



Scheda informativa sulla procedura di avvio attività

Produzione di aceto balsamico tradizionale di Modena (DOP)

Adempimenti:

1) Comune - SUAP: 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. 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.

2) Richiesta di certificazione presentata a Kiwa Cermet Italia (Tel. 051530174), ente certificatore preposto al controllo e all'etichettatura dell'aceto balsamico tradizionale di Modena.

3) 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.

Per rendere attiva una ditta individuale o una società occorre allegare alla suddetta ComUnica la richiesta di certificazione inoltrata al Cermet.

L'Aceto Balsamico Tradizionale è **tutelato dal marchio DOP**, ottenuto nel 2000.

Il Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena vigila sul rispetto del disciplinare di produzione da parte delle imprese produttrici.

Nota: nel caso che 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: Disciplinare 15 maggio 2000

Scheda aggiornata il 10/7/2023