

QUADRO B
Unità locali
destinate
all'esercizio
dell'attività

B00	Numero complessivo								
Progressivo unità locale									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9 10
Unità produttiva e/o di vendita									
B01	Comune								
B02	Provincia								
B03	Potenza impegnata								Kw
B04	Locali destinati alla macellazione e/o sezionamento								Mq
B05	Locali destinati alla trasformazione								Mq
B06	Locali destinati alla stagionatura del prodotto								Mq
B07	Locali destinati a magazzino								Mq
B08	Locali destinati ad uffici								Mq
B09	Locali destinati alla vendita								Mq

QUADRO D
Elementi
specifici
dell'attività

Materie prime		Produzione propria/Acquistate	Proprietà di terzi	
D01	Bovini e carni bovine			Quintali
D02	Ovini e carni ovine			Quintali
D03	Suini e carni suine			Quintali
D04	Equini e carni equine			Quintali
D05	Ratiti e carni di ratiti			Quintali
D06	Avicoli, cunicoli e carni avicole e cunicole			Quintali
D07	Selvaggina			Quintali
D08	Budello			Quintali
Fasi della produzione e/o lavorazione		Svolte internamente	Affidate a terzi	
D09	Macellazione			Barrare la casella
D10	Sezionamento o taglio			Barrare la casella
D11	Disosso di carni fresche e congelate			Barrare la casella
D12	Disosso di carni stagionate			Barrare la casella
D13	Taglio-macinatura			Barrare la casella
D14	Confezionamento			Barrare la casella
D15	Confezionamento sottovuoto			Barrare la casella
D16	Confezionamento in atmosfera protettiva			Barrare la casella
D17	Salatura a secco / Dissalatura / Toelettatura			Barrare la casella
D18	Stagionatura			Barrare la casella
D19	Sugnatura / Stuccatura			Barrare la casella
D20	Marchiatura			Barrare la casella
D21	Etichettatura			Barrare la casella
D22	Affettatura			Barrare la casella
D23	Decongelamento			Barrare la casella
D24	Salamoiatura			Barrare la casella
D25	Zangolatura			Barrare la casella
D26	Stampaggio / Disaerazione / Cottura - formatura			Barrare la casella
D27	Pastorizzazione dopo insaccamento			Barrare la casella
D28	Formulazione / Inoculo			Barrare la casella
D29	Riempimento budelli			Barrare la casella
D30	Stufatura			Barrare la casella
D31	Asciugamento			Barrare la casella
D32	Lavorazione del budello			Barrare la casella
D33	Surgelazione - Congelamento			Barrare la casella
D34	Preparazione di prodotti a base di carne precotti o pronti da cuocere			Barrare la casella
Prodotti ottenuti e/o lavorati		Percentuale sui ricavi		
D35	Mezzene			%
D36	Quarti			%
D37	Tagli anatomici			%
D38	Prodotti a base di carne precotti o pronti da cuocere			%
D39	Surgelati			%
D40	Carni in gelatina, succhi ed estratti di carne			%
D41	Salumi (prosciutto crudo, prosciutto cotto, insaccati crudi e cotti, ecc.)			%
D42	Budello pronto per l'insacco			%
D43	Avicoli, cunicoli, selvaggina			%
D44	Ratiti			%
D45	Altro			%
TOT = 100%				

(segue)

