

Sequenza di processo

✓ Sequenza: Lavorazione e produzione di prodotti a base di carne e prodotti ittici

- ✓ ADA.02.05.01 - Macellazione e prima lavorazione della carne
- ✓ ADA.02.05.02 - Produzione di insaccati crudi fermentati e non fermentati e cotti
- ✓ ADA.02.05.03 - Produzione di pezzi interi di salumeria crudi stagionati e cotti
- ✓ ADA.02.05.04 - Lavorazione e trattamenti di prodotti ittici (surgelazione, affumicatura, salatura, ecc.)
- ✓ ADA.02.05.05 - Lavorazione dei prodotti ittici - molluschi e frutti di mare

Codici ISTAT CP2021 associati alle ADA della Sequenza

Codice CP	Titolo CP
6.5.1.1.1	Macellai e abbattitori di animali
7.3.2.1.0	Conduttori di macchinari per la lavorazione e la conservazione della carne e del pesce
6.5.1.1.2	Norcini
6.5.1.1.4	Addetti alla conservazione di carni e pesci
6.5.1.1.3	Pesciaioli

Codici ISTAT ATECO associati alla Sequenza

Codice Ateco	Titolo Ateco
10.11.00	Produzione di carne non di volatili e di prodotti della macellazione (attività dei mattatoi)
10.12.00	Produzione di carne di volatili e prodotti della loro macellazione (attività dei mattatoi)
10.13.00	Produzione di prodotti a base di carne (inclusa la carne di volatili)
10.20.00	Lavorazione e conservazione di pesce, crostacei e molluschi mediante surgelamento, salatura eccetera
10.92.00	Produzione di prodotti per l'alimentazione degli animali da compagnia

Codice Ateco	Titolo Ateco
10.85.01	Produzione di piatti pronti a base di carne e pollame
10.85.02	Produzione di piatti pronti a base di pesce, inclusi fish and chips

Istituto Nazionale per l'Analisi delle Politiche Pubbliche - Corso
d'Italia, 33 - 00198 Roma - C.F. 80111170587

Copyright 2025 INAPP | All Rights Reserved