

**PROCEDURA OPERATIVA PER LA REGISTRAZIONE DELLE IMPRESE  
ALIMENTARI AI SENSI DEL REGOLAMENTO CE 852/04 E DELLA DGR 3/2011**

Con Deliberazione della Giunta Regionale n. 3 del 14.01.2011 - che recepisce l'Accordo della Conferenza permanente per i rapporti fra lo Stato, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano, sancito nella seduta del 29 aprile 2010 (repertorio n. 59/CSR) - sono state approvate le linee guida regionali applicative del Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.

Scopo della presente procedura è fornire indicazioni sulla modalità di notifica, all'autorità competente<sup>1)</sup>, delle imprese alimentari<sup>2)</sup> ai sensi dell'articolo 6 del Regolamento (CE) 852 del 29 aprile 2004.

Il titolare dell'impresa alimentare presenta, presso il Dipartimento di Prevenzione della Asl in cui ha sede l'attività, la notifica di inizio attività ovvero di cambiamenti rilevanti dell'impresa (strutturali o di ciclo produttivo) utilizzando l'Allegato A/1.

Deve, inoltre, essere tempestivamente comunicata all'autorità competente, ogni variazione in ordine ai sottoelencati dati come pure l'eventuale cessata attività tramite apposita modulistica (Allegato A/2):

- nome della ditta individuale o ragione sociale
- sede legale
- legale rappresentante

Il modello A/1 deve essere accompagnato sempre da attestazione di avvenuto pagamento della tariffa prevista, da planimetria dei locali (con indicazione delle altezze e destinazioni d'uso dei singoli ambienti e rappresentazione degli impianti tecnologici ed attrezzature fisse presenti), redatta da tecnico abilitato, in scala 1:50 o 1:100 e da una relazione tecnica, sottoscritta dall'OSA<sup>3)</sup>, con la quale egli fornisce informazioni in ordine alle caratteristiche dei locali in funzione dell'attività, alle modalità del ciclo produttivo ed alla descrizione dei prodotti finali. Con tale relazione tecnica, da presentare sia in caso di inizio attività che di modifiche rilevanti dell'impresa (strutturali o di ciclo produttivo), l'operatore del settore alimentare attesta che l'impresa da lui condotta rispetta i requisiti previsti dal Regolamento (CE) 852/2004. In allegato A/3 sono state raccolte le istruzioni essenziali per la compilazione di tale relazione tecnica e per l'elaborazione della planimetria.

La notifica (sia con l'allegato A/1 che con l'allegato A/2) deve essere datata, sottoscritta e accompagnata dalla fotocopia di un documento di riconoscimento del titolare, in corso di validità.

Compito delle autorità competenti, è, tra l'altro, quello di elaborare e tenere aggiornato "un elenco degli operatori del settore dei mangimi e degli alimenti che sono stati registrati", ai fini dell'esercizio del "controllo ufficiale" ai sensi del Regolamento (CE) n. 882/2004.

A tal riguardo, in allegato A/4 è stato elaborato un elenco delle attività basato essenzialmente sui codici ATECO 2007 di classificazione delle attività economiche, che oltre a rappresentare una guida per l'individuazione dell'attività da parte dell'operatore del settore alimentare costituisce un primo glossario per la successiva registrazione informatizzata.

- 1) "autorità competente": ASL (Dipartimento di Prevenzione delle Aziende U.U.SS.LL)
- 2) «impresa alimentare», ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti (Regolamento CE 178/2002)
- 3) "operatore del settore alimentare": la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo;

AL DIRETTORE DEL DIPARTIMENTO DI  
PREVENZIONE DELLA AZIENDA USL DI:

\_\_\_\_\_  
PER IL TRAMITE DEL COMUNE DI:  
\_\_\_\_\_

**NOTIFICA IMPRESA SETTORE ALIMENTARE AI FINI DELLA REGISTRAZIONE**  
(Art. 6 REGOLAMENTO CE n. 852/04 - D.G.R. n. 3 del 14.01.2011 – D.G.R. n. 298 del 24.06.2011)

- Notifica di apertura nuova attività (S.C.I.A. ex D.I.A. “sanitaria”)  
 Notifica di cambiamenti rilevanti dell’impresa (strutturali e/o di ciclo produttivo)

Il sottoscritto <b>Cognome e Nome</b> _____ firmatario della presente		
C.F.	Cittadinanza	Sesso M <input type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/>
<b>Luogo nascita:</b> Stato	Comune	Provincia
Data nascita	<b>Residenza:</b> Comune	Provincia
Via, Piazza	n.	C.A.P.
Cell.	Fax.	e-mail

**In qualità di:**

<input type="checkbox"/> titolare dell’omonima impresa individuale Partita IVA _____	
con sede nel Comune di _____	Provincia _____
Via, Piazza _____	n. _____ CAP _____
Tel. _____	N. di iscrizione al Registro imprese _____
CCIAA _____	
Cell. _____	Fax. _____ e-mail _____

<input type="checkbox"/> legale rappresentante della società	
C.F. _____	Partita IVA (se diversa da C.F.) _____
Denominazione o ragione sociale _____	
Con sede nel Comune di _____	Provincia _____
Via, Piazza _____	n. _____ CAP _____
Tel. _____	N. di iscrizione al registro imprese _____
CCIAA _____	
Cell. _____	Fax. _____ e-mail _____

## NOTIFICA

l'inizio dell'attività (1) \_\_\_\_\_

CODICE/I ATECO \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_

la modifica strutturale dell'attività di (1) \_\_\_\_\_

la modifica del ciclo produttivo (1) da \_\_\_\_\_ a \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ CODICE/I ATECO \_\_\_\_\_

a far data da \_\_\_\_\_ :

(1) indicare per esteso le attività specificate nell'elenco ALLEGATO A/4 ed il relativo Codice ATECO; in caso di modifica del ciclo produttivo indicare l'attività che si modifica e quella che si intende svolgere; qualora siano presenti più attività indicare quella prevalente;

sita/e in Comune di \_\_\_\_\_ Provincia \_\_\_\_\_

Via, Piazza \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_

Tel. \_\_\_\_\_ Fax. \_\_\_\_\_ e-mail \_\_\_\_\_

**Consapevole che qualora i dati e/o gli elementi forniti con la presente notifica risultino incompleti o erranei, questa dovrà essere regolarizzata. In caso di mancata regolarizzazione la stessa verrà considerata inefficace, la registrazione non avrà luogo e l'attività sarà soggetta anche all'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente (da euro 1.500 a euro 9.000).**

A tal fine il sottoscritto, \_\_\_\_\_ ai sensi ed effetti degli artt. 46, 47 e 48 del D.P.R. 445 del 28.12.2000, consapevole, in caso di dichiarazione mendace, delle sanzioni penali previste dell'art. 76 del D.P.R. 445/2000 anche per i reati di *falsità in atti e uso di atto falso*, dichiara che l'attività oggetto della presente notifica è conforme a quanto previsto dalla normativa vigente in materia sicurezza alimentare, approvvigionamento idrico e smaltimento dei reflui.

Dichiara altresì di essere consapevole dell'obbligo di redigere apposito **piano di autocontrollo** ai sensi del Regolamento (CE) n. 852/2004 e di essere informato che la presente comunicazione è valida esclusivamente per la registrazione ai sensi del Regolamento (CE) n. 852/04 e non sostituisce altri eventuali atti ai fini dell'avvio della attività.

Autorizza per gli effetti del D. Lgs. 30 giugno 2003, n° 196 codesta P.A. al trattamento dei propri dati personali, a cura del personale assegnato all'ufficio della Azienda U.S.L. preposto alla conservazione delle notifiche ed all'utilizzo delle stesse per il procedimento di registrazione.

**Si impegna a notificare ogni variazione relativa al nome della ditta, alla ragione sociale, al legale rappresentante, alla sede legale, all'attività produttiva svolta, nonché la chiusura dell'unità di impresa.**

Data \_\_\_\_\_

In fede \_\_\_\_\_  
(Firma per esteso e leggibile del legale rappresentante)

Allegati: **attestazione di avvenuto pagamento della tariffa** di euro 50,00, **planimetria** redatta da tecnico abilitato in scala 1:50 o 1:100, **relazione tecnica** sulle caratteristiche dei locali e del ciclo produttivo e **fotocopia documento di riconoscimento** in corso di validità.

**Data e numero di protocollo presso l'azienda Usl** \_\_\_\_\_

**(Spazio riservato all'ufficio)**

AL DIRETTORE DEL DIPARTIMENTO DI  
PREVENZIONE DELLA AZIENDA USL DI:

PER IL TRAMITE DEL COMUNE DI:

**NOTIFICA IMPRESA SETTORE ALIMENTARE AI FINI DELLA REGISTRAZIONE**  
(Art. 6 REGOLAMENTO CE n. 852/04 - D.G.R. n. 3 del 14.01.2011 – D.G.R. n. 298 del 24.06.2011)

- NOTIFICA PER MODIFICA ATTIVITA' REGISTRATA**  
 **NOTIFICA PER CESSATA ATTIVITA'**

Il sottoscritto Cognome _____		Nome _____	
C.F. _____	Cittadinanza _____	Sesso M <input type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/>	
Luogo nascita: Stato _____		Comune _____	Provincia _____
Data nascita _____			
Residenza: Comune _____		Provincia _____	
Via, Piazza _____		n. _____	CAP _____
Cell. _____	Fax. _____	e-mail _____	

In qualità di:

<input type="checkbox"/> titolare dell'omonima impresa individuale Partita IVA _____		
con sede nel Comune di _____	Provincia _____	
Via, Piazza _____	n. _____	CAP _____
Tel _____	N. di iscrizione al Registro imprese _____	
CCIAA di _____	Cell. _____	
Fax. _____	e-mail _____	

<input type="checkbox"/> legale rappresentante della società			
C.F. _____	Partita IVA (se diversa da C.F.) _____		
Denominazione o ragione sociale _____			
Con sede nel Comune di _____		Provincia _____	
Via, Piazza _____		n. _____	CAP _____
Tel _____		N. di iscrizione al registro imprese _____	
CCIAA _____		Cell. _____	
Fax. _____		e-mail _____	

## NOTIFICA

Per la seguente attività \_\_\_\_\_ cod.ATECO \_\_\_\_\_  
sita/e in Via \_\_\_\_\_  
n. \_\_\_\_\_ C.A.P. \_\_\_\_\_ Comune \_\_\_\_\_ Provincia \_\_\_\_\_

- CAMBIO DEL NOME DELLA DITTA INDIVIDUALE O DELLA RAGIONE SOCIALE
- CAMBIO DELLA SEDE LEGALE
- CAMBIO DEL LEGALE RAPPRESENTANTE

DA \_\_\_\_\_

A \_\_\_\_\_

- CESSAZIONE DELL'ATTIVITA'

A tal fine il sottoscritto, \_\_\_\_\_ ai sensi ed effetti degli artt. 46, 47 e 48 del D.P.R. 445 del 28.12.2000, consapevole, in caso di dichiarazione mendace, delle sanzioni penali previste dell'art. 76 del D.P.R. 445/2000 anche per i reati di *falsità in atti e uso di atto falso*, dichiara che l'attività oggetto della presente notifica è conforme a quanto previsto dalla normativa vigente in materia sicurezza alimentare, approvvigionamento idrico e smaltimento dei reflui e che non ha subito modifiche strutturali, impiantistiche e/o di ciclo produttivo.

Autorizza per gli effetti del D. Lgs. 30 giugno 2003, n° 196 codesta P.A. al trattamento dei propri dati personali, a cura del personale assegnato all'ufficio della Azienda U.S.L. preposto alla conservazione delle notifiche ed all'utilizzo delle stesse per il procedimento di registrazione.

**Si impegna a notificare ogni variazione relativa al nome della ditta individuale o alla ragione sociale, al legale rappresentante, alla sede legale, all'attività produttiva svolta, nonché la chiusura dell'unità di impresa.**

Il sottoscritto COMUNICA che la presente notifica segue ed integra la DIA n. \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Data \_\_\_\_\_

In fede

\_\_\_\_\_  
*(firma per esteso e leggibile del legale rappresentante)*

Allegati: **attestazione di avvenuto pagamento** della tariffa di euro 50,00 e **fotocopia del documento di riconoscimento** in corso di validità.

**Data e numero di protocollo Azienda Usl** \_\_\_\_\_

**(Spazio riservato all'ufficio)**





## ***Istruzione per la redazione della planimetria e per la compilazione della “relazione tecnica”***

***La planimetria da allegare deve essere redatta in unica strisciata cartacea e deve essere:***

- datata e firmata in originale da tecnico abilitato in scala 1:50 o 1:100, con sezioni per evidenziare le differenti altezze ed il grado di interramento; sul frontespizio deve essere riportata la tipologia dell'attività, indirizzo completo di numero civico, piano, interno dell'insediamento (in caso di più locali indipendenti con lo stesso n. civico deve essere raffigurato in piccola scala l'intero insediamento corrispondente al civico, evidenziando il/i locale/i dell'attività) e la superficie totale espressa in mq.

Per ciascun ambiente vanno indicati destinazione d'uso, superficie del pavimento, altezza (h media, minima e massima in caso di differenti altezze), superficie delle finestre, distinguendo quelle fisse da quelle apribili (n.b. se il rapporto per ciascun ambiente tra la superficie del pavimento e la superficie apribile è inferiore ad 1/8 dovrà essere realizzato un impianto di aerazione).

Se nei locali vi sono impianti per la ventilazione/aerazione artificiale (d'immissione e/o d'estrazione con/senza trattamento dell'aria) questi devono essere rappresentati nella planimetria, indicando schematicamente il posizionamento delle bocchette di immissione e di estrazione, i percorsi delle canalizzazioni (in colore blu i condotti di immissione e in colore rosso i condotti di estrazione), i punti di presa dell'aria esterna e i punti di espulsione dell'aria.

Dovrà essere redatta ed allegata una relazione tecnica descrittiva dell'impianto di ventilazione/aerazione artificiale, firmata e timbrata in originale da un professionista abilitato ed iscritto al relativo albo.

Nella relazione tecnica devono essere specificati i seguenti dati per consentire la valutazione dell'impianto sotto il profilo igienico: il tipo d'impianto (se in immissione o in estrazione od entrambi), la descrizione delle parti che lo compongono e dei trattamenti che subisce l'aria, specificando se vi è ricircolo ed in quale percentuale, il numero di ricambi d'aria assicurati per ora per ciascun ambiente e/o la quantità d'aria prevista per persona (in base all'indice d'affollamento specifico), la velocità dell'aria ad altezza d'uomo; la modalità di riscaldamento nei mesi invernali; l'ubicazione delle bocche di presa che devono essere lontane da fonti inquinanti ed a tre metri di altezza dal piano stradale e/o di calpestio; infine la collocazione del punto di espulsione dell'aria all'esterno, che deve essere posizionata in modo da non dare disturbo al vicinato e da non interferire con le bocche di presa; temperatura e umidità relativa assicurate e ubicazioni dei dispositivi per la loro rilevazione; descrizione del sistema filtrante.

***Il titolare di impresa alimentare deve far riferimento alle presenti istruzioni per la compilazione della relazione tecnica.***

### Descrizione delle strutture e degli impianti (ove presenti):

- Devono essere descritti i materiali di rivestimento delle pareti e dei pavimenti dei diversi ambienti;
- Devono essere dichiarate le modalità di approvvigionamento idrico potabile (se tramite acquedotto comunale, pozzo autorizzato o altro sistema autorizzato) e la disponibilità di acqua potabile calda e fredda e del sistema di smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi a norma;
- Deve essere dichiarata la presenza di adeguati dispositivi per evitare l'ingresso di animali infestanti;

- Deve essere dichiarata la disponibilità di adeguati impianti di stoccaggio/esposizione a temperatura controllata per i prodotti deperibili e la presenza di idonea attrezzatura per il lavaggio degli alimenti (quando necessario) e delle attrezzature e delle mani;
- Deve essere dichiarata la presenza dei servizi igienici non in diretta comunicazione con le aree di produzione/manipolazione degli alimenti e la disponibilità di locali chiusi e/o armadi per riporre i materiali di pulizia;
- Devono essere descritte le attrezzature e gli impianti tecnologici (diversi da quelli di ventilazione) utilizzati nell'impresa.

#### Descrizione del ciclo di produzione:

- Devono essere descritti i prodotti realizzati dalla impresa alimentare specificando eventuali destinazioni a consumatori a rischio;
- Devono essere elencate le materie prime utilizzate, le principali fasi del ciclo produttivo nonché l'organizzazione del medesimo finalizzata ad evitare contaminazioni crociate dei prodotti e delle attrezzature;
- Deve essere indicato il numero complessivo degli addetti e precisata la loro formazione specifica relativa all'attività svolta;
- Deve essere dichiarata l'elaborazione e la tempestiva applicazione di procedure di autocontrollo con il metodo HACCP, di procedure di sanificazione dei locali e delle attrezzature e di difesa dagli animali infestanti, nonché di rintracciabilità ed eventuale ritiro dal commercio (Reg. CE 178/02).

#### Nel caso di attività di trasporto alimenti la relazione tecnica potrà essere limitata a:

- descrizione delle tipologie dei prodotti trasportati e delle rispettive temperature di trasporto;
- dichiarazione di certificazione ATP (per il trasporto di alimenti deperibili);
- descrizione delle caratteristiche dei vani di carico e dei relativi materiali di rivestimento interno del veicolo e/o i contenitori/cisterne utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari;
- descrizione delle procedure stabilite per evitare eventuali contaminazioni dirette o indirette dei prodotti trasportati;
- il luogo di ricovero dei mezzi di trasporto e le modalità ed il luogo utilizzati per la pulizia periodica;
- deve essere dichiarata l'elaborazione e l'applicazione di procedure di autocontrollo con il metodo HACCP, le procedure di sanificazione degli automezzi e delle eventuali attrezzature, nonché le procedure di rintracciabilità previste dal Regolamento (CE) n. 178/02.

#### Descrizione del ciclo produttivo

E' necessario descrivere in modo esaustivo la tipologia degli alimenti prodotti, trasformati, distribuiti o somministrati e le lavorazioni e trasformazioni a cui vengono sottoposti .

## CODIFICA ATECO\_2007 - STRUTTURA

Codice  
attività

## DESCRIZIONE ATTIVITA'

<b>A</b>	<b>AGRICOLTURA, SILVICOLTURA E PESCA</b>
<b>01</b>	<b>COLTIVAZIONI AGRICOLE E PRODUZIONE DI PRODOTTI ANIMALI, CACCIA E SERVIZI CONNESSI</b>
<b>01.1</b>	<b><i>Coltivazione di colture agricole</i></b>
01.11	Coltivazione di cereali (escluso il riso), legumi da granella e semi oleosi
01.12	Coltivazione di riso
01.13	Coltivazione di ortaggi e meloni, radici e tuberi
01.13.3	Coltivazione di barbabietola da zucchero
01.13.4	Coltivazione di patate
01.14	Coltivazione di canna da zucchero
01.19.9	Coltivazione di piante da foraggio e di altre colture non permanenti
01.21	Coltivazione di uva
01.22	Coltivazione di frutta di origine tropicale e subtropicale
01.23	Coltivazione di agrumi
01.24	Coltivazione di pomacee e frutta a nocciolo
01.25	Coltivazione di altri alberi da frutta, frutti di bosco e in guscio
01.26	Coltivazione di frutti oleosi
01.27	Coltivazione di piante per la produzione di bevande
01.28	Coltivazione di spezie, piante aromatiche e farmaceutiche
<b>01.4</b>	<b><i>Allevamento di animali</i></b>
01.41.0	Allevamento di bovini e bufale da latte, produzione di latte crudo
01.42.0	Allevamento di bovini e bufalini da carne
01.43.0	Allevamento di cavalli e altri equini
01.44	Allevamento di cammelli e camelidi
01.45	Allevamento di ovini e caprini
01.46	Allevamento di suini
01.47	Allevamento di pollame
01.49	Allevamento di altri animali
01.49.1	Allevamento di conigli
01.49.3	Apicoltura
01.49.4	Bachicoltura
<b>01.70</b>	<b><i>Caccia, cattura di animali e servizi connessi</i></b>
<b>03</b>	<b>PESCA E ACQUACOLTURA</b>
<b>03.1</b>	<b><i>Pesca</i></b>
03.11	Pesca marina
03.11.0	Pesca in acque marine e lagunari e servizi connessi
03.12	Pesca in acque dolci
03.12.0	Pesca in acque dolci e servizi connessi
<b>03.2</b>	<b><i>Acquacoltura</i></b>
03.21	Acquacoltura marina
03.22	Acquacoltura in acque dolci
<b>C</b>	<b>ATTIVITÀ MANIFATTURIERE</b>
<b>10</b>	<b>INDUSTRIE ALIMENTARI</b>
<b>10.1</b>	<b><i>Lavorazione e Conservazione di carne e Produzione di prodotti a base carne</i></b>

- 10.11 Lavorazione e conservazione di carne, escluso volatili
- 10.11.0 Produzione di carne non di volatili e di prodotti della macellazione (attività dei mattatoi)
- 10.12 Lavorazione e conservazione di carne di volatili
- 10.12.0 Produzione di carne di volatili e prodotti della loro macellazione (attività dei mattatoi)
- 10.13 Produzione di prodotti a base di carne (compresa la carne di volatili)
- 10.2 *Lavorazione e Conservazione di Pesce, crostacei e molluschi***
- 10.20 Lavorazione e conservazione di pesce, crostacei e molluschi
- 10.3 *Lavorazione e Conservazione di frutta e ortaggi***
- 10.31 Lavorazione e conservazione delle patate
- 10.32 Produzione di succhi di frutta e di ortaggi
- 10.39 Altra lavorazione e conservazione di frutta e di ortaggi
- 10.4 *Produzione di olii e grassi vegetali e animali***
- 10.41.1 Produzione di olio di oliva da olive prevalentemente non di produzione propria
- 10.41.2 Produzione di olio raffinato o grezzo da semi oleosi o frutti oleosi prevalentemente non di produzione propria
- 10.41.3 Produzione di oli e grassi animali grezzi o raffinati
- 10.42 Produzione di margarina e di grassi commestibili simili
- 10.5 *Industria lattiero - casearia***
- 10.51.1 Trattamento igienico del latte
- 10.51.2 Produzione dei derivati del latte
- 10.52 Produzione di gelati senza vendita diretta al pubblico
- 10.6 *Lavorazione delle granaglie, produzione di amidi e di prodotti amidacei***
- 10.61 Lavorazione delle granaglie
- 10.61.1 Molitura del frumento
- 10.61.2 Molitura di altri cereali
- 10.61.3 Lavorazione del riso
- 10.61.4 Altre lavorazioni di semi e granaglie
- 10.62 Produzione di amidi e di prodotti amidacei
- 10.7 *Produzione di prodotti da forno e farinacei***
- 10.71 Produzione di pane; prodotti di pasticceria freschi
- 10.72 Produzione di fette biscottate e di biscotti; produzione di prodotti di pasticceria conservati
- 10.73 Produzione di paste alimentari, di cuscus e di prodotti farinacei simili
- 10.8 *Produzione di altri prodotti alimentari***
- 10.81 Produzione di zucchero
- 10.82 Produzione di cacao, cioccolato, caramelle e confetterie
- 10.83 Lavorazione del tè e del caffè
- 10.83.01 Lavorazione del caffè
- 10.83.02 Lavorazione del tè e di altri preparati per infusi
- 10.84 Produzione di condimenti e spezie
- 10.85 Produzione di pasti e piatti preparati
- *Centro cottura*
- 10.85.0 Produzione di pasti e piatti pronti (preparati, conditi, cucinati e confezionati)
- 10.85.01 Produzione di piatti pronti a base di carne e pollame
- 10.85.02 Produzione di piatti pronti a base di pesce, inclusi fish and chips
- 10.85.03 Produzione di piatti pronti a base di ortaggi
- 10.85.04 Produzione di pizza confezionata
- 10.85.05 Produzione di piatti pronti a base di pasta
- 10.85.09 Produzione di pasti e piatti pronti di altri prodotti alimentari
- 10.86 Produzione di preparati omogeneizzati e di alimenti dietetici
- 10.89.01 Produzione di estratti e succhi di carne
- 11 *INDUSTRIA DELLE BEVANDE***
- 11.01 Distillazione, rettifica e miscelatura degli alcolici
- 11.02 Produzione di vini da uve
- 11.02.1 Produzione di vini da tavola e v.p.q.r.d.
- 11.02.2 Produzione di vino spumante e altri vini speciali
- 11.03 Produzione di sidro e di altri vini a base di frutta
- 11.04 Produzione di altre bevande fermentate non distillate

- 11.05 Produzione di birra
- 11.06 Produzione di malto
- 11.07 Industria delle bibite analcoliche, delle acque minerali e di altre acque in bottiglia

## **G COMMERCIO ALL'INGROSSO E AL DETTAGLIO**

### **46 COMMERCIO ALL'INGROSSO (ESCLUSO QUELLO DI AUTOVEICOLI E DI MOTOCICLI)**

#### **46.1 *Intermediari del commercio***

- 46.17 Intermediari del commercio di prodotti alimentari, bevande e tabacco
- 46.17.01 Agenti e rappresentanti di prodotti ortofrutticoli freschi, congelati e surgelati
- 46.17.02 Agenti e rappresentanti di carni fresche, congelate, surgelate, conservate e secche; salumi
- 46.17.03 Agenti e rappresentanti di latte, burro e formaggi
- 46.17.04 Agenti e rappresentanti di oli e grassi alimentari: olio d'oliva e di semi, margarina ed altri prodotti simili
- 46.17.05 Agenti e rappresentanti di bevande e prodotti simili
- 46.17.06 Agenti e rappresentanti di prodotti ittici freschi, congelati, surgelati e conservati e secchi
- 46.17.07 Agenti e rappresentanti di altri prodotti alimentari, compresi le uova e gli alimenti per gli animali domestici; tabacco

#### **46.3 *Commercio all'ingrosso di prodotti alimentari, bevande e prodotti del tabacco***

- 46.31 Commercio all'ingrosso di frutta e ortaggi freschi o conservati
- 46.32.1 Commercio all'ingrosso di carne fresca, congelata e surgelata
- 46.32.2 Commercio all'ingrosso di prodotti di salumeria
- 46.33.1 Commercio all'ingrosso di prodotti lattiero-caseari e di uova
- 46.33.2 Commercio all'ingrosso di oli e grassi alimentari di origine vegetale o animale
- 46.34.1 Commercio all'ingrosso di bevande alcoliche
- 46.34.2 Commercio all'ingrosso di bevande non alcoliche
- 46.36 Commercio all'ingrosso di zucchero, cioccolato, dolci e prodotti da forno
- 46.37 Commercio all'ingrosso di caffè, tè, cacao e spezie
- 46.38.1 Commercio all'ingrosso di prodotti della pesca freschi
- 46.38.2 Commercio all'ingrosso di prodotti della pesca congelati, surgelati, conservati, secchi
- 46.38.3 Commercio all'ingrosso di pasti e piatti pronti

### **47 COMMERCIO AL DETTAGLIO (ESCLUSO QUELLO DI AUTOVEICOLI E DI MOTOCICLI)**

#### **47.1 *Commercio al dettaglio in esercizi non specializzati***

- 47.11 Commercio al dettaglio in esercizi non specializzati con prevalenza di prodotti alimentari e bevande
- 47.11.1 Ipermercati
- 47.11.2 Supermercati
- 47.11.3 Discount di alimentari
- 47.11.4 Minimercati ed altri esercizi non specializzati di alimentari vari
- 47.11.5 Commercio al dettaglio di prodotti surgelati

#### **47.2 *Commercio al dettaglio di prodotti alimentari, bevande e tabacco in esercizi specializzati***

- 47.21.01 Commercio al dettaglio di frutta e verdura fresca
- 47.21.02 Commercio al dettaglio di frutta e verdura preparata e conservata
- 47.22.0 Commercio al dettaglio di carni e di prodotti a base di carne
- 47.23.0 Commercio al dettaglio di pesci, crostacei e molluschi
- 47.24 Commercio al dettaglio di pane, torte, dolci e confetteria in esercizi specializzati
- 47.25 Commercio al dettaglio di bevande in esercizi specializzati
- 47.26.0 Commercio al dettaglio di generi di monopolio (tabaccherie)
- 47.29 Commercio al dettaglio di altri prodotti alimentari in esercizi specializzati
- 47.29.1 Commercio al dettaglio di latte e di prodotti lattiero-caseari
- 47.29.2 Commercio al dettaglio di caffè torrefatto
- 47.29.3 Commercio al dettaglio di prodotti macrobiotici e dietetici

- 47.7 **Commercio al dettaglio di altri prodotti in esercizi specializzati**
- 47.73.1 Farmacie
- 47.75.2 Erboristerie
- 47.76 Commercio al dettaglio di fiori, piante, semi, fertilizzanti, animali domestici e alimenti per animali domestici in esercizi specializzati
- 47.8 **Commercio al dettaglio ambulante**
- 47.81 Commercio al dettaglio ambulante di prodotti alimentari e bevande
- 47.81.01 Commercio al dettaglio ambulante di prodotti ortofrutticoli
- 47.81.02 Commercio al dettaglio ambulante di prodotti ittici
- 47.81.03 Commercio al dettaglio ambulante di carne
- 47.9 **Commercio al dettaglio al di fuori di negozi, banchi e mercati**
- 47.91 Commercio al dettaglio per corrispondenza o attraverso Internet
- 47.99.2 Commercio effettuato per mezzo di distributori automatici

## H TRASPORTO E MAGAZZINAGGIO

- 49.41 Trasporto di merci su strada
- - *Trasporto di animali vivi*
  - - *Trasporto di molluschi bivalvi ad un centro CSM/CDM*
  - - *Trasporto della selvaggina negli stabilimenti di trasformazione*
  - - *Trasporto carni fresche refrigerate/congelate*
  - - *Trasporto alimenti surgelati*
  - - *Trasporto prodotti della pesca freschi refrigerati congelati*
  - - *Trasporto alimenti sfusi (specificare categoria \_\_\_\_\_)*
  - - *Trasporto prodotti ortofrutticoli*
  - - *Trasporto alimenti vari (specificare \_\_\_\_\_)*
- 50.20 Trasporto marittimo e costiero di merci
- 52.10.1 Magazzini di custodia e deposito per conto terzi
- 52.10.2 Magazzini frigoriferi per conto terzi
- 52.21.4 Gestione di centri di movimentazione merci (interporti)

## I ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI ALLOGGIO E DI RISTORAZIONE

### 55 ALLOGGIO

- 55.20.5 bed and breakfast
- 55.20.52 Attività di alloggio connesse alle aziende agricole

### 56 ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

#### 56.1 **Ristoranti e attività di ristorazione mobile**

- 56.10.1 Ristorazione con somministrazione
- *Ristorante*
  - *Ristorante con esclusione dei processi di cottura*
  - *Tavola calda*
  - *Tavola calda con esclusione dei processi di cottura*
  - *Ristorazione veloce*
  - *Ristorante limitatamente ai generi di pizzeria*
  - *Servizio di prima colazione con cucina in albergo*
- 56.10.12 Attività di ristorazione connesse alle aziende agricole
- *Agriturismo con somministrazione*
- 56.10.2 Ristorazione senza somministrazione con preparazione di cibi da asporto
- *Laboratorio di pizza rustica*
  - *Laboratorio di gastronomia calda e fredda*
  - *Laboratorio di gastronomia fredda*
  - *Laboratorio di gastronomia calda limitatamente a generi di pizzeria*
- 56.10.3 Gelaterie e pasticcerie
- *Laboratorio di gelateria*
  - *Laboratorio di pasticceria*
  - *Laboratorio di pasticceria secca*
- 56.10.4 Ristorazione ambulante e gelaterie ambulanti
- 56.10.41 Gelaterie e pasticcerie ambulanti
- 56.10.42 Ristorazione ambulante

- 56.10.5 Ristorazione su treni e navi
- 56.2 *Fornitura di pasti preparati (catering) e altri servizi di ristorazione***
- 56.21 Fornitura di pasti preparati (catering per eventi)
- *Laboratorio di gastronomia calda e fredda per catering*
  - *Sala per banchetti (con o senza cucina d'appoggio)*
- 56.29 Mense e catering continuativo su base contrattuale
- 56.29.1 Mense
- *Mense scolastiche, ospedaliere ed aziendali (con cucina in loco)*
- 56.29.2 Catering continuativo su base contrattuale
- *Mense scolastiche, ospedaliere ed aziendali con pasti trasportati*
- 56.3 *Bar e altri esercizi simili senza cucina***
- *Bar*
  - *Bar con laboratorio di gastronomia di fredda*
  - *Bar con preparazione al banco di gastronomia fredda*
  - *Servizio di prima colazione in albergo*
- 82.9 SERVIZI DI SUPPORTO ALLE IMPRESE NCA**
- 82.92.1 Imballaggio e confezionamento di generi alimentari

## **NOTE ESPLICATIVE RELATIVE ALL'ALLEGATO A/4**

### **RISTORANTE**

Si tratta di esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, dotati di proprio laboratorio di cucina per la preparazione di cibi, crudi e cotti, prevalentemente su ordinazione ed espressi, compresi la pizza e i generi di pizzeria cotti in forno a legna, le carni ed il pesce alla griglia (a legna, a pietra lavica, ecc) pasticceria e gelateria (dessert). Si precisa, peraltro, che la somministrazione delle bevande e del caffè è compresa purché effettuata ai soli avventori che consumano i pasti.

### **RISTORANTE CON ESCLUSIONE DEI PROCESSI DI COTTURA**

Comprende esercizi di somministrazione dotati di proprio laboratorio, in cui siano consentite la preparazione di cibi crudi e la somministrazione di cibi precotti, anche con sporzionatura in loco; cibi refrigerati e surgelati, fornitori da laboratori autorizzati, nonché di alimenti preconfezionati e bevande, queste ultime sotto le medesime condizioni di cui il punto precedente.

### **TAVOLA CALDA**

Comprende le medesime preparazioni del ristorante con questa sostanziale differenza: il servizio si concreta non sull'ordinazione di piatti da approntare bensì sull'offerta di pietanze già pronte al consumo, esposte su appositi banchi e con servizio tipo self service, con esclusione del servizio al tavolo.

### **TAVOLA CALDA CON ESCLUSIONE DI PROCESSI DI COTTURA**

Comprende le stesse preparazioni del ristorante, con esclusione dei processi di cottura, somministrate con le medesime modalità di servizio della tavola calda.

### **RISTORAZIONE VELOCE**

Si intende un'attività di ristorazione tipo "fast food", cioè limitata ad una serie di preparazioni standardizzate, generalmente con una modesta varietà di offerta e di scelta, ed estremamente semplificate come ciclo produttivo quali: panini con hamburger e cotolette di pollo alle varie salse, patatine fritte, pizze, insalate varie (di verdure, di riso, nizzarda, ecc). Naturalmente è compresa la somministrazione di bevande ai consumatori di pasti.

### **RISTORANTE LIMITATAMENTE AI GENERI PIZZERIA**

Si tratta di esercizi di ristorazione in cui le lavorazioni sono orientate prevalentemente alla realizzazione di pizza e generi similari (calzoni, crostini, bruschette) cotti al forno (a legna e non). Sono, peraltro, da includersi nella voce una serie di preparazioni che, pur non essendo in senso stretto generi di pizzeria, vengono tradizionalmente associate in questa tipologia di ristorazione e che presentano un rischio igienico-sanitario contenuto quali: supplì, crocchette, patatine e vegetali, filetti di baccalà, olive ascolane, di contorni ed antipasti vari quali verdure ed ortaggi crudi e cotti (carciofi, fagioli, cicoria, insalate, ecc) affettati e latticini.

### **BAR**

Si tratta di un esercizio che comprende la preparazione e la somministrazione di bevande, calde e fredde, nonché la sola somministrazione (con esclusione, quindi, della preparazione) di gastronomia fredda (pizzette varie, panini, tramezzini, insalate in monoporzione ecc.) confezionata e non, di generi di pasticceria, confezionati e non.

Si precisa inoltre che il semplice riscaldamento, con piastra elettrica o altro mezzo, della gastronomia fredda e dei precotti è consentito. Infine in questa categoria è abitualmente effettuata anche la vendita di bibite in bottiglia o lattina e di dolci confezionati.

Il "Pub" è assimilato al Bar, così come le enoteche senza cucina.

### **BAR CON LABORATORIO DI GASTRONOMIA FREDDA.**

Si tratta di un esercizio analogo al precedente dal quale si distingue solo per la preparazione in loco, in un apposito laboratorio, di gastronomia fredda per l'esclusivo consumo interno all'esercizio stesso.

### **BAR CON PREPARAZIONE AL BANCO DI GASTRONOMIA FREDDA.**

Differisce dal precedente unicamente perché la gastronomia fredda viene preparata su idoneo ed apposito banco attrezzato in sala di somministrazione anziché in un vano laboratorio.

#### SERVIZIO DI PRIMA COLAZIONE IN ALBERGO.

Si tratta del servizio di caffetteria con somministrazione di alimenti quali lieviti, pane, burro e marmellata, affettati e formaggi, cereali in fiocchi, yogurt, frutta e succhi di frutta, ecc., tipicamente e tradizionalmente serviti e consumati durante la prima colazione. Sono esclusi processi di cottura. Il servizio è, ovviamente, riservato solamente a coloro che alloggiano in albergo.

#### SERVIZIO DI PRIMA COLAZIONE CON CUCINA IN ALBERGO.

Il servizio in questo caso include, oltre a quanto specificato al punto precedente, anche alcuni alimenti cotti sul posto tipicamente e tradizionalmente abbinati alla prima colazione, quali uova a piacere, pancetta frita, salicce cotte, crepes e focacce, ecc. per la cui preparazione, piuttosto semplificata, è sufficiente un laboratorio di cucina meno ampio ed attrezzato rispetto a quello di una ristorazione effettiva.

#### LABORATORI ARTIGIANALI CON VENDITA AL PUBBLICO

Si tratta di esercizi senza servizio di somministrazione, dotati di un proprio laboratorio per la preparazione dei prodotti e di un'area di vendita per la commercializzazione diretta di quanto prodotto sul posto. In questi casi le preparazioni saranno specificatamente citate e quindi la voce risulterà espressa come "laboratorio di .....": naturalmente questo sta a significare una grande varietà di tipologie di laboratorio. Si riportano di seguito alcune delle tipologie più comuni ed alcune tipologie per le quali si reputa utile citare la specifica preparazione.

#### LABORATORIO DI PIZZA RUSTICA (CON O SENZA GIRARROSTO)

Comprende la preparazione di tutti i generi di pizza; può essere compresa anche la cottura, molto semplice e limitata, di alcuni ingredienti da utilizzare per la "farcitura" della pizza (ad esempio semplice e limitata, di alcuni ingredienti da utilizzare per la "farcitura" della pizza (ad esempio verdure lesse e uova sode), in questo caso farà fede la planimetria del laboratorio vidimata dalla ASL, nella quale, tra le attrezzature, sia indicata una cucina con cappa. Dovrà essere citata l'eventuale cottura di polli allo spiedo.

#### LABORATORIO DI GELATERIA.

In questa voce, oltre a tutti i generi di gelato, sono comprese alcune preparazioni tradizionalmente associate alla gelateria, in quanto analoghe e complementari, quali granite, frullati e frappè, frozen yogurt.

#### LABORATORIO DI PASTICCERIA

Comprende le preparazioni di qualsiasi genere di pasticceria "fresca" e "secca" e dei più comuni generi salati comunemente associati (pan brioche, pizzette, rustici). In questi esercizi viene, inoltre, effettuata anche la vendita di dolci e pasticceria confezionati di produzione esterna.

#### LABORATORIO DI PASTICCERIA SECCA.

Comprende la sola preparazione della pasticceria secca, inclusi i cosiddetti lieviti (cornetteria), con esclusione quindi delle farciture "fresche" (crema pasticcera, panna montata, crema di ricotta). Non sono da considerare fresche le torte e crostate con farciture a base di creme "a freddo" e di ricotta cotte al forno già farcite in quanto per effetto della cottura la farcitura non è più da considerarsi "fresca". In genere questi laboratori sono abbinati ad altre attività.

#### LABORATORIO DI PANIFICAZIONE.

Comprende, oltre alla preparazione dei vari tipi di pane e grissini, anche la preparazione di pizza e focacce tipiche di panificazione, sia bianche (semplici o condite con olio e rosmarino) sia rosse (condite al pomodoro e olio) e di pasticceria secca. Non è da considerare invece, compresa la pizza "rustica" condita e farcita diversamente, per la quale dovrà essere indicata la specifica voce.

#### LABORATORIO DI GASTRONOMIA CALDA E FREDDA.

Si tratta di esercizi di tavola calda per solo asporto cioè senza servizio di somministrazione di alcun tipo. Sono consentite tutte le preparazioni delle tavole calde tradizionali, sia calde che fredde (pasticceria e desserts). Anche in questo caso vi è esposizione dei cibi pronti in appositi banchi (caldi e refrigerati) ma, a differenza della tavola calda non è previsto alcun servizio di mescolta di bevande. Dovrà essere citata la preparazione, per il solo asporto, di alcune bevande quali caffè e spremute o centrifugati di ortofrutta. Questa voce assorbe la voce di "rosticceria".

#### LABORATORIO DI GASTRONOMIA FREDDA.

Sono esercizi nei quali si preparano esclusivamente alimenti che non prevedono processi di cottura, quali ingredienti crudi e/o precotti all'origine pronti, cioè al consumo senza la necessità di ulteriori operazioni di completamento della cottura. L'eventuale riscaldamento, con piastra elettrica o altro mezzo, è invece consentito. Anche in questo laboratorio non vi è alcun servizio di somministrazione. I laboratori possono essere associati ad esercizi di somministrazione. In tali casi la voce deriva dalla combinazione delle due voci "originali", ad esempio: Bar con Laboratorio di Pasticceria" oppure "Bar con Laboratorio di Gelateria".

E' possibile inoltre che in alcuni laboratori, in relazione alla disponibilità di spazi ed attrezzature, sia necessario adottare specifiche limitazioni di produzione. In tali casi la voce propria sarà completata dalla specifica "limitatamente a ....." per circoscrivere esaurientemente quanto consentito. Si riportano di seguito, a titolo esemplificativo, due dei casi più frequenti.

#### LABORATORIO DI GASTRONOMIA CALDA LIMITATAMENTE A GENERI DI PIZZERIA.

Comprende, oltre alla pizza rustica, la preparazione di generi tipicamente associati alla pizza quali suppli ed arancini di riso, crocchette di patate, filetti di baccalà e fiori di zucca fritti ed altri alimenti simili, caratterizzati dalla cottura finale mediante friggitrice e da lavorazioni precotture poco elaborate. Un'ulteriore limitazione possibile può riguardare proprio le lavorazioni preliminari alla frittura, ovvero può essere consentita la "sola frittura di prodotti già pronti a friggere forniti da laboratori terzi autorizzati", quest'ultima specifica dovrà essere aggiunta alla voce autorizzata.

#### LABORATORI ARTIGIANALI SENZA VENDITA DIRETTA.

Si tratta di laboratori di preparazione di diversi generi che producono esclusivamente per rifornire altri laboratori artigianali o esercizi di ristorazione. Sono caratterizzati da volumi produttivi maggiori e, sotto l'aspetto strutturale, non dispongono di un'area di vendita al pubblico. E' prevista, invece, un'area per la conservazione ed il confezionamento del prodotto finito da consegnare. La voce deve essere, per questa tipologia, sempre precisata con l'elencazione delle singole preparazioni o della categoria (laddove individuabile): ad esempio "laboratorio conto terzi di suppli ed arancini di riso".

#### CENTRO COTTURA.

Si tratta di grandi laboratori di cucina adibiti alla preparazione di pasti destinati alla ristorazione collettiva. Gli alimenti approntati (già pronti al consumo) sono sempre consumati presso altre sedi (terminali di consumo). In questa voce sono comprese tutte le preparazioni previste nella voce ristorante. E' escluso qualsiasi servizio di somministrazione, pertanto non sono previste sale di ristorante mentre sono necessariamente presenti idonei spazi per la conservazione ed il confezionamento dei pasti e per il trasporto del vitto già pronto.

#### LABORATORIO DI GASTRONOMIA CALDA E FREDDA PER CATERING.

Si tratta di laboratorio di cucina, in genere di grandi dimensioni, adibito a ristorazione per banchetti o ricevimenti, caratterizzato dalla preparazione di menù, su ordinazione, che vengono poi serviti presso altre sedi. Analogamente al "centro di cottura" gli alimenti, in questo caso non sempre già pronti al consumo, non essendo serviti sul posto, devono essere conservati e confezionati per il trasporto. Poiché fa parte dell'attività il servizio di somministrazione, sono necessari anche idonei spazi per il lavaggio e la custodia delle stoviglie e delle attrezzature "mobili" necessarie per il completamento delle preparazioni e per il servizio nel luogo di somministrazione. Sono consentite tutte le preparazioni della ristorazione, compresi i generi di pasticceria.

#### SALA PER BANCHETTI.

Si tratta di spazi abitualmente messi a disposizione per banchetti e ricevimenti, ubicati, in genere, in contesti di particolare pregio architettonico ed ambientale, in fabbricati che non dispongono, però di una cucina capace di assicurare tutte le necessarie operazioni di preparazione degli alimenti. Devono essere considerate due possibili categorie: A) sala per banchetti; B) sala per banchetti con cucina di appoggio.

##### A) SALA PER BANCHETTI.

Si tratta di una o più sale arredate con tavoli idonei allo scopo ed adeguatamente dotate dei necessari spazi complementari di servizio (bagno e spogliatoio per il personale di servizio, bagni per i convitati, guardaroba, office con erogazione di acqua). In tal caso la ditta incaricata del catering deve trasportare dalla "casa base" tutte le attrezzature necessarie a garantire il servizio.

##### B) SALA PER BANCHETTI CON CUCINA D'APPOGGIO.

In questo caso, c'è la disponibilità di una cucina, più o meno grande, con eventuali altri spazi complementari (office, deposito dispensa), attrezzata per consentire una parte delle operazioni di preparazione di cibi, in genere quelle di approntamento finale degli alimenti già predisposti presso il laboratorio di catering, quali cottura pasta, riscaldamento salse ed arrosti, frittura ecc. Ciò consente di ridurre le attrezzature mobili da trasportare ed una migliore organizzazione del servizio. Si ribadisce che in tale contesto la cucina non è comunque potenzialmente idonea ad assicurare l'intera predisposizione del banchetto, altrimenti si rientrerebbe nella voce di ristorazione, sia pure finalizzata anche al particolare servizio di banchettistica.

#### DEPOSITI ALL'INGROSSO

Poiché la tipologia delle merci depositate può essere molto varia specificare la categoria merceologica.

#### MENSE SCOLASTICHE ED AZIENDALI. (al di sotto dei 300 pasti per turno).

Sono attività di ristorazione collettiva nelle quali sono consentite le medesime preparazioni di un ristorante o di una tavola calda. Si precisa, peraltro, che mentre nelle mense aziendali la distribuzione dei pasti avviene mediante bancone di servizio tipo self-service nelle mense scolastiche abitualmente il servizio è effettuato ai tavoli, a questo fine fa fede la planimetria autorizzata. A differenza dei centri di cottura, nelle mense si consuma direttamente quanto preparato sul posto e quindi sono necessari i locali refettorio.

#### MENSE SCOLASTICHE ED AZIENDALI CON PASTI TRASPORTATI.

Sono mense senza cucina che distribuiscono pasti già pronti, da porzionare sul posto o in monoporzione, forniti da centri cottura a ciò autorizzati. Laddove, per la mancanza di adeguate attrezzature per il porzionamento si possa concedere il servizio solo con monoporzioni, dovrà essere precisato nella voce autorizzativa "esclusivamente in monoporzione".

#### TRASPORTO PER ALIMENTI.

Devono essere specificate le tipologie di alimenti trasportati (sfusi, confezionati) soggetti e non a temperature controllate.

## GLOSSARIO DELLE ATTIVITÀ ECONOMICHE CONNESSE ALLA PRODUZIONE, MANIPOLAZIONE, SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

Il glossario fornisce un'ulteriore descrizione di alcuni dei termini utilizzati nell'introduzione e nelle note esplicative dell'Ateco 2002. Si è cercato in ogni modo di far sì che le descrizioni non fossero in contraddizione con le definizioni di termini utilizzati in campo statistico, ma tali descrizioni non intendono rappresentare significati definitivi universali delle parole. Obiettivo del presente glossario è unicamente quello di facilitare l'interpretazione corretta dell'Ateco 2002 da parte degli utenti.

**Addetto** La persona dipendente e indipendente occupata (a tempo pieno, o a part-time o per contratto di formazione e lavoro) presso le unità economiche ubicate sul territorio nazionale anche se temporaneamente assente per servizio, ferie, malattia, sospensione dal lavoro, Cassa integrazione guadagni eccetera.

**Alberghi** Gli esercizi ricettivi aperti al pubblico, a gestione unitaria, che forniscono alloggio, eventualmente vitto e altri servizi accessori, in camere ubicate in uno o più stabili o in parti di stabili. Essi si distinguono in esercizi alberghieri, da 1 a 5 stelle lusso, e in residenze turistico-alberghiere. Requisiti minimi degli alberghi ai fini della classificazione sono:

- capacità ricettiva non inferiore a sette stanze;
- almeno un servizio igienico ogni dieci posti letto;
- un lavabo con acqua corrente calda e fredda per ogni camera;
- un locale ad uso comune;
- impianti tecnologici e numero di addetti adeguati e qualificati al funzionamento della struttura. Gli alberghi contrassegnati con 5 stelle assumono la denominazione aggiuntiva "lusso" quando sono in possesso degli standard tipici degli esercizi di classe internazionale.

**Alloggi agro-turistici** I locali, situati in fabbricati rurali, nei quali viene dato alloggio a turisti da imprenditori agricoli singoli o associati.

**Amministrazioni pubbliche** Il settore che raggruppa le unità istituzionali le cui funzioni principali consistono nel produrre per la collettività servizi non destinabili alla vendita e nell'operare una redistribuzione del reddito e della ricchezza del Paese. Le principali risorse sono costituite da versamenti obbligatori effettuati direttamente o indirettamente da unità appartenenti ad altri settori. Il settore delle amministrazioni pubbliche è suddiviso in tre sottosectori:

- 1) amministrazioni centrali che comprendono l'amministrazione dello Stato in senso stretto (i ministeri) e gli organi costituzionali; gli enti centrali con competenza su tutto il territorio del Paese (Cassa depositi e prestiti, Anas, Cri, Coni, Cnr, Istat, Isae eccetera);
- 2) amministrazioni locali che comprendono gli enti pubblici la cui competenza è limitata ad una sola parte del territorio. Sono compresi: le Regioni, le Province, i Comuni, gli ospedali pubblici ed altri enti locali economici, culturali e di assistenza, le camere di commercio, le università, gli Ept eccetera;
- 3) enti di previdenza che comprendono le unità istituzionali centrali e locali la cui attività principale consiste nell'erogare prestazioni sociali finanziate attraverso contributi generalmente a carattere obbligatorio (Inps, Inail eccetera). (cfr. *Sistema europeo dei conti*, Sec 95).

**Attività economica** Combinazione di differenti risorse, quali attrezzature, lavoro, tecniche di lavorazione, prodotti che dà luogo alla produzione di specifici beni o servizi.

**Attività economica esclusiva o principale** Attività economica svolta in maniera prevalente da un'unità locale. Quando più attività sono esercitate nell'ambito di una stessa unità, la prevalenza è individuata sulla base del valore aggiunto. In mancanza di tale dato, la prevalenza si stabilisce, nell'ordine, sulla base del fatturato, delle spese per il personale, delle retribuzioni lorde annue, del

numero medio annuo di addetti. Dopo aver determinato l'attività principale, la seconda in ordine di importanza è considerata attività secondaria.

**Attività manifatturiere** Qualsiasi tipo di attività che comporta la trasformazione meccanica, chimica o fisica di materiali, sostanze o componenti in nuovi prodotti. I materiali, le sostanze o i componenti trasformati sono materie prime che provengono dall'agricoltura, dalla silvicoltura, dalla pesca, dall'estrazione di minerali oppure sono il prodotto di altre attività manifatturiere. Le attività manifatturiere spesso sono effettuate in stabilimenti, fabbriche o opifici con l'utilizzo di macchine e mezzi meccanici. Tra le industrie manifatturiere sono comprese anche quelle attività di trasformazione manuale di materiali e sostanze, nonché quelle attività di produzione con annessi locali di vendita al pubblico dei prodotti fabbricati (panetterie, sartorie abiti su misura eccetera).

**Azienda agricola, forestale e zootecnica** L'unità tecnico-economica costituita da terreni, anche in appezzamenti non contigui ed eventualmente da impianti ed attrezzature varie, in cui si attua la produzione agraria, forestale o zootecnica, ad opera di un conduttore e cioè persona fisica, società od ente che ne sopporta il rischio, sia da solo (conduttore coltivatore o conduttore con salariati e/o compartecipanti), sia in associazione ad un mezzadro o colono parziario.

**Bene di consumo** Il bene impiegato per soddisfare direttamente i bisogni umani.

**Bene di investimento** Il bene utilizzato per la produzione di altri beni (macchine, mezzi di trasporto eccetera), destinato ad essere utilizzato per un periodo superiore ad un anno.

**Bene intermedio** Il bene incorporato nella produzione di altri beni.

**Beni strumentali** I beni strumentali sono beni, diversi da input materiali e combustibili, utilizzati per la produzione di altri beni e/o servizi. Essi includono fabbricati industriali, macchinari, locomotive, autocarri e trattori. In genere i terreni non vengono considerati come beni strumentali.

**Campeggi** Gli esercizi ricettivi aperti al pubblico, a gestione unitaria, attrezzati su aree recintate per la sosta ed il soggiorno di turisti provvisti, di norma, di tende o di altri mezzi autonomi di pernottamento.

**Case per ferie** Le strutture ricettive attrezzate per il soggiorno di persone o gruppi e gestite, al di fuori di normali canali commerciali, da enti pubblici, associazioni o enti religiosi operanti senza fine di lucro per il conseguimento di finalità sociali, culturali, assistenziali, religiose, o sportive, nonché da enti o aziende per il soggiorno dei propri dipendenti e dei loro familiari. Tale categoria include i centri di vacanza per minori, le colonie, i pensionati universitari, le case della giovane, le foresterie, le case per esercizi spirituali, le case religiose di ospitalità, i centri vacanze per ragazzi, i centri sociali.

**Container** La cassa speciale per il trasporto della merce. È sovrapponibile ed è utilizzabile per il trasporto intermodale, con prevalente attività di magazzinaggio e movimentazione delle merci.

**Dipendenti** Lavoratori dipendenti il cui numero comprende anche il personale temporaneamente assente per cause varie quali: ferie, permessi, maternità, cassa integrazione guadagni. I dipendenti che prestano attività all'estero sono inclusi soltanto se sono retribuiti dall'impresa. Sono, invece, esclusi dal numero dei lavoratori dipendenti:

- i dirigenti retribuiti principalmente per mezzo di una partecipazione agli utili d'impresa o a forfait, il presidente, l'amministratore delegato, i membri in carica dei consigli di amministrazione della società o dei consigli direttivi delle società di capitale;
- il personale che lavora esclusivamente su commissione nell'industria; gli intermediari e il personale dei servizi esterni a carattere commerciale retribuiti integralmente a provvigione per le assicurazioni;
- i coadiuvanti familiari;
- il personale che, pur lavorando presso l'impresa, è dipendente da imprese titolari di lavoro in appalto (ad esempio impresa di pulizia);

➤ il personale che sta prestando il servizio militare (salvo che non sia stato richiamato per brevi periodi).

**Esercizi alberghieri** Tale categoria include gli alberghi da 1 a 5 stelle, i villaggi albergo, le residenze turistico-alberghiere, le pensioni, i residence, i motel, le residenze d'epoca, gli alberghi meubl  o garni, le dimore storiche, i centri benessere (beauty farms) e tutte le altre tipologie di alloggio che in base alle normative regionali sono assimilabili agli alberghi.

**Esercizi ricettivi complementari** Tale categoria include gli alloggi in affitto gestiti in forma imprenditoriale, i campeggi ed i villaggi turistici, gli alloggi agro-turistici, gli ostelli per la giovent , le case per ferie, i rifugi alpini e gli "Altri esercizi" ricettivi non altrove classificati.

**Formazione professionale** La formazione professionale   costituita da corsi finanziati e gestiti, sia direttamente sia mediante convenzione, dalle Regioni o dalle Province autonome. Si articolano principalmente in:

- 1) corsi di prima qualificazione o di base, suddivisi in corsi post-obbligo e corsi post-diploma;
- 2) corsi di specializzazione, per i possessori di una qualifica di base;
- 3) corsi di aggiornamento per gli occupati;
- 4) corsi di riqualificazione o riconversione, riservati ai lavoratori collocati in mobilit  o in cassa integrazione e a quelli disoccupati in cerca di una nuova occupazione;
- 5) corsi a destinazione riservata, per particolari categorie (esempio: portatori di handicap, immigrati eccetera).

**Grande distribuzione** L'impresa che possiede punti vendita operanti nella forma di supermercato, ipermercato, hard discount, grande magazzino, altra impresa specializzata di grande superficie.

**Grande magazzino** L'esercizio al dettaglio operante nel campo non alimentare, che dispone di una superficie di vendita superiore a 400 metri quadrati e di almeno cinque distinti reparti (oltre l'eventuale annesso reparto alimentare), ciascuno dei quali destinato alla vendita di articoli appartenenti a settori merceologici diversi ed in massima parte di largo consumo.

**Hard discount** L'esercizio di vendita al dettaglio in sede fissa di superficie medio-grande che, attuando una politica di abbattimento dei costi di impianto, di gestione e di servizio, offre in self-service una gamma limitata di prodotti, generalmente di largo consumo e non di marca, a prezzi contenuti rispetto alla media di mercato.

**Impresa** Unit  giuridico-economica che produce beni e servizi destinabili alla vendita e che, in base alle leggi vigenti o a proprie norme statutarie, ha facolt  di distribuire i profitti realizzati ai soggetti proprietari, siano essi privati o pubblici. Tra le imprese sono comprese: le imprese individuali, le societ  di persone, le societ  di capitali, le societ  cooperative, le aziende speciali di comuni o province o regioni. Sono considerate imprese anche i lavoratori autonomi e i liberi professionisti.

**Impresa o istituzione plurilocalizzata** Unit  giuridico-economica che svolge le proprie attivit  in pi  luoghi, ciascuno dei quali costituisce un'unit  locale dell'impresa o istituzione.

**Impresa o istituzione unilocalizzata** Unit  giuridico-economica che svolge tutte le proprie attivit  in un unico luogo che costituisce, pertanto, l'unica unit  locale dell'impresa o istituzione.

**Ipermercato** L'esercizio al dettaglio con superficie superiore a 2.500 metri quadrati, suddivisa in reparti (alimentare e non alimentare), ciascuno dei quali avente, rispettivamente, le caratteristiche di supermercato e di grande magazzino.

**Istituzione non profit privata o pubblica** Unit  giuridico-economica dotata o meno di personalit  giuridica, di natura pubblica o privata, che produce beni e servizi destinabili o non destinabili alla vendita e che, in base alle leggi vigenti o a proprie norme statutarie, non ha facolt  di distribuire, anche indirettamente, profitti o altri guadagni diversi dalla remunerazione del lavoro

prestato ai soggetti che la hanno istituita o ai soci. Costituiscono esempi di istituzione non profit privata: le associazioni, riconosciute e non riconosciute, le fondazioni, le organizzazioni non governative, le organizzazioni di volontariato, le cooperative sociali e le altre organizzazioni non lucrative di utilità sociale (Onlus), i partiti politici, i sindacati, gli enti religiosi civilmente riconosciuti, le organizzazioni religiose ivi comprese diocesi e parrocchie.

**Istituzione privata e impresa non profit** Ente giuridico o sociale, il cui status non gli permette di essere fonte di reddito, profitto o altro guadagno per i soggetti che lo costituiscono, controllano o finanziano.

**Istituzione pubblica** Unità giuridico-economica la cui funzione principale è quella di produrre beni e servizi non destinabili alla vendita e/o di redistribuire il reddito e la ricchezza e le cui risorse principali sono costituite da prelievi obbligatori effettuati presso le famiglie, le imprese e le istituzioni non profit o da trasferimenti a fondo perduto ricevuti da altre istituzioni dell'amministrazione pubblica. Costituiscono esempi di istituzione pubblica:

Autorità portuale, Camera di commercio, Comune, Ministero, Provincia, Regione, Università pubblica eccetera.

**Istruzione scolastica** L'istruzione impartita negli istituti che perseguono il fine di educare ed istruire le nuove generazioni. Essa si suddivide in sei livelli:

- 1) educazione prescolastica (scuola d'infanzia);
- 2) istruzione primaria (scuola elementare);
- 3) istruzione secondaria di primo grado (scuola media inferiore);
- 4) istruzione secondaria di secondo grado (scuola secondaria superiore);
- 5) istruzione post-secondaria non universitaria (istruzione terziaria);
- 6) istruzione universitaria (istruzione terziaria).

**Istruzione terziaria** Corsi di studio cui si può accedere dopo la conclusione di un corso di scuola secondaria superiore. Può essere di tipo universitario o non universitario (corsi di formazione professionale post-maturità, alta formazione artistica e musicale eccetera).

**Istruzione universitaria** Si articola in:

- 1) corsi di diploma universitario e scuole dirette a fini speciali;
- 2) corsi di laurea;
- 3) corsi post-laurea (corsi di perfezionamento, master, scuole di specializzazione e corsi di dottorato di ricerca).

**Lavoratore autonomo** Persona che con contratti d'opera "si obbliga a compiere, attraverso corrispettivo, un'opera o un servizio, con lavoro prevalentemente proprio e senza vincolo di subordinazione nei confronti del committente" (art. 2222 Codice Civile). Le modalità, il luogo e il tempo di esecuzione dell'opera o del servizio sono controllate liberamente dallo stesso lavoratore.

**Lavoratore con contratto di collaborazione c.c.** Persona che presta la propria attività in base ad un contratto individuale di collaborazione coordinata e continuativa, di cui al comma 2 dell'art. 49 del Tuir (Dpr 917/86).

**Lavoratore interinale** Persona assunta da un'impresa di fornitura di lavoro temporaneo (impresa fornitrice) la quale pone uno o più lavoratori a disposizione di un'altra unità giuridico-economica (impresa o istituzione utilizzatrice) per coprire un fabbisogno produttivo a carattere temporaneo.

**Leasing** Contratto con il quale una parte (concedente, la società di leasing), contro pagamento di

**Libero professionista** Persona che esercita in conto proprio una professione o arte liberale (architetto, avvocato, ingegnere eccetera) ed è iscritto ad uno o più albi professionali riconosciuti in Italia.

**Macchine ed apparecchi per uso domestico** Macchine ed apparecchi dei tipi concepiti principalmente per l'utilizzazione da parte di famiglie (ad esempio lavatrici per uso domestico).

**Macchine ed apparecchi per uso industriale** Macchine ed apparecchi dei tipi concepiti principalmente per utilizzazioni in ambienti non domestici (ad esempio macchine utensili, lavatrici utilizzate nelle lavanderie).

**Minimercato** L'esercizio di vendita al dettaglio in sede fissa che attua la vendita di prodotti quasi esclusivamente alimentari su una superficie compresa tra i 200 ed i 400 metri quadrati, caratterizzato da self-service e dal pagamento alla cassa in uscita.

**Nca** Non classificato altrove.

**Ostelli per la gioventù** Le strutture ricettive attrezzate per il soggiorno ed il pernottamento dei giovani.

**Prezzo** La quantità di moneta che bisogna cedere per ottenere in cambio l'unità del prodotto oggetto della transazione. A seconda dell'entità economica interessata, il prezzo assume varie denominazioni: alla produzione (prezzo del prodotto industriale nel primo stadio della commercializzazione sul mercato interno); praticato dai grossisti (prezzo di transazione in cui il contraente è un grossista); al consumo (prezzo riferito alla fase di scambio in cui l'acquirente è un consumatore finale).

**Processo industriale** Si tratta di un processo di trasformazione (fisica, chimica, manuale eccetera) utilizzato nella fabbricazione di nuovi prodotti (beni di consumo, intermedi o di investimento), nella lavorazione di prodotti usati o nella prestazione di servizi al settore industriale, secondo la definizione delle sezioni C (Estrazione di minerali), D (Attività manifatturiere), E (Produzione e distribuzione di energia elettrica, di gas e acqua) e F (Costruzioni).

**Prodotto** Un prodotto è il risultato di un'attività economica. Si tratta del termine generico applicato a beni e servizi.

**Prodotto finito** Prodotto di cui è stata ultimata la lavorazione e quindi è disponibile per essere immesso sul mercato.

**Prodotto semilavorato** Prodotto che è stato sottoposto a un certo grado di lavorazione, ma che richiede un'ulteriore lavorazione prima di poter essere utilizzato. Esso può essere venduto ad altri fabbricanti per una lavorazione ulteriore. Esempio tipico è quello degli sbocchi di colata venduti ad altri per la rifinitura.

**Produzione** La produzione è un'attività che si traduce in un prodotto. Il termine è utilizzato per l'intera gamma delle attività economiche. Produzione non è un termine riservato ai settori agricolo, estrattivo o manifatturiero. Il termine è altresì utilizzato nel settore dei servizi. Per indicare la produzione si possono impiegare termini più specifici: prestazione di servizi, lavorazione, fabbricazione eccetera, a seconda del ramo di attività. La produzione può essere misurata in vari modi, sia in termini fisici che in base al valore.

**Residenze turistico-alberghiere** Gli esercizi ricettivi alberghieri, aperti al pubblico, a gestione unitaria, che forniscono alloggio e servizi accessori in unità abitative arredate costituite da uno o più locali, dotate di servizio autonomo di cucina. Secondo gli stessi criteri degli alberghi, le leggi regionali provvedono a classificare le residenze turistico-alberghiere, contrassegnate con 4, 3 e 2 stelle.

**Ricerca scientifica e sviluppo sperimentale (R&S)** Il complesso di lavori creativi intrapresi in modo sistematico sia per accrescere l'insieme delle conoscenze (compresa la conoscenza dell'uomo, della cultura e della società), sia per utilizzare dette conoscenze per nuove applicazioni.

**Rifugi alpini** I locali idonei ad offrire ospitalità in zone montane di alta quota, fuori dai centri urbani. Sono assimilabili a tale categoria alcune tipologie di esercizio previste da leggi regionali quali, rifugi sociali d'alta montagna, rifugi escursionistici, bivacchi eccetera.

**Sede centrale di impresa o istituzione plurilocalizzata** Tipo di unità locale nel quale sono ubicati i principali uffici amministrativi e/o direzionali dell'impresa o istituzione.

**Sede non centrale di impresa o istituzione plurilocalizzata** Tipo di unità locale che costituisce un luogo nel quale l'unità giuridico-economica svolge parte delle proprie attività e nel quale possono anche essere espletate alcune attività amministrative dell'impresa o istituzione.

**Sede unica di impresa o istituzione** Tipo di unità locale che costituisce il luogo unico nel quale l'unità giuridico-economica svolge la propria attività e nel quale sono anche espletate le attività amministrative e/o direzionali.

**Seminativo** La superficie utilizzata per le colture di piante erbacee, soggette all'avvicinarsi colturale che prevede una durata delle coltivazioni non superiore a cinque anni.

**Sottoprodotti** Un sottoprodotto esclusivo è un prodotto legato tecnologicamente alla produzione di altri prodotti dello stesso gruppo, ma che non è prodotto in nessun altro gruppo (ad esempio: melassa connessa alla produzione di zucchero). I sottoprodotti esclusivi sono utilizzati come input per la fabbricazione di altri prodotti. Un sottoprodotto comune (cioè, un sottoprodotto che non rientri esclusivamente in un unico gruppo) è un prodotto tecnologicamente legato alla produzione di altri prodotti, ma che viene prodotto in vari gruppi (ad esempio l'idrogeno prodotto durante la raffinazione del petrolio è tecnologicamente legato a quello prodotto nella fabbricazione di prodotti petrolchimici e nella cokefazione ed è identico a quello prodotto nel gruppo comprendente altri prodotti chimici di base).

**Supermercato** L'esercizio di vendita al dettaglio operante nel campo alimentare (autonomo o reparto di grande magazzino), organizzato prevalentemente a self service e con pagamento all'uscita, che dispone di una superficie di vendita superiore a 400 metri quadrati e di un vasto assortimento di prodotti di largo consumo, in massima parte confezionati, nonché, eventualmente, di alcuni articoli non alimentari di uso domestico corrente.

**Trasformazione** La trasformazione è un processo che modifica la natura, la composizione o la forma di materie prime, prodotti semilavorati o finiti, al fine di ottenere nuovi prodotti.

**Trattamento** Processo praticato, tra l'altro, al fine di proteggere taluni prodotti, di conferire loro talune proprietà o di evitare eventuali effetti dannosi a seguito della loro utilizzazione. Tra gli esempi figurano il trattamento delle colture, del legno, dei metalli e dei cascami.

**Unità giuridico-economica** Entità organizzativa finalizzata alla produzione di beni e servizi e dotata di autonomia decisionale, in particolare per quanto attiene alla destinazione delle sue risorse correnti. Le unità giuridico-economiche esercitano una o più attività economiche in uno o più luoghi. Le unità giuridicoeconomiche sono generalmente distinte in imprese, istituzioni pubbliche e istituzioni non profit, private o pubbliche.

**Unità locale** Luogo fisico nel quale un'unità giuridico-economica (impresa, istituzione) esercita una o più attività economiche. L'unità locale corrisponde ad un'unità giuridico-economica o ad una sua parte, situata in una località topograficamente identificata da un indirizzo e da un numero civico. In tale località, o a partire da tale località, si esercitano delle attività economiche per le quali una o più persone lavorano (eventualmente a tempo parziale) per conto della stessa unità giuridico-economica. Costituiscono esempi di unità locale le seguenti tipologie: agenzia, albergo, ambulatorio, bar, cava, deposito, domicilio, garage, laboratorio, magazzino, miniera, negozio, officina, ospedale, ristorante, scuola, stabilimento, studio professionale, ufficio eccetera.

**Villaggi turistici** Gli esercizi ricettivi aperti al pubblico, a gestione unitaria, attrezzati su aree recintate per la sosta ed il soggiorno in allestimenti minimi, di turisti sprovvisti, di norma, di mezzi autonomi di pernottamento. Sono contrassegnati con 4, 3, e 2 stelle in rapporto al servizio offerto, alla loro ubicazione ed alla presenza di attrezzature ricreative, culturali e sportive. Vengono contrassegnate con una stella le mini-aree di sosta che hanno un minimo di dieci ed un massimo di trenta piazzole e svolgono la propria attività integrata anche con altre attività extra-turistiche al supporto del turismo campeggistico itinerante, rurale ed escursionistico.