



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

La disciplina sanitaria per l'attività di produzione, distribuzione, vendita e somministrazione di alimenti e bevande, effettuate in forma ambulante o in occasione di sagre, fiere, ed analoghe manifestazioni, è prevista dal Regolamento CE 852/2004, dal D.G.R. n. 295 del 22.2.2006", e successive modifiche e dalla Determina Dirigenziale emanata della Direzione Regionale Salute e Welfare della Regione Umbria n. 7320 del 18.08.2020.

La suddetta normativa prevede che la **Notifica inizio attività per manifestazioni temporanee** per fiere, mercati, sagre ecc. possa essere presentata direttamente dall'Organizzatore, per tutti gli Operatori del Settore Alimentare (OSA) che partecipano alle manifestazioni stesse.

E' pertanto necessario che i singoli operatori (OSA) inviino obbligatoriamente all'Organizzazione della manifestazione, il sottoelencato modello **G**, compilato in ogni sua parte, in modo di consentire la Registrazione delle loro attività presso l'A.U.S.L. competente.

LE RICHIESTE DOVRANNO PERVENIRE ENTRO E NON OLTRE IL
10 settembre 2021

AL SEGUENTE INDIRIZZO:

Umbriafiere S.p.A.
Piazza Moncada 1
06083 Bastia Umbra - PG
info@umbriafiere.it – info@agriumbria.eu

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

DOCUMENTAZIONE DA INVIARE:

- **Modello G richiesta** di inserimento di singola attività datato e firmato (Mod. 1).
- **Fotocopia di un documento valido d'identità** del richiedente.

Tipologia di attività (N.B.: spuntare tutte le voci pertinenti)

1. Vendita di prodotti confezionati (di origine vegetale e/o animale)
2. Vendita di prodotti sfusi con degustazione finalizzata alla promozione del prodotto alimentare (di origine animale e/o vegetale)
3. Preparazione, trasformazione e somministrazione di alimenti e bevande

Appartenenti alle seguenti tipologie

◆ Vegetali

- funghi e tartufi
 - vegetali spontanei (esclusi funghi e tartufi)
 - Coltivazioni ad uso alimentare umano
 - Conserve e semiconserve vegetali (II^a gamma)
 - Vegetali congelati e surgelati (III^a gamma)
 - Prodotti pronti all'uso o "fresh cut" (IV^a gamma)
 - Ortofrutticoli precotti (V^a gamma)
 - Vegetali secchi e/o tostati comprese le spezie
 - Bevande/succhi di frutta e/o di ortaggi
 - Olio
 - Grassi vegetali
 - Vini e mosti e| Alcolici
 - Sidro e altri vini a base di frutta
 - Birra, malto e altre bevande fermentate non distillate
 - Altre lavorazioni di semi, granaglie e legumi
 - Amidi e prodotti amidacei
 - Zucchero
 - Caffè e Tè ed altri preparati per infusi
- Prodotti da forno e di pasticceria, gelati e piatti pronti
- Pasta secca e/o fresca, paste alimentari, cuscus e farinacei simili
 - Pane, pizza e altri prodotti da forno freschi e secchi
 - Prodotti di pasticceria freschi e secchi
 - Prodotti di gelateria
 - Cacao, cioccolato, produzione pastigliaggi, gomme, confetti, caramelle, ecc.
 - Cibi pronti in genere (prodotti di gastronomia, di rosticceria, di friggitoria, ecc.)
- Alimenti di origine animale
- Prodotti della pesca
 - Carne, prodotti a base di carne e preparazioni di carne
 - Prodotti dell'apario
 - Prodotti a base di latte
 - Uova e ovoprodotti
- Ristorazione:
- Bar e altri esercizi pubblici simili
 - Ristorazione pubblica in ambito di manifestazioni temporanee (fiere, sagre, ecc.)
- Commercio al dettaglio di alimenti e bevande:
- vendita di alimenti e bevande
 - Per corrispondenza/internet / Forme speciali di vendita al dettaglio
- Commercio ambulante:
- A posto fisso
 - In forma itinerante
- Distributori:
- Distributori automatici di alimenti confezionati e di bevande
 - Distributori di latte crudo
- Altro

4. DICHIARAZIONI FINALI

L'Espositore DICHIARA:

1. che è in possesso di un Manuale di Autocontrollo HACCP ai sensi del Regolamento CE n° 852/2004 per le attività di conservazione, preparazione e somministrazione di alimenti e/o bevande specifiche per le attività che saranno svolte all'interno del proprio spazio espositivo /stand durante il periodo di svolgimento di Anteprima AGRUUMBRIA 2021; il suddetto manuale di autocontrollo dovrà essere esibito su richiesta dell'Autorità competente;
2. che tutto il personale addetto alla conservazione, preparazione e somministrazione di alimenti e/o bevande durante tutto il periodo di svolgimento di Anteprima AGRUUMBRIA 2021 è in possesso della formazione specifica per gli "Addetti alle imprese alimentari" ai sensi DGR N. 208 DEL 17.03.2021,
3. che il nominativo del Responsabile della Sicurezza Alimentare con l'obbligo di far attuare e controllare la corretta applicazione di tutte le disposizioni previste dal Manuale HACCP e dalla normativa vigente in materia di sicurezza alimentare per le attività di conservazione, preparazione e somministrazione di alimenti e/o bevande, durante il periodo di svolgimento di Anteprima AGRUUMBRIA 2021, è il

Sig.....

(nome, cognome)

..... / /
(luogo di nascita) (prov) (data di nascita).

Data:

Firma
