

**MODELLO DI RELAZIONE TECNICA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI
STABILIMENTI DI VINIFICAZIONE**



Riferimenti normativi:

- **art. 6 – Regolamento (CE) n.852/2004** del Parlamento europeo e del Consiglio del 29.04.2004, sull'igiene dei prodotti alimentari
- **art. 3 – D.G.R. 79-7605 del 26.11.2007** “Indicazioni operative riguardanti l’attuazione sul territorio della Regione Piemonte dell’Accordo Stato Regioni del 09.02.2006 relativo all’applicazione del Regolamento CE/852/2004” (in relazione alla quale è prevista, per le attività in questione, la presentazione di una “**D.I.A. differita**”)

Nella presente relazione :

- **sono indicati** dettagliatamente i generi merceologici che si intendono produrre, preparare, confezionare, commercializzare etc.
- **sono descritti** tutti i locali illustrati nella pianta planimetrica pertinenti l’attività oggetto della Notifica / Denuncia d’Inizio Attività (D.I.A.).
- **è compilata una scheda per ogni locale** nel caso siano presenti più locali dello stesso tipo.¹
- **è compilata una scheda per ogni funzione assegnata** nel caso sia previsto l’utilizzo di uno stesso locale per due o più funzioni diverse.
- **è barrata ogni pagina ed ogni voce non pertinente la tipologia produttiva** rispetto alla quale viene attivata la procedura di Notifica / Denuncia d’Inizio Attività (D.I.A.).
- **è firmata in calce** ogni pagina compilata o barrata

¹ Come per altro indicato con maggior dettaglio nelle successive Schede del presente modello di Relazione tecnica, nel caso fossero predisposti più locali con la stessa destinazione d’uso occorrerà procedere alla loro numerazione, riportando quindi ogni numero attribuito nella Scheda stessa e nella pianta planimetrica da allegarsi.

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI
STABILIMENTI DI VINIFICAZIONE
Versione del 01.04.2008**

segue - NOTIZIE DI CARATTERE GENERALE	2	
	COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
Lo stabilimento / l'esercizio (in conformità a quanto riportato nella pianta planimetrica allegata alla Notifica / Denuncia d'Inizio Attività – e come più dettagliatamente specificato nelle schede successive che compongono la presente Relazione tecnica) risulta composto da: <i>(compilare solo la tipologia di locali effettivamente esistente; barrare le voci che non interessano)</i>		
<input type="checkbox"/> n. _____ locali per il deposito delle materie prime (uva, mosto, vino parzialmente fermentato, aromi, zucchero etc.)	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> n. _____ locali per il deposito di prodotti e materiali sussidiari come additivi e coadiuvanti - <i>ovviamente consentiti in relazione all'attività svolta</i> ² , bombole di gas tecnici – come Azoto (N ₂), Anidride solforosa (SO ₂) ³ etc., recipienti destinati al contenimento del prodotto (bottiglie, damigiane etc.) ⁴ , dispositivi di chiusura (tappi, capsule, etichette etc.), cartoni e materiali d'imballaggio etc.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> n. _____ locali per il deposito delle sostanze non destinate all'alimentazione (prodotti per la pulizia, detersivi, disinfettanti etc.)	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Spazi per la pigiatura costituiti da ⁵ :		
<input type="checkbox"/> n. _____ locale/i	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> n. _____ area/e esterna/e		
<input type="checkbox"/> E' previsto che l'attività di pigiatura sia effettuata all'interno del locale di vinificazione.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> n. _____ locale/i per la vinificazione	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> n. _____ locale/i per l'imbottigliamento	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> n. _____ locali per l'invecchiamento	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> n. _____ locale/i per il deposito di prodotti finiti ed imballaggi	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> n. _____ locali per la vendita	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> n. _____ servizi igienici per il personale addetto	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> n. _____ locali destinati a spogliatoio per il personale addetto	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

² Gli **additivi** ed i **coadiuvanti tecnologici** – consentiti – devono essere custoditi in depositi separati da quelli utilizzati per la pulizia e la disinfezione (risulta accettabile anche un'area o un armadio in materiale lavabile e disinfettabile). - Rif. "Linee guida per il rilascio dell'Autorizzazione sanitaria per l'attività di vinificazione" – Regione Piemonte – Direzione Sanità Pubblica – Settore Igiene e Sanità Pubblica – 2006.

³ Le **bombole di gas** eventualmente utilizzate devono essere stoccate in un **apposito locale** aerato diverso sia dal deposito materie prime sia dai locali di lavorazione, al riparo dall'irraggiamento solare e ad adeguata distanza da altri materiali infiammabili caratterizzati da un elevato carico d'incendio. Devono inoltre essere stoccate, movimentate ed utilizzate secondo criteri previsti dalla specifica normativa in materia di Sicurezza del lavoro e Prevenzione incendi.

⁴ I contenitori destinati all'imbottigliamento (bottiglie, damigiane etc.) devono essere detenuti necessariamente al riparo da possibili sorgenti di contaminazione, quindi all'interno di locali chiusi, debitamente allestiti e protetti dall'ingresso di animali.

⁵ E' consigliabile prevedere, per la **pigiatura**, l'impiego di un apposito locale o del locale di vinificazione. E' comunque consentito effettuare detta operazione in un'area esterna, debitamente individuata, protetta da eventuali inquinamenti e dagli agenti atmosferici ; tale area (come meglio circostanziato nell'apposita scheda in seguito riportata) deve essere caratterizzata da pavimento in materiale lavabile e dalla presenza d'impianti e dispositivi necessari a permettere l'effettuazione di adeguate operazioni di pulizia per l'asportazione dei residui delle lavorazioni (Rif. "Linee guida per il rilascio dell'Autorizzazione sanitaria per l'attività di vinificazione" – Regione Piemonte – Direzione Sanità Pubblica – Settore Igiene e Sanità Pubblica – 2006).

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI
STABILIMENTI DI VINIFICAZIONE
Versione del 01.04.2008**

segue - NOTIZIE DI CARATTERE GENERALE				3	
				COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
Approvvigionamento idrico					
<input type="checkbox"/> Pubblico acquedotto	<input type="checkbox"/> Pozzo privato	E' necessario allegare Certificato di potabilità dell'acqua rilasciato dalla S.C.I.A.N – ASL TO5 (ex ASL 8), nonché ogni altra eventuale ulteriore documentazione necessaria a dimostrare l'idoneità del sistema di approvvigionamento disponibile (ad es. copia di referti riguardanti analisi aggiornate ed effettuate secondo prescrizioni etc.)		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Smaltimento rifiuti liquidi					
<input type="checkbox"/> Pubblica fognatura	<input type="checkbox"/> Altro _____ (Specificare)			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
E' necessario allegare la documentazione attestante l'idoneità del sistema di smaltimento previsto (Autorizzazioni allo smaltimento etc.) qualora contemplata dalla specifica normativa che disciplina la materia.					
Smaltimento rifiuti solidi					
<input type="checkbox"/> Servizio pubblico di nettezza urbana	<input type="checkbox"/> Altro _____ (Specificare)			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
E' necessario allegare la documentazione attestante l'idoneità del sistema di smaltimento previsto (Autorizzazioni allo smaltimento etc.) qualora contemplata dalla specifica normativa che disciplina la materia.					
Stagionalità delle lavorazioni					
<input type="checkbox"/> SI	<i>(Le lavorazioni vengono svolte soltanto in determinati periodi dell'anno)</i>	<input type="checkbox"/> NO	<i>(Le lavorazioni vengono svolte continuativamente nel corso dell'anno).</i>		
_____ (Specificare il periodo)				SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
E' necessario specificare il/i periodo/i dell'anno nel corso del/i quale/i è previsto lo svolgimento dell'attività.					

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI
STABILIMENTI DI VINIFICAZIONE
Versione del 01.04.2008**

DEPOSITO MATERIE PRIME			1	
			COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
Deposito ⁶ indicato In planimetria con il n. _____	_____ <i>(Specificare la tipologia delle materie prime in deposito)</i> _____ _____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Superficie mq. _____	Altezza m. _____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Ubicazione				
<input type="checkbox"/> fuori terra Piano _____	<input type="checkbox"/> seminterrato Altezza fuori terra m. _____	<input type="checkbox"/> interrato Altezza fuori terra m. _____	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Pavimentazione _____ <i>(Specificare il tipo di materiale)</i> _____			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
N.B. La superficie del pavimento deve essere realizzata in materiale liscio, facilmente lavabile e disinfettabile non assorbente e non tossico (mediante piastrellatura o sistemi di analoga funzionalità igienica) .				
Pareti _____ <i>(Specificare il materiale di rivestimento)</i> _____			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
N.B. La superficie delle pareti deve risultare impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile almeno fino a 2,00 m. mediante piastrellatura o sistemi di analoga funzionalità igienica (è ammessa, per questa tipologia di locali, la tinteggiatura con vernice a smalto Risulta possibile derogare a tale requisito per il deposito prodotti ortofruttilicoli non trasformati).				
Soffitto _____ <i>(Specificare il materiale di rivestimento o il trattamento della superficie)</i> _____			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
N.B. Il soffitto deve essere realizzato in modo da evitare l'accumulo di sporcizia e ridurre la condensa, la formazione di muffa indesiderabile e la caduta di particelle ; la superficie dello stesso deve risultare opportunamente intonacata ed imbiancata.				

⁶ Nel caso fossero predisposti **più locali per il deposito delle materie prime**, occorrerà procedere alla loro numerazione, e riportare quindi corrispondentemente ogni numero nella Pianta planimetrica da allegarsi (oltre a quanto genericamente previsto riguardo all'indicazione della destinazione d'uso - ad es. Deposito materie prime 1, Deposito materie prime 2 etc.). Ovviamente, qualora fosse presente un solo locale, nella presente Scheda potrà essere riportata la dicitura "unico" (o un termine di analogo significato). In ordine a quanto già indicato in premessa, si sottolinea che in presenza di più locali dello stesso tipo dovrà essere compilata una scheda per ogni locale.

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI
STABILIMENTI DI VINIFICAZIONE
Versione del 01.04.2008**

segue - DEPOSITO MATERIE PRIME			2	
Locale indicato in planimetria con il n. _____			COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
Aerazione:			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Naturale	Il rapporto aerante (RA) tra la superficie finestrata apribile e la superficie pavimentale esistente è : 1 / ____			
Occorre indicare il rapporto tra la superficie finestrata apribile e la superficie dal pavimento del locale : per es. 1/6, 1/8, 1/10 etc. Valore di riferimento: superficie finestrata apribile \geq (pari o superiore) a 1/8 della superficie del pavimento (ad es. 1/7, 1/6 etc.) salvo differenti e specifiche disposizioni di carattere igienico-edilizio eventualmente stabilite a livello locale (quindi date da Regolamenti comunali etc.). Non devono essere considerate, nel computo delle superfici finestrate apribili, quelle costituite da porte-finestre che si aprono su cortili, piani stradali etc. poiché, con la loro costante apertura non potrebbe arrivare a prevenirsi, con ragionevole efficacia, il possibile ingresso di polvere, insetti, animali etc.. Possono invece intendersi annoverate tra le superfici finestrate quelle costituite da aperture ricavate in corrispondenza della porta stessa. Se il rapporto aerante (RA) è inferiore ad 1/8 (ad es. 1/9, 1/10 etc.) oppure a quanto previsto da specifiche disposizioni di carattere edilizio a livello locale, è necessario siano installati sistemi integrativi di aerazione forzata con potenzialità proporzionata al difetto di aerazione naturale previsto (<i>in tal caso occorre fare riferimento alla sezione della presente Scheda - in tema di Aerazione - contraddistinta dalla voce "Naturale integrata da artificiale"</i>).			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Artificiale	<input type="checkbox"/> Solo estrazione <input type="checkbox"/> Estrazione ed immissione	<input type="checkbox"/> Funzionamento continuo <input type="checkbox"/> Funzionamento temporizzato	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Il sistema di aerazione artificiale / meccanica deve essere in grado di garantire almeno 5 ricambi / ora (Rif. D.P.G.R. - Regione Piemonte - 03.03.2008 n. 2 / R - Allegato A). Tale valore, espressamente contemplato dalla normativa regionale appena citata per i servizi igienici delle attività di ristorazione pubblica (Bar, piccola ristorazione e ristorazione tradizionale) deve, per analogia ed univocità interpretativa, ritenersi preso quale riferimento rispetto alla stessa tipologia di locali di tutte le altre attività soggette a Notifica / Denuncia d'Inizio Attività (D.I.A.). E' necessario siano allegate, al riguardo, le specifiche tecniche dell'impianto installato e, in ogni caso, dichiarazione di conformità alle norme vigenti rilasciata da un tecnico abilitato.				

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI
STABILIMENTI DI VINIFICAZIONE
Versione del 01.04.2008**

segue - DEPOSITO MATERIE PRIME			3	
Locale indicato in planimetria con il n. _____			COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
segue - Aerazione:				
<input type="checkbox"/> Naturale integrata da artificiale	<ul style="list-style-type: none"> • Rapporto aerante (RA) tra la superficie finestrata apribile e la superficie pavimentale esistente : 1 / _____ • Portata d'aria esterna o di estrazione – assicurata mediante sistemi integrativi di aerazione forzata – espressa in m³/h _____ 			
<p>Qualora il rapporto aerante (RA) risulti inferiore a 1/8 o l'aerazione possa essere assicurata soltanto da una porta per l'uscita nel cortile (o su un piazzale esterno) è necessario siano installati sistemi integrativi di aerazione forzata con potenzialità proporzionata al difetto di aerazione naturale previsto.</p> <p>In tal caso un calcolo di massima delle portate orarie da assicurarsi attraverso detti sistemi può essere condotto partendo dalla superficie aerante effettivamente presente, stabilendo, innanzitutto, la quota dell'area pavimentale rispetto alla quale detta superficie aerante potrebbe teoricamente garantire il rispetto del rapporto in disamina. Definito tale valore può essere stabilita, per differenza, la quota dell'area pavimentale da ritenersi eccedente ai fini dell'osservanza di detto rapporto, applicando quindi, nei confronti di quest'ultima, il calcolo della portata da assicurarsi mediante aerazione forzata.⁷ Le prese d'aria devono essere conformi alle caratteristiche indicate nella norma UNI 10339:1995.</p> <p>E' necessario siano allegata, al riguardo, le specifiche tecniche dell'impianto installato e, in ogni caso, dichiarazione di conformità alle norme vigenti rilasciata da un tecnico abilitato.</p>			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Illuminazione				
<input type="checkbox"/> Naturale	<input type="checkbox"/> Naturale e artificiale	<input type="checkbox"/> Artificiale	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Dispositivi di protezione da insetti, roditori etc.				
TIPOLOGIA:				
<input type="checkbox"/> Reti antimosche (obbligatorie) alle aperture			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Lampade attrattive / trappole UV (a captazione-a scarica elettrica)			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Barriere d'aria			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Trappole chimiche			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Trappole a ferormoni			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Griglie a maglie strette installate in corrispondenza dei punti di scarico (provvisi di sifonatura) presenti sul pavimento			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

⁷ Per ricondursi ad un esempio pratico potrebbe farsi l'ipotesi di un locale caratterizzato da un'altezza di 3,00 m., da una superficie in pianta di 8 m² e da una superficie finestrata apribile di 0,50 m²; in tal caso il rapporto tra le due superfici sarebbe di 1/16, evidentemente inferiore a quello di 1/8 previsto dalla normativa vigente. Al riguardo, la superficie finestrata risulterebbe, di fatto, adeguata per un'area pavimentale ipotetica di 4 m². La portata d'aria integrativa da assicurarsi attraverso un sistema di aerazione artificiale dovrebbe essere riferita ad un'area pavimentale determinata, nella fattispecie, dalla differenza tra la superficie totale effettivamente presente e quella ipoteticamente servita dall'aerazione naturale presente; quindi 8 m² - 4 m² = 4 m². Nei confronti del volume di locale pertinente la quota dell'area pavimentale così determinata (3 x 4 = 12 m³) dovrebbe essere calcolata la portata d'aria da assicurarsi attraverso sistemi integrativi di aerazione forzata considerando, al riguardo, un numero di ricambi d'aria orari - da garantirsi mediante detti sistemi - **non inferiore a 5**. Tale parametro, espressamente contemplato dalla normativa regionale riguardante la disciplina dell'attività dei pubblici esercizi (D.P.G.R. 03.03.2008 n. 2/R), si ritiene possa essere opportunamente esteso, per analogia ed uniformità interpretativa, alla stessa tipologia di locali di tutte le altre attività soggette a Notifica / Denuncia d'Inizio Attività (D.I.A.): quindi **12 x 5 = 60 m³/h** (portata minima oraria da assicurarsi, **nel caso dell'esempio considerato**, attraverso i sistemi integrativi di aerazione forzata). Tali modalità di calcolo hanno comunque carattere del tutto esemplificativo ed indubbi margini di approssimazione poiché non tengono conto di eventuali parametri di maggiore dettaglio contemplati da Norme UNI, Linee guida e letteratura di riferimento (coefficienti correttivi, collocazione delle prese d'aria, velocità e distribuzione dell'aria, condizioni termiche ed igrometriche etc.).

**RELAZIONE TECNICO-DESCRIPTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI
STABILIMENTI DI VINIFICAZIONE
Versione del 01.04.2008**

DEPOSITO PRODOTTI E MATERIALI SUSSIDIARI			1	
			COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
Deposito ⁸ indicato In planimetria con il n. _____	_____ <i>(Specificare la tipologia di prodotti e materiali in deposito)</i> _____ _____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Superficie mq. _____	Altezza m. _____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Ubicazione				
<input type="checkbox"/> fuori terra Piano _____	<input type="checkbox"/> seminterrato Altezza fuori terra m. _____	<input type="checkbox"/> interrato Altezza fuori terra m. _____	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Pavimentazione _____ <i>(Specificare il materiale di rivestimento)</i> _____			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<small>N.B. La superficie del pavimento deve risultare impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile mediante piastrellatura o sistemi di analoga funzionalità igienica)</small>				
Pareti _____ <i>(Specificare il materiale di rivestimento)</i> _____			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<small>N.B. La superficie delle pareti deve risultare impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile almeno fino a 2,00 m. mediante piastrellatura o sistemi di analoga funzionalità igienica.</small>				
Soffitto _____ <i>(Specificare il materiale di rivestimento o il trattamento della superficie)</i> _____			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<small>N.B. La superficie del soffitto deve risultare, quanto meno, intonacata ed imbiancata.</small>				

⁸ Nel caso fossero predisposti **più locali per il deposito di prodotti e materiali sussidiari**, occorrerà procedere alla loro numerazione, e riportare quindi corrispondentemente ogni numero nella Pianta planimetrica da allegarsi (*oltre a quanto genericamente previsto riguardo all'indicazione della destinazione d'uso - ad es. Deposito prodotti e materiali sussidiari 1, Deposito prodotti e materiali sussidiari 2 etc.*). Ovviamente, qualora fosse presente un solo locale, nella presente Scheda potrà essere riportata la dicitura "unico" (o un termine di analogo significato). In ordine a quanto già indicato in premessa, si sottolinea che in presenza di più locali dello stesso tipo dovrà essere compilata una scheda per ogni locale.

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI
STABILIMENTI DI VINIFICAZIONE
Versione del 01.04.2008**

segue - DEPOSITO PRODOTTI E MATERIALI SUSSIDIARI			2	
Locale indicato in planimetria con il n. _____			COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
Aerazione <i>(In merito si rimanda, per brevità, a considerazioni, note esplicative e disposizioni riportate – in tema di Aerazione – nella precedente Scheda relativa ai Locali “Deposito materie prime”, del tutto assimilabili, per quanto concerne i requisiti in disamina, ai Locali “Deposito prodotti e materiali sussidiari” in questo caso considerati).</i>				
<input type="checkbox"/> Naturale	Il rapporto aerante (RA) tra la superficie finestrata apribile e la superficie pavimentale esistente è : 1 / _____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Artificiale	<input type="checkbox"/> Solo estrazione <input type="checkbox"/> Estrazione ed immissione	<input type="checkbox"/> Funzionamento continuo <input type="checkbox"/> Funzionamento temporizzato	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Naturale integrata da artificiale	<ul style="list-style-type: none"> • Rapporto aerante (RA) tra la superficie finestrata apribile e la superficie pavimentale esistente : 1 / _____ • Portata d'aria esterna o di estrazione – assicurata mediante sistemi integrativi di aerazione forzata – espressa in m³/h _____ 		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Illuminazione				
<input type="checkbox"/> Naturale	<input type="checkbox"/> Naturale e artificiale	<input type="checkbox"/> Artificiale	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Dispositivi di protezione da insetti, roditori etc.				
TIPOLOGIA:				
<input type="checkbox"/> Reti antimosche (obbligatorie) alle aperture			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Lampade attrattive / trappole UV (a captazione-a scarica elettrica)			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Barriere d'aria			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Trappole chimiche			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Trappole a ferormoni			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Griglie a maglie strette installate in corrispondenza dei punti di scarico (provvisi di sifonatura) presenti sul pavimento			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI
STABILIMENTI DI VINIFICAZIONE
Versione del 01.04.2008**

DEPOSITO SOSTANZE NON DESTINATE ALL'ALIMENTAZIONE			1	
			COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO	
			VERIFICA SCIAN	
Deposito ⁹ indicato In planimetria con il n. _____	_____ <i>(Specificare la tipologia di sostanze in deposito)</i> _____ _____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Superficie mq. _____	Altezza m. _____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Ubicazione				
<input type="checkbox"/> fuori terra Piano _____	<input type="checkbox"/> seminterrato Altezza fuori terra m. _____	<input type="checkbox"/> interrato Altezza fuori terra m. _____	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Pavimentazione _____ <i>(Specificare il tipo di materiale)</i> _____			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
N.B. La superficie del pavimento deve risultare impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile mediante piastrellatura o sistemi di analoga funzionalità igienica				
Pareti _____ <i>(Specificare il materiale di rivestimento)</i> _____			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
N.B. La superficie delle pareti deve risultare, possibilmente, impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile almeno fino o a 2 m. mediante piastrellatura o sistemi di analoga funzionalità igienica.				
Soffitto _____ <i>(Specificare il materiale di rivestimento o il trattamento della superficie)</i>			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
N.B. La superficie del soffitto deve risultare, quanto meno, intonacata ed imbiancata.				
Illuminazione				
<input type="checkbox"/> Naturale	<input type="checkbox"/> Naturale e artificiale	<input type="checkbox"/> Artificiale	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

⁹ Nel caso fossero predisposti **più locali per il deposito di sostanze non destinate all'alimentazione**, occorrerà procedere alla loro numerazione, e riportare quindi corrispondentemente ogni numero nella Pianta planimetrica da allegarsi (oltre a quanto genericamente previsto riguardo all'indicazione della destinazione d'uso - ad es. Deposito sostanze non destinate all'alimentazione 1, Deposito sostanze non destinate all'alimentazione 2 etc.). Ovviamente, qualora fosse presente un solo locale, nella presente Scheda potrà essere riportata la dicitura "unico" (o un termine di analogo significato). In ordine a quanto già indicato in premessa, si sottolinea che in presenza di più locali dello stesso tipo dovrà essere compilata una scheda per ogni locale.

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI
STABILIMENTI DI VINIFICAZIONE
Versione del 01.04.2008**

LOCALE PIGIATURA o AREA ESTERNA PER LA PIGIATURA ¹⁰ <i>(non compilare se la pigiatura avviene nel locale di vinificazione)</i>			1	
			COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
E' previsto che le operazioni di pigiatura siano svolte in:				
<input type="checkbox"/> Apposito locale <i>(compilare quindi, nella presente scheda, i riquadri corrispondenti)</i>	<input type="checkbox"/> Area esterna per la pigiatura <i>(compilare quindi, nella presente Scheda, i riquadri corrispondenti).</i>		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
CARATTERISTICHE DEL LOCALE PIGIATURA				
Superficie mq. _____	Altezza m. _____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Ubicazione				
<input type="checkbox"/> fuori terra Piano _____	<input type="checkbox"/> seminterrato Altezza fuori terra m. _____	<input type="checkbox"/> interrato Altezza fuori terra m. _____	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Pavimentazione _____ <i>(Specificare il tipo di materiale)</i>			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
N.B. La superficie del pavimento deve risultare impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile mediante piastrellatura o sistemi di analoga funzionalità igienica) come battuto di cemento liscio al quarzo o trattato con apposite resine (epossidiche, poliuretatiche etc.). E' inoltre necessario che il pavimento sia inclinato verso un tombino sifonato dotato di griglia a maglie fini.				
Pareti _____ <i>(Specificare il materiale di rivestimento)</i>			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
N.B. La superficie delle pareti deve risultare impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile almeno fino a 2,00 m. mediante piastrellatura o sistemi di analoga funzionalità igienica).				
Soffitto _____ <i>(Specificare il materiale di rivestimento o il trattamento della superficie)</i>			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
N.B. La superficie del soffitto deve risultare, quanto meno, intonacata ed imbiancata.				
Illuminazione				
<input type="checkbox"/> Naturale	<input type="checkbox"/> Naturale e artificiale	<input type="checkbox"/> Artificiale	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

¹⁰ Riprendendo integralmente, per chiarezza, quanto riportato nella **Nota 5**, si evidenzia come sia consigliabile prevedere, per la **pigiatura**, l'impiego di un **apposito locale** o del locale di vinificazione. E' comunque consentito effettuare detta operazione in un'area esterna, debitamente individuata, protetta da eventuali inquinamenti e dagli agenti atmosferici ; tale area deve essere caratterizzata da pavimento in materiale lavabile e dalla presenza d'impianti e dispositivi necessari a permettere l'effettuazione di adeguate operazioni di pulizia per l'asportazione dei residui delle lavorazioni (Rif. "Linee guida per il rilascio dell'Autorizzazione sanitaria per l'attività di vinificazione" - Regione Piemonte - Direzione Sanità Pubblica - Settore Igiene e Sanità Pubblica - 2006). E' necessario inoltre che l'area sia protetta da eventuali inquinamenti e dagli agenti atmosferici (mediante idonea collocazione, presenza di adeguata tettoia, gazebo etc.)
Al riguardo si ritiene utile richiamare anche le disposizioni contemplate dalle "Linee guida nella produzione vitivinicola per la prevenzione della potenziale contaminazione da micotossine" (D.M. 07.04.2000 - Ministero delle Politiche Agricole e Forestali) in base alle quali "Il trasporto dal vigneto alle cantine delle uve raccolte dovrà avvenire in tempi rapidi così come la pigiatura delle uve stesse ; l'eventuale stoccaggio, del tutto occasionale, in attesa della pigiatura, dovrà avvenire in locali e condizioni di temperatura idonei ad impedire lo sviluppo di patogeni dannosi sulle masse e, comunque, non superiore alle 24 ore in ambiente fresco."

La presente scheda deve essere compilata soltanto nel caso in cui si preveda che le operazioni di pigiatura siano effettuate in apposito locale - non adibito ad altre attività - o in area esterna opportunamente individuata. Qualora risulti invece previsto che le operazioni di cui trattasi siano svolte nel locale di vinificazione è necessario fare riferimento alla scheda relativa a quest'ultimo vano.

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI
STABILIMENTI DI VINIFICAZIONE
Versione del 01.04.2008**

segue - LOCALE PIGIATURA o AREA ESTERNA PER LA PIGIATURA		2	
		COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
segue - CARATTERISTICHE DEL LOCALE PIGIATURA			
Aerazione			
<input type="checkbox"/> Naturale	Il rapporto aerante (RA) tra la superficie finestrata apribile e la superficie pavimentale esistente è : 1 / _____		
<p>Occorre indicare il rapporto tra la superficie finestrata apribile e la superficie del pavimento del locale: per es. 1/6, 1/8, 1/10 etc.</p> <p>Valore di riferimento : superficie apribile delle finestre \geq (pari o superiore) a 1/8 della superficie del pavimento (ad es. 1/7, 1/6 etc.) salvo differenti e specifiche disposizioni di carattere igienico-edilizio eventualmente stabilite a livello locale (quindi date da Regolamenti comunali etc.). Le finestre devono essere dotate di comandi di apertura, manuali o elettrici, di facile uso.</p> <p>Non devono essere considerate, nel computo delle superfici finestrate apribili, quelle costituite da porte-finestre che si aprono su cortili, piani stradali etc. poiché, attraverso la loro costante apertura non potrebbe arrivare e prevenirsi, con ragionevole efficacia, il possibile ingresso di polvere, insetti, animali etc. Possono invece ritenersi ammesse, tra le superfici finestrate apribili, quelle costituite da aperture ricavate in corrispondenza delle porta stessa.</p> <p>E' inoltre opportuno sottolineare che qualora le finestre, attraverso la loro apertura, possano risultare possibile causa di contaminazioni (ad es. aperture finestrate su strade a traffico intenso, oppure aperture "a bocca di lupo" in corrispondenza di piani stradali, cortili carrabili, marciapiedi etc.) devono restare chiuse e bloccate durante la produzione (Rif. Regolamento (CE) 852/2004 – Allegato II – Cap. II – paragrafo 1 – punto d).</p> <p>Nel caso il rapporto aerante (RA) risulti quindi inferiore a 1/8 (ad es. 1/9, 1/10 etc.) oppure a quanto previsto da specifiche disposizioni di carattere igienico-edilizio a livello locale o, ancora, nell'ipotesi in cui il locale non disponga, di fatto, di superficie finestrata apribile, devono essere installati sistemi integrativi – o sostitutivi - di aerazione forzata con potenzialità proporzionata al difetto di aerazione naturale previsto. <i>(in tal caso occorre fare riferimento, secondo la situazione, alle sezioni della presenta Scheda – in tema di Aerazione – contraddistinte, rispettivamente, dalle voci "Naturale integrata da artificiale" o "Artificiale").</i></p>		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI
STABILIMENTI DI VINIFICAZIONE
Versione del 01.04.2008**

segue - LOCALE PIGIATURA o AREA ESTERNA PER LA PIGIATURA		3
		COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN
segue - CARATTERISTICHE DEL LOCALE PIGIATURA		
segue - Aerazione		
<input type="checkbox"/> Naturale integrata da artificiale	<ul style="list-style-type: none"> • Rapporto aerante (RA) tra la superficie finestrata apribile e la superficie pavimentale esistente : 1 / _____ • Portata d'aria esterna o di estrazione – assicurata mediante sistemi integrativi di aerazione forzata - espressa in m³/h _____ 	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
<p>Come già sottolineato nella sezione precedente, il rapporto aerante (RA) contemplato dalla normativa di riferimento in materia igienico-edilizia (superficie finestrata apribile pari o superiore a 1/8 della superficie del pavimento) deve, in ogni caso, essere rispettato; qualora detto rapporto risulti inferiore a quanto stabilito è necessario siano installati sistemi integrativi di aerazione forzata con potenzialità proporzionata al difetto di aerazione naturale previsto.</p> <p>Per quanto concerne l'attività di vinificazione, la legislazione di settore nonché la Norma UNI 10339:1995 "Impianti aeraulici ai fini benessere / Generalità, classificazione e requisiti" - applicabile agli impianti aeraulici installati negli edifici chiusi e destinati al benessere delle persone - non indicano valori di portata d'aria esterna o di estrazione – da assicurarsi mediante impianti di ventilazione - cui fare esatto riferimento.</p> <p>Nelle Linee guida predisposte da parte del Coordinamento tecnico per la sicurezza nei luoghi di lavoro (CTIPL) delle Regioni e delle Province autonome in collaborazione con l'ISPESL (Istituto Superiore per la Prevenzione e la Sicurezza nei Luoghi di Lavoro) attraverso il documento intitolato "Microclima, aerazione e illuminazione nei luoghi di lavoro – requisiti e standard – Indicazioni operative e progettuali – Giugno 2006" al paragrafo "3.3.2 Aerazione discontinua" è riportata una formula attraverso la quale è ritenuto possibile calcolare, con buona approssimazione, il numero di ricambi d'aria realizzati all'interno di un locale - ogni ora - per mezzo di una superficie finestrata aperta. Applicando a detta formula di calcolo parametri dimensionali rispondenti alle vigenti disposizioni in materia igienico-edilizia, e quindi usualmente ricorrenti, è possibile rilevare come nel caso di un ambiente servito da sola aerazione naturale, il rispetto di un rapporto aerante (RA) di 1/8 permetta di garantire, all'interno del vano, un numero di ricambi d'aria orario compreso, sostanzialmente, tra 15 e 25 (si ha un incremento dei valori all'aumentare delle superfici aeranti, della loro altezza, nonché al diminuire dell'altezza degli ambienti – e viceversa).</p> <p>Riguardo i locali di vinificazione, un calcolo di massima delle portate orarie da assicurarsi attraverso sistemi di ventilazione forzata potrebbe dunque essere condotto partendo dalla superficie aero-illuminante effettivamente presente, stabilendo innanzitutto, la quota dell'area pavimentale rispetto alla quale detta superficie aero illuminante può teoricamente garantire il rispetto del rapporto in disamina. Definito tale valore può essere ricavata, per differenza, la quota dell'area pavimentale da ritenersi eccedente ai fini dell'osservanza di detto rapporto, applicando quindi, nei confronti di quest'ultima, il calcolo della portata da assicurarsi mediante aerazione forzata ; detto calcolo dovrà essere sviluppato prevedendo, per la porzione di locale relativa alla quota dell'area pavimentale così determinata, un numero di ricambi d'aria orari - da assicurarsi mediante impianto di ventilazione - non inferiore a 15.¹¹</p> <p>Le prese d'aria devono essere conformi alle apposite caratteristiche indicate nella Norma UNI 10339:1995 (riprese nelle citate Linee guida predisposte da parte del CTIPL "Microclima, aerazione e illuminazione nei luoghi di lavoro – requisiti e standard – Indicazioni operative e progettuali – Giugno 2006") . E' necessario siano allegate le specifiche tecniche dell'apparecchiatura e, in ogni caso, dichiarazione di conformità alle norme stesse, rilasciata da tecnico abilitato.</p>		

¹¹ Per ricondursi ad un esempio pratico potrebbe farsi l'ipotesi di un locale caratterizzato da un'altezza di m. 3,00, da una superficie in pianta di 100 m² e una superficie finestrata apribile di 5 m² ; in tal caso il rapporto aerante (RA) effettivo tra le due superfici sarebbe di 1 / 20, evidentemente inferiore a quello di 1 / 8 previsto dalla normativa vigente. Al riguardo, la superficie finestrata risulterebbe, di fatto, adeguata per un'area pavimentale ipotetica di 40 m². La portata d'aria integrativa da assicurarsi attraverso un sistema di aerazione artificiale dovrebbe essere riferita ad un'area pavimentale, determinata, nella fattispecie, dalla differenza tra la superficie totale effettivamente presente e quella ipoteticamente servita dall'aerazione naturale presente ; quindi : 100 m² - 40 m² = 60 m². Nei confronti del volume di locale pertinente la quota dell'area pavimentale così determinata (60 x 3 = 180 m³) dovrebbe essere calcolata la portata d'aria da assicurarsi attraverso i sistemi integrativi di aerazione forzata considerando, al riguardo, un numero di ricambi d'aria orari - da assicurarsi mediante impianto di ventilazione – **non inferiore a 15** ; quindi **180 x 15 = 2700 m³ / h** (portata minima oraria da assicurarsi, nel caso dell'esempio considerato, attraverso i sistemi integrativi di aerazione forzata). Tali modalità di calcolo hanno comunque carattere del tutto esemplificativo ed indubbi margini di approssimazione poiché non tengono conto di eventuali parametri di maggior dettaglio contemplati da Norme UNI, Linee guida e letteratura di riferimento (coefficienti correttivi, collocazione delle prese d'aria, velocità e distribuzione dell'aria, condizioni termiche ed igrometriche etc.).

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI
STABILIMENTI DI VINIFICAZIONE
Versione del 01.04.2008**

segue - LOCALE PIGIATURA o AREA ESTERNA PER LA PIGIATURA		4
		COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN
segue - CARATTERISTICHE DEL LOCALE PIGIATURA		
segue - Aerazione		
<input type="checkbox"/> Artificiale	Portata d'aria esterna o di estrazione – espressa in m³/h _____ <input type="checkbox"/> Solo estrazione <input type="checkbox"/> Funzionamento continuo <input type="checkbox"/> Estrazione ed immissione <input type="checkbox"/> Funzionamento temporizzato	
<p>Il valore di riferimento, sulla base delle considerazioni formulate nella sezione precedente di questa Scheda alla voce "Naturale integrata da artificiale" e, tenendo conto dei criteri riportati nelle Linee guida (citate nella medesima sezione) predisposte da parte del Coordinamento tecnico per la sicurezza nei luoghi di lavoro (CTIPL) delle Regioni e delle Province autonome in collaborazione con l'ISPESL (Istituto Superiore per la Prevenzione e la Sicurezza nei Luoghi di Lavoro) attraverso il documento intitolato "Microclima, aerazione e illuminazione nei luoghi di lavoro – requisiti e standard – Indicazioni operative e progettuali – Giugno 2006" – può ritenersi di 15 ricambi d'aria / ora.</p> <p>Le prese d'aria devono essere conformi alle apposite caratteristiche indicate nelle citate norme. E' necessario siano allegate le specifiche tecniche dell'impianto installato e, in ogni caso, un'apposita dichiarazione di conformità dell'impianto alle norme stesse, rilasciata da tecnico abilitato.</p>		SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
CARATTERISTICHE DELL'AREA ESTERNA PER LA PIGIATURA		
Pavimentazione _____ <small>(Specificare il materiale di rivestimento)</small> _____		SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
<p>N.B. La superficie del pavimento deve risultare impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile mediante piastrellatura o sistemi di analoga funzionalità igienica) come, ad esempio, battuto di cemento liscio al quarzo o trattato con apposite resine (epossidiche, poliuretaniche etc.). E' inoltre necessario che il pavimento sia inclinato verso un tombino sifonato dotato di griglia a maglie fini e sia provvisto, lungo il perimetro, di muretto di contenimento, in modo da evitare la dispersione incontrollata di liquidi di percolazione, di lavaggio etc.</p>		
L'area risulta collocata ad adeguata distanza da strade, spazi etc. che potrebbero costituire – o da cui potrebbero derivare – possibili fonti di contaminazione del prodotto lavorato.		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
E' presente una tettoia o un gazebo a protezione dell'area <small>(In caso affermativo, indicare il tipo di protezione al punto di seguito riportato)</small>		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
Tipo di protezione _____ _____		SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
L'area circostante quella destinata alla pigiatura presenta superficie appositamente cementata o comunque realizzata con materiali adatti ad evitare la diffusione delle polveri <small>(Indicare, al punto di seguito riportato, il tipo di materiale utilizzato se diverso dal cemento)</small>		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
Tipo di materiale _____ _____		SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI
STABILIMENTI DI VINIFICAZIONE
Versione del 01.04.2008**

segue - LOCALE PIGIATURA o AREA ESTERNA PER LA PIGIATURA		6	
		COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO	
		VERIFICA SCIAN	
DISPOSIZIONI COMUNI A LOCALI ED AREE ESTERNE PER LA PIGIATURA			
E' presente, nell'ambito del locale o dell'area, un lavello (o una vasca) con relativo punto d'erogazione d'acqua potabile, facilmente accessibile	<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> NO		
Superfici, recipienti, utensili utilizzati per la fase di pigiatura sono realizzati in materiale idoneo a venire a contatto con gli alimenti	<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> NO		
Dispositivi di protezione da insetti, roditori etc.			
TIPOLOGIA:			
<input type="checkbox"/> Reti antimosche (obbligatorie) alle aperture		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Lampade attrattive / trappole UV (a captazione-a scarica elettrica)		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Barriere d'aria		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Trappole chimiche		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Trappole a ferormoni		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Griglie a maglie strette installate in corrispondenza dei punti di scarico (provvisi di sifonatura) presenti sul pavimento		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI
STABILIMENTI DI VINIFICAZIONE
Versione del 01.04.2008**

LOCALE DI VINIFICAZIONE			1	
			COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO	
			VERIFICA SCIAN	
Il locale viene utilizzato anche per la pigiatura	<input type="checkbox"/> SI	-	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> NO	<i>(La pigiatura viene effettuata in apposito/a locale / area come in precedenza descritto)</i>		
Superficie ¹² mq. _____		Altezza ¹³ m. _____		SI <input type="checkbox"/>
				NO <input type="checkbox"/>
Ubicazione				
<input type="checkbox"/> fuori terra Piano _____	<input type="checkbox"/> seminterrato Altezza fuori terra m. _____	<input type="checkbox"/> interrato Altezza fuori terra m. _____		SI <input type="checkbox"/>
				NO <input type="checkbox"/>
Pavimentazione _____ <i>(Specificare il tipo di materiale)</i>			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<p>N.B. La superficie del pavimento deve risultare impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile mediante piastrellatura o sistemi di analoga funzionalità igienica). Solo in casi particolari, da concordare preventivamente, può essere consentita la vetrificazione del pavimento mediante l'impiego di apposite e specifiche resine epossidiche, poliuretaniche etc. E' inoltre necessario che il pavimento sia inclinato verso un tombino sifonato dotato di griglia a maglie fini.</p>				
Pareti _____ <i>(Specificare il materiale di rivestimento)</i>			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<p>N.B. La superficie delle pareti deve risultare impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile almeno fino a 2,00 m. – e comunque ad altezza non inferiore a m. 1,00 sopra il culmine dei vasi vinari / tini di fermentazione - mediante piastrellatura o sistemi di analoga funzionalità igienica.</p>				

¹² Rispetto all'attività in disamina non sono previste disposizioni di settore che stabiliscano specifici ed esatti standard dimensionali ; nel documento "Linee guida per il rilascio dell'Autorizzazione sanitaria per l'attività di vinificazione" – Regione Piemonte – Direzione Sanità Pubblica – Settore Igiene e Sanità Pubblica – 2006 viene indicato che "la superficie deve essere adeguata alla quantità di uva vinificata". E' comunque opportuno ricordare, al riguardo, anche la vigenza dei criteri generali forniti dal Regolamento (CE) n. 852 / 2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29.04.2004 sull'igiene dei prodotti alimentari – Allegato II – Capitolo I – punto 2 - in base ai quali "Lo schema, la progettazione, la costruzione, l'ubicazione e le dimensioni delle strutture destinate agli alimenti devono: a) assicurare uno spazio di lavoro tale da consentire lo svolgimento di tutte le operazioni in condizioni d'igiene".

¹³ Per quelle che sono definite "PICCOLE ATTIVITA'" (al riguardo si rimanda, per maggiore chiarezza, alle definizioni già richiamate nella Scheda denominata NOTIZIE DI CARATTERE GENERALE del presente Modello di Relazione tecnica) è prevista "un'altezza minima di m. 2,70 eventualmente derogabile in rapporto alle quantità prodotte, al ciclo produttivo, a vincoli ambientali e/o architettonici". Per le "ATTIVITA' DI MEDIA E GRANDE ENTITA'" è prevista "un'altezza minima di m. 3,00 se viene impiegato personale dipendente, eventualmente derogabile a m. 2,70 in rapporto alle quantità prodotte, al ciclo produttivo, a vincoli ambientali e/o architettonici". (Rif. Linee guida per il rilascio dell'Autorizzazione sanitaria per l'attività di vinificazione" – Regione Piemonte – Direzione Sanità Pubblica – Settore Igiene e Sanità Pubblica – 2006). Nel caso in cui specifiche disposizioni di carattere edilizio prevedessero, a livello locale (quindi date da Regolamenti comunali etc.) requisiti dimensionali di maggiore garanzia igienica (nella fattispecie, altezze superiori rispetto a quelle "minime" sopra considerate) occorrerebbe comunque fare preliminarmente riferimento ai criteri contemplati da dette disposizioni.

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI
STABILIMENTI DI VINIFICAZIONE
Versione del 01.04.2008**

segue - LOCALE DI VINIFICAZIONE		2	
		COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
Pareti e pavimento presentano raccordo a sagoma curva ¹⁴	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO		
Soffitto _____ <div style="text-align: center; font-size: small;">(Specificare il materiale di rivestimento)</div> _____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
N.B. Il soffitto deve essere intonacato e tinteggiato o dotato di caratteristiche similari, con superficie compatta senza fessurazioni ed in materiale resistente.			
Il soffitto – e le attrezzature sopraelevate sono predisposti e realizzati in modo da evitare l'accumulo di sporcizia e ridurre la condensa, la formazione di muffa indesiderabile e la caduta di particelle (Rif. Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29.04.2004 – Allegato II – Capitolo II – 1° comma – lettera c).	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

¹⁴ L'adeguamento a tale requisito, pur non tassativamente vincolante, risulta fortemente auspicato soprattutto per "ATTIVITA' DI MEDIA E GRANDE ENTITA'" (al riguardo si rimanda, per maggiore chiarezza, alle definizioni già richiamate nella Scheda denominata NOTIZIE DI CARATTERE GENERALE del presente modello di Relazione tecnica) Rif. "Linee guida per il rilascio dell'Autorizzazione sanitaria per l'attività di vinificazione" – Regione Piemonte – Direzione Sanità Pubblica – Settore Igiene e Sanità Pubblica – 2006.

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI
STABILIMENTI DI VINIFICAZIONE
Versione del 01.04.2008**

segue - LOCALE DI VINIFICAZIONE		3	
		COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO	
		VERIFICA SCIAN	
Aerazione			
<input type="checkbox"/> Naturale	Il rapporto aerante (RA) tra la superficie finestrata apribile e la superficie pavimentale esistente è : 1 / _____		
<p>Occorre indicare il rapporto tra la superficie finestrata apribile e la superficie del pavimento del locale: per es. 1/6, 1/8, 1/10 etc. Valore di riferimento : superficie apribile delle finestre \geq (pari o superiore) a 1/8 della superficie del pavimento (ad es. 1/7, 1/6 etc.) salvo differenti e specifiche disposizioni di carattere igienico-edilizio eventualmente stabilite a livello locale (quindi date da Regolamenti comunali etc.). Le finestre devono essere dotate di comandi di apertura, manuali o elettrici, di facile uso.</p> <p>Non devono essere considerate, nel computo delle superfici finestrate apribili, quelle costituite da porte-finestre che si aprono su cortili, piani stradali etc. poiché, attraverso la loro costante apertura non potrebbe arrivare e prevenirsi, con ragionevole efficacia, il possibile ingresso di polvere, insetti, animali etc. Possono invece ritenersi ammesse, tra le superfici finestrate apribili, quelle costituite da aperture ricavate in corrispondenza delle porta stessa.</p> <p>E' inoltre opportuno sottolineare che qualora le finestre, attraverso la loro apertura, possano risultare possibile causa di contaminazioni (ad es. aperture finestrate su strade a traffico intenso, oppure aperture "a bocca di lupo" in corrispondenza di piani stradali, cortili carrabili, marciapiedi etc.) devono restare chiuse e bloccate durante la produzione (Rif. Regolamento (CE) 852/2004 – Allegato II – Cap. II – paragrafo 1 – punto d).</p> <p>Nel caso il rapporto aerante (RA) risulti quindi inferiore a 1/8 (ad es. 1/9, 1/10 etc.) oppure a quanto previsto da specifiche disposizioni di carattere igienico-edilizio a livello locale o, ancora, nell'ipotesi in cui il locale non disponga, di fatto, di superficie finestrata apribile, devono essere installati sistemi integrativi – o sostitutivi - di aerazione forzata con potenzialità proporzionata al difetto di aerazione naturale previsto. <i>(in tal caso occorre fare riferimento, secondo la situazione, alle sezioni della presenta Scheda – in tema di Aerazione – contraddistinte, rispettivamente, dalle voci "Naturale integrata da artificiale" o "Artificiale").</i></p>		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI
STABILIMENTI DI VINIFICAZIONE
Versione del 01.04.2008**

segue - LOCALE DI VINIFICAZIONE		4
		COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN
segue - Aerazione		
<input type="checkbox"/> Naturale integrata da artificiale	<ul style="list-style-type: none"> • Rapporto aerante (RA) tra la superficie finestrata apribile e la superficie pavimentale esistente : 1 / _____ • Portata d'aria esterna o di estrazione – assicurata mediante sistemi integrativi di aerazione forzata - espressa in m³/h _____ 	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
<p>Come già sottolineato nella sezione precedente, il rapporto aerante (RA) contemplato dalla normativa di riferimento in materia igienico-edilizia (superficie finestrata apribile pari o superiore a 1/8 della superficie del pavimento) deve, in ogni caso, essere rispettato; qualora detto rapporto risulti inferiore a quanto stabilito è necessario siano installati sistemi integrativi di aerazione forzata con potenzialità proporzionata al difetto di aerazione naturale previsto.</p> <p>Per quanto concerne l'attività di vinificazione, la legislazione di settore nonché la Norma UNI 10339:1995 "Impianti aerulici ai fini benessere / Generalità, classificazione e requisiti" - applicabile agli impianti aerulici installati negli edifici chiusi e destinati al benessere delle persone - non indicano valori di portata d'aria esterna o di estrazione – da assicurarsi mediante impianti di ventilazione - cui fare esatto riferimento.</p> <p>Nelle Linee guida predisposte da parte del Coordinamento tecnico per la sicurezza nei luoghi di lavoro (CTIPL) delle Regioni e delle Province autonome in collaborazione con l'ISPESL (Istituto Superiore per la Prevenzione e la Sicurezza nei Luoghi di Lavoro) attraverso il documento intitolato "Microclima, aerazione e illuminazione nei luoghi di lavoro – requisiti e standard – Indicazioni operative e progettuali – Giugno 2006" al paragrafo "3.3.2 Aerazione discontinua" è riportata una formula attraverso la quale è ritenuto possibile calcolare, con buona approssimazione, il numero di ricambi d'aria realizzati all'interno di un locale - ogni ora - per mezzo di una superficie finestrata aperta. Applicando a detta formula di calcolo parametri dimensionali rispondenti alle vigenti disposizioni in materia igienico-edilizia, e quindi usualmente ricorrenti, è possibile rilevare come nel caso di un ambiente servito da sola aerazione naturale, il rispetto di un rapporto aerante (RA) di 1/8 permetta di garantire, all'interno del vano, un numero di ricambi d'aria orario compreso, sostanzialmente, tra 15 e 25 (si ha un incremento dei valori all'aumentare delle superfici aeranti, della loro altezza, nonché al diminuire dell'altezza degli ambienti – e viceversa).</p> <p>Riguardo i locali di vinificazione, un calcolo di massima delle portate orarie da assicurarsi attraverso sistemi di ventilazione forzata potrebbe dunque essere condotto partendo dalla superficie aero-illuminante effettivamente presente, stabilendo innanzitutto, la quota dell'area pavimentale rispetto alla quale detta superficie aero illuminante può teoricamente garantire il rispetto del rapporto in disamina. Definito tale valore può essere ricavata, per differenza, la quota dell'area pavimentale da ritenersi eccedente ai fini dell'osservanza di detto rapporto, applicando quindi, nei confronti di quest'ultima, il calcolo della portata da assicurarsi mediante aerazione forzata ; detto calcolo dovrà essere sviluppato prevedendo, per la porzione di locale relativa alla quota dell'area pavimentale così determinata, un numero di ricambi d'aria orari - da assicurarsi mediante impianto di ventilazione - non inferiore a 15.¹⁵</p> <p>Le prese d'aria devono essere conformi alle apposite caratteristiche indicate nella Norma UNI 10339:1995 (riprese nelle citate Linee guida predisposte da parte del CTIPL "Microclima, aerazione e illuminazione nei luoghi di lavoro – requisiti e standard – Indicazioni operative e progettuali – Giugno 2006") . E' necessario siano allegate le specifiche tecniche dell'apparecchiatura e, in ogni caso, dichiarazione di conformità alle norme stesse, rilasciata da tecnico abilitato.</p>		

¹⁵ Per ricondursi ad un esempio pratico potrebbe farsi l'ipotesi di un locale caratterizzato da un'altezza di m. 3,00, da una superficie in pianta di 100 m² e una superficie finestrata apribile di 5 m² ; in tal caso il rapporto aerante (RA) effettivo tra le due superfici sarebbe di 1 / 20, evidentemente inferiore a quello di 1 / 8 previsto dalla normativa vigente. Al riguardo, la superficie finestrata risulterebbe, di fatto, adeguata per un'area pavimentale ipotetica di 40 m². La portata d'aria integrativa da assicurarsi attraverso un sistema di aerazione artificiale dovrebbe essere riferita ad un'area pavimentale, determinata, nella fattispecie, dalla differenza tra la superficie totale effettivamente presente e quella ipoteticamente servita dall'aerazione naturale presente ; quindi : 100 m² – 40 m² = 60 m². Nei confronti del volume di locale pertinente la quota dell'area pavimentale così determinata (60 x 3 = 180 m³) dovrebbe essere calcolata la portata d'aria da assicurarsi attraverso i sistemi integrativi di aerazione forzata considerando, al riguardo, un numero di ricambi d'aria orari - da assicurarsi mediante impianto di ventilazione – **non inferiore a 15** ; quindi **180 x 15 = 2700 m³ / h** (portata minima oraria da assicurarsi, nel caso dell'esempio considerato, attraverso i sistemi integrativi di aerazione forzata). Tali modalità di calcolo hanno comunque carattere del tutto esemplificativo ed indubbi margini di approssimazione poiché non tengono conto di eventuali parametri di maggior dettaglio contemplati da Norme UNI, Linee guida e letteratura di riferimento (coefficienti correttivi, collocazione delle prese d'aria, velocità e distribuzione dell'aria, condizioni termiche ed igrometriche etc.).

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI
STABILIMENTI DI VINIFICAZIONE
Versione del 01.04.2008**

segue - LOCALE DI VINIFICAZIONE			4	
			COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
segue - Aerazione				
<input type="checkbox"/> Artificiale	Portata d'aria esterna o di estrazione – espressa in m ³ /h _____			
<p>Il valore di riferimento, sulla base delle considerazioni formulate nella sezione precedente di questa Scheda alla voce "Naturale integrata da artificiale" e, tenendo conto dei criteri riportati nelle Linee guida (citate nella medesima sezione) predisposte da parte del Coordinamento tecnico per la sicurezza nei luoghi di lavoro (CTIPL) delle Regioni e delle Province autonome in collaborazione con l'ISPESL (Istituto Superiore per la Prevenzione e la Sicurezza nei Luoghi di Lavoro) attraverso il documento intitolato "Microclima, aerazione e illuminazione nei luoghi di lavoro – requisiti e standard – Indicazioni operative e progettuali – Giugno 2006" – può ritenersi di 15 ricambi d'aria / ora.</p> <p>Le prese d'aria devono essere conformi alle apposite caratteristiche indicate nelle citate norme. E' necessario siano allegate le specifiche tecniche dell'impianto installato e, in ogni caso, un'apposita dichiarazione di conformità dell'impianto alle norme stesse, rilasciata da tecnico abilitato.</p>			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Requisiti aggiuntivi riguardanti l'aerazione dei locali di vinificazione ¹⁶				
E' predisposto un apposito impianto di estrazione (costituito da ventilatori / estrattori debitamente posizionati) per l'eliminazione dell'eccedenza dell'anidride carbonica che si sviluppa naturalmente dal processo fermentativo.	<input type="checkbox"/> SI	(E' necessario allegare le specifiche tecniche dell'impianto e, in ogni caso, dichiarazione di corretta installazione rilasciata da un tecnico abilitato).	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> NO			
L'impianto per l'eliminazione dell'eccedenza dell'anidride carbonica (CO ₂) è collegato ad apposito sistema di rilevamento costituito da sonde rilevatrici opportunamente tarate e predisposte in modo tale da garantire l'attivazione automatica dei ventilatori / estrattori dell'aria.	<input type="checkbox"/> SI	-	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> NO			
Sono presenti ventilatori portatili per l'aerazione dei tini dopo l'evacuazione del mosto.	SI <input type="checkbox"/>	-	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
	NO <input type="checkbox"/>	(E' dunque previsto che l'aerazione dei tini avvenga in modo naturale, aprendone tutti i portelli)		

¹⁶ Occorre tener conto del fatto che il processo di **fermentazione** dell'uva comporta l'ottenimento, tra i prodotti di reazione - e quindi lo sviluppo nell'ambiente in cui vengono a trovarsi i tini di vinificazione - di **Anidride carbonica (CO₂)**, gas inodore, caratterizzato, tra l'altro, da una densità maggiore di quella dell'aria e quindi dalla tendenza ad accumularsi negli strati inferiori di locali / vani chiusi e/o non adeguatamente ventilati. La presenza, in concentrazione rilevante, di Anidride carbonica in un ambiente confinato determina, necessariamente, una diminuzione della quantità di **Ossigeno (O₂)** disponibile, con rischio, per eventuali soggetti presenti nell'ambiente stesso, di svenimento, nonché, nelle situazioni più gravi, di asfissia. E' altresì necessario considerare che l'Anidride carbonica derivante dal processo di fermentazione può rimanere all'interno dei tini / vasi vinari anche dopo l'estrazione del mosto : pertanto, dovrebbe essere valutata l'opportunità di assicurare un'aerazione – anche forzata – di detti recipienti prima della rimozione dei residui, dell'effettuazione di operazioni di pulizia etc. Inoltre, altri gas come **Azoto (N₂)** o **Anidride solforosa (SO₂)** eventualmente impiegati nell'ambito dell'attività di vinificazione (tra l'altro, l'**Anidride solforosa**, analogamente all' **Anidride carbonica**, risulta più pesante dell'aria e presenta, a sua volta, tendenza ad accumularsi negli strati inferiori di vani / locali) quando rilasciati in modalità diffusa in un ambiente potrebbero essere causa di effetti nocivi nei confronti di soggetti presenti .
Ferma restando dunque la necessità di assicurare, all'interno dei locali di vinificazione, i valori previsti di ricambio d'aria generale, dovranno altresì essere predisposti adeguati sistemi supplementari di aspirazione debitamente localizzati : ad es. nella zona inferiore delle pareti (indicativamente ad altezza di cm. 30-50 dal pavimento), nella zona superiore ai vasi vinari / tini di fermentazione - per l'allontanamento degli inquinanti che verosimilmente arrivano a svilupparsi nel corso del ciclo lavorativo.

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI
STABILIMENTI DI VINIFICAZIONE
Versione del 01.04.2008**

segue - LOCALE DI VINIFICAZIONE			4	
			COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
Illuminazione				
<input type="checkbox"/> Naturale	<input type="checkbox"/> Naturale e artificiale	<input type="checkbox"/> Artificiale	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Dispositivi di protezione da insetti, roditori, etc.				
<input type="checkbox"/> Reti antimosche (obbligatorie)			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Lampade attrattive / trappole UV (a captazione-a scarica elettrica)			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Barriere d'aria			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Griglie a maglie strette installate in corrispondenza dei punti di scarico – provvisti di sifonatura - presenti sul pavimento			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Altro _____ <div style="text-align: center;"><small>(Specificare con adeguato dettaglio le tipologie)</small></div>			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
N.B. Sono da evitare trappole a ferormoni o spruzzatori di prodotti insetticidi che possono risultare causa di contaminazione dei prodotti in fase di lavorazione.				
<input type="checkbox"/> n. ... lavello/i in (specificare il materiale) _____ preferibilmente dotato/i di comando non manuale per l'erogazione dell'acqua (acqua calda e fredda), distributore di sapone monouso, asciugamani a perdere o comunque non riutilizzabile.			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI
STABILIMENTI DI VINIFICAZIONE
Versione del 01.04.2008**

LOCALE D'IMBOTTIGLIAMENTO			1	
			COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO	
			VERIFICA SCIAN	
Superficie mq. _____	Altezza m. _____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Ubicazione				
<input type="checkbox"/> fuori terra Piano _____	<input type="checkbox"/> seminterrato Altezza fuori terra m. _____	<input type="checkbox"/> interrato Altezza fuori terra m. _____	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Pavimentazione _____ <i>(Specificare il materiale di rivestimento)</i>				
<p>N.B. La superficie del pavimento deve risultare impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile mediante piastrellatura o sistemi di analoga funzionalità igienica). Solo in casi particolari, da concordare preventivamente, può essere consentita la vetrificazione del pavimento mediante l'impiego di apposite e specifiche resine epossidiche, poliuretatiche etc. E' inoltre necessario che il pavimento sia inclinato verso un tombino sifonato dotato di griglia a maglie fini.</p>			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Pareti _____ <i>(Specificare il materiale di rivestimento)</i>				
<p>N.B. La superficie delle pareti deve risultare - fino ad almeno m. 2,00 da terra - impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile mediante piastrellatura o sistemi di analoga funzionalità igienica (verniciatura con smalti a base di resine epossidiche o altri accorgimenti similari ritenuti idonei come laminati, cristalli, plexiglass etc.). Rispetto a quelle che sono da individuarsi quali "PICCOLE ATTIVITA'" (in merito si rimanda, per maggiore chiarezza, alle definizioni riportate nella Scheda denominata NOTIZIE DI CARATTERE GENERALE del presente modello di Relazione tecnica) il requisito appena descritto deve ritenersi necessario nel caso in cui le operazioni d'imbottigliamento siano svolte manualmente (quindi non mediante l'ausilio d'impianti automatici). Nel caso di "ATTIVITA' DI MEDIA E GRANDE ENTITA'", riguardo ai locali destinati alla fase d'imbottigliamento, il requisito di cui trattasi deve invece intendersi sempre obbligatorio (Rif. Linee guida per il rilascio dell'Autorizzazione sanitaria per l'attività di vinificazione" – Regione Piemonte – Direzione Sanità Pubblica – Settore Igiene e Sanità Pubblica – 2006).</p>			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Pareti e pavimento presentano raccordo a sagoma curva ¹⁷			<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/> NO	

¹⁷ L'adeguamento a tale requisito, pur non tassativamente vincolante, risulta fortemente auspicato soprattutto per "**ATTIVITA' DI MEDIA E GRANDE ENTITA'**" (al riguardo si rimanda, per maggiore chiarezza, alle definizioni già richiamate nella Scheda denominata NOTIZIE DI CARATTERE GENERALE del presente modello di Relazione tecnica) Rif. "Linee guida per il rilascio dell'Autorizzazione sanitaria per l'attività di vinificazione" – Regione Piemonte – Direzione Sanità Pubblica – Settore Igiene e Sanità Pubblica – 2006.

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRIPTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI
STABILIMENTI DI VINIFICAZIONE
Versione del 01.04.2008**

segue - LOCALE D'IMBOTTIGLIAMENTO			2	
			COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO	
			VERIFICA SCIAN	
Soffitto	<hr style="border: none; border-top: 1px solid black;"/> <i>(Specificare il materiale di rivestimento / tipo di tinteggiatura)</i> <hr style="border: none; border-top: 1px solid black;"/>		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Il soffitto – e le attrezzature sopraelevate sono predisposti e realizzati in modo da evitare l'accumulo di sporcizia e ridurre la condensa, la formazione di muffa indesiderabile e la caduta di particelle (Rif. Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29.04.2004 – Allegato II – Capitolo II – 1° comma – lettera c).		<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/> NO		
All'interno del locale è predisposta un'area per il lavaggio delle bottiglie e degli altri contenitori		<input type="checkbox"/> SI	-	
		<input type="checkbox"/> NO	<i>E' dunque previsto che il lavaggio delle bottiglie effettuato in altro – apposito locale</i>	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
Aerazione: <i>(In merito si rimanda, per brevità, a considerazioni, note esplicative e disposizioni riportate – in tema di Aerazione – nella precedente Scheda relativa al <u>Locale di vinificazione</u>, del tutto assimilabili, per quanto concerne i requisiti in disamina, al Locale d'imbottigliamento in questo caso considerato).</i>				
<input type="checkbox"/> Naturale	Il rapporto aerante (RA) tra la superficie finestrata apribile e la superficie pavimentale esistente è : 1 / _____			SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Naturale integrata da artificiale	<ul style="list-style-type: none"> • Rapporto aerante (RA) tra la superficie finestrata apribile e la superficie pavimentale esistente : 1 / _____ • Portata d'aria esterna o di estrazione – assicurata mediante sistemi integrativi di aerazione forzata - espressa in m³/h _____ 			SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Artificiale	Portata d'aria esterna o di estrazione – espressa in m ³ /h _____			SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/> Solo estrazione	<input type="checkbox"/> Funzionamento continuo	
		<input type="checkbox"/> Estrazione ed immissione	<input type="checkbox"/> Funzionamento temporizzato	
Illuminazione				
<input type="checkbox"/> Naturale	<input type="checkbox"/> Naturale e artificiale	<input type="checkbox"/> Artificiale		SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI
STABILIMENTI DI VINIFICAZIONE
Versione del 01.04.2008**

segue - LOCALE D'IMBOTTIGLIAMENTO			5	
			COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
Illuminazione				
<input type="checkbox"/> Naturale	<input type="checkbox"/> Naturale e artificiale	<input type="checkbox"/> Artificiale	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Dispositivi di protezione da insetti, roditori, etc.				
<input type="checkbox"/> Reti antimosche (obbligatorie)			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Lampade attrattive / trappole UV (a captazione-a scarica elettrica)			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Tende antimosche a bande verticali			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Barriere d'aria			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Griglie a maglie strette installate in corrispondenza dei punti di scarico – provvisti di sifonatura - presenti sul pavimento			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> n. ... lavello/i in (specificare il materiale) _____ preferibilmente dotato/i di comando non manuale per l'erogazione dell'acqua (acqua calda e fredda), distributore di sapone monouso, asciugamani a perdere o comunque non riutilizzabile.			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI
STABILIMENTI DI VINIFICAZIONE
Versione del 01.04.2008**

LOCALE D'INVECCHIAMENTO ¹⁸			1	
			COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO	
			VERIFICA SCIAN	
Locale ¹⁹ indicato In planimetria con il n. _____			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Superficie mq. _____	Altezza m. _____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Ubicazione				
<input type="checkbox"/> fuori terra Piano _____	<input type="checkbox"/> seminterrato Altezza fuori terra m. _____	<input type="checkbox"/> interrato Altezza fuori terra m. _____	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Pavimentazione _____ <i>(Specificare il tipo di materiale)</i>			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Pareti _____ <i>(Specificare il materiale di rivestimento)</i>			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Soffitto _____ <i>(Specificare il materiale di rivestimento / tipo di tinteggiatura)</i>				

¹⁸ Nel già citato documento predisposto dalla Regione Piemonte – Direzione Sanità Pubblica – Settore Igiene e Sanità Pubblica “**Linee guida per il rilascio dell’Autorizzazione sanitaria per l’attività di vinificazione – 2006**” è indicato che rispetto ai **Locali d’invecchiamento** “*Non sono richiesti requisiti specifici. I locali possono essere approntati in funzione delle specifiche caratteristiche organolettiche che si intende far assumere al prodotto finale*”.

Può essere utile sottolineare come anche la normativa previgente in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande, e precisamente il **D.P.R. 26.03.1980 n. 327 all’art. 28 – VII comma** – prevedeva, per particolari esigenze di taluni prodotti, tra i quali il **vino**, la possibile sussistenza di requisiti diversi - da prescriversi da parte dell’autorità sanitaria competente - riguardo a pareti, pavimenti, valori microclimatici, aerazione ed illuminazione, limitatamente ai locali di conservazione, stagionatura ed invecchiamento; nell’ambito di tali previsioni derogatorie devono pertanto ritenersi rientranti i locali d’invecchiamento del vino (cantine).

Pur sottolineando la circostanza che da un punto di vista strettamente igienico sarebbe opportuno che i locali in disamina risultassero caratterizzati da requisiti perlomeno analoghi a quelli contemplati per i vani destinati a deposito sostanze alimentari – in estrema sintesi così riassumibili:

- pavimento in materiale liscio, impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile e inclinazione verso un tombino sifonato
- pareti lisce, lavabili e disinfettabili di colore chiaro
- disponibilità di superfici aeranti ed illuminanti

qualora fosse definita l’esigenza che il **locale d’invecchiamento** debba presentare determinate e peculiari caratteristiche riguardo a parametri microclimatici e fisici come temperatura, umidità, assenza di luce etc., potrà comunque essere valutata favorevolmente la sussistenza di requisiti in deroga purché finalizzati al conseguimento delle condizioni appena citate.

¹⁹ Nel caso fossero predisposti **più locali d’invecchiamento**, occorrerà procedere alla loro numerazione, e riportare quindi corrispondentemente ogni numero nella Pianta planimetrica da allegarsi (oltre a quanto genericamente previsto riguardo all’indicazione della destinazione d’uso - ad es. *Locale d’invecchiamento 1, Locale d’invecchiamento 2 etc.*). Ovviamente, qualora fosse presente un solo locale, nella presente Scheda potrà essere riportata la dicitura “unico” (o un termine di analogo significato). In ordine a quanto già indicato in premessa, si sottolinea che in presenza di più locali dello stesso tipo dovrà essere compilata una scheda per ogni locale.

26

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI
STABILIMENTI DI VINIFICAZIONE
Versione del 01.04.2008**

segue – LOCALE D'INVECCHIAMENTO		2	
Locale indicato in planimetria con il n. _____		COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
Aerazione <i>(In merito si rimanda, per brevità ed a titolo del tutto indicativo, a considerazioni e note esplicative riportate nella Scheda relativa ai Locali deposito materie prime. Come precisato nella precedente Nota riportata nella presente Scheda, riguardo ai Locali d'invecchiamento potrà essere valutata favorevolmente la sussistenza di requisiti in deroga rispetto a quelli normalmente previsti, purché finalizzati al conseguimento di determinati e particolari parametri microclimatici).</i>		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Naturale	Il rapporto aerante (RA) tra la superficie finestrata apribile e la superficie pavimentale esistente è : 1 / _____	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Artificiale	Portata d'aria esterna o di estrazione – espressa in m ³ /h _____ <input type="checkbox"/> Solo estrazione <input type="checkbox"/> Funzionamento continuo <input type="checkbox"/> Estrazione ed immissione <input type="checkbox"/> Funzionamento temporizzato	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Naturale integrata da artificiale	<ul style="list-style-type: none"> • Rapporto aerante (RA) tra la superficie finestrata apribile e la superficie pavimentale esistente : 1 / _____ • Portata d'aria esterna o di estrazione – assicurata mediante sistemi integrativi di aerazione forzata – espressa in m³/h _____ 	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Illuminazione			
<input type="checkbox"/> Naturale	<input type="checkbox"/> Naturale e artificiale	<input type="checkbox"/> Artificiale	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
Dispositivi di protezione da insetti, roditori etc.			
TIPOLOGIA:			
<input type="checkbox"/> Reti antimosche (obbligatorie) alle aperture		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Lampade attrattive / trappole UV (a captazione-a scarica elettrica)		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Trappole chimiche		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Trappole a ferormoni		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Griglie a maglie strette installate in corrispondenza dei punti di scarico (provvisi di sifonatura) presenti sul pavimento		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI
STABILIMENTI DI VINIFICAZIONE
Versione del 01.04.2008**

DEPOSITO PRODOTTI FINITI ED IMBALLAGGI			1	
			COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO	
			VERIFICA SCIAN	
Deposito ²⁰ indicato In planimetria con il n. _____	_____ <i>(Specificare la tipologia di prodotti in deposito)</i> _____ _____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Superficie mq. _____	Altezza m. _____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Ubicazione				
<input type="checkbox"/> fuori terra Piano _____	<input type="checkbox"/> seminterrato Altezza fuori terra m. _____	<input type="checkbox"/> interrato Altezza fuori terra m. _____	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Pavimentazione _____ <i>(Specificare il materiale di rivestimento)</i> _____			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<small>N.B. La superficie del pavimento deve risultare impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile mediante piastrellatura o sistemi di analogia funzionalità igienica</small>				
Pareti _____ <i>(Specificare il materiale di rivestimento)</i> _____			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<small>N.B. La superficie delle pareti deve risultare impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile almeno fino a 2,00 m. mediante piastrellatura o sistemi di analogia funzionalità igienica (è ammessa, per questa tipologia di locale, la tinteggiatura con vernice a smalto)..</small>				
Soffitto _____ <i>(Specificare il materiale di rivestimento)</i> _____			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<small>N.B. Il soffitto deve essere intonacato e tinteggiato o dotato di caratteristiche similari, con superficie compatta senza fessurazioni ed in materiale resistente.</small>				
Illuminazione				
<input type="checkbox"/> Naturale	<input type="checkbox"/> Naturale e artificiale	<input type="checkbox"/> Artificiale	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

²⁰ Nel caso fossero predisposti **più locali per il deposito di sostanze non destinate all'alimentazione**, occorrerà procedere alla loro numerazione, e riportare quindi corrispondentemente ogni numero nella Pianta planimetrica da allegarsi (oltre a quanto genericamente previsto riguardo all'indicazione della destinazione d'uso - ad es. Deposito prodotti finiti ed imballaggi 1, Deposito prodotti finiti ed imballaggi 2 etc.). Ovviamente, qualora fosse presente un solo locale, nella presente Scheda potrà essere riportata la dicitura "unico" (o un termine di analogo significato). In ordine a quanto già indicato in premessa, si sottolinea che in presenza di più locali dello stesso tipo dovrà essere compilata una scheda per ogni locale.

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI
STABILIMENTI DI VINIFICAZIONE
Versione del 01.04.2008**

segue - DEPOSITO PRODOTTI FINITI ED IMBALLAGGI		2	
Locale indica in planimetria con il n. _____		COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
Aerazione <i>(In merito si rimanda, per brevità, ad indicazioni, considerazioni e note esplicative riportate – in tema di Aerazione - nella precedente Scheda relativa ai Locali “Deposito materie prime”, del tutto assimilabili, per quanto concerne i requisiti in disamina, ai Locali “Deposito imballaggi e prodotti finiti” in questo caso considerati).</i>			
<input type="checkbox"/> Naturale	Il rapporto aerante (RA) tra la superficie finestrata apribile e la superficie pavimentale esistente è : 1 / _____	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Artificiale	Portata d'aria esterna o di estrazione – espressa in m ³ /h _____	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> Solo estrazione <input type="checkbox"/> Funzionamento continuo <input type="checkbox"/> Estrazione ed immissione <input type="checkbox"/> Funzionamento temporizzato		
<input type="checkbox"/> Naturale integrata da artificiale	<ul style="list-style-type: none"> • Rapporto aerante (RA) tra la superficie finestrata apribile e la superficie pavimentale esistente : 1 / _____ • Portata d'aria esterna o di estrazione – assicurata mediante sistemi integrativi di aerazione forzata – espressa in m³/h _____ 	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Dispositivi di protezione da insetti, roditori etc. :			
TIPOLOGIA :			
<input type="checkbox"/> Reti antimosche (obbligatorie) alle aperture		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Lampade attrattive / trappole UV (a captazione-a scarica elettrica)		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Trappole chimiche		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Trappole a ferormoni		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Griglie a maglie strette installate in corrispondenza dei punti di scarico (provvisi di sifonatura) presenti sul pavimento		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI
STABILIMENTI DI VINIFICAZIONE
Versione del 01.04.2008**

LOCALE DI VENDITA			1	
			COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
Superficie mq. _____	Altezza m. _____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Ubicazione				
<input type="checkbox"/> fuori terra Piano _____	<input type="checkbox"/> seminterrato Altezza fuori terra m. _____	<input type="checkbox"/> interrato Altezza fuori terra m. _____	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Pavimentazione _____ <i>(Specificare il tipo di materiale)</i> _____			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
N.B. La superficie del pavimento deve risultare impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile mediante piastrellatura o sistemi di analoga funzionalità igienica)				
Pareti _____ <i>(Specificare il materiale di rivestimento)</i> _____			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Soffitto _____ <i>(Specificare il materiale di rivestimento)</i> _____			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Illuminazione				
<input type="checkbox"/> Naturale	<input type="checkbox"/> Naturale e artificiale	<input type="checkbox"/> Artificiale	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI
STABILIMENTI DI VINIFICAZIONE
Versione del 01.04.2008**

segue - LOCALE DI VENDITA		2	
		COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO	
		VERIFICA SCIAN	
Aerazione			
<input type="checkbox"/> Naturale	Il rapporto aerante (RA) tra la superficie finestrata apribile e la superficie pavimentale esistente è : 1 / _____		
<p>Occorre indicare il rapporto tra la superficie finestrata apribile e la superficie del pavimento del locale: per es. 1/6, 1/8, 1/10 etc.</p> <p>Valore di riferimento: superficie apribile delle finestre \geq (pari o superiore) a 1/8 della superficie del pavimento (ad es. 1/7, 1/6 etc.) salvo differenti e specifiche disposizioni di carattere igienico-edilizio eventualmente stabilite a livello locale (quindi date da Regolamenti comunali etc.). Le finestre devono essere dotate di comandi di apertura, manuali o elettrici, di facile uso.</p> <p>Non devono essere considerate, nel computo delle superfici finestate apribili, quelle costituite da porte o portoni d'ingresso, da porte antincendio o da eventuali porte-finestre aprentesi su cortili, piani stradali etc. poiché con la loro costante apertura non potrebbe arrivare a prevenirsi, con ragionevole ed attendibile efficacia, il possibile ingresso di polvere, insetti, animali etc.. Possono invece intendersi annoverate tra le superfici finestate quelle costituite da aperture ricavate in corrispondenza delle porte stesse.</p> <p>Eventuali aperture "a bocca di lupo" dovranno essere posizionate in modo da evitare che l'aria immessa possa provenire dal piano stradale, dal cortile carrabile o dal marciapiede senza opportune protezioni. In ogni caso queste particolari soluzioni devono essere discusse preventivamente e valutate di volta in volta.</p> <p>Nel caso il rapporto aerante (RA) risulti quindi inferiore ad 1/8 (ad es. 1/9, 1/10 etc.) oppure a quanto previsto da specifiche disposizioni di carattere igienico-edilizio a livello locale o, ancora, nell'ipotesi in cui il locale non disponga, di fatto, di superficie finestrata apribile, è necessario siano installati sistemi integrativi – o sostitutivi - di aerazione forzata con potenzialità proporzionata al difetto di aerazione naturale previsto (<i>in tal caso occorre fare riferimento alle successive sezioni della presente Scheda – in tema di Aerazione – contraddistinte, rispettivamente, dalle voci "Naturale integrata da artificiale" o "Artificiale"</i>).</p>		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI
STABILIMENTI DI VINIFICAZIONE
Versione del 01.04.2008**

segue - LOCALE DI VENDITA		3					
		COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO					
		VERIFICA SCIAN					
segue - Aerazione							
<input type="checkbox"/> Naturale integrata da artificiale	<ul style="list-style-type: none"> • Rapporto aerante (RA) tra la superficie finestrata apribile e la superficie pavimentale esistente : 1 / _____ • Portata d'aria esterna o di estrazione – assicurata mediante sistemi integrativi di aerazione forzata – espressa in m³/h _____ 						
<p>Come già sottolineato nella sezione precedente, qualora il rapporto aerante (RA) sia inferiore ad 1/8 della superficie del pavimento o a quanto previsto da specifiche disposizioni di carattere igienico-edilizio contemplate a livello locale (quindi date da Regolamenti comunali etc.), è necessario siano installati dei sistemi integrativi di aerazione forzata con potenzialità proporzionata al difetto di aerazione naturale previsto.</p> <p>In tal caso, un calcolo “di massima” delle portate orarie da assicurarsi attraverso detti sistemi può essere condotto partendo dalla superficie aero-illuminante effettivamente presente, stabilendo innanzitutto la quota dell'area pavimentale rispetto alla quale detta superficie aero-illuminante può teoricamente garantire il rispetto del rapporto in disamina. Definito tale valore, considerando l'indice di affollamento contemplato dalla Norma UNI 10339 (1995) per la tipologia di locale in disamina, può essere stabilito il numero di persone in relazione al quale dovrà essere assicurato l'incremento di aerazione attraverso l'installazione di sistemi di aerazione forzata. Nei confronti del numero di persone così ricavato potrà essere condotto il calcolo della portata da assicurarsi mediante aerazione forzata (con riferimento ai parametri contemplati dalla citata Norma UNI).²¹</p> <p>Le prese d'aria devono essere conformi alle apposite caratteristiche indicate nelle citate norma UNI. E' necessario siano allegate le specifiche tecniche dell'apparecchiatura e, in ogni caso, dichiarazione di conformità alle norme stesse, rilasciata da tecnico abilitato).</p>		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>				
<input type="checkbox"/> Artificiale	<p>Portata d'aria esterna o di estrazione – espressa in m³/h _____</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; border: none;"><input type="checkbox"/> Solo estrazione</td> <td style="width: 50%; border: none;"><input type="checkbox"/> Funzionamento continuo</td> </tr> <tr> <td style="border: none;"><input type="checkbox"/> Estrazione ed immissione</td> <td style="border: none;"><input type="checkbox"/> Funzionamento temporizzato</td> </tr> </table>	<input type="checkbox"/> Solo estrazione	<input type="checkbox"/> Funzionamento continuo	<input type="checkbox"/> Estrazione ed immissione	<input type="checkbox"/> Funzionamento temporizzato	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Solo estrazione	<input type="checkbox"/> Funzionamento continuo						
<input type="checkbox"/> Estrazione ed immissione	<input type="checkbox"/> Funzionamento temporizzato						
<p>Relativamente ai locali di vendita la portata prevista di aria esterna o di estrazione – come da Norma UNI 10339 (giugno 1995) è di 32,4 m³ / h per persona (m³ per ogni ora - rispetto a ciascuna persona) ; al riguardo viene considerato un indice di affollamento di 0,1 persone / m² (n. 1 persone ogni 10 m²).</p>							

²¹ Per ricondursi ad un esempio pratico potrebbe farsi l'ipotesi di un locale dalla superficie in pianta di 100 m² caratterizzato dalla presenza di una superficie finestrata apribile di 5 m² ed adibito a **locale di vendita** ; in tal caso il rapporto tra le due superfici sarebbe di 1 / 20, evidentemente inferiore a quello di 1 / 8 previsto dalla normativa vigente. Al riguardo, la superficie finestrata risulterebbe, di fatto, adeguata per un'area pavimentale ipotetica di 40 m². La portata d'aria integrativa da assicurarsi attraverso un sistema di aerazione artificiale dovrebbe essere riferita ad un'area pavimentale, determinata, nella fattispecie, dalla differenza tra la superficie totale effettivamente presente e quella ipoteticamente servita dall'aerazione naturale presente ; quindi : 100 m² – 40 m² = 60 m². Definito tale valore, considerando l'indice di affollamento contemplato dalla **Norma UNI 10339 / 1995** previsto dalla Norma UNI per la tipologia di locale in disamina (0,1 persone / m²), potrebbe essere stabilito il numero di persone rispetto al quale occorrerebbe fosse assicurato l'incremento di aerazione attraverso l'installazione di sistemi di aerazione forzata : quindi 60 x 0,1 = 6 persone. Una volta stabilito detto numero di persone (6 nella fattispecie dell'esempio considerato) , applicando i parametri di portata d'aria esterna e di estrazione previsti dalla Norma UNI per la tipologia di locale considerato (**32,4 m³ / h x persona**) dovrebbe essere possibile effettuare il calcolo della portata d'aria complessiva da assicurarsi mediante aerazione forzata : 6 x 32,4 = 194,4 m³ / h (portata oraria da assicurarsi, **nel caso dell'esempio considerato**, attraverso i sistemi integrativi di aerazione forzata). Tali modalità di calcolo hanno comunque carattere del tutto esemplificativo ed indubbi margini di soggettività, non tenendo conto di eventuali parametri di maggior dettaglio talvolta considerati dalle norme UNI (coefficienti correttivi, collocazione delle prese d'aria, velocità e distribuzione dell'aria, condizioni termiche ed igrometriche etc.).

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI
STABILIMENTI DI VINIFICAZIONE
Versione del 01.04.2008**

segue - LOCALE DI VENDITA		4	
		COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO	
		VERIFICA SCIAN	
Dispositivi di protezione da insetti, roditori, ecc.			
<input type="checkbox"/> Reti antimosche		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Lampade attrattive / trappole UV (a captazione-a scarica elettrica)		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Tende antimosche a bande verticali		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Barriere d'aria		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Griglie a maglie strette installate in corrispondenza dei punti di scarico – provvisti di sifonatura - presenti sul pavimento		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Sono presenti lavabi / lavamani provvisti di comando non manuale (“a pedale”, o “a cellula fotoelettrica” etc.) per l'erogazione dell'acqua (acqua calda e fredda), sapone liquido ed asciugamani a perdere.	<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> NO		
La/le pedana/e del/i retrobanco/chi presenta/presentano superficie facilmente lavabile, disinfettabile e tale da permettere un'agevole pulizia e sanificazione del pavimento sottostante	<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> NO		

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI
STABILIMENTI DI VINIFICAZIONE
Versione del 01.04.2008**

SERVIZI IGIENICI PER IL PERSONALE ADDETTO ²²			1	
			COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
Ubicazione				
<input type="checkbox"/> fuori terra Piano _____	<input type="checkbox"/> seminterrato Altezza fuori terra m. _____	<input type="checkbox"/> interrato Altezza fuori terra m. _____	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Composti da				
n. _____ locali anti WC	n. _____ locali WC		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Separati per uomini e donne	<input type="checkbox"/> SI		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> NO			
Separati per uomini e donne	<input type="checkbox"/> SI		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> NO			
Entrambi i tipi di locale, WC e anti WC, separati per uomini e donne	<input type="checkbox"/> SI		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> NO			
Locale anti WC in comune per uomini e donne e soltanto locali WC separati.	<input type="checkbox"/> SI		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> NO			
Locali anti WC				
Superficie mq. _____	Altezza m. _____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Pavimentazione _____ <small>(Specificare il tipo di materiale)</small>			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
N.B. La superficie del pavimento deve risultare impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile mediante piastrellatura o sistemi di analoga funzionalità igienica				
Pareti _____ <small>(Specificare il materiale di rivestimento)</small>			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
N.B. La superficie delle pareti deve risultare impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile almeno fino o a 2,00 m. mediante piastrellatura o sistemi di analoga funzionalità igienica).				
Soffitto _____ <small>(Specificare il materiale di rivestimento)</small>			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
N.B. La superficie del soffitto deve risultare, quanto meno, intonacata ed imbiancata.				

²² Per quanto concerne quelle che sono definite "**PICCOLE ATTIVITA'**" (al riguardo si rimanda, per maggiore chiarezza, alle definizioni riportate nella Scheda denominata **NOTIZIE DI CARATTERE GENERALE** del presente modello di Relazione tecnica), nel caso d'**impresa a conduzione familiare** (quando non vi sia cioè la presenza di dipendenti, anche stagionali, che operino nella cantina) "**possono essere utilizzati i servizi igienici dell'abitazione e può essere adibito a spogliatoio un locale dell'abitazione, purché l'attività faccia parte del corpo del fabbricato o sia ubicata nelle immediate vicinanze**" (Rif. Linee guida per il rilascio dell'Autorizzazione sanitaria per l'attività di vinificazione" – Regione Piemonte – Direzione Sanità Pubblica – Settore Igiene e Sanità Pubblica – 2006).

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI
STABILIMENTI DI VINIFICAZIONE
Versione del 01.04.2008**

segue - SERVIZI IGIENICI PER IL PERSONALE ADDETTO			3	
segue - Locali anti WC			COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO	
			VERIFICA SCIAN	
Illuminazione				
<input type="checkbox"/> Naturale	<input type="checkbox"/> Naturale e artificiale	<input type="checkbox"/> Artificiale	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Adibiti anche a spogliatoio per il personale addetto <i>(In caso affermativo, rimanda alla compilazione della Scheda relativa ai locali spogliatoio riportata di seguito).</i>		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Porta d'accesso provvista di sistema di chiusura automatica (molla di richiamo etc.)		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Provvisi di n. lavabo/i dotato/i di ²⁴:	<input type="checkbox"/> Comando non manuale ("a pedale", "a cellula fotoelettrica", "a ginocchio" etc.) per l'erogazione dell'acqua <div style="text-align: center;">_____</div> <i>(Specificare il tipo di comando)</i>		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> Erogazione di acqua calda e fredda			
	<input type="checkbox"/> Asciugamani a perdere non riutilizzabile <div style="text-align: center;">_____</div> <i>(Specificare il tipo di asciugamani)</i>			
Locali WC				
Superficie mq. _____		Altezza m. _____	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Pavimentazione _____ <i>(Specificare il tipo di materiale)</i>			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
N.B. La superficie del pavimento deve risultare impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile mediante piastrellatura o sistemi di analoga funzionalità igienica				
Pareti _____ <i>(Specificare il materiale di rivestimento)</i>			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
N.B. La superficie delle pareti deve risultare impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile almeno fino o a 2,00 m. mediante piastrellatura o sistemi di analoga funzionalità igienica.				
Soffitto _____ <i>(Specificare il materiale di rivestimento)</i>			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
N.B. La superficie del soffitto deve risultare, quanto meno, intonacata ed imbiancata.				

²⁴ I lavabi relativi ai servizi igienici devono essere auspicabilmente collocati nel locale anti WC. Solo eccezionalmente potranno prevedersi soluzioni diverse (collocazione nel locale WC) di volta in volta preventivamente discusse.

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI
STABILIMENTI DI VINIFICAZIONE
Versione del 01.04.2008**

segue - SERVIZI IGIENICI PER IL PERSONALE ADDETTO			4	
segue - Locali WC			COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO	
			VERIFICA SCIAN	
Aerazione <i>(In merito si rimanda, per brevità, ad indicazioni, considerazioni e note esplicative riportate nella presenta scheda riguardo all'aerazione dei Locali antiWC, del tutto assimilabili, per quanto concerne i requisiti in disamina, ai Locali WC in questo caso considerati).</i>				
<input type="checkbox"/> Naturale	Il rapporto aerante (RA) tra la superficie finestrata apribile e la superficie pavimentale esistente è : 1 / _____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Artificiale	Portata d'aria esterna o di estrazione – espressa in m ³ /h _____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> Solo estrazione	<input type="checkbox"/> Funzionamento ontinuo		
<input type="checkbox"/> Estrazione ed immissione	<input type="checkbox"/> Funzionamento temporizzato			
<input type="checkbox"/> Naturale integrata da artificiale	<ul style="list-style-type: none"> • Rapporto aerante (RA) tra la superficie finestrata apribile e la superficie pavimentale esistente : 1 / _____ • Portata d'aria esterna o di estrazione – assicurata mediante sistemi integrativi di aerazione forzata – espressa in m³/h _____ 		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Illuminazione				
<input type="checkbox"/> Naturale	<input type="checkbox"/> Naturale e artificiale	<input type="checkbox"/> Artificiale	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Provvisi di n. lavabo/i dotato/i di:	<input type="checkbox"/> Comando non manuale (“a pedale”, “a cellula fotoelettrica”, “a ginocchio” etc.) per l'erogazione dell'acqua <div style="text-align: center;">_____</div> <i>(Specificare il tipo di comando)</i>		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> Erogazione di acqua calda e fredda <input type="checkbox"/> Asciugamani a perdere non riutilizzabile <div style="text-align: center;">_____</div> <i>(Specificare il tipo di asciugamani)</i>			
Porta d'accesso provvista di sistema di chiusura automatica (molla di richiamo etc.)			<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/> NO	

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI
STABILIMENTI DI VINIFICAZIONE
Versione del 01.04.2008**

SPOGLIATOI			1	
			COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO	
			VERIFICA SCIAN	
Individuati in:	<input type="checkbox"/> Apposito/i locale/i	<i>Anche per quanto riguarda l'indicazione delle caratteristiche strutturali occorre fare riferimento alla presente Scheda.</i>	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> Locale anti WC	<i>Si rimanda pertanto, per quanto concerne le caratteristiche strutturali, alle Schede relative a detto locale.</i>		
Locali separati per uomini e donne	<input type="checkbox"/> SI		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> NO			
Il locale ²⁵ considerato nella presente Scheda è indicato in planimetria con il n. _____			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Ubicazione				
<input type="checkbox"/> fuori terra Piano _____	<input type="checkbox"/> seminterrato Altezza fuori terra m. _____	<input type="checkbox"/> interrato Altezza fuori terra m. _____	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Superficie mq. _____		Altezza m. _____		SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
Pavimentazione _____ <small>(Specificare il tipo di materiale)</small>			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
N.B. La superficie del pavimento deve risultare impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile mediante piastrellatura o sistemi di analoga funzionalità igienica.				
Pareti _____ <small>(Specificare il materiale di rivestimento)</small>			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
N.B. La superficie delle pareti deve risultare impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile almeno fino o a 2,00 m. mediante piastrellatura o sistemi di analoga funzionalità igienica).				
Soffitto _____ <small>(Specificare il materiale di rivestimento)</small>			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
N.B. La superficie del soffitto deve risultare, quanto meno, intonacata ed imbiancata.				
All'interno del/i locale/i é/sono collocato/i n. armadietto/i individuale/i a doppio scomparto, in materiale impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile, per il ricovero separato degli indumenti personali e di quelli usati per il lavoro da parte del personale addetto.			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Gli armadietti a doppio scomparto sono in numero corrispondente a quello complessivo degli addetti		<input type="checkbox"/> SI	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/> NO		

²⁵ Nel caso fossero predisposti **più locali spogliatoio** occorrerà procedere alla loro numerazione, e riportare quindi corrispondentemente ogni numero nella Pianta planimetrica da allegarsi (oltre a quanto genericamente previsto riguardo all'indicazione della destinazione d'uso - ad es. Spogliatoio 1, Spogliatoio 2 etc.). Ovviamente, qualora fosse presente un solo locale, nella presente Scheda potrà essere riportata la dicitura "unico" (o un termine di analogo significato). In ordine a quanto già indicato in premessa, si sottolinea che in presenza di più locali dello stesso tipo dovrà essere compilata una scheda per ogni locale.

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI
STABILIMENTI DI VINIFICAZIONE
Versione del 01.04.2008**

segue – SPOGLIATOI			2	
Locale indicato in planimetria con il n. _____			COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
Aerazione <i>(In merito si rimanda, per brevità, ad indicazioni, considerazioni e note esplicative riportate nella Scheda relativa ai Locali antiWC, del tutto assimilabili, per quanto concerne i requisiti in disamina, ai Locali Spogliatoio in questo caso considerati).</i>				
<input type="checkbox"/> Naturale	Il rapporto aerante (RA) tra la superficie finestrata apribile e la superficie pavimentale esistente è : 1 / _____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Artificiale	Portata d'aria esterna o di estrazione – espressa in m ³ /h _____		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> Solo estrazione	<input type="checkbox"/> Continuo		
<input type="checkbox"/> Naturale integrata da artificiale	<ul style="list-style-type: none"> • Rapporto aerante (RA) tra la superficie finestrata apribile e la superficie pavimentale esistente : 1 / _____ • Portata d'aria esterna o di estrazione – assicurata mediante sistemi integrativi di aerazione forzata – espressa in m³/h _____ 		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Illuminazione				
<input type="checkbox"/> Naturale	<input type="checkbox"/> Naturale e artificiale	<input type="checkbox"/> Artificiale	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI
STABILIMENTI DI VINIFICAZIONE
Versione del 01.04.2008**

ATTREZZATURE ED ARREDI A DISPOSIZIONE DELL'ATTIVITÀ ²⁶ <i>(compilare e/o riportare solo le tipologie di attrezzature effettivamente esistenti; barrare le voci che non interessano)</i>	1	
	COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
Per lo stoccaggio delle materie prime		
<input type="checkbox"/> n..... scaffalature in materiale impermeabile, lavabile e disinfettabile	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> n..... recipienti in materiale impermeabile, lavabile e disinfettabile	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> n _____	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> n _____		
<input type="checkbox"/> n _____		
<input type="checkbox"/> n _____		
<input type="checkbox"/> n _____		
Per l'attività di pigiatura		
<input type="checkbox"/> n vasca di ricevimento uve _____	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> n tramoggia/e di ricevimento con relativa coclea di convogliamento _____		
<input type="checkbox"/> n pigiatrice/i _____		
<input type="checkbox"/> n diraspatrice _____		
<input type="checkbox"/> n (Altro) _____ _____ _____ _____		

²⁶ Attrezzature ed arredi devono essere in materiale idoneo al contatto con gli alimenti e risultare di facile pulizia e manutenzione.
Indicare, se del caso, negli spazi accanto ad ogni voce di volta in volta contrassegnata, informazioni di maggiore dettaglio utili a qualificare meglio l'attrezzatura o l'arredo in questione (ad es. portatile, automatico/a, rotativo/a, a nastro etc.). 40

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI
STABILIMENTI DI VINIFICAZIONE
Versione del 01.04.2008**

segue - ATTREZZATURE ED ARREDI A DISPOSIZIONE DELL'ATTIVITÀ	2
	COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN
Per l'attività di vinificazione	
<input type="checkbox"/> n vasi vinari / tini di fermentazione / fermentini (<i>specificare</i>) ²⁷ _____ _____ _____ _____ <input type="checkbox"/> n pressa/e torchio/i per la spremitura delle vinacce _____ <input type="checkbox"/> n dosatori di eventuali additivi e coadiuvanti _____ _____ <input type="checkbox"/> n attrezzature per travasi, centrifugazioni, filtrazioni (<i>specificare</i>) _____ _____ _____ <input type="checkbox"/> n _____ <input type="checkbox"/> n _____ <input type="checkbox"/> n _____	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
Per il lavaggio dei contenitori (bottiglie, damigiane etc.)	
<input type="checkbox"/> n _____ <input type="checkbox"/> n _____	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>

²⁷ E' necessario, tra l'altro, specificare il materiale. Ad esempio:

- Acciaio inox
- Legno
- Ferro smaltato esternamente e verniciato internamente con vernici epossidiche.
- Cemento armato – rivestito internamente di malta cementizia a sua volta ricoperta di piastrelle o trattata con vernici vetrificanti.

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI
STABILIMENTI DI VINIFICAZIONE
Versione del 01.04.2008**

segue - ATTREZZATURE ED ARREDI A DISPOSIZIONE DELL'ATTIVITÀ	3
	COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN
Per l'attività d'imbottigliamento	
<input type="checkbox"/> n . . . imbottigliatrice/i automatica/che (riempitrice e tappatrice) _____ <input type="checkbox"/> n . . . depallettatrice/i _____ <input type="checkbox"/> n . . . nastro/i trasportatore/i _____ <input type="checkbox"/> n . . . sciacquatrice/i (<i>specificare il tipo: automatica, semiautomatica etc.</i>) _____ <input type="checkbox"/> n . . . riempitrice/i _____ <input type="checkbox"/> n . . . tappatrice/i _____ <input type="checkbox"/> n . . . gabbiettatrice /i _____ <input type="checkbox"/> n . . . lavabottiglie _____ <input type="checkbox"/> n . . . capsulatrice/i _____ <input type="checkbox"/> n . . . etichettatrice/i _____ <input type="checkbox"/> n . . . inscatolatrice/i-incartonatrice/i _____ <input type="checkbox"/> n . . . pallettizzatrice/i _____ <input type="checkbox"/> Altro _____ <div style="text-align: center; font-size: small;"><i>(Specificare con adeguato dettaglio le tipologie)</i></div> <input type="checkbox"/> n . . . _____ <input type="checkbox"/> n . . . _____	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>

(firma) _____

**RELAZIONE TECNICO-DESCRITTIVA DA ALLEGARSI A
NOTIFICA / DENUNCIA D'INIZIO ATTIVITA' (D.I.A.) PER L'ESERCIZIO DI
STABILIMENTI DI VINIFICAZIONE
Versione del 01.04.2008**

segue - ATTREZZATURE ED ARREDI A DISPOSIZIONE DELL'ATTIVITÀ -	4	
	COLONNA RISERVATA ALL'UFFICIO VERIFICA SCIAN	
Per la raccolta dei rifiuti		
<input type="checkbox"/> n.contenitore/i provvisto/i di coperchio apribile mediante pedale e con sacco di raccolta non riciclabile.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Per la detenzione di prodotti ed attrezzature per la pulizia		
<input type="checkbox"/> Apposito locale	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Apposito armadio collocato nel locale _____ (specificare)	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

(firma) _____

