



Al Responsabile SUAP
Via della Pineta 117
00040 Rocca Priora RM

COMUNICAZIONE DI INIZIO ATTIVITA' TEMPORANEA O STAGIONALE DI FRANTOIO

Al Comune di _____

Il/La sottoscritto/a	_____
nato/a a	_____ (_____), il _____
residente in	_____ (_____) – C.A.P. _____ ,
indirizzo	_____
codice fiscale	_____

in qualità di

<input type="checkbox"/> titolare dell'omonima impresa individuale	
C.F./P.IVA	_____
con sede a	_____ (_____) – C.A.P. _____ ,
indirizzo	_____
Iscritto al Registro Imprese presso la C.C.I.A.A. di	_____

<input type="checkbox"/> legale rappresentante della società/Altro (specificare) _____	
Ragione Sociale	_____
C.F./P.IVA	_____
con sede a	_____ (_____) – C.A.P. _____ ,
indirizzo	_____
Iscritta al Registro Imprese presso la C.C.I.A.A. di	_____

Telefono	_____
Fax	_____
e-mail	_____

COMUNICA

Che a far data dal _____ al _____ sarà intrapresa nel/i locale/i, di seguito indicati, l'attività di frangitura delle olive e di estrazione dell'olio:

la attività di frantoio avviene esclusivamente per le olive provenienti dalla propria attività agricola;

ovvero

la attività di frantoio avviene anche per olive provenienti da terzi;

la attività di frantoio avviene solo per olive provenienti da terzi.

Il/i locale/i è/sono situato/i nel Comune di _____ Via/Piazza/altro
_____ individuato/i al/i foglio/i n. _____
particella/e _____ sub _____ con agibilità rilasciata/richiesta in data
_____ n. atto/protocollo _____, destinazione d'uso categoria
catastale _____ ed è costituito da:

olivaio;

frantoio propriamente detto orciaia o locale di deposito olio ;

sansaio o zona sansa:

quest'ultima può essere depositata nei seguenti locali o aree:

piazzali coperti;

locali chiusi;

silos o altri contenitori;

ambienti, posti di lavoro e di passaggio;

Inoltre, la tipologia di lavorazione è:

Metodo tradizionale;

Metodo continuo;

e vengono, altresì eseguite le seguenti operazioni:

allontanamento delle sanse

allontanamento delle acque di lavaggio e di vegetazione

imbottigliamento manuale o meccanico

imbottigliamento e consegna al proprietario delle olive molite

imbottigliamento e vendita dell'olio

pulizia dei locali

pulizia e la manutenzione delle macchine e delle attrezzature

L'immobile sede dell'attività di frantoio è di proprietà di _____

Come dimostrato dall'atto di locazione, comodato d'uso, usufrutto, Altro (specificare) _____, è allacciato alla rete idrica comunale, pozzo privato autorizzato, Altro (specificare) _____, è allacciato alla rete fognaria comunale per le sole acque dei servizi igienici.

In ordine allo **smaltimento delle acque reflue** di lavorazione e lavaggio delle olive:

si è in possesso della A.U.A.;

si dichiara che è prevista per la campagna corrente la lavorazione di q.li di Olive e la produzione di mc ____ (_____) di acque reflue di cui mc ____ (_____) di acque di lavaggio e mc ____ (_____) di acque di spremitura che saranno avviate:

previa allocazione temporanea in

silos cisterna vasca ubicata come da cartografia allegata e previamente autorizzata con concessione/ autorizzazione edilizia n. _____ del _____ a destino finale presso l'impresa autorizzata al prelievo e smaltimento delle acque reflue dei frantoi e del quale sarà comunicato nome e sede unitamente al contratto di prestazione. Contestualmente sarà impiantato apposito registro di carico e scarico.

con allocazione temporanea in

silos cisterna vasca ubicata cartografia allegata e previamente autorizzata con concessione/ autorizzazione edilizia n. _____ del _____ e che le dette acque saranno avviate sui terreni di proprietà di _____ foglio _____, particella _____ avente la superficie di _____ in atti utilizzata a _____ nel rispetto del piano agronomico di utilizzazione da rimettersi appena avviata la attività molitoria.

In ordine allo **smaltimento della sansa di molitura** si dichiara :

che la stessa viene avviata a destino finale a mezzo di conferimento _____ giuste registrazioni trascritte su apposito registro fornito dalla impresa affidataria;

che la stessa viene avviata a destino finale a mezzo di conferimento _____ giuste registrazioni trascritte sul registro in atti presso l'impresa richiedente;

che la stessa viene utilizzata _____ giuste registrazioni trascritte sul registro in atti presso l'impresa richiedente.

Firma

Allegati:

1. Copia fotostatica documento identità dell'interessato;
2. Copia dell'atto costitutivo in caso di società;
3. Atto di disponibilità del/i locale/i;
4. Certificazione di allaccio alla rete idrica;
5. Certificazione di allaccio alla rete fognaria;
6. dichiarazione delle olive delle quali si prevede la molitura;
7. Elenco ed attestati delle attrezzature possedute/presenti nel frantoio;
8. Planimetria;
9. Relazione tecnica descrittiva dei procedimenti tecnici utilizzati per la molitura delle olive e la conservazione del prodotto e degli scarti di lavorazione;
10. Relazione tecnica sui requisiti in materia di igiene e dichiarazione da parte del titolare dell'attività che al fine di garantire la sicurezza alimentare ha provveduto alla adeguata applicazione di tutti i requisiti previsti dal Reg. 852/04 e/o 853/04;
11. Documentazione inerente la valutazione di impatto acustico da parte dell'impresa verso l'ambiente;
12. Riconoscimento di attività dall'AGEA (Si ricorda che per svolgere anche attività conto terzi e quindi frangere (molire) non solo le proprie olive, ma anche quelle di eventuali clienti, bisogna ottenere un riconoscimento di attività dall'AGEA presentando la relativa domanda alla Provincia).

Sintesi dei principali adempimenti per chi gestisce un frantoio.

Di seguito viene riportato il quadro delle principali norme vigenti aggiornati al Dicembre/2006.

ACQUE DI VEGETAZIONE

D. Lgs. 152/06

D. Lgs. 152/99 e ss.mm.ii., norma principale in materia di tutela della risorsa idrica e recante disposizioni in particolare in materia di tutela dei corsi d'acqua e di scarichi idrici;

L. 574/1996, recante norme in materia di utilizzazione agronomica delle acque di vegetazione e degli scarichi dei frantoi oleari;

D. Lgs. 22/97 e ss.mm.ii., inerente la produzione e gestione dei rifiuti;

D.M. 6/07/2005, criteri e norme tecniche generali per la disciplina regionale dell'utilizzazione agronomica delle acque di vegetazione e degli scarichi dei frantoi oleari, di cui all'articolo 38 del d. lgs. 152/99;

RUMORE

D.Lgs. 195/2006 Sulla protezione dei lavoratori dagli agenti fisici (Rumore);

D.Lgs. 277/91, in materia di protezione dei lavoratori contro i rischi derivanti da esposizione ad agenti chimici, fisici e biologici durante il lavoro;

L. 447/95 relativa alla valutazione dell'impatto acustico da parte dell'impresa verso l'ambiente esterno

VIBRAZIONI MECCANICHE

D. Lgs. 187/2005: Sulla protezione dei lavoratori dagli agenti fisici (Vibrazioni).

SANSE ESAUSTE

D. Lgs. 22/97 e ss.mm.ii., inerente la produzione e gestione dei rifiuti

DM 05/02/98 modificato da DM 186/06

D. Lgs. 217 del 29/04/06 (ex L. 748 sui fertilizzanti)

L. 574/ 1996, recante norme in materia di utilizzazione agronomica delle acque di vegetazione e degli scarichi dei frantoi oleari;

DPCM 8/10/2004, relativa alle caratteristiche merceologiche dei combustibili

aventi rilevanza ai fini dell'inquinamento atmosferico, nonché alle caratteristiche tecnologiche degli impianti di combustione (All X - parte II – sezione 4 alla parte V del D. Lgs. 152/06).