

**Amministrazione destinataria**

Comune di Saronno

Ufficio destinatario

Ufficio SUAP

Comunicazione di sospensione/riattivazione delle attività riconosciute*Ai sensi del Regolamento Comunitario 29/04/2004, n. 853/2004***Il sottoscritto**

Cognome		Nome		Codice Fiscale	
Data di nascita		Sesso	Luogo di nascita		Cittadinanza
Residenza					
Provincia	Comune	Indirizzo	Civico	Barrato	Interno
					Scala
					Piano
					SNC
					CAP
Telefono cellulare		Telefono fisso		Posta elettronica ordinaria	
				Posta elettronica certificata	
in qualità di <i>(questa sezione deve essere compilata se il dichiarante non è una persona fisica)</i>					
Ruolo					
Denominazione/Ragione sociale				Tipologia	
Sede legale					
Provincia	Comune	Indirizzo	Civico	Barrato	Interno
					Scala
					Piano
					SNC
					CAP
Codice Fiscale			Partita IVA		
Telefono		Posta elettronica ordinaria		Posta elettronica certificata	
Iscrizione al Registro Imprese della Camera di Commercio				Provincia	Numero Iscrizione

domiciliazione delle comunicazioni relative al procedimento*(articolo 3-bis, comma 4-quinquies del Decreto Legislativo 07/03/2005, n. 82)*

Il sottoscritto chiede che le comunicazioni relative al procedimento trasmesse dall'Amministrazione vengano inviate al seguente indirizzo di posta elettronica certificata

con stabilimento sito in

Particella terreni o Unità imm. urbana	Cod. cat.	Sezione	Foglio	Particella	Subalterno	Categoria	Visura
							☐
Provincia	Comune	Indirizzo	Civico	Barrato	Interno	Scala	Piano
							SNC
							CAP
Ulteriori immobili oggetto del procedimento <i>(allegare il modulo "ulteriori immobili oggetto del procedimento")</i>							
il procedimento riguarda		ulteriori immobili					

di cui al numero di riconoscimento

Numero di riconoscimento

COMUNICA

- ☐ la sospensione della/e seguente/i attività condotta presso lo stabilimento
- ☐ l'intenzione di riattivare la/le attività sospesa/e da condurre presso lo stabilimento

Sez	Categoria	Attività ²	Specie ³	Prodotti ⁴
0	attività generali	☐ deposito frigorifero ☐ prodotti esposti ☐ prodotti imball./confez. ☐ impianto di riconfezionamento ☐ porzionatura ☐ affettatura ☐ grattugiatura ☐ frazionamento ☐ imbottigliamento ⁵ ☐ mercato all'ingrosso		☐ carni di ungulati domestici ☐ carni di pollame e di lagomorfi ☐ carni di selvaggina allevata ☐ carni di selvaggina cacciata ☐ carni macinate, preparazioni di carni e carni separate meccanicamente ☐ prodotti a base di carne ☐ prodotti della pesca ☐ latte e prodotti a base di latte ☐ uova e ovoprodotti ☐ cosce di rana e lumache ☐ grassi fusi - ciccioli ☐ stomaci, vesciche, intestini trattati ☐ prodotti altamente raffinati ☐ miele
I	carni di ungulati domestici	☐ macello ☐ laboratorio di sezionamento	☐ B ☐ o ☐ c ☐ s ☐ E	☐ carni di bovino ☐ carni di ovino ☐ carni di caprino ☐ carni di suino ☐ carni di equino
II	carni di pollame e di lagomorfi (pollame, piccola selvaggina allevata da penna, conigli e lepri allevate)	☐ macello ☐ laboratorio di sezionamento	☐ polli ☐ galline ☐ faraone ☐ tacchini ☐ anatidi ☐ selvaggina da penna allevata ☐ lagomorfi (conigli e lepri)	☐ carni di pollame ☐ carni di lagomorfi ☐ selvaggina
III	carni di selvaggina allevata (grande selvaggina e ratiti)	☐ macello ☐ laboratorio di sezionamento	☐ ungulati diversi dai cinghiali ☐ cinghiali ☐ ratiti ☐ altra grande selvaggina all.	☐ carni di ungulati diversi dai cinghiali ☐ carni di cinghiali ☐ carni di ratiti ☐ carni di altra grande selvaggina all.
IV	carni di selvaggina cacciata	☐ centro di lavorazione selvaggina ☐ laboratorio di sezionamento	☐ cinghiali ☐ ruminanti ☐ altra grande selvaggina cacciata ☐ piccola selvaggina cacciata da penna diversa dagli anatidi ☐ anatidi ☐ lagomorfi	☐ carni di grande selvaggina cacciata ☐ carni di piccola selvaggina cacciata da penna

				☐ carni di lagomorfi selvatici
V	carni macinate, preparazioni di carni e carni separate meccanicamente	☐ stabilimento produzione carni macinate ☐ stabilimento produzione preparazioni di carni ☐ stabilimento produzione carni separate meccanicamente	tutte le specie	
VI	prodotti a base di carne	☐ impianto di trasformazione	☐ B/O/C ☐ altre ☐ B ☐ O/C ☐ S ☐ E ☐ AV ☐ SE	☐ CSM di suino ☐ CSM di pollame estratti e farine di carne ☐ insaccati freschi ☐ insaccati stagionati ☐ insaccati cotti ☐ carni salate stagionate ☐ carni salate cotte ☐ conserve di carne ☐ prodotti di gastronomia e paste alimentari
VII	molluschi bivalvi vivi	☐ centro di depurazione ☐ centro di spedizione ☐ centro di spedizione galleggiante		
VIII	prodotti della pesca	☐ nave officina ☐ nave frigorifero ☐ stabilimento prodotti della pesca freschi ☐ locale macellazione animali acquacoltura ☐ stabilimento di trasformazione ☐ mercato ittico ☐ impianto collettivo aste ☐ impianto prodotti pesca separati meccanicamente		☐ prodotti della pesca freschi ☐ prodotti della pesca preparati ☐ prodotti della pesca trasformati ☐ carni di pesce separate meccanicamente
IX	latte e prodotti a base di latte	☐ centro di raccolta ☐ centro di standardizzazione ☐ stabilimento di trattamento termico ☐ stabilimento di stagionatura ☐ stabilimento di trasformazione in alpeggio ☐ stabilimento di trasformazione (diverso dai precedenti)	☐ B ☐ Bf ☐ O ☐ C ☐ altre spp.	☐ latte alimentare/crema ☐ burro ☐ formaggi con stagionatura > 60 gg ☐ formaggi con stagionatura < 60 gg ☐ yogurt e altri pbl fermentati ☐ prodotti in polvere ☐ formaggi fusi ☐ altri prodotti a base di latte ☐ prodotti al latte crudo ⁶
X	uova e ovoprodotti	☐ centro di imballaggio ☐ stabilimento produzione uova liquide ☐ stabilimento di trasformazione (ovoprodotti)		
XI	cosce di rana e lumache	☐ stabilimento di trasformazione		☐ lumache ☐ cosce di rana
XII	grassi animali sfusi	☐ centro di raccolta ☐ stabilimento di trasformazione		☐ grassi fusi ☐ ciccioli
XIII	stomaci, vesciche e intestini trattati	☐ stabilimento di trasformazione		
XIV	gelatine	☐ centro di raccolta ☐ stabilimento di trasformazione		
XV	collagene	☐ centro di raccolta ☐ stabilimento di trasformazione		
XVI	prodotti altamenti raffinati	☐ stabilimento di trasformazione		☐ solfato di condroitina ☐ acido ialuronico ☐ altri prodotti di cartilagine idrolizzata ☐ chitosano ☐ glucosamina ☐ caglio ☐ colla di pesce ☐ amminoacidi che sono autorizzati come additivi alimentari a norma del regolamento (UE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio

XVII	miele (riconoscimento su base volontaria)	☐ stabilimenti operanti a livello successivo a quello di produzione primaria	☐ miele2
------	---	---	---------------------------------

2

3 Per ciascuna Sezione di appartenenza, indicare le attività per le quali si richiede il riconoscimento, barrando le apposite caselle predisposte

4 B = bovino; Bf = bufalino; O = ovino; C = caprino; S = suino; E = solipedi; AV = pollame; SE = selvaggina

5 Dove richiesto, indicare per ciascuna attività soggetta a riconoscimento, la tipologia di prodotto

6 Includa ogni altra attività riferibile al confezionamento di alimenti sfusi

Contrassegnare la casella nel caso in cui nello stabilimento vengano ottenuti prodotti 'al latte crudo'

☐ referente per la pratica

Cognome	Nome	Codice Fiscale
Data di nascita	Sesso	Luogo di nascita
Telefono cellulare	Telefono fisso	Posta elettronica ordinaria
		Posta elettronica certificata

Elenco degli allegati

(barrare tutti gli allegati richiesti in fase di presentazione della pratica ed elencati sul portale)

- ☐ ricevuta dei diritti di segreteria/istruttoria
(da allegare se previsti)
- ☐ ricevuta dei diritti sanitari
- ☐ ulteriori immobili oggetto del procedimento
- ☐ copia del permesso di soggiorno
(da allegare in caso di cittadino extracomunitario)
- ☐ copia dell'atto notarile con il quale è stata conferita la procura
- ☐ altri allegati (specificare)

Informativa sul trattamento dei dati personali

(ai sensi del Regolamento Comunitario 27/04/2016, n. 2016/679 e del Decreto Legislativo 30/06/2003, n. 196)

- ☐ dichiara di aver preso visione dell'informativa relativa al trattamento dei dati personali pubblicata sul sito internet istituzionale dell'Amministrazione destinataria, titolare del trattamento delle informazioni trasmesse all'atto della presentazione della pratica.

Saronno

Luogo

Data

il dichiarante