



## **Scheda informativa sulla procedura di avvio attività**

### **Produzione di aceto balsamico di Modena (IGP)**

#### **Adempimenti:**

1) Vigili del Fuoco: certificato prevenzione incendi rilasciato dal Comando Provinciale dei Vigili del Fuoco, ai sensi del D.M. 16 febbraio 1982, se i locali in cui viene svolta l'attività hanno una superficie lorda superiore a 1000 mq.

2) Ispettorato Centrale repressione frodi, ufficio di Modena, (Corso Canalgrande 30, tel. 059/341317): vidimazione registro di carico e scarico allegando la planimetria dei locali dello stabilimento nella quale deve essere specificata la collocazione dei recipienti fissi di capacità superiore ai 10 ettolitri.

3) Comune - SUAP: per la produzione/somministrazione di alimenti e bevande, occorre presentare la notifica di Operatore Sanitario Alimentare (O.S.A.), da parte del titolare/legale rappresentante dell'impresa, la quale potrà essere accolta solo previa verifica dell'avvenuto pagamento dell'importo di € 20,00.

Per pagare i 20,00 € è necessario chiedere il modulo di pagamento (mod3 di PagoPA) scrivendo al seguente indirizzo email: [pagamentoOSA@ausl.mo.it](mailto:pagamentoOSA@ausl.mo.it). Nel testo dell'email occorre precisare: Cognome e Nome o Ragione Sociale dell'OSA, Codice Fiscale o Partita IVA, Residenza o Sede Legale, aggiungendo, come oggetto "richiesta mod3 di PagoPA" - Cognome e Nome/Ragione Sociale dell'OSA.

L'AUSL risponderà nel più breve tempo possibile, inviando al richiedente il modulo precompilato di PagoPA, nel quale sono precisate: la tariffa e le varie modalità di pagamento.

Il riscontro di avvenuto versamento dovrà essere allegato alla documentazione che l'OSA invierà al SUAP.

4) richiesta di certificazione presentata al CSQA, ente di certificazione preposto al controllo dell'aceto balsamico di Modena (tel. 0445/313011, email: [csqa@csqa.it](mailto:csqa@csqa.it)).

5) Camera di Commercio – Registro Imprese: il commercialista/associazione di categoria scelto/a dall'imprenditore, provvede ad inviare una comunicazione unica (ComUnica) in via telematica al Registro delle Imprese.

Questa modalità consente, non solo, di presentare la domanda di iscrizione dell'impresa individuale al Registro delle Imprese ed eventualmente anche all'Albo Artigiani e, in caso

di società, denunciare l'avvio dell'attività al Repertorio Economico Amministrativo (REA), ma, anche di provvedere agli adempimenti di pertinenza di altre Amministrazioni e precisamente:

- l'attribuzione della Partita Iva – Agenzia delle Entrate,
- l'iscrizione nella gestione dei contributi e delle prestazioni previdenziali - INPS,
- l'iscrizione all'assicurazione obbligatoria contro gli infortuni sul lavoro e le malattie professionali INAIL.

Nel luglio del 2009 l'aceto balsamico di Modena ha ottenuto dall'Unione Europea il **marchio IGP**, ovvero il riconoscimento di prodotto a Indicazione Geografica Protetta. Nel relativo disciplinare sono specificate le caratteristiche che il prodotto stesso deve avere per potersi fregiare del marchio.

Nota: nel caso in cui la stessa impresa intenda produrre sia l'aceto balsamico di Modena (IGP) che l'aceto balsamico tradizionale di Modena (ABTM), occorre che i locali utilizzati siano separati e ben distinti fra loro.

### **Riferimenti normativi:**

Legge 20 febbraio 2006, n. 82, capo III°: “Disciplina della produzione degli aceti” (provenienti da qualsiasi materia prima di origine agricola idonea al consumo alimentare).

D.M. 3 dicembre 1965: “Caratteristiche di composizione e modalità di preparazione dell'aceto balsamico di Modena”.

Scheda aggiornata il 10/7/2023