

**SCHEDA RILEVAMENTO DATI MACELLI ITTICI, IMPIANTI DI PREPARAZIONE E
IMPIANTI DI TRASFORMAZIONE - MIT - SEZ VIII**

CODICE AZIENDA:

N° riconoscimento _____ notificato in data ____ / ____ / ____

TIPOLOGIA STRUTTURA

Scegliere obbligatoriamente almeno una delle tipologie struttura elencate

- | | | |
|---|---|--|
| <input type="checkbox"/> Impianto prodotti della pesca (FFPP) ¹ : | } | <input type="checkbox"/> macellazione
<input type="checkbox"/> preparazione di prodotti della pesca
(compresi i molluschi bivalvi) |
| <input type="checkbox"/> Impianto di trasformazione (compresi i molluschi bivalvi) (PP) | | |
| <input type="checkbox"/> Impianto di prodotti della pesca separati meccanicamente (MSM) | | |

SOSTA PRODOTTI PESCA VIVI IN ARRIVO

Vasche per temporanea sosta: SI n° _____ m² _____ NO

Vasche per crostacei SI n° _____ m² _____ NO

Autoapprovvigionamento²: SI NO

SPECIE LAVORATE

Scegliere obbligatoriamente almeno una delle specie elencate

Pesci acqua dolce:

- Trota
- Salmerino
- Anguilla
- Ciprinidi
- Ictaluridi
- Esocidi
- Acipenseridi

Pesci acqua salata:

- Branzino
- Orata
- Squaliformi
- Mugilidi
- Latterini
- Tonnidi

Specie varie (non in elenco)

Crostacei

Molluschi cefalopodi

Molluschi bivalvi

¹ Se è a SI impianto prodotti della pesca è obbligatorio scegliere almeno una delle 2 opzioni (macellazione e/o preparazione di prodotti della pesca)

² esclusivamente da proprio allevamento

SCHEDA RILEVAMENTO DATI MACELLI ITTICI, IMPIANTI DI PREPARAZIONE E IMPIANTI DI TRASFORMAZIONE - MIT - SEZ VIII

Scegliere obbligatoriamente almeno una delle tipologie di preparazione, trasformazione e di prodotti finiti elencate

Tipologie di preparazioni svolte:

- | | | |
|---|---------------------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> Decapitazione | <input type="checkbox"/> Taglio pinne | <input type="checkbox"/> Eviscerazione |
| <input type="checkbox"/> Spellatura | <input type="checkbox"/> Arricciatura | <input type="checkbox"/> Filettatura |
| <input type="checkbox"/> Sezionamento | <input type="checkbox"/> Cubettatura | <input type="checkbox"/> Macinatura |
| <input type="checkbox"/> Sgusciatura | <input type="checkbox"/> completa | <input type="checkbox"/> Congelamento |
| | <input type="checkbox"/> parziale | <input type="checkbox"/> Congelamento e glassatura |
|
<input type="checkbox"/> Scongelamento in cella di refrigerazione | | <input type="checkbox"/> in acqua corrente |
| | | <input type="checkbox"/> altro metodo _____ |

Tipologie di trattamento di trasformazione:

- | | | |
|---------------------------------------|-------------------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> Cottura | <input type="checkbox"/> Precottura | <input type="checkbox"/> Affumicamento |
| <input type="checkbox"/> Essiccamento | <input type="checkbox"/> Salagione | <input type="checkbox"/> Marinatura |
| <input type="checkbox"/> altro metodo | specificare _____ | |

Tipologie di prodotti finiti:

- | | | |
|-----------------------------------|---|---------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Freschi | <input type="checkbox"/> Congelati | <input type="checkbox"/> Surgelati |
| <input type="checkbox"/> Secchi | <input type="checkbox"/> Affumicati | <input type="checkbox"/> Semiconserve |
| <input type="checkbox"/> Conserve | <input type="checkbox"/> Piatti pronti | <input type="checkbox"/> Sughì |
| <input type="checkbox"/> altro | specificare _____ | |
| | <input type="checkbox"/> Preparazioni gastronomiche | |

Numero addetti alla lavorazione _____

Annesso laboratorio di riconfezionamento/reimballaggio¹ SI NO

Annesso deposito frigorifero² SI NO

N° celle frigorifere _____ Capacità frigorifera (m³) _____

Annesso tunnel di congelamento SI NO

N° celle di congelazione _____ Capacità frigorifera (m³) _____

¹ Campo obbligatorio da compilare a SI se i prodotti che vi si intendono riconfezionare/reimballare appartengono alla stessa sezione per la quale è stato riconosciuto lo stabilimento se invece appartengono a sezioni diverse rispetto a quella riconosciuta e quindi è stata compilata anche la specifica sezione 0, deve essere compilata l'apposita scheda RIC.

² Campo obbligatorio da compilare a SI se i prodotti appartengono alla stessa sezione per la quale è stato riconosciuto lo stabilimento, se invece se il deposito frigorifero è un impianto autonomo o se è inserito all'interno di uno stabilimento riconosciuto, ma i prodotti che vi si intendono depositare appartengono a sezioni diverse rispetto a quella riconosciuta e quindi è stata compilata anche la specifica sezione 0, deve essere compilata l'apposita scheda FRI.

**SCHEDA RILEVAMENTO DATI MACELLI ITTICI, IMPIANTI DI PREPARAZIONE E
IMPIANTI DI TRASFORMAZIONE - MIT - SEZ VIII**

Da compilare obbligatoriamente a seconda della tipologia struttura

Quantitativi macellati¹ _____ (tonnellate/anno)

Quantitativi preparati² _____ (tonnellate /anno)

Quantitativi trasformati³ _____ (tonnellate /anno)

Quantitativi separati meccanicamente⁴ _____ (tonnellate /anno)

Quantitativi commercializzati tal quale _____ (tonnellate /anno)

MODALITÀ DI SMALTIMENTO REFLUI LIQUIDI

Uso del depuratore

Allaccio alla rete fognaria pubblica

Vasche, cisterne o pozzi di raccolta

Corsi d'acqua superficiali

Altro sistema specificare _____

Data rilevazione: ___/___/___ L'operatore del Servizio Veterinario: _____

Per l'impresa

Nome Cognome e Qualifica: _____

Firma: _____

¹ Obbligatorio se a si macellazione in tipologia struttura

² Obbligatorio se a si preparazione in tipologia struttura

³ Obbligatorio se a si Trasformazione in tipologia struttura

⁴ Obbligatorio se a si separati meccanicamente in tipologia struttura