

## Memòria descriptiva de l'activitat

---

**Raó Social:** \_\_\_\_\_

**Adreça:** \_\_\_\_\_

**Activitat:**

- |                                                 |                                                   |
|-------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Carnisseria            | <input type="checkbox"/> Carnisseria-cansaladeria |
| <input type="checkbox"/> Carnisseria-xarcuteria | <input type="checkbox"/> Sucursal                 |

**Distribució del producte**

- |                                                               |                                                  |
|---------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> exclusivament al propi punt de venda | <input type="checkbox"/> a sucursals             |
| <input type="checkbox"/> a domicili                           | <input type="checkbox"/> a menjadors col·lectius |

**Àmbit de distribució del producte**

- propi municipi  
 pròpia comarca i comarques veïnes  
 Catalunya

**Sistema de transport utilitzat:** \_\_\_\_\_

**Productes que manipula, prepara o elabora:**

1.  **Carn fresca i/o menuts:** filatejat, trossejat, picat o altres anàlogues.
2.  **Carn picada**
3. **Preparats càrnics frescos:**

<input type="checkbox"/> Botifarra/lloganissa crua	<input type="checkbox"/> salsitxes
<input type="checkbox"/> hamburguesa	<input type="checkbox"/> altres
4. **Preparats càrnics crus adobats:**

<input type="checkbox"/> broquetes i enfilalls	<input type="checkbox"/> xoriço fresc
<input type="checkbox"/> llom adobat	<input type="checkbox"/> xistorra
<input type="checkbox"/> altres	
5. **Productes càrnics:**

Productes càrnics crus curats:

<input type="checkbox"/> lloganissa, fuet,...	<input type="checkbox"/> salami
<input type="checkbox"/> xoriço	<input type="checkbox"/> llom embutxat
<input type="checkbox"/> altres	

Productes càrnics tractats per la calor:

<input type="checkbox"/> pernil cuit	<input type="checkbox"/> espatlla cuita
<input type="checkbox"/> "fiambre"	<input type="checkbox"/> magra de porc cuit
<input type="checkbox"/> patés	<input type="checkbox"/> mortadella
<input type="checkbox"/> galantines i rulades	<input type="checkbox"/> salsitxa cuita
<input type="checkbox"/> altres	<input type="checkbox"/> botifarra catalana

Salaons càrniques

<input type="checkbox"/> pernil curat	<input type="checkbox"/> altres
---------------------------------------	---------------------------------
6. **Altres productes d'origen animal:**

<input type="checkbox"/> greixos fosos	<input type="checkbox"/> altres
----------------------------------------	---------------------------------
7. **Embotits tradicionals**, establerts per l'Ordre de 3 de juny de 1985 i la Resolució de 14 de juliol de 1987.

<input type="checkbox"/> Botifarra de perol	<input type="checkbox"/> Botifarra dolça
<input type="checkbox"/> Botifarra blanca	<input type="checkbox"/> Botifarra blanca, o bull, o donegal de llengua
<input type="checkbox"/> Paltruc, bisbe blanc, bull blanc, bisbot.	<input type="checkbox"/> Paltruc, bisbe negre, de sang, bisbot negre, botifarra de barilla, denegal negre, de sang.
<input type="checkbox"/> Cirella o tripeta	<input type="checkbox"/> Sobrasada
<input type="checkbox"/> Botifarra de fetge	<input type="checkbox"/> Botifarra d'ou
<input type="checkbox"/> Botifarra d'ou i fetge	<input type="checkbox"/> Coca de tast
<input type="checkbox"/> Ventre d'ossos	<input type="checkbox"/> Ventre de carn bona
<input type="checkbox"/> Farcit de carnaval	<input type="checkbox"/> Baldanes o botifarrons
<input type="checkbox"/> Llards i llardons	<input type="checkbox"/> Altres
<input type="checkbox"/> Cansalada salada	

8.  **Plats cuinats càrnics**

Declaro que l'elaboració pròpia de l'establiment no supera el que estableix el punt 8 de l'article 2 del RD 1376/2003

Nom i Cognoms

Signatura