112953 045 5

N. REA 115485

Cap. Soc. Euro 30.000,00



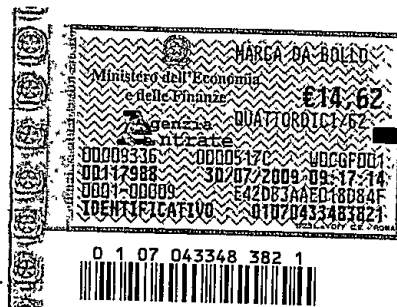
Stabilimento:
Via Comunale, 2
Colonnata (MS)

137/09.

AL COMUNE DI CARRARA

ASUAP

30 LUG. 2009



Colonnata 29-07-2009

All'attenzione della d.ssa L.Faiman.

Responsabile Unità Funzionale Igiene Alimenti Origine Animale dell' U.S.L. n.1 di Massa Carrara

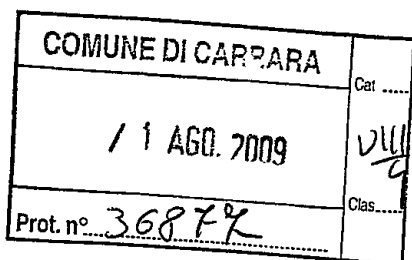
Io sottoscritto Sandro Bertolucci, amministratore unico della ditta Lardo di Colonnata di Giannarelli s.r.l.

Chiedo, di poter aggiungere ai prodotti di salumeria crudi sino ad oggi autorizzati nel laboratorio di via Comunale di Colonnata 2 certificato con bollo CE n. 1980L,

Due nuovi prodotti : un insaporitore alimentare ed una crema di lardo.

Allego relazioni esplicative e planimetrie certificate.

Certo di una Vs. fattiva attenzione Le porgo i miei migliori saluti



Sandro Bertolucci

Bertolucci Sandro

ALIMENTI E BEVANDE

NOTIFICA – REGISTRAZIONE – AGGIORNAMENTO SANITARIO PER L'ATTIVITÀ ALIMENTARE
AI SENSI DEL REGOLAMENTO CE 852/2004 E I DPGR TOSCANA 40/R/2006 E 41/R/2008
DIA E ALLEGATI DEVONO ESSERE PRESENTATI IN TRIPLICE COPIA

Al Sindaco del Comune di:
CARRARA



Spazio per il protocollo

COMUNE DI C.	
14 LUG. 2009	
Prot. n°	33351

QUADRO 1

OGGETTO DELLA COMUNICAZIONE

- ☐ NOTIFICA AVVIO NUOVA ATTIVITA' (Compilare i Quadri 2, 3, 4, 5 e 10)
- ☒ MODIFICA ATTIVITA' - LOCALI - CICLO PRODUTTIVO (Compilare i Quadri 2,4,6 e10)
- ☐ VARIAZIONE DATI IDENTIFICATIVI (Compilare i Quadri 2, 7 e 10)
- ☐ SUBENTRO NELL'ATTIVITA' (Compilare i Quadri 2 e 8)
- ☐ CESSAZIONE DEFINITIVA DELL'ATTIVITA'/ESERCIZIO (Compilare i Quadri 2, 9)

Tutte le presenti comunicazioni hanno efficacia immediata

QUADRO 2

DATI DEL RICHIEDENTE

*I dati forniti saranno trattati dall'Amministrazione secondo i vincoli e le finalità previste dal D.Lgs. 196/2003.
Pur non essendo previsto uno specifico consenso in quanto il trattamento è riferito ad un ambito istituzionale,
Lei potrà, in qualunque momento esercitare i diritti riconosciuti all'art. 7 e le altre facoltà concesse dal Decreto.*

Il/la sottoscritto/a Cognome BERTOLUCCI _____ Nome SANDRO _____

Nato/a a CARRARA _____ il 11/03/1957 _____ (Prov. MS)

cittadinanza ITALIANA _____ Stato _____

Residente a CARRARA _____ CAP 54033 (Prov. MS)

Via/P.za MEUCCI _____ n. 10 cap 54033 _____

In qualità di (specificare se leg. rapp., socio, accomandatario, ecc.): **LEGALE RAPPRESENTANTE** _____

della ditta LARDO DI COLONNATA SRL DI GIANNARELLI _____

Codice Fiscale ditta 01129530455

P.IVA 01129530455

con sede legale nel Comune di CARRARA _____ prov. MS _____

Via/P.za COMUNALE DI COLONNATA _____ n. 2 _____ CAP 54033 _____

e sede operativa nel Comune di CARRARA _____ prov. MS _____

Via/P.za COMUNALE DI COLONNATA _____ n. 2 _____ CAP 54033 _____

Tel. 0585-758093 _____ Fax 0585-72838 _____ E-mail lardogiannarelli_hotmail.it _____

iscritto alla CCIAA di MASSA CARRARA _____ al n. 115458 codice ISTAT 15.13.01

trasmette la presente documentazione con riferimento a quanto specificato al precedente quadro 1.

Fornire numero di telefono, di fax o una e-mail da utilizzare per comunicazioni urgenti

Tel. _____ Fax _____ e-mail _____

Ferrari
28/07/09
del

QUADRO 3 ATTIVITA' PER CUI SI PRESENTA LA NOTIFICA O LA REGISTRAZIONE

- ☐ **Attività artigianale di produzione, preparazione e confezionamento di sostanze alimentari;**
☐ barrare qui solo se si tratta di gelateria o yogurtteria
- ☐ **Attività di Somministrazione di alimenti e bevande (per attività fuori parametri e circoli privati):**
☐ senza preparazione di alimenti
☐ con laboratorio per la preparazioni di alimenti
- ☐ **Somministrazione TEMPORANEA di alimenti e bevande (sagre, manifestazioni sportive, politiche etc):**
☐ senza preparazione alimenti
☐ con preparazioni di alimenti
- che si svolgerà nel periodo dal _____ al _____ nell'ambito della manifestazione denominata:

Esercizi di vendita (vicinato, medie, grandi strutture) del settore alimentare:

- ☐ senza laboratori per la preparazione degli alimenti
- ☐ con laboratori per la preparazione degli alimenti

Specificare, inoltre, se è presente il reparto destinato alla:

- ☐ vendita di frutta e verdura ☐ banco vendita di carne
- ☐ banco vendita di prodotti ittici ☐ vendita dei prodotti di erboristeria e parafarmacia

- ☐ **Macellerie** ☐ Solo vendita di carne fresca o congelata, anche preconfezionata
☐ Con laboratorio sezionamento/preparazione
- ☐ **Pescherie** ☐ Solo vendita di prodotti ittici freschi o congelati, anche preconfezionati
☐ Con laboratorio di evisceramento
- ☐ **Commercio su aree pubbliche** (camion e furgoni attrezzati per la vendita, negozi mobili, etc.):
☐ Vendita generi alimentari (frutta e verdura, formaggi, salumi, etc.)
☐ Vendita con preparazione di alimenti (panini, lampredotto, trippa, porchetta, etc.)
- ☐ **Trasporto alimenti** (solo per l'attività principale di trasporto in conto terzi – vedi nota allegati)
☐ sfusi ☐ confezionati
☐ A temperatura ambiente
☐ Isotermico (mezzi coibentati)
☐ A temperatura controllata (mezzi refrigerati)
- ☐ **Produzione Primaria (miele, verdure, etc.)**
- ☐ **Altra Attività:**

- ☐ Deposito per il commercio all'ingrosso di prodotti alimentari;
- ☐ Deposito a servizio di attività commerciali alimentari e/o somministrazione;

Per i depositi indicare gli estremi del permesso a costruire o della concessione edilizia o del condono edilizio per la verifica della destinazione d'uso.

Prot. generale _____ del _____ busta n. _____

QUADRO 4**DATI RELATIVI AL LOCALE – CHIOSCO - STAND**

- ☒ Locali dove si svolge l'attività ubicati nel Comune di CARRARA _____
Via/piazza COMUNALE DI COLONNATA _____ n° 2 _____
- ☐ Chiosco/stand dove si svolge l'attività ubicato nel Comune di _____
Via/piazza _____ n° _____

QUADRO 5**DATI RELATIVI AGLI AUTOMEZZI**

- ☐ Automezzo marca _____ modello _____
targa _____ anno di fabbricazione _____
- ☐ Automezzo marca _____ modello _____
targa _____ anno di fabbricazione _____
- ☐ Automezzo marca _____ modello _____
targa _____ anno di fabbricazione _____
- ☐ Automezzo marca _____ modello _____
targa _____ anno di fabbricazione _____
- ☐ Automezzo marca _____ modello _____
targa _____ anno di fabbricazione _____
- ☐ Automezzo marca _____ modello _____
targa _____ anno di fabbricazione _____
- ☐ Automezzo marca _____ modello _____
targa _____ anno di fabbricazione _____

(se il campo di compilazione è insufficiente allegare elenco aggiuntivo)

Rimessa ubicata in _____ Via/P.za _____

QUADRO 6**AGGIUNTA - MODIFICA - VARIAZIONE SIGNIFICATIVA
DELL'ATTIVITA', DEI LOCALI E/O DEL CICLO PRODUTTIVO**

Comunica la:

☐ Variazione del ciclo produttivo come sotto descritto:

☒ Variazione dell'attività:

da _____

a _____

o aggiunta attività di **PRODUZIONE CREMA DI LARDO ED INSAPORITORI**
senza modifica dei locali; in caso di modifica compilare anche la parte sottostante.

☐ Variazione della struttura:☐ con aggiunta di nuovi locali in ampliamento di quelli esistenti☐ per modifica dei locali esistenti**QUADRO 7****VARIAZIONE DEI DATI IDENTIFICATIVI**

Comunica di aver variato in data _____

☐ la propria ragione sociale da _____
(Ragione sociale precedente)a: _____
(Nuova ragione sociale)☐ la sede legale dell'impresa da _____
(Sede legale precedente)a: _____
(Nuova sede legale)**QUADRO 8****SUBENTRO NELL'ATTIVITA'**

Comunica di esser subentrato in data _____ nell'esercizio posto in _____

Via _____

gestito dalla società/ditta _____

per l'attività di _____

N.B. In caso di subentro il cedente **NON DEVE** presentare nessuna comunicazione sanitaria.

QUADRO 9**CESSAZIONE DELL'ATTIVITA'**

Comunica di aver cessato definitivamente l'attività in data _____

Consapevole delle sanzioni penali in caso di dichiarazioni false e della conseguente decadenza dai benefici eventualmente conseguiti (ai sensi degli artt. 75 e 76 D.P.R. 445/2000) sotto la propria responsabilità il sottoscritto

DICHIARA

(leggere attentamente indicando con una crocetta "X" le voci interessate)

- ☒ Che i **LOCALI** destinati all'esercizio dell'attività rispondono ai requisiti generali in materia di igiene e sanità di cui ai capitoli I e II dell'allegato II al Reg. CE 852/2004;
- ☐ Che le **STRUTTURE MOBILI E/O TEMPORANEE** (quali padiglioni, chioschi di vendita, automezzi, banchi di vendita autotrasportati), rispondono ai requisiti di cui al capitolo III dell'allegato II al Reg. CE 852/2004 (requisiti applicabili specificatamente alle suddette strutture);
- ☐ Che il **TRASPORTO** è effettuato nel rispetto dei requisiti di cui al capitolo IV dell'allegato II al Reg. CE 852/2004 (requisiti applicabili specificatamente ai mezzi di trasporto);

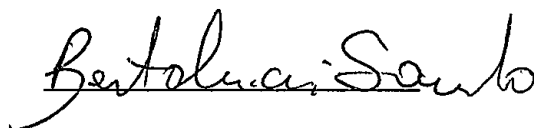
DICHIARA INOLTRE

- ☒ Che le **ATTREZZATURE** utilizzate per la preparazione rispondono ai requisiti di cui al capitolo V dell'allegato II del Reg. CE 852/2004;
- ☒ Che nell'esercizio dell'attività sono rispettate le **disposizioni** di cui ai capitoli: VI (rifiuti alimentari); VII (rifornimento idrico); VIII (igiene personale); IX (requisiti applicabili ai prodotti alimentari); X (Requisiti applicabili al confezionamento e all'imballaggio di prodotti alimentari); XI (Trattamento termico) e XII (Formazione del personale);
- ☒ Di rispettare gli **OBBLIGHI** imposti dall'art. 5 del Reg. 852/2004 (Analisi dei pericoli e punti critici di controllo);

Data

Firma leggibile

13 LUGLIO 2009



ALLEGATI

Alla presente notifica devono essere allegati i seguenti documenti/certificazioni:

1. Planimetria dei locali in scala 1:100.

La planimetria deve essere firmata da un tecnico abilitato ed indicare le dimensioni, le altezze, le superfici illuminanti, le destinazioni d'uso di tutti i locali interessati dall'attività con l'indicazione delle principali attrezzature e lo schema tecnico di smaltimento delle acque di scarico, con localizzazione delle fosse biologiche o di altri impianti di depurazione dei reflui.

2. Relazione tecnica descrittiva dell'attività esercitata.

La relazione deve contenere le seguenti indicazioni:

- a. Sommatoria descrizione dei locali, degli impianti e delle attrezzature;
- b. Descrizione del ciclo di lavorazione ed eventuali modalità di trattamento degli alimenti;
- c. Indicazione degli alimenti che si intendono produrre, preparare, confezionare, trasportare, vendere o tenere in deposito e dei sistemi scelti per assicurare la salubrità e la conservazione degli stessi;

3. Fotocopia di un documento di identità;
