

REPUBBLICA ITALIANA

BOLLETTINO UFFICIALE

DELLA REGIONE PUGLIA

Sped. in abb. Postale, Art. 2, comma 20/c - Legge 662/96 - Aut. DC/215/03/01/01 - Potenza

Anno XXXVII

BARI, 14 LUGLIO 2006

N. 89

Il Bollettino Ufficiale della Regione Puglia si pubblica con frequenza infrasettimanale ed è diviso in due parti.

Nella 1ª parte si pubblicano: Leggi e Regolamenti regionali, Ordinanze e sentenze della Corte Costituzionale e di Organi giurisdizionali, Circolari aventi rilevanza esterna, Deliberazioni del Consiglio regionale riguardanti l'elezione dei componenti l'Ufficio di presidenza dell'Assemblea, della Giunta e delle Commissioni permanenti.

Nella 2ª parte si pubblicano: le deliberazioni del Consiglio regionale e della Giunta; i Decreti del Presidente, degli Assessori, dei funzionari delegati, di pubbliche autorità; gli avvisi, i bandi di concorso e le gare di appalto.

Gli annunci, gli avvisi, i bandi di concorso, le gare di appalto, sono inseriti nel Bollettino Ufficiale pubblicato il giovedì.

Direzione e Redazione - Presidenza Giunta Regionale - Lungomare N. Sauro, 33 - 70121 Bari - Tel. 0805406316-0805406317-0805406372 - Uff. abbonamenti 0805406376 - Fax 0805406379.

Abbonamento annuo di € 134,28 tramite versamento su c.c.p. n. 60225323 intestato a Regione Puglia - Tasse, tributi e proventi regionali - Codice 3119.

Prezzo di vendita € 1,34. I versamenti per l'abbonamento effettuati entro il 15° giorno di ogni mese avranno validità dal 1° giorno del mese successivo; mentre i versamenti effettuati dopo il 15° giorno e comunque entro il 30° giorno di ogni mese avranno validità dal 15° giorno del mese successivo.

Gli annunci da pubblicare devono essere inviati almeno 3 giorni prima della scadenza del termine utile per la pubblicazione alla Direzione del Bollettino Ufficiale - Lungomare N. Sauro, 33 - Bari.

Il testo originale su carta da bollo da € 14,62, salvo esenzioni di legge, deve essere corredato da 1 copia in carta uso bollo e dall'attestazione del versamento della tassa di pubblicazione prevista.

L'importo della tassa di pubblicazione è di € 154,94 oltre IVA al 20% (importo totale € 185,93) per ogni inserzione il cui contenuto non sia superiore, nel testo, a quattro cartelle dattiloscritte pari a 100 righe per 60 battute (o frazione) e di € 11,36 oltre IVA (importo totale € 13,63) per ogni ulteriore cartella dattiloscritta di 25 righe per 60 battute (o frazione).

Il versamento dello stesso deve essere effettuato sul c.c.p. n. 60225323 intestato a Regione Puglia - Tasse, tributi e proventi regionali - Codice 3119.

Non si darà corso alle inserzioni prive della predetta documentazione.

LE PUBBLICAZIONI SONO IN VENDITA PRESSO LA LIBRERIA UNIVERSITÀ E PROFESSIONI SRL - VIA CRISANZIO 16 - BARI; LIBRERIA PIAZZO - PIAZZA VITTORIA, 4 - BRINDISI; CASA DEL LIBRO - VIA LIGURIA, 82 - TARANTO; LIBRERIA PATIERNO ANTONIO - VIA DANTE, 21 - FOGGIA; LIBRERIA MILELLA - VIA PALMIERI 30 - LECCE.

SOMMARIO

“Avviso per i redattori e per gli Enti:

Il Bollettino Ufficiale della Regione Puglia si attiene alle regole della Legge 150/2000 per la semplificazione del linguaggio e per la facilitazione dell'accesso dei cittadini alla comprensione degli atti della Pubblica Amministrazione. Tutti i redattori e gli Enti inserzionisti sono tenuti ad evitare sigle, acronimi, abbreviazioni, almeno nei titoli di testa dei provvedimenti”.

PARTE SECONDA

Deliberazioni del Consiglio e della Giunta

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 26 giugno 2006, n. 915

Monopoli (Ba) – Progetto di completamento igienico-sanitario del canile municipale e rifugio canile lungo la strada in località Torre d'orta – Delibera Consiglio Comunale n. 9 del 01/02/2006 - Rilascio autorizzazione paesaggistica in deroga alle Norme Tecniche di Attuazione del Piano Urbanistico Territoriale Tematico per il Paesaggio art. 5.07 delle Norme Tecniche di Attuazione del Piano Urbanistico Territoriale Tematico per il Paesaggio.

Pag. 12639

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 26 giugno 2006, n. 917

Direttive 79/409/CEE e 92/43/CEE – ZPS e pSIC IT9110008 “Valloni e steppe Pedegarganiche” – Procedura d'infrazione 2001/4156 – Convenzione tra la Regione Puglia ed il Comune di Manfredonia.

Pag. 12644

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 26 giugno 2006, n. 919

Articolo 2 Legge Regionale 22 novembre 2005, n. 13 Approvazione profili formativi Settore Chimica - Chimica Farmaceutica, Settore Petrolio – Energia. Apprendistato professionalizzante.

Pag. 12658

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 26 giugno 2006, n. 922

Recepimento dell'Accordo 28 luglio 2005, tra il Ministro della Salute ed i Presidenti delle Regioni sulle Linee Guida ai fini della rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi per fini di sanità pubblica, volto a favorire l'attuazione del regolamento (CE) n. 178 del 28/01/2002.

Pag. 12682

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 26 giugno 2006, n. 923

Recepimento del Provvedimento 15 dicembre 2005 della Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato e le Regioni sulle Linee Guida per la gestione operativa del sistema di allerta per alimenti destinati al consumo umano.

Pag. 12706

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 26 giugno 2006, n. 934

Articolo 6 – Legge 29 marzo 2001, n. 135 “Riforma

della legislazione nazionale del turismo” – variazioni al bilancio 2006.

Pag. 12730

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 26 giugno 2006, n. 935

Decreto Presidente Consiglio dei Ministri del 4 agosto 1999 – variazioni al bilancio 2006.

Pag. 12731

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 26 giugno 2006, n. 936

Accordo di Programma Quadro “Realizzazione di interventi a sostegno dello Sviluppo Locale (APQ) – Por Puglia 2000-2006 – Misura 4.18 “Contratti di Programma”. Approvazione Programmi di investimento industriale Contratto di Programma Consorzio GASET, Contratto di Programma SPACE SOFTWARE ITALIA e adempimenti conseguenziali.

Pag. 12732

PARTE SECONDA

Deliberazioni del Consiglio e della Giunta

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 26 giugno 2006, n. 915

Monopoli (Ba) – Progetto di completamento igienico-sanitario del canile municipale e rifugio canile lungo la strada in località Torre d'orta – Delibera Consiglio Comunale n. 9 del 01/02/2006 - Rilascio autorizzazione paesaggistica in deroga alle Norme Tecniche di Attuazione del Piano Urbanistico Territoriale Tematico per il Paesaggio art. 5.07 delle Norme Tecniche di Attuazione del Piano Urbanistico Territoriale Tematico per il Paesaggio.

L'Assessore Regionale all'Assetto del Territorio (Settore Urbanistica) Prof.ssa Angela Barbanente sulla base dell'istruttoria espletata e confermata dal Dirigente ff. Ufficio Paesaggio e dal Dirigente del Settore Urbanistico riferisce quanto segue.

“Si premette che con delibera regionale 15 dicembre 2000 n. 1748, pubblicata sul B.U.R.P. n° 6 dell'11/1/2001 la Giunta Regionale ha approvato il Piano Urbanistico Territoriale Tematico per il Paesaggio.

L'art. 5.07 delle N.T.A. del P.U.T.T./P. prevede al punto 3 che fermo restando quanto relativo alle competenze dell'Amministrazione Statale, è possibile realizzare opere stagionali, opere pubbliche, ed opere di interesse pubblico (così come definite dalla vigente legislazione) in deroga alle prescrizioni di base (titolo III) sempre che dette opere:

- siano compatibili con le finalità di tutela e valorizzazione delle risorse paesaggistico-ambientali previste nei luoghi;
- siano di dimostrata assoluta necessità o di preminente interesse per la popolazione residente;
- non abbiano alternative localizzative.

La deroga, il cui provvedimento segue la procedura ed assume, se necessario esplicitandolo, gli

effetti di autorizzazione ai sensi dell'ex titolo D.L.vo n° 490/99 e dell'art. 5.01 del Piano:

- per opera regionale, viene concessa contestualmente all'approvazione del progetto;
- per opera pubblica, viene concessa dalla Giunta Regionale;
- per opera di altro soggetto, va preliminarmente chiesta (con contestuale presentazione del progetto) alla Giunta Regionale che (acquisito il parere obbligatorio del/dei Comune/i interessatoli, che devono esprimersi entro il termine perentorio di 60 giorni, valendo il silenzio-assenso) la concede o la nega entro il termine perentorio di 60 giorni (120 giorni, nel caso di soggetto diverso dal Comune)

Premesso quanto sopra si rappresenta che direttamente all'Assessorato all'Assetto del Territorio - Settore Urbanistica è pervenuta, da parte del Comune di MONOPOLI, la sottoelencata domanda per il rilascio dell'autorizzazione in deroga di cui all'art. 5.07 delle N.T.A. del P.U.T.T./P.

A tal fine il competente Ufficio dell'Assessorato all'Assetto del Territorio - Settore Urbanistica ha proceduto all'istruttoria tecnica della domanda pervenuta e degli atti relativi che viene sottoposta alla Giunta Regionale per l'esame e le determinazioni di competenza, munita del parere di merito.

Il predetto parere di merito è espresso in funzione della verifica del ricorrere, per il caso in specie, dei presupposti di cui all'art. 5.07 delle N.T.A. del P.U.T.T./P.

INTERVENTO: Comune di Monopoli. Progetto di completamento igienico-sanitario del canile municipale e rifugio canile lungo la strada in località Torre d'orta - Delibera di C.C. n° 9 del 1/2/2006 - Rilascio Autorizzazione Paesaggistica in deroga alle N.T.A. del P.U.T.T./P. art. 5.07 delle N.T.A. del P.U.T.T./P.

Le opere in oggetto consistono nel completamento igienico-sanitario del canile municipale e rifugio canile lungo la strada in località Torre D'Orta del comune di Monopoli, su un'area di proprietà del Comune di Monopoli destinata a “Verde Pubblico”.

In particolare il progetto di che trattasi, per quanto attiene all'iter amministrativo seguito, risulta approvato con delibera di C.C. n° 9/2006.

Per quanto attiene alle opere da realizzarsi queste consistono nella realizzazione, previa demolizione delle attuali strutture del canile municipale, di una nuova struttura conforme alle normative regionali e nazionali vigenti in materia.

L'area oggetto di intervento si trova nella periferia nord del comune di Monopoli, nelle vicinanze del mare e in prossimità del depuratore e della zona industriale, in un ambito quindi già fortemente compromesso dal punto di vista paesaggistico e ambientale.

La struttura in progetto si compone di un blocco servizi, su un unico livello - uffici, sala attesa, sala visite e lavaggio cani, sala operatoria, spogliatoi e servizi addetti, sala raggi x, depositi, ufficio amministrazione del rifugio canino, cucina, locali tecnici mentre è demandata ad una seconda fase la realizzazione del blocco guardiania, w.c. pubblico, sala didattica e riunioni - e della struttura delle gabbie del canile (n. 20 box singoli) e del rifugio canino (n. 52 box collettivi e n. 12 box singoli) con un'area a stabulazione libera.

In merito al progetto di che trattasi risulta altresì acquisito, il parere favorevole del dirigente della Ripartizione Tecnica ai LL.PP. del Comune di Monopoli (prot. 14931/00 del 17/06/2005 e prot. 3230 del 7/2/2006).

La documentazione trasmessa dal Comune di Monopoli per l'acquisizione dell'autorizzazione paesaggistica in deroga di cui all'art. 5.07 delle N.T.A. del P.U.T.T./P. risulta costituita dai seguenti elaborati:

- Tavole grafiche:
- TAV 1.1 Planimetria generale e realizzazione per fasi - 1:500;
- TAV 1.2 Planimetria generale dell'edificio e delle gabbie - 1:200;
- TAV 1.3 Piante e prospetti dell'edificio A: 100;
- TAV 1.4 Pianta delle strutture e sezioni A: 100;
- TAV 1.5 Planimetria dell'edificio e del complesso con la rete e l'impianto elettrico;
- TAV 1.6 Planimetria dell'edificio e del complesso con la rete e l'impianto idrico;
- Documentazione fotografica;
- Stralcio delle tavole tematiche del P.U.T.T./P.
- Relazione descrittiva, stima sommaria, computo metrico, elenco prezzi;
- Studio di prefattibilità ambientale;
- Relazione geologica;

- Relazioni tecniche specialistiche.

Con nota 3230 del 07/02/2006 l'Amministrazione Comunale di Monopoli ha trasmesso al Settore Urbanistico regionale la seguente documentazione integrativa:

- Relazione del dirigente della Ripartizione tecnica LL.PP. - Relazione progetto preliminare;
- Planimetria generale del progetto preliminare;
- Documentazione fotografica.

Esaminati gli atti, per quanto attiene ai rapporti dell'intervento in progetto con il Piano Urbanistico Territoriale Tematico per il Paesaggio si evidenzia quanto segue:

- Il P.U.T.T./P. classifica l'area interessata dall'intervento proposto quale Ambito Territoriale Esteso di tipo "B" di valore rilevante (art. 2.01 punto 1.3 delle N.T.A. del P.U.T.T./P.).

In particolare la classificazione "B" individua secondo il P.U.T.T./P. un "valore rilevante laddove sussistano condizioni di compresenza di più beni costitutivi con o senza prescrizioni vincolistiche preesistenti"

- Gli indirizzi di tutela per gli ambiti di valore distinguibile "B" prevedono la "conservazione e valorizzazione dell'assetto attuale; recupero delle situazioni compromesse attraverso la eliminazione dei detrattori e/o mitigazione degli effetti negativi, massima cautela negli interventi di trasformazione del territorio" (art. 2.02 punto 1.3 delle N.T.A. del P.U.T.T./P.).
- Per quanto attiene alle direttive di tutela (art. 3.05 delle N.T.A. del P.U.T.T./P.) degli A.T.E. di tipo "B", quale quello in specie e con riferimento ai tre sistemi identificati dalle N.T.A. del P.U.T.T./P. si rappresenta quanto segue:
 - Con riferimento al sistema "assetto geologico-geomorfologico ed idrogeologico" le direttive di tutela prescrivono che "va perseguita la tutela delle componenti geologiche, geomorfologiche ed idrogeologiche (definiti gli A.T.D. di cui all'art. 3.02) di riconosciuto valore scientifico e/o di rilevante ruolo negli assetti paesistico-ambientali del territorio regio-

nale”; si prescrive altresì che “va mantenuto l’assetto geomorfologico d’insieme e vanno individuati i modi: per la conservazione e difesa del suolo ed il ripristino di condizioni di equilibrio ambientale; per la riduzione delle condizioni di rischio; per la difesa dall’inquinamento delle sorgenti e delle acque superficiali e sotterranee...”.

- Con riferimento al sistema “copertura botanico vegetazionale e colturale” le direttive di tutela prescrivono “la tutela delle componenti del paesaggio botanico-vegetazionale di riconosciuto valore scientifico e/o importanza ecologica, economica, di difesa del suolo, e/o di riconosciuta importanza sia storica sia estetica la protezione e la conservazione di ogni ambiente di particolare interesse biologico-vegetazionale e delle specie floristiche rare o in via di estinzione nonché lo sviluppo del patrimonio botanico e vegetazionale autoctono”, si prescrive altresì che “per tutti gli ambiti territoriali distinti di cui al punto 3 dell’art. 3.03, va evitato l’apertura di nuove cave la costruzione di nuove strade e l’ampliamento di quelle esistenti; l’allocazione di discariche o depositi di rifiuti, la modificazione dell’assetto idrogeologico. La possibilità di allocare insediamenti abitativi e produttivi, tralicci e/o antenne, linee aeree, condotte sotterranee o pensili, ecc., va verificata mediante apposito di impatto paesaggistico sul sistema botanico-vegetazionale con definizione delle eventuali opere di mitigazione”
- Per quanto attiene al sistema “stratificazione storica dell’organizzazione insediativa” va perseguita “la tutela dei beni storico culturali di riconosciuto valore e/o di riconosciuto ruolo negli assetti paesaggistici del territorio regionale individuando per tutti gli ambiti territoriali (art. 2.01) i modi per perseguire sia la conservazione dei beni stessi, sia la loro appropriata fruizione/utilizzazione sia la salvaguardia/ripristino del contesto in cui sono inseriti”; si prescrive altresì che “per tutti gli ambiti territoriali distinti di cui all’art. 3.04 va evitata ogni alterazione della integrità visuale e va perseguita la riqualificazione del contesto”.

Dalla documentazione scritto-grafica trasmessa, nonché dalle tavole tematiche del P.U.T.T./P., si evince quanto qui di seguito si riporta.

Per quanto attiene agli elementi strutturanti il territorio (Ambiti Territoriali Distinti) la documentazione trasmessa rappresenta quanto segue:

- **Sistema geologico, geomorfologico, ed idrogeologico:** L’area d’intervento, risulta interessata, da una componente di rilevante ruolo dell’assetto paesistico-ambientale complessivo dell’ambito territoriale di riferimento. L’area d’intervento è infatti compresa all’interno della “zona litoranea”, ovvero entro i 100 mt. dal perimetro interno del demanio marino, e rientra quindi nell’Ambito Territoriale Distinto “Coste ed aree litoranee”, come definito dal punto 3.07.1 dell’art. 3.07 delle N.T.A. del P.U.T.T./P. dove si applicano i regimi di tutela di cui al punto 3.07.3 e le prescrizioni di base del punto 3.07.4 dell’art. 3.07 delle N.T.A. del P.U.T.T./P;
- **Sistema copertura botanico-vegetazionale e colturale e della potenzialità faunistica:** L’area d’intervento, risulta interessata, da una componente di rilevante ruolo dell’assetto paesistico-ambientale complessivo dell’ambito territoriale di riferimento. L’area d’intervento rientra infatti nell’ambito territoriale distinto “Biotopo - Cala Corvino” individuato al n°4 sulla tavola tematica del P.U.T.T./P. relativa ai beni naturalistici, come definito al punto 3.11.1 dell’art. 3.11 delle N.T.A. del P.U.T.T./P. e dove si applicano i regimi di tutela di cui al punto 3.11.3 e le prescrizioni di base del punto 3.11.4 dell’art. 3.11 delle N.T.A. del P.U.T.T./P.
- **Sistema della stratificazione storica dell’organizzazione insediativa:** L’area risulta interessata, da una componente di rilevante ruolo dell’assetto paesistico - ambientale complessivo dell’ambito territoriale di riferimento. L’area d’intervento rientra infatti nell’ambito territoriale distinto “Vincolo archeologico - I. loc. Cala Corvino” individuato al n° 1 sulla tavola tematica del P.U.T.T./P. relativa ai Beni culturali, come definito al punto 3.15.1 dell’art. 3.15 delle N.T.A. del P.U.T.T./P. e dove si applicano i regimi di tutela di cui al punto 3.15.3 e le prescrizioni di base del punto 3.15.4 dell’art. 3.15 delle N.T.A. del P.U.T.T./P.

La documentazione presentata evidenzia altresì che l'intervento progettuale interviene su aree il cui regime giuridico non risulta interessato dai seguenti ordinamenti vincolistici: vincoli ex L. 1497/39, vincolo idrogeologico, Usi civici. Dagli elaborati grafici presentati si evince che l'intervento ricade in area sottoposta a vincolo di cui al Decreto Galasso oggi D.lgvo 42/04.

Entrando nel merito dell'intervento proposto, sulla base della documentazione trasmessa, si rappresenta che l'ambito territoriale di riferimento in cui l'intervento in progetto andrà a collocarsi pur risultando alquanto antropizzato (presenza di manufatti industriali), ancora si presenta comunque caratterizzato da peculiarità paesaggistiche degne di specifica tutela.

Con riferimento specifico all'area oggetto d'intervento, si specifica che l'intervento in progetto, per quanto attiene alla sua localizzazione, risulta interessare direttamente la zona litoranea e la zona sottoposta a vincolo archeologico I. loc. Cala Corvino", mentre risulta posizionata nell'area annessa del "Biotopo Cala Corvino".

La relazione integrativa n° 323012006 trasmessa dal Comune di Monopoli asserisce che "la località 'Cala Corvino' menzionata nella legenda delle tavole della serie n. 4 e 5 (beni naturalistici e culturali) sembra essere erroneamente identificata graficamente con la zona interessata dall'intervento, mentre invece essa risulta realmente localizzata lungo la costa a distanza di circa km. 1, 5 a nord ovest dal luogo dell'intervento proposto."

Alla luce di quanto in precedenza riportato, non avendo il Comune di Monopoli proceduto alla predisposizione dei "Primi adempimenti per l'attuazione del P.U.T.T./P." ai sensi di quanto disposto dall'art. 5.05 delle N.T.A. del P.U.T.T./P., si rileva comunque attualmente un'interferenza significativa (per posizionamento e per caratteristiche tipologiche e costruttive) dell'opera in progetto con gli indirizzi di tutela, le direttive di tutela e con le prescrizioni di base relative agli A.T.D. individuati dal P.U.T.T./P. nella relativa cartografia tematica.

L'intervento in progetto costituisce pertanto deroga alle cosiddette "prescrizioni di base", che,

stante al regime normativo introdotto dal P.U.T.T./P., risultano direttamente vincolanti e prevalenti rispetto a tutti gli strumenti di pianificazione vigenti ed in corso di formazione in quanto costituenti il livello minimo inderogabile di tutela da osservarsi necessariamente per tutti gli A.T.D. secondo le disposizioni dell'art. 1.03 punto 3 delle N.T.A. del P.U.T.T./P. ad eccezione delle fattispecie previste dall'art. 5.07 delle N.T.A. del P.U.T.T./P.

E' opportuno precisare comunque che, a prescindere dal rigoroso regime di tutela introdotto dal P.U.T.T./P. per gli Ambiti Territoriali Distinti sopra citati, l'intervento in progetto, che prevede la realizzazione di corpi di fabbrica con caratteristiche piano-volumetriche contenute, comporterà una trasformazione fisica ed un diverso utilizzo del territorio che, stante le esigue caratteristiche dimensionali dei manufatti in progetto, non andrà comunque ad interferire in maniera significativa con le peculiarità paesaggistiche presenti nell'ambito territoriale esteso di riferimento ovvero non andrà a modificare sostanzialmente l'esistente rapporto paesistico-ambientale tra l'area litoranea ed il suo intorno diretto.

Quanto sopra anche in considerazione del rilevante grado di antropizzazione dei luoghi che, come riportato nella nota comunale n° 3230/2006, già risultano caratterizzati dalla presenza di "manufatti industriali quali le strutture del depuratore comunale e i volumi degli opifici industriali i cui impatti negativi sono fortemente visibili da qualsiasi punto di osservazione ed in particolare dal mare."

L'intervento in oggetto, che andrà pertanto ad intervenire all'interno di un ambito territoriale in parte già trasformato, è stato configurato anche nell'ottica di un recupero paesaggistico dell'area che attualmente versa in uno stato di abbandono e degrado.

Dalla documentazione prodotta, ed in particolare dalla relazione geologica, si evince altresì che l'intervento in progetto non realizzerà per posizionamento, alcuna interferenza negativa significativa con le aree interessate da grotte di origine marina, ovvero con il biotopo "Cala Corvino" individuato dalla cartografia tematica del P.U.T.T./P., in consi-

derazione sia della distanza che delle opere di sistemazione a verde previste dalle opere in progetto.

A quanto sopra va altresì aggiunto che l'intervento in progetto rientra comunque nel novero delle opere di interesse pubblico per il quale, così come evidenziato nella nota comunale n° 3230/2006, "non esistono alternative localizzative e l'area di intervento già da lungo tempo ospita il rifugio canino municipale".

Pertanto, alla luce di quanto sopra riportato, per le opere di che trattasi ricorrono pienamente i presupposti di cui all'art. 5.07 delle N.T.A. del P.U.T.T./P. che consentono il rilascio dell'autorizzazione paesaggistica anche in deroga alle prescrizioni di base fissate dalle N.T.A. del P.U.T.T./P. per gli Ambiti Territoriali Distinti in precedenza citati direttamente e/o indirettamente interessati dalle opere di che trattasi.

Premesso quanto innanzi, in relazione all'autorizzazione paesaggistica prevista dall'art. 5.07 delle N.T.A. del P.U.T.T./P., per il progetto proposto, sulla scorta di quanto nel merito evidenziato si ritiene pertanto di poter esprimere parere favorevole anche ai sensi e per gli effetti ex Titolo II del D.L.vo n° 490/99 oggi D.L.vo n° 42/04 e dell'art. 5.01 delle N.T.A. del P.U.T.T./P.

Al fine di mitigare l'impatto delle opere a farsi si reputa necessario adottare, oltre a quelle già previste in progetto, le seguenti ulteriori misure di mitigazione e/o compensazione finalizzate ad un migliore inserimento del programma costruttivo in progetto nel contesto paesaggistico di riferimento:

- Durante la fase dei lavori si dovrà procedere con le dovute accortezze evitando l'utilizzo sconsigliato dei mezzi di cantiere e/o la realizzazione di opere complementari (piste di accesso, depositi di materiale ecc) che potrebbero provocare impatti diretti e/o indiretti sul contesto paesaggistico esistente ed in particolare sull'area litoranea che non dovrà essere comunque interessata dalla realizzazione di alcuna opera complementare e/o accessoria.
- Siano limitati al minimo indispensabile i movimenti di terra (sbancamenti, sterri, riporti) al fine di non modificare, in maniera significativa, l'at-

tuale assetto geomorfologico d'insieme e conservare nel contempo l'assetto idrogeologico complessivo delle aree oggetto d'intervento.

- Gli eventuali materiali di risulta, rivenienti dalle operazioni di scavo, siano allontanati e depositati a pubblica discarica autorizzata.
- Per le sistemazioni esterne dovranno essere utilizzati muretti a secco di materiale calcareo locale e pavimentazioni non comportanti al completa impermeabilizzazione dei suoli (pavimentazione drenante).
- Perimetralmente al nuovo corpo di fabbrica siano messi a dimora soggetti arborei e/o arbustivi della flora locale (macchia mediterranea e/o tamerici) al fine di mitigare l'impatto, soprattutto visivo, delle opere in progetto.

Il presente provvedimento attiene all'aspetto meramente paesaggistico degli interventi previsti ovvero esplica effetti esclusivamente in applicazione dell'art. 5.07 delle N.T.A. del P.U.T.T./P. fermo restando, nelle competenze dell'Amministrazione Comunale, l'accertamento della rispondenza dell'intervento in progetto alle norme urbanistico-edilizie vigenti e la verifica della conformità dell'intervento alla strumentazione urbanistica generale vigente.

Vengono fatti salvi dal presente parere paesaggistico l'acquisizione di tutte le ulteriori autorizzazioni e/o assensi, qualora necessari, rivenienti dalle vigenti disposizioni normative in materia sanitaria e/o di tutela ambientale.

Il presente provvedimento appartiene alla sfera delle competenze della Giunta Regionale così come puntualmente definite dall'art. 4 - comma 4 - lettera d) della L.R. 7/97.

COPERTURA FINANZIARIA DI CUI ALLA L.R. 28/01 E SUCCESSIVE MODIFICAZIONI ED INTEGRAZIONI

"Dal presente provvedimento non deriva alcun onere a carico del Bilancio Regionale".

L'Assessore, sulla base delle risultanze istruttorie sopra riportate, propone alla Giunta l'adozione del conseguente atto finale

LA GIUNTA

Udita la Relazione e la conseguente proposta dell'Assessore;

Vista la sottoscrizione posta in calce al presente provvedimento dal Dirigente dell'Ufficio Paesaggio e dal Dirigente del Settore;

A voti unanimi e palesi espressi nei modi di legge;

DELIBERA

Di RILASCIARE al Comune di Monopoli, relativamente al Progetto di completamento igienico-sanitario del canile municipale e rifugio canile lungo la strada in località "Torre d'orta" l'autorizzazione paesaggistica in deroga alle prescrizioni di base degli Ambiti Territoriali Distinti (Titolo III) di cui all'art. 5.07 delle NTA del PUTT/Paesaggio, nei termini riportati in narrativa fermo restando l'acquisizione, da parte di altri Enti e/o Uffici, degli ulteriori pareri e/o assensi.

Di PROVVEDERE alla pubblicazione del presente provvedimento sul B.U.R.P.

Il Segretario della Giunta
Dr. Romano Donno

Il Presidente della Giunta
On. Nichi Vendola

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 26 giugno 2006, n. 917

Direttive 79/409/CEE e 92/43/CEE – ZPS e pSIC IT9110008 "Valloni e steppe Pedegarganiche" – Procedura d'infrazione 2001/4156 – Convenzione tra la Regione Puglia ed il Comune di Manfredonia.

L'Assessore all'Ecologia, prof. Michele Losappio, sulla base dell'istruttoria effettuata dall'Ufficio Parchi e confermata dal Dirigente del Settore Ecologia, riferisce:

Premesso

- con atto di C.C. n.74 del 16.7.98 il Comune di Manfredonia ha adottato la variante al PRG, approvata in via definitiva con delibera di GR n.69 del 7.7.99 per l'ampliamento della zona P.I.P. al fine di consentire la realizzazione degli interventi di industrializzazione rientranti nei benefici del "Contratto d'area di Manfredonia".
- Gli insediamenti produttivi previsti e finanziati con il Contratto d'area nel territorio del comune di Manfredonia sono orientati al prioritario superamento di una rilevante crisi socioeconomica occupazionale dell'area di Manfredonia, che comprende anche i Comuni di Monte Sant'Angelo e di Mattinata;
- Dal punto di vista ambientale, l'intervento interessa, con diversi livelli di impatto:
 - a) la ZPS e pSIC IT9110008 "Valloni e steppe Pedegarganiche", in quanto ricadente all'interno della perimetrazione della ZPS stessa, con conseguente riduzione della superficie di habitat naturale della Rete Natura 2000;
 - b) le vicine zone del pSIC I T9110008 "Zone umide della Capitanata" e della ZPS IT9110007 "Palude di Frattarolo" per gli impatti indiretti causati dalla realizzazione dell'intervento.
- A seguito della richiesta di informazioni avanzata dalla Commissione Europea con nota del 22.8.01 in merito al progetto di sviluppo dell'area industriale di Manfredonia, il Comune di Manfredonia ha presentato uno studio ambientale a supporto della valutazione di incidenza ambientale nonché della verifica di assoggettabilità a VIA regionale.
- Con determina n. 21 del 4.2.03, a seguito delle avvenute integrazioni richieste al Comune di Manfredonia in merito allo Studio di verifica di assoggettabilità a V.I.A. e VI, il Dirigente del Settore Ecologia della Regione Puglia ha espresso proprio parere.
- Tuttavia la Commissione Europea ha ritenuto che "le Direttive 79/409/CEE e 92/43/CEE siano state applicate in modo non corretto". Pertanto ha avviato Procedura di Infrazione n. 2001/4156 nei

confronti della Repubblica Italiana, a seguito della quale ha espresso il seguente Parere motivato: Il “patto d’area” può essere considerato come un piano (...) sia il piano che il progetto sono stati approvati senza alcuna valutazione di incidenza. Solo in seguito alla indagine aperta dalla Commissione le autorità competenti hanno effettuato una valutazione di incidenza “ex post”. La valutazione prospetta alcune “misure di mitigazione”; non v’è traccia di “misure di compensazione” inoltre l’impatto diretto sul sito è stato riconosciuto nella stessa valutazione. L’area distrutta è piccola relativamente alla estensione del sito ma in buono stato di conservazione. Alcuni progetti sono stati realizzati causando un notevole degrado degli habitat e una forte perturbazione delle specie presenti all’interno del sito. Pertanto la Repubblica italiana ha violato le Direttive 79/409 e 92/43 e in particolare è venuta meno agli obblighi di cui all’art. 6 commi 2, 3, 4 della Direttiva 92/43/CEE”.

Considerato

- Che l’art. 3 della Direttiva Habitat Conservazione degli habitat naturali e degli habitat delle specie: “E’ costituita una rete ecologica europea coerente di zone speciali di conservazione, denominata Natura 2000. Questa rete, ... deve garantire il mantenimento ovvero, all’occorrenza, il ripristino, in uno stato di conservazione soddisfacente, dei tipi di habitat naturali e degli habitat delle specie interessati nella loro area di ripartizione naturale”. La rete “Natura 2000” comprende anche le zone di protezione speciale classificate dagli Stati membri a norma della direttiva 79/409/CEE. (...). L’articolo 6 della Direttiva Habitat, comma 4, prevede che, “Qualora, nonostante conclusioni negative della valutazione dell’incidenza sul sito e in mancanza di soluzioni alternative, un piano o progetto debba essere realizzato per motivi imperativi di rilevante interesse pubblico, inclusi motivi di natura sociale o economica, lo Stato membro adotta ogni misura compensativa necessaria per garantire che la coerenza globale di Natura 2000 sia tutelata.” Qualora il sito in causa sia un sito in cui si trovano un tipo di habitat naturale e/o una specie prioritari, possono

essere adottate soltanto considerazioni connesse con la salute dell’uomo e la sicurezza pubblica o relative a conseguenze positive di primaria importanza per l’ambiente ovvero, previo parere della Commissione, altri motivi imperativi di rilevante interesse pubblico.”

- Che nell’ambito del Programma Life - Natura, “Azioni urgenti di protezione di Siti Natura 2000 nel parco Nazionale del Gargano”, n. 134 3200/98/491 il cui territorio è in parte sovrapposto a quello di siti di importanza comunitaria, è stato redatto un Piano di Gestione della ZPS - pSIC IT9110008 “Valloni e steppe Pedegarganiche”;

Ritenuto

- necessario provvedere a definire con il Comune di Manfredonia una iniziativa condivisa per corrispondere alle censure mosse dalla Commissione Europea, assicurando ogni utile misura di compensazione alla riduzione dell’habitat naturale prodotto a seguito dello sviluppo del Contratto d’area di Manfredonia;

- che finalità della Convenzione allegata alla presente Delibera è quella di assicurare la coerenza complessiva della Rete Natura 2000 attraverso un inquadramento dell’area industriale del Contratto d’area di Manfredonia in un più ampio sistema di miglioramento della qualità ambientale dei Siti interessati in maniera diretta ed indiretta dagli interventi industriali (ZPS-Valloni e steppe pedegarganiche, ZPS-Paludi di Frattarolo, Sic-Zone umide di Capitanata);

- che i principali obiettivi operativi della Convenzione, coerenti con le finalità di cui al precedente punto, sono la attuazione di un Piano di gestione (come base conoscitiva sarà utilizzato il Piano di Gestione elaborato nell’ambito del Progetto LIFE “Azioni urgenti di protezione di Siti Natura 2000 nel Parco Nazionale del Gargano” N° 134 3200/98/491) nonché di Misure di compensazione (viene individuata l’area a sud del Lago Salso, costituita da circa 500 ha) di Misure di mitigazione e Misure contrattuali;

Vista

- la deliberazione di Giunta regionale n. 801 del 6 giugno 2006, con la quale è stato approvato l'ulteriore aggiornamento del Programma regionale per la tutela dell'ambiente, a valere sull'ultima quota di risorse finanziarie, relative all'esercizio 2005, trasferite dallo Stato alla Regione nell'ambito dell'applicazione del D.lgs. n. 112/1998 per la delega di funzioni in materia ambientale;
- in particolare, la riformulazione dell'Asse 2 "Aree naturali protette, natura e biodiversità con l'inserimento della nuova linea di intervento d) "Azioni di compensazione a sostegno della Rete Natura 2000 e supporto agli Enti di gestione delle aree naturali protette regionali", specificamente destinata a supportare le misure di compensazione necessarie, eventualmente anche a seguito dell'attivazione di procedure di infrazione da parte della Commissione europea, a tutela dei siti della Rete Natura 2000;

COPERTURA FINANZIARIA AI SENSI DELLA L.R. n. 28/2001

il presente provvedimento comporta una spesa di Euro 500.000 a carico del Bilancio Regionale da finanziare con le disponibilità del capitolo 611067 (U.P.B.14.1.2) - residui 2005, così come già definito con la DGR n. 801/2006 - Programma regionale per la tutela dell'ambiente, nell'ambito della disponibilità finanziaria complessiva di Euro 1.500.000,00 programmata per l'Asse 2 l'Aree naturali protette, natura e biodiversità", linea di intervento d) l'Azioni di compensazione a sostegno della Rete Natura 2000 e supporto agli Enti di gestione delle aree naturali protette regionali".

Al relativo impegno dovrà provvedere il Dirigente del Settore Ecologia con atto dirigenziale da assumersi entro il corrente esercizio finanziario.

L'Assessore all'Ecologia, sulla base di quanto riferito, propone alla Giunta Regionale l'adozione del presente provvedimento che rientra nelle com-

petenze della Giunta Regionale ai sensi della L. R. n. 7/1997, art. 4, comma 4., lett. d) e h).

LA GIUNTA

udita la relazione e la conseguente proposta dell'Assessore all'Ecologia, prof. Michele Losappio;

Viste le sottoscrizioni in calce al presente provvedimento da parte del Dirigente f.f. dell'Ufficio Parchi e del Dirigente del Settore Ecologia;

A voti unanimi espressi nei modi di legge;

DELIBERA

- di assicurare la coerenza complessiva della Rete Natura 2000 attraverso un inquadramento dell'area industriale in un più ampio sistema di miglioramento della qualità ambientale dei Siti interessati in maniera diretta ed indiretta dagli interventi industriali (ZPS-Valloni e steppe pedegarganiche, ZPS-Paludi di Frattarolo, Sic-Zone umide di Capitanata);
- di approvare lo schema di Convenzione allegato al presente provvedimento per costituirne parte integrante, tra la Regione Puglia, in qualità di ente di controllo delle attività in corso e di ente finanziatore delle misure previste e il Comune di Manfredonia in qualità di ente attuatore, il quale si avvarrà anche di associazioni o soggetti del terzo settore con specifica esperienza in materia ai fini dell'attuazione e gestione degli interventi indicati negli obiettivi della Convenzione;
- di dare mandato all'Assessore all'Ecologia, Michele Losappio di sottoscrivere la Convenzione tra la Regione Puglia e il Comune di Manfredonia;
- di pubblicare il presente provvedimento sul Bollettino Ufficiale della Regione Puglia e sul sito web ufficiale della Regione Puglia www.regione.puglia.it

Il Segretario della Giunta
Dr. Romano Donno

Il Presidente della Giunta
On. Nichi Vendola

CONVENZIONE REGOLANTE I RAPPORTI TRA REGIONE PUGLIA – SETTORE ECOLOGIA E COMUNE DI MANFREDONIA

Direttive 79/409/CEE e 92/43/CEE – ZPS e pSIC IT9110008
"Valloni e steppe Pedegarganiche" – Procedura d'infrazione
2001/4156

PREMESSA

La Regione Puglia – Assessorato all'Ecologia e il Comune di Manfredonia,

consapevoli che

- con atto di C.C. n.74 del **16.7.98** il Comune di Manfredonia ha adottato la variante al PRG, approvata in via definitiva con delibera di GR n.69 del 7.7.99 attraverso conferenza dei servizi per l'ampliamento della zona P.I.P. al fine di consentire la realizzazione degli interventi di industrializzazione rientranti nei benefici del "**Contratto d'area di Manfredonia**".

L'area complessivamente interessata all'insediamento delle nuove attività produttive è localizzata lungo la SS.89, tra i km.175 e il km.172, fra le località denominate Posta Spiriticchio e Posta Predella, a sud-ovest dell'abitato di Siponto, ed interessa una superficie di circa 400ha, suddivisa nei diversi lotti identificati quali D3E-ex DI46, zona P.I.P. (a nord della SS:89) e D3E-ex DI49 (a sud della stessa SS.89).

- detta area, già tipizzata quale area di sviluppo industriale nel Piano di Fabbricazione comunale del 1972 e confermata nel Piano Regolatore Generale approvato definitivamente nel 1998, costituisce (unitamente all'area industriale dismessa dell'ex Enichem, quest'ultima oggetto di interventi di bonifica in corso e pertanto immediatamente disponibile esclusivamente per limitate zone dichiarate non soggette a intervento di bonifica) il territorio individuato dal Comune di Manfredonia e dagli altri enti pubblici coinvolti ove

realizzare gli interventi di cui al Contratto d'area. Tale istituto della programmazione negoziata è stato stipulato, in più riprese a partire dal luglio 1997, dai Comuni di Manfredonia, Monte Sant'Angelo e Mattinata con il Governo Nazionale, la Regione Puglia e la Provincia di Foggia, ed è finalizzato ad assicurare, attraverso la necessaria reindustrializzazione del territorio, il superamento della forte crisi economica occupazionale e sociale sviluppatasi nell'area a seguito della dismissione del polo chimico dell'Enichem. A seguito di tale evento, infatti l'area di Manfredonia è stata dichiarata quale "area di crisi occupazionale", nonché quale "area a rischio di crisi ambientale", in relazione ai fenomeni di inquinamento del suolo e della falda acquifera verificatisi nell'area Enichem sita in Comune di Monte Sant'Angelo ma a ridosso del confine con il Comune di Manfredonia (Tratto da "Situazione Socio-Economica del territorio di Manfredonia", unito allo studio ambientale).

- Gli insediamenti produttivi previsti e finanziati con il Contratto d'area nel territorio del comune di Manfredonia sono orientati al **prioritario superamento di una rilevante crisi socio-economica occupazionale** dell'area di Manfredonia, che comprende anche i Comuni di Monte Sant'Angelo e di Mattinata;
- Dal punto di vista ambientale, l'intervento interessa, con diversi livelli di impatto: a) la ZPS e pSIC IT9110008 **"Valloni e steppe Pedegarganiche"**, in quanto ricadente all'interno della perimetrazione della ZPS stessa, con conseguente riduzione della superficie di habitat naturale della Rete Natura 2000; b) le vicine zone del pSIC I T9110008 **"Zone umide della Capitanata"** e della ZPS IT9110007 **"Palude di Frattarolo"** per gli impatti indiretti causati dalla realizzazione dell'intervento.
- Nell'ambito del Programma **Life - Natura**, "Azioni urgenti di protezione di Siti Natura 2000 nel parco Nazionale del Gargano", n.B4 3200/98/491 il cui territorio è in parte

sovrapposto a quello di siti di importanza comunitaria, è stato redatto un Piano di Gestione della ZPS – pSIC IT9110008 “Valloni e steppe Pedegarganiche”;

- A seguito della richiesta di informazioni avanzata dalla **Commissione Europea** con nota del **22.8.01** in merito al progetto di sviluppo dell’aera industriale di Manfredonia, in relazione alla denuncia della LIPU in data 19.1.01, inerente la tutela e salvaguardia del sito ZPS –pSIC IT9110008 “Valloni e steppe Pedegarganiche”, il Comune di Manfredonia ha presentato uno studio ambientale a supporto della valutazione di incidenza ambientale nonché della verifica di assoggettabilità a VIA regionale.
- Nell’ambito della **verifica di assoggettabilità a V.I.A. e valutazione di incidenza** ambientale richiesta con nota acquisita al prot.n.4133 del **22.5.02** dall’Amministrazione Comunale di Manfredonia, ai sensi della L.R. n.11/01 per la lottizzazione delle zone PIP DI/46 e DI/49 l’Ufficio Parchi e Riserve Naturali della Regione Puglia in data 13.11.02 “alla luce dell’avvenuta realizzazione di alcune delle opere previste e dei relativi impatti avvenuti”, ha espresso il proprio parere indicando prescrizioni in parte riconducibili a misure di compensazione:
 - a) nell’area a servizi dell’insula DI46 confinante con il vallone di Mezzanotte dovrà essere individuata una fascia di protezione di 300m da lasciare all’evoluzione naturale;
 - b) blocco alla realizzazione dell’insula DI49;
 - c) acquisire all’interno del sito ZPS – pSIC IT9110008 “Valloni e steppe Pedegarganiche”, superfici coperte da habitat prioritariocome misura di compensazione per la sottrazione di habitat dovuta alla realizzazione delle zone PIP e DI46.
- Con nota acquisita al prot.n.255 del 20.01.03, l’Amministrazione proponente trasmetteva la deliberazione della Giunta Comunale n.708 del 13.12.02, con la quale ha richiesto di estendere le determinazioni in merito alle

procedure di V.I.A. anche alle aree, tipizzate nel vigente PRG come D3E (ex D/46), intercluse tra la discarica e le aree già lottizzate della insula D/46.

- Con **determina n.21 del 4.2.03**, a seguito delle avvenute integrazioni richieste al Comune di Manfredonia in merito allo Studio di verifica di assoggettabilità a V.I.A. e VI, il Dirigente del Settore della Regione Puglia così si esprimeva:

a) per l'attrezzamento dell'aerea industriale a nord della SS.89 (contraddistinta come D3E ex DI46, come specificata con la nota del comune di Manfredonia prot.n.33428 del 17.12.02, e come zone PIP) in attuazione del Contratto d'Area, si esprime parere favorevole per la valutazione di incidenza ambientale e si ritiene l'intervento escluso dalla applicazione delle procedure di VIA, con la prescrizione di porre in essere le misure di mitigazione sulle componenti acqua, suolo, atmosfera, vegetazione, fauna, paesaggio, nonché l'azione di controllo e di verifica sui singoli progetti di insediamento industriale, così come descritti per l'ex DI46 e per le zone P.I.P. nelle pagine da 207 a 220 della relazione generale dello studio ambientale "Valutazione di Incidenza" presentato dal comune di Manfredonia che comunque si allegano al presente provvedimento per farne parte integrante (all.2). Per quanto attiene la definizione della fascia di rispetto in concomitanza del confine con il Vallone di Mezzanotte, già progettualmente caratterizzato quale area a verde, la stessa dovrà essere destinata all'evoluzione naturale, privilegiando la realizzazione di servizi necessari, nella corrispondente limitrofa "area servizi", lungo l'asse viario programmato; resta fermo l'eventuale assoggettamento alla procedura regionale di valutazione di impatto ambientale per gli insediamenti industriali la cui tipologia progettuale è

- ricompresa negli allegati A e B della L.R. 11/2001 ovvero alla corrispondente procedura nazionale, ove prescritta;
- b) per l'attrezzamento dell'area industriale a sud della SS.89 (contraddistinta come D3E – ex DI49) e il conseguente eventuale insediamento di nuove strutture, si esprime parere negativo per la valutazione di incidenza ambientale e si ritiene l'intervento assoggettato alle procedure di VIA regionale secondo quanto disposto dalla L.R. 11/01; il relativo studio dovrà essere orientato, oltre che al necessario approfondimento delle azioni di compensazione per la sottrazione di habitat e habitat di specie, anche all'esigenza della salvaguardia del Vallone S. Spiriticchio e della limitrofa depressione circolare (dolina) e denominata pulo di S. Leonardo, nonché della riduzione/eliminazione di ogni possibile rischio di incidenza negativa sulla limitrofa area ZPS IT9110007 "Palude di Frattarolo", posta a valle dell'ex DI49;
- c) di impegnare il comune a partecipare alla tempestiva definizione, anche sulla base dello studio condotto dall'Ente Parco del Gargano, e ad adottare, per quanto di competenza, il piano di gestione dell'intero pSIC – ZPS IT9110008 "Valloni e steppe Pedegarganiche".

- La Commissione Europea ha ritenuto che "le Direttive 79/409/CEE e 92/43/CEE siano state applicate in modo non corretto". Pertanto ha avviato **Procedura di Infrazione** n.2001/4156 comunicata con nota del 16.12.2003 nei confronti della Repubblica Italiana, a seguito della quale ha espresso il seguente Parere motivato: Il "patto d'area" può essere considerato come un piano (...) sia il piano che i progetto sono stati approvati senza alcuna valutazione di incidenza. Solo in seguito alla indagine aperta dalla Commissione le autorità competenti hanno effettuato una valutazione di incidenza "ex post". La valutazione prospetta alcune "misure di mitigazione"; non v'è traccia di "misure di compensazione" (...) inoltre l'impatto diretto sul sito è stato

riconosciuto nella stessa valutazione. L'area distrutta è piccola relativamente alla estensione del sito ma in buono stato di conservazione. Alcuni progetti sono stati realizzati causando un notevole degrado degli habitat e una forte perturbazione delle specie presenti all'interno del sito. Pertanto la Repubblica italiana ha violato le Direttive 79/409 e 92/43 e in particolare è venuta meno agli obblighi di cui all'art.6 commi 2,3,4 della Direttiva 92/43/CEE".

hanno convenuto quanto segue

Premessa

Articolo 1

Ambito di applicazione della Convenzione

La presente convenzione si applica alle aree del territorio comunale di Manfredonia ricadenti nella perimetrazione del pSIC e ZPS "Valloni e steppe pedegarganiche", ZPS "Paludi Frattarolo" e pSIC "Zone umide di Capitanata".

Articolo 2

Principi generali

L'art.3 della Direttiva Habitat Conservazione degli habitat naturali e degli habitat delle specie: "È costituita una rete ecologica europea coerente di zone speciali di conservazione, denominata Natura 2000. Questa rete, **...deve garantire il mantenimento ovvero, all'occorrenza, il ripristino, in uno stato di conservazione soddisfacente, dei tipi di habitat naturali e degli habitat delle specie interessati nella loro area di ripartizione naturale**". La rete «Natura 2000» comprende anche le zone di protezione speciale classificate dagli Stati membri a norma della direttiva 79/409/CEE. (...) Laddove lo ritengano necessario, gli Stati membri si sforzano di migliorare la coerenza ecologica di Natura 2000 grazie al

mantenimento e, all'occorrenza, allo sviluppo degli elementi del paesaggio che rivestono primaria importanza per la fauna e la flora selvatiche, citati all'articolo 10.

L'articolo 6 della Direttiva Habitat, comma 4, prevede che, "Qualora, nonostante conclusioni negative della valutazione dell'incidenza sul sito e in mancanza di soluzioni alternative, un piano o progetto debba essere realizzato per motivi imperativi di rilevante interesse pubblico, inclusi motivi di natura sociale o economica, lo Stato membro adotta ogni misura compensativa necessaria per garantire che la coerenza globale di Natura 2000 sia tutelata." Qualora il sito in causa sia un sito in cui si trovano un tipo di habitat naturale e/o una specie prioritari, possono essere adottate soltanto considerazioni connesse con la salute dell'uomo e la sicurezza pubblica o relative a conseguenze positive di primaria importanza per l'ambiente ovvero, previo parere della Commissione, altri motivi imperativi di rilevante interesse pubblico."

Articolo 3

Finalità della Convenzione

Finalità della presente convenzione è quella di assicurare la coerenza complessiva della Rete Natura 2000 attraverso un inquadramento dell'area industriale in un più ampio sistema di miglioramento della qualità ambientale dei Siti interessati in maniera diretta ed indiretta dagli interventi industriali (ZPS-Valloni e steppe pedegarganiche , ZPS-Paludi di Frattarolo, Sic-Zone umide di Capitanàta)

Articolo 4 Obiettivi Operativi

I principali obiettivi operativi rivolti alla costruzione ed attuazione di un quadro di azioni coerenti con le finalità della convenzione di cui al precedente articolo sono:

- a) Piano di gestione: come base conoscitiva sarà utilizzato il Piano di Gestione elaborato nell'ambito del Progetto LIFE "Azioni urgenti di protezione di Siti Natura 2000 nel Parco Nazionale del Gargano" N° B4 3200/98/491 da sottoporre ad opportuni approfondimenti ed integrazioni finalizzati all'elaborazione di un Piano di gestione che riguardi solo le aree rientranti nel territorio del Comune di Manfredonia, ivi comprese quelle oggetto di compensazione; quanto previsto dal redigendo Piano di Gestione, ove occorra, sarà recepito nella strumentazione comunale vigente nel Comune di Manfredonia mediante apposita variante al Piano regolatore Generale o inserimento nel P.U.G. in corso di redazione.
- b) Misure di compensazione: quale misura di compensazione viene individuata l'area a sud del Lago Salso, costituita da circa 500 ha, di proprietà comunale, da destinare alla rinaturalizzazione ed a forme di conduzione dei fondi coerenti con le finalità della direttiva habitat.
- c) Misure di mitigazione: saranno previste per l'attuazione dei progetti di trasformazione già avviati o per la realizzazione di nuovi interventi di sviluppo e/o programmazione economica;
- d) Misure contrattuali: saranno previste forme di contrattualizzazione con soggetti privati ai fini della attuazione di attività di conservazione.

Articolo 5

Soggetti della Convenzione

La Regione Puglia - Settore Ecologia sia in qualità di ente di controllo delle attività in corso sia di ente finanziatore delle misure previste.

Il Comune di Manfredonia, il quale, in qualità di ente attuatore, si avvarrà anche di associazioni o soggetti del terzo settore con specifica esperienza in materia ai fini dell'attuazione e gestione degli interventi indicati negli obiettivi della Convenzione.

Articolo 6

Tempi di attuazione

Gli interventi previsti dalla presente convenzione e precedentemente indicati all'art.4, saranno così attuati:

- a) misure di compensazione: entro 30 giorni dalla stipula della presente convenzione, il Comune metterà a disposizione l'area di circa 500 ha del demanio comunale, attualmente composta da una porzione di 200 ha di zona umida e 300 ha destinati ad agricoltura biologica. In particolare nella porzione di 200 ha si prevedono misure di rinaturalizzazione basate su metodi di sistemazioni naturalistiche e nella porzione ad agricoltura biologica si prevede di modulare la conduzione del fondo secondo finalità di mantenimento e/o ripristino degli habitat di specie presenti. La gestione, privilegiando i soggetti presenti sul territorio, sarà effettuata in collaborazione con associazioni o enti del terzo settore preposti a tali finalità, previa approvazione di apposito piano di gestione di tale area da parte dell'Ufficio Parchi e RR.NN. della Regione Puglia

- b) Piano di gestione: entro 60 giorni a partire dalla stipula della presente convenzione sarà conferito l'incarico per la revisione e gli approfondimenti relativi al Piano "Azioni urgenti di protezione di Siti Natura 2000 nel Parco

Nazionale del Gargano” - **Life - Natura** n.B4 200/98/491, per la parte ricadente nel Comune di Manfredonia, previa individuazione dei soggetti abilitati a svolgere tale incarico. Il lavoro di redazione del Piano di gestione di tali aree dovrà essere completato entro 180 gg a partire dalla data di conferimento di incarico. All'interno del Piano di gestione saranno individuate le opportune misure di mitigazione e misure contrattuali; i contenuti del piano di gestione dovranno essere concordati con l'Ufficio Parchi e RR.NN. e sottoposti ad approvazione da parte di quest'ultimo.

- c) Il Comune di Manfredonia si impegna, entro 30 gg dalla consegna degli elaborati e dalla approvazione dell'Ufficio Parchi, ad adottare una Variante tematica al vigente P.R.G. o ad inserirne i contenuti all'interno del redigendo P.U.G.

In caso di mancato rispetto da parte del soggetto attuatore dei termini indicati nel presente articolo si provvederà alla revoca del finanziamento accordato.

Articolo 7 Oneri finanziari

Gli oneri finanziari relativi a quanto indicato all'art.4 saranno così reperiti:

- quanto previsto al punto a) del precedente articolo sarà a carico del Comune di Manfredonia;
- quanto previsto al punto b) del precedente articolo, ivi compresi gli oneri per le misure di mitigazione e le misure contrattuali, sarà a carico della Regione Puglia

Articolo 8 Obblighi generali delle Parti contraenti

Il Comune di Manfredonia, in coerenza con i principi di tutela degli ambiti naturali, di prevenzione dei rischi ambientali e di responsabilità per gli effetti prodotti, si impegna a perseguire

una politica di conservazione del territorio interessato da Rete Natura 2000 e degli ambiti naturali territorialmente e funzionalmente collegati con essa.

A tal fine, nelle more di quanto in corso di attuazione, ovvero fino alla approvazione della Variante di cui al punto c) dell'art.6, si impegna a tener conto degli obblighi e dei principi previsti nella presente convenzione in caso di varianti, anche puntuali, alla strumentazione urbanistica vigente relativamente a tali aree.

La Regione Puglia si impegna a riconsiderare il parere espresso in merito alla Valutazione di Incidenza dell'insula D49 al fine di consentirne l'utilizzo conformemente alla destinazione urbanistica, e ciò alla luce delle finalità indicate all'art.3, delle misure di compensazione adottate e degli obiettivi di sviluppo dell'area di Manfredonia, per superare il grave stato di crisi economica, occupazionale e sociale in cui versa è stato sottoscritto il Contratto d'Area con i relativi interventi. Per le stesse finalità, la Regione Puglia si impegna inoltre ad esaminare in tempi brevi il progetto per la costruzione di una vasca d'accumulo delle acque a servizio dell'area industriale del Comune di Manfredonia al fine di consentirne la realizzazione.

Articolo 9 Validità della Convenzione

La presente Convenzione è composta da ..(...) pagine e viene depositata presso la Regione Puglia in qualità di Depositario, a decorrere dalla data del

La Convenzione dovrà essere sottoposta a ratifica da parte delle singole Parti Contraenti con approvazione dei proprio organi deliberanti e gli atti di ratifica saranno inviati e custoditi presso il Depositario.

Il presente allegato, costituito da n. 11 (undici) fascicoli, è parte integrante del provvedimento con C.F.R.A. ANB/DEL/2006/00030.

IL DIRIGENTE DI SETTORE
(dot. *Lucio MONGELLI*)



DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 26 giugno 2006, n. 919

Articolo 2 Legge Regionale 22 novembre 2005, n. 13 Approvazione profili formativi Settore Chimica - Chimica Farmaceutica, Settore Petrolio - Energia. Apprendistato professionalizzante.

L'Assessore alle Politiche del Lavoro, Cooperazione e F.P., prof. Marco Barbieri, sulla base dell'istruttoria espletata dal Dirigente f.f. dell'Ufficio Politiche Attive per l'Occupazione dott. Luisa Anna Fiore, e confermata dal Dirigente del Settore ad interim dott. Raffaele Matera, riferisce quanto segue:

In attuazione dell'art. 49 del Decreto Legislativo 276/03 la Regione Puglia ha adottato in data 22 novembre 2005 la legge regionale n. 13 - Disciplina dell'apprendistato professionalizzante -.

L'art. 2 della predetta legge stabilisce che "la Giunta Regionale definisce i profili formativi dell'apprendistato professionalizzante recependo, ove presenti, le indicazioni contenute nei contratti collettivi di lavoro ovvero formulate dagli enti bilaterali e comunque d'intesa con le organizzazioni sindacali dei lavoratori e le associazioni dei datori di lavoro comparativamente più rappresentative sul piano regionale",

In data 09.01.2006 sono stati richiesti a tutte le organizzazioni predette i contratti e/o gli accordi contenenti la disciplina dell'apprendistato professionalizzante unitamente ai profili formativi individuati.

Considerato che sono pervenuti i contratti relativi ai settori Chimica, Chimica Farmaceutica e Petrolio ed Energia occorre recepire i profili così come definiti dai CCNL sottoscritti in data 30.03.2006 e 10.05.2006

COPERTURA FINANZIARIA di cui alla L.R. n. 28/01 e succ. modif. ed integr.

Il presente atto non comporta alcun adempimento contabile in entrata o in uscita a carico del bilancio regionale

L'assessore relatore, su proposta del Dirigente di ufficio f.f. e del Dirigente del Settore e sulla base della dichiarazione resa e in calce sottoscritta dagli stessi, con la quale tra l'altro attestano che il presente provvedimento è di competenza della G.R. ai sensi dell'art. 4, comma 4, lett. k) della L.R. n. 7/97 e della deliberazione di G.R. n. 3261/98, propone alla Giunta l'adozione del conseguente atto finale.

LA GIUNTA

- Udita la relazione e la conseguente proposta dell'Assessore al ramo;
- Vista la dichiarazione posta in calce al presente provvedimento da parte del Dirigente f.f. dell'Ufficio Politiche Attive del Lavoro e del Dirigente del Settore che ne attestano la conformità alla legislazione vigente;
- A voti unanimi espressi nei modi di legge;

DELIBERA

- di approvare i profili formativi per l'apprendistato professionalizzante relativi ai settori indicati in narrativa così come definiti dai CCNL che allegati al presente provvedimento costituiscono parte integrante e sostanziale;
- di disporre la pubblicazione del presente provvedimento sul BURP.

Il Segretario della Giunta
Dr. Romano Donno

Il Presidente della Giunta
On. Nichi Vendola

CCNL per gli addetti all'industria chimica, chimico-farmaceutica, delle fibre chimiche e dei settori ceramica, abrasivi, lubrificanti e GPL del 12 febbraio 2002 (rinnovato il 10 maggio 2006)

Profili formativi e figure professionali nell'ambito delle aree funzionali

I profili formativi individuano le competenze necessarie alle figure professionali contrattualmente individuate nell'art.4 del CCNL.

Tali competenze, che devono essere conseguite mediante l'esperienza di lavoro e l'attività formativa formale articolata dal piano formativo individuale, sono suddivise in:

- A) ***competenze professionali generali*** di carattere trasversale e comuni a tutte le figure professionali
- B) ***competenze specifiche*** caratteristiche e proprie delle aree funzionali di seguito individuate per il settore chimico, chimico farmaceutico e delle fibre chimiche:
1. ambiente, sicurezza, qualità
 2. amministrazione/controllo/sistemi informativi
 3. ingegneria
 4. logistica
 5. manutenzione
 6. commerciale/marketing
 7. risorse umane e organizzazione
 8. produzione
 9. ricerca, tecnologia e sviluppo
 10. servizi vari
 11. commerciale/vendite
 12. informazione medico-scientifica

Le competenze necessarie al raggiungimento del profilo professionale prescelto e riportate nel piano formativo individuale devono essere individuate all'interno di quelle di seguito riportate e modulate in relazione alla attività da svolgere, al ruolo da ricoprire nella struttura organizzativa e alle caratteristiche dimensionali e merceologiche dell'impresa.

A) *Competenze professionali generali settore chimico, chimico farmaceutico e delle fibre chimiche*

- Possedere strumenti conoscitivi per comprendere la gestione economica dell'impresa, le sue esigenze strategiche e le caratteristiche dei mercati;
- Conoscere i prodotti e i servizi di settore e il contesto aziendale e la sua struttura organizzativa;
- Conoscere la collocazione della propria attività nell'ambito dell'impresa e sapersi rapportare alle altre aree organizzative, conoscere i codici etici di comportamento aziendale ove esistenti;
- Acquisire tecniche di lavoro di gruppo e di comunicazione efficace ed efficiente e nozioni di comportamenti organizzativi;

- Conoscere gli elementi fondamentali delle norme di legge, contrattuali e aziendali del rapporto di lavoro;
- Conoscere gli elementi fondamentali delle norme di legge di tutela dei dati personali;
- Conoscere le fondamentali norme di legge e contrattuali in materia di sicurezza salute e ambiente;
- Sapere applicare le previste misure di sicurezza e tutela ambientale e saper utilizzare i dispositivi di protezione individuale;
- Conoscere gli strumenti informatici adottati nella propria attività;
- Nozioni di base delle lingue straniere.

B) Competenze professionali specifiche settore chimico, chimico farmaceutico e delle fibre chimiche

1. Area funzionale ambiente, sicurezza e qualità

Ambiente e Sicurezza

- Conoscere l'organizzazione della produzione;
- Conoscere le normative di riferimento in materia di autorizzazioni e permessi, rapporti con gli Enti esterni e con i differenti interlocutori aziendali (per esempio medico competente, RSPP, RLSSA);
- Acquisire metodi e tecniche per individuare, analizzare e valutare i fattori di rischio;
- Conoscere e sapere applicare le procedure aziendali ed i sistemi di gestione della sicurezza ed i piani di emergenza;
- Conoscere elementi di pronto soccorso.

Qualità

- Conoscere le caratteristiche del prodotto e la documentazione del Sistema Gestione Qualità;
- Acquisire tecniche e strumenti per il controllo della qualità;
- Acquisire tecniche per effettuare le verifiche, l'individuazione delle non conformità e per la gestione delle azioni correttive;

2. Area funzionale amministrazione/controllo/sistemi informativi

- Acquisire una significativa conoscenza della organizzazione e struttura aziendale;
- Acquisire criteri e impostazione di sistemi di contabilità;
- Acquisire criteri e impostazione di controllo di gestione;
- Conoscere elementi di programmazione;
- Conoscere gli strumenti e le tecniche proprie della funzione di appartenenza (per esempio gestione della contabilità generale, della contabilità industriale, della contabilità di magazzino, della contabilità fornitori, del bilancio consolidato, del conto clienti, del budget, elaborazioni di dati e statistiche)
- Conoscere elementi delle normative fiscali e previdenziali.

3. Area funzionale ingegneria

- Acquisire metodologie e tecniche per la pianificazione dei progetti;
- Conoscere i software applicati nell'impresa (per esempio sistemi autocad);
- Sapere analizzare i dati ed i requisiti di base per lo sviluppo della progettazione;
- Conoscere gli aspetti legislativi relativi alla messa a norma degli impianti;
- Acquisire metodologie di archiviazione di progetti (disegni);
- Acquisire criteri e impostazione di sistemi di contabilità;
- Acquisire tecniche per l'analisi dei dati.

4. Area funzionale logistica

Approvvigionamenti

- Acquisire tecniche e conoscere strumenti relativi a:
 - magazzino e stoccaggio;
 - gestione delle scorte inventari di magazzino;
 - anagrafica prodotti e clienti.
- Acquisire tecniche di negoziazione per la gestione dei rapporti con i fornitori di materiali e servizi;
- Conoscere le modalità per la conservazione e la distribuzione dei materiali affidati.

Pianificazione

- Acquisire tecniche e conoscere strumenti relativi a:
 - programmazione della distribuzione;
 - pianificazione della produzione sulla base del programma di vendita, delle richieste provenienti dal cliente, dei vincoli di produzione;
 - gestione dei magazzini dei prodotti finiti, delle materie prime e degli imballi.

Trasporti

- Acquisire tecniche e conoscere strumenti relativi a:
 - gestione dei mezzi di trasporto;
 - predisposizione dei programmi di spedizione e relative documentazioni.

5. Area funzionale manutenzione

- Conoscenza di base di organizzazione della produzione;
- Conoscere le tipologie dei materiali utilizzati, degli strumenti e delle tecniche di lavoro applicate;
- Conoscere e sapere applicare i criteri di gestione osservanti efficienza - costi - qualità - sicurezza e acquisire le relative tecniche aziendali per la gestione (per esempio delle anagrafiche materiali, delle scorte dei pezzi di ricambio per la manutenzione, della pianificazione degli acquisti);
- Conoscere le logiche della manutenzione preventiva;
- Conoscere le procedure di controllo per la sicurezza degli impianti.

6. Area funzionale Commerciale/Marketing

- Acquisire una approfondita conoscenza dei prodotti dell'azienda;
- Conoscere i metodi e le tecniche di comunicazione efficace sui prodotti;
- Acquisire tecniche per l'effettuazione di ricerche di mercato;
- Acquisire tecniche di marketing operativo;
- Conoscere le tecniche di promozione (per esempio campagne pubblicitarie, fiere, comunicati stampa, redazione di cataloghi informativi sui prodotti aziendali).

7. Area funzionale risorse umane e organizzazione

- Acquisire una significativa conoscenza della struttura e dell'organizzazione aziendale;
- Acquisire una adeguata conoscenza delle norme legislative in materia di diritto del lavoro e delle norme contrattuali collettive;
- Acquisire tecniche di negoziazione nell'ambito delle relazioni industriali;
- Acquisire tecniche per:
 - la gestione dei costi del personale (per esempio gestione delle paghe, dei contributi e dei servizi previdenziali);

- l'elaborazione dei piani di sviluppo;
- l'analisi dei bisogni formativi e la gestione dei piani di formazione.

8. Area funzionale produzione

- Acquisire un'approfondita conoscenza dell'organizzazione aziendale della produzione
- Conoscere i prodotti e i processi di produzione
- Acquisire tecniche per:
 - la pianificazione della produzione;
 - la gestione degli ordini di lavoro e delle commesse;
 - la gestione degli appalti.
- Conoscere strumentazioni e i sistemi hardware e software utilizzati (per esempio per l'analisi dei processi e dei prodotti);
- Conoscere le norme di legge e contrattuali in materia di sicurezza, salute e ambiente connesse con il processo produttivo e conoscere e sapere applicare le specifiche procedure aziendali.

9. Area funzionale ricerca tecnologia e sviluppo

- Acquisire approfondite conoscenze tecniche sui prodotti dell'azienda;
- Conoscere l'organizzazione ed i processi produttivi;
- Conoscere le tecniche e gli strumenti utilizzati nell'area di competenza;
- Acquisire tecniche di negoziazione e di relazioni con riferimento ad interlocutori di differenti livelli (altri centri di ricerca, università, professionisti, ospedali);
- Acquisire conoscenza sulle varie fasi di ricerca e sviluppo e relativa legislazione.

10. Area funzionale servizi vari

- Conoscere elementi di pronto soccorso;
- Conoscere norme di legge in materia di protezione dei dati personali;
- Capacità di utilizzo degli strumenti informatici e gli applicativi aziendali;
- Acquisire tecniche di programmazione delle proprie attività;
- Acquisire nozioni di comunicazione.

11. Area funzionale commerciale vendite

- Acquisire un'approfondita conoscenza dei prodotti dell'azienda
- Acquisire tecniche di:
 - vendita e gestione dei contratti;
 - comunicazione sui prodotti;
 - gestione delle reti vendita (distributori, agenti);
 - gestione dei clienti e della relativa documentazione (per esempio gestione del conto clienti, della pianificazione delle politiche di fido e dei conti deposito anche attraverso la conoscenza di elementi di budget e di lettura dei bilanci);
- Acquisire tecniche di negoziazione;
- Acquisire tecniche di gestione dei reclami della clientela;
- Acquisire competenze tecnico - commerciali di assistenza al cliente nella fase pre-vendita e nella fase post-vendita.

12. Area funzionale informazione medico-scientifica

- Approfondire la conoscenza dell'anatomia, fisiologia e patologia del corpo umano, relativamente alle aree terapeutiche dei farmaci correlati con l'attività svolta;
- Acquisire la conoscenza delle caratteristiche farmacologiche e terapeutiche dei farmaci;
- Acquisire capacità tecniche e di linguaggio che consentano di interloquire con gli operatori sanitari per trasmettere le informazioni sul corretto impiego dei farmaci (indicazioni, modalità di impiego, effetti secondari e farmacovigilanza);
- Conoscere le normative del settore farmaceutico sia per quanto riguarda l'informazione scientifica sia per quanto riguarda i doveri e le responsabilità attinenti alla professione in coerenza con le indicazioni di
- Conoscere la struttura e l'organizzazione del Servizio Sanitario Nazionale relativamente alle figure professionali ed ai processi inerenti l'impiego dei farmaci.

Appendice**Specificità settori ceramica e abrasivi*****Aree funzionali***

1. ambiente, sicurezza, qualità
2. amministrazione/controllo/sistemi informativi
3. acquisti, magazzini, logistica
4. manutenzione
5. commerciale (marketing-vendite)
6. personale
7. produzione
8. progettazione, ricerca, tecnologia e sviluppo
9. servizi generali

A) *Competenze professionali generali*

- Possedere strumenti conoscitivi per comprendere la gestione economica dell'impresa, le sue esigenze strategiche e le caratteristiche dei mercati;
- Conoscere i prodotti e i servizi di settore e il contesto aziendale e la sua struttura organizzativa;
- Conoscere la collocazione della propria attività nell'ambito dell'impresa e sapersi rapportare alle altre aree organizzative, conoscere i codici etici di comportamento aziendale ove esistenti;
- Acquisire tecniche di lavoro di gruppo e di comunicazione efficace ed efficiente e nozioni di comportamenti organizzativi;
- Conoscere gli elementi fondamentali delle norme di legge, contrattuali e aziendali del rapporto di lavoro;
- Conoscere gli elementi fondamentali delle norme di legge di tutela dei dati personali;
- Conoscere le fondamentali norme di legge e contrattuali in materia di sicurezza salute e ambiente;
- Sapere applicare le previste misure di sicurezza e tutela ambientale e saper utilizzare i dispositivi di protezione individuale;
- Conoscere gli strumenti informatici adottati nella propria attività;
- Nozioni di base delle lingue straniere.

B) *Competenze professionali specifiche settore chimico, chimico farmaceutico e delle fibre chimiche*

1. Area funzionale ambiente, sicurezza e qualità**Ambiente e Sicurezza**

- Conoscere l'organizzazione della produzione;
- Conoscere le normative di riferimento in materia di autorizzazioni e permessi, rapporti con gli Enti esterni e con i differenti interlocutori aziendali (per esempio medico competente, RSPP, RLSSA);
- Acquisire metodi e tecniche per individuare, analizzare e valutare i fattori di rischio;
- Conoscere e sapere applicare le procedure aziendali ed i sistemi di gestione della sicurezza ed i piani di emergenza;
- Conoscere elementi di pronto soccorso.

Qualità

- Conoscere le caratteristiche del prodotto e la documentazione del Sistema Gestione Qualità;
- Acquisire tecniche e strumenti per il controllo della qualità;
- Acquisire tecniche per effettuare le verifiche, l'individuazione delle non conformità e per la gestione delle azioni correttive.

2. Area funzionale amministrazione/controllo/sistemi informativi

- Acquisire una significativa conoscenza della organizzazione e struttura aziendale
- Acquisire criteri e impostazione di sistemi di contabilità;
- Acquisire criteri e impostazione di controllo di gestione;
- Conoscere elementi di programmazione;
- Conoscere gli strumenti e le tecniche proprie della funzione di appartenenza (per esempio gestione della contabilità generale, della contabilità industriale, della contabilità di magazzino, della contabilità fornitori, del bilancio consolidato, del conto clienti, del budget, elaborazioni di dati e statistiche
- Conoscere elementi delle normative fiscali e previdenziali.

3. Area funzionale acquisti, magazzini, logistica**Acquisti**

- Conoscere tecniche relative a:
 - magazzino e stoccaggio;
 - gestione delle scorte inventari di magazzino
 - anagrafica prodotti e clienti.
- Acquisire tecniche di negoziazione per la gestione dei rapporti con i fornitori di materiali e servizi;
- Conoscere le modalità per la conservazione e la distribuzione dei materiali affidati.

Magazzini

- Conoscere tecniche relative a:
 - programmazione della distribuzione;
 - pianificazione della produzione sulla base del programma di vendita, delle richieste provenienti dal cliente, dei vincoli di produzione;
 - gestione dei magazzini dei prodotti finiti, delle materie prime e degli imballi.

Logistica

- Conoscere tecniche relative a:
 - gestione dei mezzi di trasporto;
 - predisposizione dei programmi di spedizione e relative documentazioni.

4. Area funzionale manutenzione

- Conoscenza di base di organizzazione della produzione;
- Conoscenza degli impianti installati e del loro funzionamento;
- Conoscenza dei materiali, degli strumenti e delle tecniche di lavoro applicate;
- Conoscere le logiche della manutenzione preventiva, a guasto, in emergenza;
- Conoscere le procedure di controllo per la sicurezza degli impianti.

5. Area funzionale commerciale (marketing - vendite)**Marketing**

- Acquisire una approfondita conoscenza dei prodotti dell'azienda;
- Conoscere i metodi e le tecniche di comunicazione efficace sui prodotti;
- Acquisire tecniche per l'effettuazione di ricerche di mercato;
- Acquisire tecniche di marketing operativo;
- Conoscere le tecniche di promozione (per esempio campagne pubblicitarie, fiere, comunicati stampa, redazione di cataloghi informativi sui prodotti aziendali).

Vendite

- Acquisire un'approfondita conoscenza dei prodotti dell'azienda
- Acquisire tecniche di:
 - vendita;
 - comunicazione sui prodotti;
 - gestione delle reti vendita (distributori, agenti);
 - gestione dei clienti e della relativa documentazione (per esempio gestione del conto clienti, della pianificazione delle politiche di fido e dei conti deposito);
- Acquisire tecniche di negoziazione;
- Acquisire tecniche di gestione dei reclami della clientela;
- Acquisire competenze tecnico - commerciali di assistenza al cliente nella fase pre-vendita e nella fase post-vendita.

6. Area funzionale personale

- Acquisire una significativa conoscenza della struttura e dell'organizzazione aziendale;
- Acquisire una adeguata conoscenza delle norme legislative in materia di diritto del lavoro e delle norme contrattuali collettive;
- Acquisire tecniche di negoziazione nell'ambito delle relazioni industriali;
- Acquisire tecniche per:
 - la gestione dei costi del personale (per esempio gestione delle paghe, dei contributi e dei servizi previdenziali);
 - l'elaborazione dei piani di sviluppo;
 - Conoscere le tecniche di pianificazione e gestione della formazione;
 - Conoscere le tecniche di selezione del personale.

7. Area funzionale produzione

- Acquisire un'approfondita conoscenza dell'organizzazione aziendale della produzione
- Conoscere i prodotti e i processi di produzione

- Acquisire tecniche per:
 - la pianificazione della produzione;
 - la gestione degli ordini di lavoro e delle commesse;
 - la gestione degli appalti.
- Conoscere strumentazioni e i sistemi hardware e software utilizzati (per esempio per l'analisi dei processi e dei prodotti);
- Conoscere le norme di legge e contrattuali in materia di sicurezza, salute e ambiente connesse con il processo produttivo e conoscere e sapere applicare le specifiche procedure aziendali in materia;
- Acquisire nozioni elementari sulla normativa in tema di rapporto di lavoro e diritto sindacale.

8. Area funzionale progettazione, ricerca tecnologia e sviluppo

- Acquisire approfondite conoscenze tecniche sui prodotti e sui processi dell'azienda;
- Conoscere le tecniche e gli strumenti (hardware e software) utilizzati nell'area di competenza;
- Acquisire metodologie per la pianificazione e lo sviluppo dei progetti;
- Acquisire tecniche di analisi dati e metodologie comparative;
- Conoscere gli aspetti legislativi relativi alla messa a norma degli impianti.

9. Area funzionale servizi generali

- Conoscere elementi di pronto soccorso;
- Conoscere norme di legge in materia di protezione dei dati personali;
- Conoscere i principali strumenti informatici e gli applicativi aziendali;
- Acquisire nozioni di comunicazione.

Appendice

Specificità settori lubrificanti e GPL

Arete funzionali

1. ambiente, sicurezza, qualità
2. amministrazione/controllo/sistemi informativi/finanza/legale societario/assicurativo

A) Competenze professionali generali

- Possedere strumenti conoscitivi per comprendere la gestione economica dell'impresa, le sue esigenze strategiche e le caratteristiche dei mercati;
- Conoscere i prodotti e i servizi di settore e il contesto aziendale e la sua struttura organizzativa;
- Conoscere la collocazione della propria attività nell'ambito dell'impresa e sapersi rapportare alle altre aree organizzative, conoscere i codici etici di comportamento aziendale ove esistenti;
- Acquisire tecniche di lavoro di gruppo e di comunicazione efficace ed efficiente e nozioni di comportamenti organizzativi;
- Conoscere gli elementi fondamentali delle norme di legge, contrattuali e aziendali del rapporto di lavoro;

- Conoscere gli elementi fondamentali delle norme di legge di tutela dei dati personali;
- Conoscere le fondamentali norme di legge e contrattuali in materia di sicurezza salute e ambiente;
- Sapere applicare le previste misure di sicurezza e tutela ambientale e saper utilizzare i dispositivi di protezione individuale;
- Conoscere gli strumenti informatici adottati nella propria attività;
- Nozioni di base delle lingue straniere.

B) Competenze professionali specifiche settore chimico, chimico farmaceutico e delle fibre chimiche

1. Area funzionale ambiente, sicurezza e qualità

Ambiente e Sicurezza

- Conoscere l'organizzazione della produzione;
- Conoscere le normative di riferimento in materia di autorizzazioni e permessi, rapporti con gli Enti esterni e con i differenti interlocutori aziendali (per esempio medico competente, RSPP, RLSSA);
- Conoscere le procedure aziendali di sicurezza;
- Conoscere metodi per individuare, analizzare e valutare i fattori di rischio;
- Conoscere elementi di pronto soccorso.

Qualità

- Conoscere le caratteristiche del prodotto e la documentazione del Sistema Gestione Qualità;
- Acquisire tecniche e strumenti per il controllo della qualità;
- Acquisire tecniche per effettuare le verifiche, l'individuazione delle non conformità e per la gestione delle azioni correttive.

2. Area funzionale amministrazione / controllo / sistemi informativi / finanza / legale / societario / assicurativo

- Acquisire criteri e impostazione di sistemi di contabilità e di controllo di gestione;
- Conoscere elementi di programmazione;
- Conoscere gli strumenti e le tecniche proprie della funzione di appartenenza (per esempio gestione della contabilità generale, della contabilità industriale, della contabilità di magazzino, della contabilità fornitori, del bilancio consolidato, del conto clienti, del budget, elaborazioni di dati e statistiche sull'andamento aziendale);
- Conoscere elementi delle normative fiscali e previdenziali.

3. Area funzionale ingegneria

- Acquisire metodologie per la pianificazione dei progetti;
- Conoscere i software applicati nell'impresa (per esempio sistemi autocad);
- Sapere analizzare i dati ed i requisiti di base per lo sviluppo della progettazione;
- Conoscere gli aspetti legislativi relativi alla messa a norma degli impianti;
- Acquisire metodologie di archiviazione di progetti (disegni);
- Acquisire criteri e impostazione di sistemi di contabilità.

4. Area funzionale logistica

Approvvigionamenti

- Conoscere tecniche/metodologie applicative in merito a:
 - magazzino e stoccaggio;

- gestione delle scorte inventari di magazzino;
- anagrafica prodotti e clienti.
- Acquisire tecniche di negoziazione per la gestione dei rapporti con i fornitori di materiali e servizi;
- Conoscere le modalità per la conservazione e la distribuzione dei materiali affidati.

Pianificazione

- Conoscere tecniche/metodologie applicative in merito a:
 - programmazione della distribuzione;
 - pianificazione della produzione sulla base del programma di vendita, delle richieste provenienti dal cliente, dei vincoli di produzione;
 - gestione dei magazzini dei prodotti finiti, delle materie prime e degli imballi.

Trasporti

- Conoscere tecniche/metodologie applicative in merito a:
 - gestione dei mezzi di trasporto;
 - predisposizione dei programmi di spedizione e relative documentazioni.

5. Area funzionale manutenzione

- Conoscenza di base di organizzazione della produzione;
- Adeguata conoscenza dei materiali, degli strumenti e delle tecniche di lavoro applicate;
- Conoscere i criteri di gestione osservanti efficienza - costi - qualità - sicurezza e acquisire le relative tecniche aziendali per la gestione (per esempio delle anagrafiche materiali, delle scorte dei pezzi di ricambio per la manutenzione, della pianificazione degli acquisti);
- Conoscere le logiche della manutenzione preventiva;
- Conoscere le procedure di controllo per la sicurezza degli impianti.

6. Area funzionale commerciale/marketing

- Acquisire una approfondita conoscenza dei prodotti dell'azienda;
- Conoscere i metodi e le tecniche di comunicazione efficace sui prodotti;
- Acquisire tecniche per l'effettuazione di ricerche di mercato;
- Acquisire tecniche di marketing operativo;

- Conoscere le tecniche di promozione (per esempio campagne pubblicitarie, fiere, comunicati stampa, redazione di cataloghi informativi sui prodotti aziendali e materiale promozionale)

7. Area funzionale risorse umane e organizzazione

- Acquisire una significativa conoscenza della struttura e dell'organizzazione aziendale;
- Acquisire una adeguata conoscenza delle norme legislative in materia di diritto del lavoro e delle norme contrattuali collettive;
- Acquisire tecniche di negoziazione nell'ambito delle relazioni industriali;
- Acquisire tecniche per:
 - la gestione dei costi del personale (per esempio gestione delle paghe, dei contributi e dei servizi previdenziali);
 - l'elaborazione dei piani di sviluppo.

8. Area funzionale produzione

- Acquisire un'approfondita conoscenza dell'organizzazione aziendale della produzione;
- Conoscere i prodotti e i processi di produzione;
- Acquisire tecniche/metodologie applicative in merito per:
 - la pianificazione della produzione;
 - la gestione degli ordini di lavoro e delle commesse;
 - la gestione degli appalti;
- Conoscere strumentazioni e i sistemi hardware e software utilizzati (per esempio per l'analisi dei processi e dei prodotti);
- Conoscere le norme di legge e contrattuali in materia di sicurezza, salute e ambiente connesse con il processo produttivo e conoscere e sapere applicare le specifiche procedure aziendali in materia.

9. Area funzionale ricerca tecnologia e sviluppo

- Acquisire approfondite conoscenze tecniche sui prodotti dell'azienda;
- Conoscere l'organizzazione ed i processi produttivi;
- Conoscere le tecniche e gli strumenti utilizzati nell'area di competenza;
 - Acquisire tecniche di negoziazione e di relazioni con riferimento ad interlocutori di differenti livelli (altri centri di ricerca, università, professionisti, ospedali).

10. Area funzionale servizi vari

- Conoscere elementi di pronto soccorso;
- Conoscere norme di legge in materia di protezione dei dati personali;
- Capacità di utilizzo degli strumenti informatici e gli applicativi aziendali;
- Acquisire tecniche di organizzazione e pianificazione;
- Acquisire nozioni di comunicazione.

11. Area funzionale commerciale vendite

- Acquisire un'approfondita conoscenza dei prodotti dell'azienda;
- Acquisire tecniche di:
 - vendita;
 - comunicazione sui prodotti;
 - gestione delle reti vendita (distributori, agenti);
 - gestione dei clienti e della relativa documentazione (per esempio gestione del conto clienti, della pianificazione delle politiche di fido e dei conti deposito);
- Acquisire tecniche di negoziazione;
- Acquisire tecniche di gestione dei reclami della clientela;
- Acquisire competenze tecnico - commerciali di assistenza al cliente nella fase pre-vendita e nella fase post-vendita.

CCNL "ENERGIA e PETROLIO"

del 14 marzo 2002 (rinnovato il 30 marzo 2006)

Premesso che:

- ai sensi dell'accordo sindacale Asiep-Fulc del 01/04/2004, il Settore in cui vige il CCNL ENERGIA e PETROLIO ha regolamentato l'apprendistato di cui ai la Legge n.25/1955 e n.196/1997 e già definito i fondamenti per la disciplina dell'apprendistato professionalizzante;
- Il D.Lgs. n.276/2003 ha introdotto tre tipologie di apprendistato e disciplinato all'art.49 la specifica fattispecie dell'apprendistato professionalizzante;
- la Legge n.80/2005 prevede "fino all'approvazione della legge regionale, la disciplina dell'apprendistato professionalizzante è rimessa ai contratti collettivi nazionali di categoria stipulati da associazioni dei datori e prestatori di lavoro comparativamente più rappresentative sul piano nazionale";
- la Circolare del Ministero del Lavoro n.30/2005 ha fornito specifiche indicazioni in ordine alla funzione attribuita all'autonomia collettiva di disciplinare, in via sussidiaria rispetto alla regolamentazione regionale, l'apprendistato professionalizzante.

Ciò premesso, al contratto di apprendistato professionalizzante si applica la seguente regolamentazione:

La formazione formale, interna o esterna all'azienda, per tutta la durata del rapporto di apprendistato, al fine di acquisire competenze di base e tecnico-professionali, sarà di almeno 120 ore medie annue.

Per formazione formale si intende quella effettuata in strutture accreditate ovvero in locali distinti all'interno dell'impresa secondo percorsi formativi strutturati, certificabili e verificabili.

La formazione sarà teorica e pratica on the job ed in affiancamento. Il percorso formativo complessivo sarà specificato nel piano formativo individuale. Quest'ultimo contiene la descrizione dell'intero percorso formativo - formale e non formale, interno o esterno all'azienda - che l'apprendista deve seguire durante il contratto per il conseguimento degli obiettivi individuati nei profili formativi.

Attese le particolari caratteristiche delle imprese del settore, le parti convengono sull'opportunità che la formazione sia erogata all'interno delle aziende, anche attraverso aziende collegate.

I requisiti sui quali si fonda la capacità formativa interna sono i seguenti:

- risorse umane idonee a trasferire competenze;
- tutor con formazione e competenze adeguate;
- locali idonei in relazione agli obiettivi formativi ed alle dimensioni aziendali.

Nel monte ore di cui sopra sono da ricomprendersi le ore in tema di salute e di sicurezza sui luoghi di lavoro.

La formazione, ivi compresa quella in tema di salute e sicurezza, svolta durante l'esecuzione del rapporto, verrà registrata nel libretto formativo secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

Le parti concordano che l'apprendista sarà seguito, per tutta la durata dell'apprendistato e nello svolgimento del relativo piano formativo individuale, da un tutor aziendale che lo affiancherà, ai fine di agevolare l'integrazione nel contesto aziendale e nel coordinamento tra formazione e lavoro. Il tutor individuato dall'azienda sarà un lavoratore qualificato individuato dall'azienda che:

- svolga un'attività coerente con quella dell'apprendista;
- abbia almeno, 3 anni di esperienza lavorativa.

Al termine del contratto, l'azienda rilascerà l'attestazione delle competenze professionali acquisite dal lavoratore e della formazione svolta.

In coerenza con quanto sopra, il trattamento economico complessivo viene determinato come segue:

- a) la categoria di inquadramento del lavoratore non potrà essere inferiore per più di due livelli alla categoria spettante ai lavoratori addetti a mansioni o funzioni che richiedano qualificazioni corrispondenti a quelle ai conseguimento delle quali è finalizzato il contratto.

- b) quanto sopra è valido limitatamente alla metà della durata del contratto di apprendistato,
- c) è comunque garantito lo stesso trattamento economico previsto dalla contrattazione collettiva per un lavoratore di pari categoria assunto a tempo indeterminato.

La durata massima del contratto è pari a 4 anni per le categorie 6°,5°, 4° e a 3 anni per le categorie 3° e 2°. Le parti concordano sulla previsione di un periodo di prova pari alla metà di quanto previsto dall'art.2.

Il periodo di prova verrà computato sia agli effetti della durata del contratto di apprendistato che agli effetti dell'anzianità di servizio.

I lavoratori potranno iscriversi al Fondo di previdenza complementare e al Fondo integrativo sanitario.

I lavoratori avranno diritto allo stesso trattamento per la malattia e l'infortunio previsto per i lavoratori a tempo indeterminato.

In caso di trasformazione del rapporto a tempo indeterminato, il periodo di apprendistato verrà computato ai fini dell'anzianità di servizio.

Con riferimento agli istituti sia economici che normativi non disciplinati nel presente accordo, si rinvia al contratto collettivo nazionale di lavoro ed agli accordi aziendali vigenti.

Con cadenza annuale nell'ambito della tematica sull'evoluzione dell'occupazione, prevista dalla Parte I - punto b) del CCNL, verranno fornite informazioni circa l'andamento di tale tipologia contrattuale, facendo riferimento alla durata, al numero, alle qualifiche interessate nonché alla percentuale di trasformazione in contratto a tempo indeterminato.

Il ricorso al contratto di apprendistato sarà limitato alle mansioni o funzioni per le quali è previsto, al termine del contratto, un livello di inquadramento nelle categorie 6°, 5°, 4°, 3° e 2° e potrà avvenire solo se venga mantenuto in servizio almeno l'85 % dei lavoratori il cui contratto sia venuto a scadere nei 18 mesi precedenti.

In applicazione di quanto previsto dalla Legge n.80/2005 attraverso il presente accordo le parti nazionali intendono regolamentare i profili formativi dell'apprendistato professionalizzante per le imprese che applicano il CCNL Energia e Petrolio ai sensi dell'art. 49, comma 5 bis del D.Lgs n. 276/2003 e successive modifiche ed integrazioni, al fine di rendere operativo nelle more delle regolamentazioni regionali, un contratto di lavoro a carattere formativo che riveste significativa per il Settore.

Si individuano pertanto i profili formativi utilizzabili per le figure professionali contrattualmente definite.

Tali profili formativi individuano le competenze necessarie, in relazione a ciascuna area professionale in cui sono collocate le figure professionali stesse.

Le Aree Professionali sono le seguenti:

- 1) Amministrazione, finanza e controllo
- 2) Pianificazione
- 3) Immagini e relazioni esterne
- 4) Personale e organizzazione
- 5) Informatica e telecomunicazioni (ICT)
- 6) Salute, sicurezza e ambiente
- 7) Sistemi di qualità
- 8) Affari generali
- 9) Approvvigionamento beni e servizi
- 10) Approvvigionamento e trading materie prime e prodotti
- 11) Ricerca e sviluppo
- 12) Supporti generali
- 13) Contrattualistica commerciale e negoziati internazionali
- 14) Commerciale e marketing
- 15) Attività tecniche realizzazione e mantenimento assets
- 16) Logistica e trasporti
- 17) Produzione e manutenzione
- 18) Esplorazione e produzione idrocarburi
- 19) Ingegneria e costruzioni

Competenze professionali specifiche

1. Amministrazione, finanza e controllo

- metodologie inerenti il controllo di gestione;
- sistemi di contabilità e principi di redazione del bilancio;
- tecniche di programmazione finanziaria e reperimento dei capitali;
- adempimenti amministrativi inerenti i rapporti contrattuali attivi e passivi, il patrimonio societario e la gestione del credito;
- tecniche di gestione delle operazioni ordinarie e straordinarie;
- adempimenti fiscali e previdenziali;
- tecniche di audit.

2. Pianificazione

- metodologie di valutazione economica e controllo strategico degli investimenti;
- tecniche di pianificazione e programmazione degli investimenti;
- metodologie di analisi degli scenari di riferimento;
- tecniche di benchmarking e di analisi di posizionamento.

3. Immagine e relazioni esterne

- tecniche di comunicazione e di public relation;
- conoscenza delle tematiche inerenti lo sviluppo sostenibile e la responsabilità sociale d'impresa;
- tecniche di preparazione ed elaborazione di comunicati stampa e note informative;
- normative legislative nazionali ed internazionali inerenti il finanziamento di progetti di ricerca scientifica.

4. Personale e organizzazione

- conoscenza del mercato di lavoro nazionale e internazionale;
- norme legislative in materia di diritto del lavoro e di contratti collettivi;
- tecniche di negoziazione in materia di relazioni industriali e conoscenza del quadro di riferimento;
- metodologie di pianificazione e controllo delle risorse umane e del costo lavoro;
- metodologie di gestione e sviluppo delle risorse umane;
- normative per la gestione e l'amministrazione del personale;
- tecniche di analisi e sviluppo organizzativo;
- metodologie e sistemi di definizione delle politiche retributive.

5. Informatica e Telecomunicazioni (ICT)

- tecniche di benchmarking e conoscenza del mercato ICT;
- tecniche di progettazione delle architetture (di elaborazione e di TLC) e degli applicativi informatici;
- linguaggi di sviluppo dei sistemi;
- tecniche di manutenzione evolutiva dei sistemi;
- tecniche di project management;

- tecniche di product selection;
- tecniche di client management e customer service;
- normative e metodologie in materia di sicurezza informatica.

6. Salute, sicurezza e ambiente

- norme legislative in materia di salute, sicurezza e ambiente;
- norme e principi in materia di igiene e medicina del lavoro;
- tecniche di audit in materia di salute, sicurezza e ambiente;
- metodologie per la valutazione, gestione e controllo del rischio;
- tecniche di analisi, interpretazione e previsione dei dati ambientali;
- metodologie e tecniche per la valutazione dell'adeguatezza della progettazione di processo dal punto di vista della sicurezza (es. HAZOP);
- conoscenza delle tipologie di inquinamento potenzialmente connesse al ciclo produttivo e delle relative tecniche di intervento;
- conoscenza delle tematiche inerenti lo sviluppo sostenibile e la responsabilità sociale d'impresa.

7. Sistemi di qualità

- conoscenza degli standard aziendali e dei sistemi in essere in tema di certificazione e assicurazione della qualità;
- sistemi di auditing volti a fornire gli elementi conoscitivi e di valutazione in termini di processo e dello stato della qualità in azienda.

8. Affari generali

- norme legislative in materia di diritto amministrativo, societario, civile, penale, comunitario, internazionale e commerciale.
- tecniche di archivistica e classificazione dei documenti.

9. Approvvigionamento beni e servizi

- conoscenza dei mercati di approvvigionamento, delle relative normative e dei principali operatori del settore;
- conoscenza dei sistemi di certificazione della qualità;
- conoscenza delle caratteristiche tecniche dei beni da approvvigionare;
- tecniche di classificazione, valutazione e qualifica dei fornitori;
- tecniche di analisi del valore applicato ai processi di approvvigionamento;

- tecniche di e-procurement;
- tecniche di inventariazione, metodologie di expediting e di inspection.

10. Approvvigionamento e trading materie prime e prodotti

- tecniche di analisi e vantazione di iniziative di sviluppo commerciale sui mercati internazionali;
- tecniche di programmazione degli approvvigionamenti e di gestione delle scorie;
- tecniche di risk management;
- tecniche di negoziazione e gestione dei contratti di approvvigionamento.

11. Ricerca e sviluppo

- conoscenze scientifiche e tecnologiche nei campi di interesse;
- metodologie di ricerca di laboratorio, strumenti di modellazione ed elaborazione dati;
- tecniche di vantazione di fattibilità tecnico economiche;
- tecniche di progettazione, realizzazione e gestione di impianti di laboratorio e pilota;
- metodologie di gestione dei progetti di ricerca;
- metodologie per la stesura e la gestione dei brevetti.

12. Supporti generali

- tecniche di ingegnerizzazione e ottimizzazione dei servizi offerti;
- conoscenza in materia immobiliare, di archiviazione e di gestione delle facility (spazi, impianti di servizio, vigilanza, etc);
- modalità di gestione e controllo dei contratti;
- normative inerenti la sicurezza sui luoghi di lavoro;
- normative in materia di rapporti con gli enti pubblici.

13. Contrattualistica commerciale e negoziati internazionali

- conoscenza degli standard contrattuali (joint ventures, accordi con Stati stranieri, ecc);
- tecniche di negoziazione commerciale.

14. Commerciate e marketing

Promozione e marketing

- tecniche di marketing operativo;
- conoscenza dei prodotti dell'azienda;
- tecniche di promozione (fiere, campagne pubblicitarie, cataloghi informativi sui prodotti aziendali, etc),
- tecniche di coordinamento delle attività promo-pubblicitarie avviate con agenzie esterne specializzate;
- metodi di valutazione e controllo dei ritorni commerciali delle iniziative definite ed implementate.

Vendite

- tecniche di programmazione delle vendite;
- tecniche di pricing, contrattualistica e costruzione dell'offerta
- conoscenza tecnica dei prodotti dell'azienda;
- conoscenza della rete distributiva e del mercato di riferimento;
- tecniche di comunicazione verbale, telefonica, scritta

Assistenza tecnica prodotti e servizi post-vendita

- conoscenza tecnica dei prodotti dell'azienda;
- conoscenza dei mercati di riferimento;
- tecniche di analisi di mercato;
- metodi e tecniche di negoziazione.

15. Attività tecniche di realizzazione e mantenimento assets

- conoscenza delle caratteristiche tecniche degli assets aziendali di interesse del business (strutture di produzione, impianti rete, impianti di stoccaggio e movimentazione) e delle attività tecnico immobiliari collegate;
- modalità di coordinamento/integrazione delle attività tecniche (progettazione/realizzazione/manutenzione/acquisti/appalti) volte a garantire l'efficienza e lo sviluppo degli assets aziendali;
- metodologie di coordinamento e controllo dei progetti e delle realizzazioni affidate ad imprese esterne.

16. Logistica e trasporti

Logistica downstream

- metodologie di programmazione operativa e gestione dei sistemi di trasporto via terra;
- tecniche di gestione delle strutture logistiche: depositi di stoccaggio, serbatoi e impianti (procedure di avviamento/fermata/bonifica);
- modalità di movimentazione e stoccaggio greggi e prodotti e relative tecniche di ottimizzazione delle disponibilità e delle scorte;
- tecniche e metodologie di analisi chimiche;
- tecniche di analisi degli elementi finanziari connessi al processo logistico;
- conoscenza delle caratteristiche tecniche e contrattuali relative alle tipologie di trasporto via terra dei prodotti petroliferi;
- metodologie di controllo operativo stoccaggi;
- conoscenza relativa all'impiantistica di sicurezza.

Distribuzione gas

- metodologie di programmazione operativa, dispacciamento e misura del trasporto gas;
- tecniche di realizzazione e gestione delle reti di distribuzione secondaria;
- tecniche di coordinamento e controllo delle attività di esercizio dei gasdotti e delle centrali di spinta e di stoccaggio.

Trasporto con oleodotti

- tecniche di programmazione operative del trasporto con oleodotti;
- tecniche di coordinamento e controllo delle attività operative gestionali per il trasporto con oleodotti di greggio e di prodotti petroliferi.

Trasporti marittimi

- tecniche di programmazione operativa dei trasporti via mare;
- conoscenze dei contratti di trasporto e noli;
- tecniche di coordinamento e controllo delle attività operative e gestionali per il trasporto marittimo di greggio, di prodotti e di gas naturale liquefatto.

17. Produzione e manutenzione

Produzione petrolifera

- conoscenza dei prodotti e dei processi di produzione;

- tecniche di programmazione della produzione e degli assetti di stabilimento;
- tecniche di gestione e controllo della produzione;
- conoscenza operativa macchine/apparecchiature/strumenti ;
- conoscenza del lay-out degli impianti;
- tecniche di funzionamento degli impianti di raffinazione e blending lubrificanti;
- conoscenze inerenti il trattamento di effluenti/fluidi in-out, le scariche, le aree comuni e il controllo dei consumi energetici;
- conoscenza dei processi di corrosione e delle tecniche di analisi dei prodotti;
- conoscenza relativa all'impiantistica di sicurezza.

Produzione di energia elettrica

- conoscenza dei prodotti e dei processi di produzione;
- tecniche di programmazione della produzione e degli assetti di stabilimento;
- tecniche di gestione e controllo della produzione;
- conoscenze inerenti le centrali termoelettriche, la produzione di energia elettrica, vapore, gas.

Manutenzione impianti

- conoscenze di ingegneria di manutenzione (ispezioni e collaudi impianti);
- conoscenze impiantistiche di natura meccanica, elettrica, edile e della relativa strumentazione;
- tecniche di pianificazione e programmazione dei lavori;
- metodi di controllo dei lavori delle imprese esterne;
- conoscenza relativa all'impiantistica di sicurezza.

Tecnologia di processo

- tecniche di automazione impianti e controllo avanzato;
- tecniche per la definizione di soluzioni ingegneristiche del processo che caratterizza l'impianto (definizione e ottimizzazione degli schemi di flusso, bilancio materiali e termico dei sistemi primari).

18. Esplorazione e produzione idrocarburi

Servizi specialistici di geologia

- metodologie per la ricerca geologica di bacini sedimentati;
- conoscenza delle attività professionali e specialistiche di supporto allo sviluppo dei giacimenti, alle attività di produzione e gestione campi, nonché

alla attività di perforazione;

- conoscenza di sedimentologia, geochimica, geologia del sottosuolo geologia strutturale, petrografia, geodinamica, stratigrafia e petrofisica;
- conoscenza di meccanica delle rocce e geodinamica;
- tecniche di acquisizione e vantazione dei dati;
- tecniche di studi e modellistica.

Servizi specialistici di geofisica

- metodologie per la ricerca geofisica di bacini sedimentari e tecniche di sperimentazione;
- tecnica di elaborazione e di acquisizione di dati sismici e geofisici (sismica del pozzo, sismica del giacimento, stratigrafia sismica);
- conoscenza di cartografia, topografia, geodesia e indagini geofisiche.

Esplorazione idrocarburi

- conoscenza delle attività professionali e gestionali per l'impostazione, la realizzazione e la conduzione operativa delle iniziative esplorative;
- metodi esplorativi e tecniche di ricerca mineraria (interpretazione dei dati geofisici e geologici);
- gestione di progetti di esplorazione idrocarburi e titoli minerari.

Area Pozzo

- conoscenza delle attività professionali, specialistiche e gestionali per la fornitura di servizi di perforazione, completamenti, workover e wireline relativi a progetti esplorativi, di sviluppo e produzione;
- conoscenza delle principali tecnologie inerenti l'area pozzo;
- gestione e conduzione delle attività operative in cantiere.

Giacimenti e Reservoir Management

- conoscenza delle attività professionali, specialistiche e gestionali a supporto dei progetti di sviluppo e delle attività di produzione e gestione campi;
- conoscenza di ingegneria del petrolio nonché di modellistica dei giacimenti;
- metodologie per lo studio, la vantazione e la coltivazione dei giacimenti;
- determinazione delle capacità produttive e delle modalità di sfruttamento dei campi.

Produzione idrocarburi

- tecniche di gestione di campi e pozzi in produzione;
- tecniche di esercizio di impianti di trattamento di idrocarburi liquidi o gassosi finalizzato alla separazione da elementi non utilizzabili (acqua, H₂S) oppure al trasporto verso impianti di raffinazione o verso la rete di metanodotti;

- tecniche di manutenzione degli impianti.

19. Ingegneria e costruzioni

Ingegneria

- tecniche di definizione e progettazione di soluzioni ingegneristiche (criteri e specifiche di progettazione) relative ai singoli sistemi che compongono gli impianti di trattamento di olio e gas e alle strutture offshore;
- metodologie e tecniche per la pianificazione dei progetti;
- tecniche di gestione delle commesse;
- aspetti legislativi relativi alla messa a norma degli impianti;
- metodologie tecniche di analisi dei dati e archiviazione dei progetti.

Costruzione

- tecniche e metodi per la costruzione in cantieri di impianti, condotte e strutture offshore;
- tecniche di gestione delle commesse;
- tecniche di collaudo.

Realizzazione grandi impianti e opere

- tecniche di project management;
- tecniche di esecuzione e coordinamento della realizzazione degli impianti, sistemi per il trasporto fluidi e gas e delle grandi opere infrastrutturali;
- conoscenza delle normative inerenti.

Perforazione

- conoscenze di tecnologia meccanica, elettrostrumentale e di impiantistica di sicurezza;
- pianificazione e programmazione lavori;
- gestione attività operative in cantiere;
- conoscenza tecnologie area pozzo.

Manutenzione

- tecniche di project management;
- tecniche di gestione delle commesse;
- tecniche di pianificazione attività manutentive;
- metodologia del processo manutentivo;
- conoscenze impiantistiche di natura meccanica, elettrica, strumentale
- conoscenze relative all'impiantistica di sicurezza.

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 26 giugno 2006, n. 922

Recepimento dell'Accordo 28 luglio 2005, tra il Ministro della Salute ed i Presidenti delle Regioni sulle Linee Guida ai fini della rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi per fini di sanità pubblica, volto a favorire l'attuazione del regolamento (CE) n. 178 del 28/01/2002.

L'Assessore alle politiche della Salute, sulla base dell'istruttoria espletata dall'Ufficio 2 del Settore ATP, confermata dal Dirigente dello stesso Ufficio e dalla Dirigente del Settore Assistenza Territoriale Prevenzione riferisce:

Visto l'Accordo 28/07/2005, ai sensi dell'articolo 4 del decreto legislativo 28 agosto 1997, n. 281, tra il Ministro della salute e i Presidenti delle Regioni e delle Province autonome sul documento recante "Linee guida ai fini della rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi per fini di sanità pubblica", volto a favorire l'attuazione del regolamento (CE) n. 178 del 2002 del Parlamento e del Consiglio del 28 gennaio 2002. (Rep. atti n. 2334) pubblicato sulla G.U.R.I. n. 294 del 19/12/2005.

VISTO il Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentari;

VISTO il D. L.vo. 3 marzo 1993 n. 123 concernente "Attuazione della dir. 89/397/CEE, relativa al controllo ufficiale dei prodotti alimentari;

VISTO il D. L.vo 26/05/97 n. 155 concernente "Attuazione delle Direttive 93/43/CEE 96/3/CE concernente l'igiene dei prodotti alimentari";

VISTO il D. L.vo. 27 gennaio 1992 n. 109 concernente "Attuazione della Direttive 89/395/CEE e 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari" e successive modifiche;

VISTO il Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 "sull'igiene del prodotti alimentari";

VISTO il Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 "che stabilisce norme specifiche in materia d'igiene per gli alimenti di origine animale";

VISTO il Regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 "che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano";

VISTO il Regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 "relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali";

Considerato che per garantire la tutela della salute pubblica attraverso l'assunzione di provvedimenti che consentano di perseguire l'obiettivo della rintracciabilità degli alimenti e le relative procedure operative e di controllo, si ritiene indispensabile recepire e rendere operativo sul territorio regionale il suddetto accordo

SEZIONE COPERTURA FINANZIARIA di cui alla L.R. n. 28/2001 e successive modificazioni ed integrazioni:

"Dal presente provvedimento non deriva alcun onere a carico del bilancio regionale"...

Il Dirigente dell'ufficio n. 2
Dr. Onofrio Mongelli

L'Assessore relatore sulla base delle risultanze istruttorie propone alla Giunta l'adozione del conseguente atto finale di specifica competenza della Giunta Regionale, così come puntualmente definito dall'art. 4, comma 4, lettera d), della L.R. n. 7/97.

LA GIUNTA

- Udita la relazione e la conseguente proposta dell'Assessore;
- Viste le sottoscrizioni poste in calce al presente provvedimento dal responsabile del procedimento, dai Dirigente dell'Ufficio e dal Dirigente del Settore;

A voti unanimi espressi nei modi di legge

DELIBERA

Per i motivi in premessa specificati, che qui si intendono integralmente riportati:

- 2) di approvare e fare proprie le "Linee guida ai fini

della rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi per fini della sanità pubblica", volte a favorire e rendere omogenea l'attuazione del Regolamento (CE) n. 178 del 2002 del Parlamento e del Consiglio del 28 gennaio 2002, approvate in sede di Conferenza Stato Regioni Unificata con l'Accordo 28/07/2005;

- 1) di incaricare il Dirigente del Settore Assistenza Territoriale e Prevenzione di apportare eventuali modifiche e integrazioni al presente atto, ove si rendessero necessarie;
- 2) di pubblicare il presente atto nel Bollettino Ufficiale della Regione.

Il Segretario della Giunta
Dr. Romano Donno

Il Presidente della Giunta
On. Nichi Vendola

ALLEGATO A

SICUREZZA ALIMENTARE – LINEE GUIDA AI FINE DELLA RINTRACCIABILITÀ DEGLI ALIMENTI E DEI MANGIMI PER FINI DELLA SANITÀ PUBBLICA. REGOLAMENTO (CE) N. 178 DEL 28.1.2002.

Premessa

Il Parlamento e il Consiglio dell'Unione Europea, alla luce dell'analisi fatta dalla Commissione con la presentazione del "Libro verde" sullo stato della sicurezza alimentare nell'Unione Europea, e degli impegni dalla stessa assunti nel Libro Bianco del 12/01/2000, hanno prodotto una revisione della legislazione comunitaria relativa alla produzione, commercializzazione e controllo degli alimenti, finalizzata al raggiungimento dei seguenti obiettivi:

- *Aumento del grado di sicurezza degli alimenti con la copertura legislativa di tutte le attività correlate alla produzione e distribuzione "dal campo alla tavola";*
- *Identificazione e definizione delle responsabilità dei soggetti coinvolti nella sicurezza alimentare produttori, Stati membri, Commissione e consumatori.*
- *Semplificazione e armonizzazione della legislazione già in vigore*

Il primo atto normativo che ha ridisegnato l'intero quadro giuridico comunitario è senz'altro il "Regolamento del Parlamento Europeo e del Consiglio n.178/2002" che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare e istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare" pubblicato nella G.U.C.E L.31 del 1.2.2002.

Nel corso del 2004 è stato approvato un gruppo di Regolamenti, comunemente indicati come "pacchetto igiene" che sostituiranno, dal 1 gennaio 2006, le disposizioni comunitarie attualmente vigenti in materia di igiene delle produzioni e commercializzazione degli alimenti e fisseranno nuove regole anche per quanto riguarda l'attività di controllo delle Autorità competenti.

La recente legislazione comunitaria individua e separa le responsabilità di tutti i soggetti coinvolti nella sicurezza alimentare, esaltando, da un lato, il concetto di "filiera" e di compartecipazione di tutti i soggetti interessati all'importazione, produzione e commercializzazione di un alimento fino al consumatore, dall'altro, quello dell' Autorità sanitaria deputata al controllo ufficiale che deve verificare il rispetto da parte degli operatori degli obblighi loro imposti dalla legislazione alimentare, attraverso procedure di controllo, audit e ispezione.

Lo stesso Regolamento (CE) n. 178/2002, (d'ora in poi Regolamento), si preoccupa di far sì che il consumatore sia correttamente informato sulle caratteristiche dei prodotti alimentari e che le Autorità di controllo abbiano la possibilità di avere le informazioni necessarie in caso di eventuale rischio sanitario, al fine di permettere l'attuazione delle procedure di ritiro ed eventualmente il richiamo del prodotto alimentare e del mangime, ove non fossero state già poste in essere dallo stesso operatore, per quanto di competenza.

Lo strumento attraverso il quale il legislatore comunitario ha inteso rendere possibile il secondo menzionato obiettivo è la UrintracciabilitàU (traceability nel testo inglese del Regolamento), definita all'art. 3 punto 15 del Regolamento come "la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta a

entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e

della distribuzione”, il cui obbligo e modalità generali di attuazione è stabilito nei successivi articoli da 17 a 20 del medesimo Regolamento, la rintracciabilità di alimenti e mangimi diverrà operativa a partire dal 1 gennaio 2005.

Il Regolamento, pur essendo direttamente applicabile, ha bisogno di una lettura per quanto possibile uniforme tra autorità sanitarie competenti, organi di controllo ed operatori del settore, al fine di evitare disparità di comportamenti che potrebbero ripercuotersi su una corretta ed uniforme applicazione dello stesso Regolamento, sui costi e sulla concorrenza tra le imprese nonché sull'applicazione di provvedimenti sanzionatori.

Ferma restando la possibilità che a livello comunitario venga presentato un documento che, per ciò che concerne la rintracciabilità a fini sanitari, armonizzi i comportamenti delle autorità competenti dei singoli Stati membri, o che vengano adottate decisioni specifiche come previsto dall'art.18, comma 5 del Regolamento, si ritiene opportuna l'emanazione della presente linea guida sulla rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi.

In virtù della legislazione vigente, tutti gli operatori del settore alimentare sono, già da tempo, tenuti alla predisposizione ed attuazione di un piano o procedure di autocontrollo basato sui principi dell'HACCP (identificazione dei pericoli, analisi dei rischi e individuazione dei punti critici di controllo) nonché all'attivazione delle procedure di ritiro dal mercato dei prodotti che possono presentare un rischio per il consumatore.

Per quanto riguarda il settore mangimistico, sta per esser emanato un nuovo Regolamento comunitario, che prevede la predisposizione da parte degli operatori del settore dei mangimi di un sistema di autocontrollo, basato sui principi dell'HACCP.

Le disposizioni concernenti l'obbligo della rintracciabilità costituiscono a tutti gli effetti per il settore alimentare e mangimistico un'integrazione delle procedure aziendali di gestione del rischio sanitario, unitamente all'insieme delle procedure che devono essere messe in atto al fine di permettere il ritiro del prodotto, nel caso in cui si sia evidenziato un rischio. Per altro verso garantiscono alle autorità di controllo una solida base di informazioni per il rintraccio dei prodotti e l'individuazione delle responsabilità.

Occorre rammentare infine anche gli artt. 5 e 8 del citato regolamento, che rispettivamente recitano quanto segue. – “La legislazione alimentare persegue uno o più fra gli obiettivi generali di un livello elevato di tutela della vita e della salute umana, della tutela degli interessi dei consumatori, comprese le pratiche leali nel commercio alimentare, tenuto eventualmente conto della tutela della salute e del benessere degli animali, della salute vegetale e dell'ambiente”, - “La legislazione alimentare si prefigge di tutelare gli interessi dei consumatori e di costituire una base per consentire ai consumatori di compiere scelte consapevoli in relazione agli alimenti che consumano. Essa mira a prevenire le seguenti pratiche: le pratiche fraudolente o ingannevoli; l'adulterazione degli alimenti; ogni altro tipo di pratica in grado di indurre in errore il consumatore”.

Articolo 1.

(Obiettivi)

Fatte salve le competenze del Ministero delle Politiche agricole e forestali, relative ad altri articoli del regolamento n. 178 del 2002, il presente documento, alla luce degli articoli 17, 18, 19, e 20, ed in funzione dell'obiettivo del capo IV(Sistema di allarme rapido, gestione delle crisi e situazioni d'emergenza) del Regolamento, mira a fornire indicazioni:

- a) agli operatori del settore alimentare e dei mangimi sull'applicazione delle norme della rintracciabilità, ritiro e richiamo degli alimenti e dei mangimi;
- b) agli organi del Servizio Sanitario Nazionale, sulle modalità di conduzione dei controlli per la verifica dell'efficacia delle procedure di rintracciabilità ritiro e richiamo degli alimenti.

Gli art. 17, 18, 19, 20 stabiliscono l'applicazione del principio di 'rintracciabilità' a tutti i prodotti alimentari e mangimistici, che renda efficaci ed efficienti le procedure operative di ritiro e richiamo dei prodotti non conformi ai requisiti di sicurezza alimentare, o che si ha motivo di ritenerli tali, al fine di poter conseguire un livello elevato di tutela della salute.

In definitiva, nel perseguire l'obiettivo della "rintracciabilità" di cui ai suddetti articoli del Regolamento, e nell'impostare le relative procedure operative e di controllo, occorrerà tener conto della loro finalità esclusivamente sanitaria

Articolo 2

(Riferimenti normativi)

Vengono riportati i principali riferimenti normativi comunitari e nazionali a cui si rimanda per un più approfondito esame:

- *Regolamento (CE) 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio del 28/01/2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;*
- *D.L.vo 26/05/97 n. 155: Attuazione delle Direttive 93/43/CEE 96/3/CE concernente l' "Igiene dei prodotti alimentari";*
- *D.L.vo 03/03/93 n. 123: Attuazione della Direttiva 89/397/CEE, relativa al controllo ufficiale dei prodotti alimentari*
- *D.L.vo 27/01/92 n.109: "Applicazione delle Direttive 89/395/CEE e 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari" e succ. modifiche;*

A partire dall'01/01/2006 entreranno in vigore i seguenti regolamenti:

- *Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 "sull'igiene dei prodotti alimentari";*
- *Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 "che stabilisce norme specifiche in materia d'igiene per gli alimenti di origine animale";*
- *Regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 "che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano";*
- *Regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 "relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali".*

Articolo 3

(Definizioni)

Ai fini dell'applicazione delle presenti linee-guida si richiamano le definizioni di cui agli art.2 e 3 del Regolamento, ed in particolare:

***Alimento o «prodotto alimentare» o «derrata alimentare»:** qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, da esseri umani. Sono comprese le bevande, le gomme da masticare e qualsiasi sostanza, compresa l'acqua, intenzionalmente incorporata negli alimenti nel corso della loro produzione, preparazione o trattamento. Esso include l'acqua nei punti in cui i valori devono essere rispettati come stabilito all'articolo 6 della direttiva 98/83/CE e fatti salvi i requisiti delle direttive 80/778/CEE e 98/83/CE.*

Mangime (o "Alimento per animali"): qualsiasi sostanza o prodotto, compresi gli additivi, trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato alla nutrizione per via orale degli animali.

Rintracciabilità: la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento, o di un mangime, attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione;

Ritiro dell'alimento: qualsiasi misura, dell'operatore o dell'autorità competente, volta ad impedire la distribuzione e l'offerta al consumatore di un prodotto non conforme ai requisiti di sicurezza alimentare.

Ritiro del mangime: qualsiasi misura, dell'operatore o dell'autorità competente, volta ad impedire la distribuzione e l'offerta all'utente del mangime non conforme al requisito di sicurezza dei mangimi

Richiamo dell'alimento: qualsiasi misura di ritiro del prodotto rivolta anche al consumatore finale da attuare quando altre misure risultino insufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute.

Richiamo del mangime: qualsiasi misura di ritiro del prodotto rivolta all'utente del mangime da attuare quando altre misure risultino insufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute.

Informazione al consumatore: informazione rivolta al consumatore finale, da adottare nei casi previsti dall'art 19, comma 1, del Reg. 178/2002/CE, con la quale s'informa dei motivi del richiamo dal mercato, delle eventuali misure di cautela da adottare o in alternativa delle modalità di richiamo dell'alimento.

Autorità competente: il Ministero della salute, le Regioni e le Province autonome, le Aziende sanitarie locali incaricate degli audit e verifiche sul sistema e sulle procedure della rintracciabilità nonché all'adozione dei provvedimenti per fini di salute pubblica e il Ministero delle Politiche agricole e forestali per le materie di propria competenza, anche per il tramite dell'Ispettorato Centrale Repressione Frodi.

Articolo 4

(Responsabilità primaria)

1. Il comma 1, dell'art 17 del Regolamento obbliga tutti gli operatori del settore alimentare e dei mangimi, come definiti all'art 3 del Regolamento, a:

- garantire che gli alimenti e i mangimi da essi prodotti e/o commercializzati siano conformi alle norme del settore alimentare inerenti le loro attività
- a verificare che tali norme siano soddisfatte;

Come già ricordato, in premessa il Libro Bianco ha individuato i soggetti responsabili della sicurezza alimentare, affidando agli operatori un ruolo fondamentale al raggiungimento di tale obiettivo. Il legislatore comunitario attribuisce esplicitamente la responsabilità legale primaria per la sicurezza alimentare a tutti coloro che sono coinvolti nell'importazione, produzione e commercializzazione di alimenti e mangimi, ognuno

relativamente alla parte di propria competenza, attraverso un sistema efficace di autocontrollo per verificare che gli alimenti o i mangimi prodotti o commercializzati rispettino le disposizioni comunitarie e nazionali.

E' bene sottolineare che tale disposizione ha ampliato, e comunque chiarito, che gli obblighi del produttore non si limitano, relativamente alle garanzie sanitarie, alla sola effettuazione

dell'autocontrollo, già previsto dalla dir. 93/43/CEE e per i prodotti d'origine animale da norme verticali specifiche. Infatti, con l'entrata in applicazione dei Regolamenti 852/2004/CE e 853/2004/CEE gli obblighi e le responsabilità, previste dal comma 1 dell'art. 17 del Regolamento, sono stati estesi anche al settore della produzione primaria.

Gli operatori del settore della produzione primaria che sono già assoggettati agli obblighi relativi ai divieti di somministrazione agli animali di talune sostanze ad azione ormonale od anti-ormonale, all'utilizzo di determinati antiparassitari nelle colture, o ai limiti nell'uso degli additivi nei mangimi ecc, rientrano, senza più alcuna ombra di dubbio, a pieno titolo nell'ambito di applicazione della legislazione alimentare.

La gestione delle responsabilità da parte di un operatore del settore alimentare o dei mangimi è un processo che può comportare, per quanto riguarda la sfera di propria competenza e sulla base di scelte aziendali l'adozione di un sistema di registrazione e/o documentazione; e di verifica delle attività per le quali è prevedibile o possibile che si venga chiamati a rispondere, al fine di assicurare che l'alimento o il mangime immesso sul mercato risponda ai requisiti di sicurezza.

Appare evidente che, ad esempio, un trasportatore o un dettagliante non può essere responsabile della presenza di un pericolo in un prodotto confezionato (a meno di atti intenzionali o accidentali) che non sia stato da lui manipolato, ma può essere considerato responsabile, in virtù della normativa vigente, del controllo del rischio attraverso il rispetto di taluni requisiti relativi alle condizioni di trasporto o di detenzione (es. temperatura di trasporto o stoccaggio) ed attraverso l'adozione delle procedure di autocontrollo e degli eventuali adeguati interventi correttivi.

Articolo 5

(Rintracciabilità)

1 Il comma 1 dell'articolo 18 del Regolamento, stabilisce l'obbligo di garantire la rintracciabilità degli alimenti, dei mangimi, degli animali destinati alla produzione alimentare e di qualsiasi sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o mangime in tutte le fasi della produzione, trasformazione e distribuzione.

Nei comma successivi vengono puntualizzati gli adempimenti che gli operatori devono attuare, allo scopo di facilitare il ritiro o il richiamo dal mercato di prodotti che possono costituire un rischio per il consumatore e/o fornire adeguate informazioni alle Autorità competente.

Si richiede quindi che gli operatori siano in condizione di risalire all'anello precedente ed a quello successivo nella filiera alimentare. Appare necessario sottolineare che nei comma 2 e 3 viene usata una diversa terminologia: "gli operatori del settore alimentare e dei mangimi devono essere in grado di individuare chi abbia fornito ..." e "gli operatori del settore alimentare e dei mangimi devono essere in grado di individuare le imprese alle quali hanno fornito..."

Questa differenza, permette di chiarire che l'operatore del settore alimentare o mangimistico, quando riceve un prodotto, deve essere in grado di indicare il soggetto, (anche il singolo coltivatore, cacciatore o allevatore che ha fornito la materia prima: es. il raccoglitore di funghi, il pescatore, ecc.) o l'impresa da cui ha ricevuto il prodotto; invece, detto operatore quando fornisce i propri prodotti deve essere in grado di indicare esclusivamente le imprese a cui ha ceduto il prodotto, l'animale o il mangime.

Pertanto, essendo obbligatorio per l'operatore che cede o somministra l'alimento al consumatore finale mantenere la rintracciabilità dell'alimento a monte ma non a valle, per l'ultimo anello della filiera a valle sono applicabili i commi 1, 2 dell'art. 18 ma non il comma 3.

2 Pur prevedendo espressamente il Regolamento comunitario una rintracciabilità del prodotto a monte ed a valle ai fini di una migliore gestione della rintracciabilità è opportuno che le imprese che elaborano le proprie produzioni aggregando, confezionando ecc, materie prime, ingredienti e additivi di varia origine, adottino sistemi che consentano di mantenere definita la provenienza e il destino di ciascuna di esse, o dei lotti.

Nel caso in cui venga riscontrato un rischio per il consumatore o per gli animali, e l'operatore del settore alimentare o dei mangimi non sia in grado di rintracciare o indicare quale sia stato l'ingrediente, la materia prima o il prodotto, che ha determinato il rischio sanitario, si renderà necessario allargare l'azione di ritiro del prodotto fino a ricomprendere nell'azione di ritiro/richiamo tutti i prodotti potenzialmente a rischio con aumento delle ripercussioni commerciali, e conseguente maggiore dispendio di risorse economiche sia private che pubbliche, ed eventuale possibilità di oneri aggiuntivi a carico degli operatori derivanti da controlli supplementari effettuati dalle autorità di controllo.

Peraltro l'adozione di un sistema di rintracciabilità interna consente di collegare le materie prime con i prodotti e conseguentemente, in caso di ritiro, di contenere il quantitativo del prodotto da ritirare.

Spetta quindi agli operatori, sulla base delle scelte aziendali la determinazione del lotto o di altri elementi identificativi, in maniera tale da poter risalire tempestivamente ad alimenti o mangimi che condividono lo stesso rischio sanitario.

Tuttavia bisogna considerare quanto disposto all'art. 14 comma 6: "se un alimento a rischio fa parte di una partita, lotto o consegna di alimenti della stessa classe o descrizione, si presume che tutti gli alimenti contenuti in quella partita, lotto o consegna siano a rischio a meno che, a seguito di una valutazione approfondita, risulti infondato ritenere che il resto della partita, lotto o consegna sia a rischio". Analogamente per il settore dei mangimi, si deve tener conto di quanto previsto all'art. 15 comma 3.

3. Il comma 4 dell'articolo 18 sancisce il principio generale dell'obbligatorietà di un'identificazione o etichettatura di un alimento o di un mangime, e che l'identificazione o l'etichetta deve contenere elementi utili per agevolarne la rintracciabilità, rimandando comunque le prescrizioni puntuali a quelle previste in materia dalle norme specifiche.

4. I trasportatori e coloro che effettuano lo stoccaggio di alimenti e mangimi devono dotarsi di una procedura autonoma di rintracciabilità quando operano come soggetti indipendenti.

Possono omettere di dotarsi di autonomi sistemi e procedure di rintracciabilità nel caso in cui operano per conto di un'azienda che assolve essa stessa gli obblighi di rintracciabilità previsti dal regolamento ed a condizione che siano in grado di dimostrare all'autorità competente che i dati richiesti sono gestiti direttamente dall'azienda in questione e che comunque possono essere tempestivamente messi a disposizione dell'autorità che effettua il controllo.

Per quanto riguarda i magazzini e deposito conto terzi (frigoriferi e non) i quali ricevono dal produttore o importatore la merce in confezioni singole o su pallets contenenti diverse confezioni dello stesso prodotto o di prodotti diversi, che pertanto non intervengono nella produzione o trasformazione e che riconsegnano il prodotto ai trasportatori per altre destinazioni, in cartoni o pallets, questi devono, ai fini della individuazione della merce, secondo quanto richiesto dall'art. 18 del Regolamento, registrare:

- all'entrata: quantità e natura della merce come risulta dal documento di trasporto,*
- all'uscita: quantità e natura della merce registrando quanto risulta dal documento di trasporto,*

Comunque, nel caso in cui le sopraccitate informazioni siano state fornite ai magazzini e depositi conto terzi, è auspicabile che questi ultimi le riportino come informazioni da trasmettere a valle.

Anche in questo caso, si evidenzia la necessità che i produttori od importatori, sulla base di scelte aziendali, forniscano ai magazzini o depositi conto terzi, le informazioni riferite all'individuazione della confezione/cartone del prodotto, indicando anche il numero del lotto o altro sistema identificativo della partita, al fine di circoscrivere eventuali azioni di ritiro/riciamo.

5. L'articolo 18 si applica a partire dal 1 gennaio 2005. A tale data le imprese devono aver adottato il sistema e le procedure di rintracciabilità e fornire le garanzie richieste dall'articolo 18.

Resta inteso che gli operatori del settore alimentare e dei mangimi devono dimostrare il possesso preesistente alla data d'entrata in applicazione del Regolamento di alimenti, materie prime, additivi, mangimi ecc., stoccati.

Le aziende del settore alimentare e mangimistico non sono obbligate a tenere separati alimenti e mangimi introdotti prima del 01/01/2005 da quelli introdotti successivamente a tale data.

6. Fermo restando l'applicazione di norme più specifiche di natura sanitaria, fiscale, ecc. le informazioni di cui ai commi 2 e 3 dell'articolo 18, dovendo essere messe a disposizione delle autorità competenti che le richiedono, vanno conservate per un congruo periodo di tempo che indicativamente può esser riferito ai periodi di tempo sotto indicati:

- *3 mesi per i prodotti freschi (es. prodotti di panetteria o pasticceria, ed ortofrutticoli)*
- *i 6 mesi successivi alla data di conservazione del prodotto deperibile per i prodotti "da consumarsi entro il";*
- *i 12 mesi successivi alla data di conservazione consigliata per i prodotti "da consumarsi preferibilmente entro";*
- *i 2 anni successivi per i prodotti per i quali non è prevista dalle norme vigenti l'indicazione del termine minimo di conservazione ne altra data.*

Ovviamente vanno conservate sia le informazioni come anche le fonti dalle quali le stesse sono scaturite, al fine di permettere una verifica di valore oggettivo.

Articolo 6.

(Ritiro e richiamo dei prodotti alimentari)

1 Il comma 1 dell'articolo 19 stabilisce taluni obblighi per gli operatori del settore alimentare nel momento in cui hanno il fondato dubbio o la certezza che un prodotto alimentare, da loro importato, prodotto o commercializzato, non risponda ai requisiti di sicurezza. Infatti un prodotto non può essere definito sicuro se non risponde ai requisiti di sicurezza stabiliti all'art. 14.

Nel caso in cui l'operatore alimentare ritiene o ha motivo di ritenere che il prodotto non sia conforme ai requisiti di sicurezza previsti dal Regolamento, e questo non sia più sotto il suo immediato controllo, deve:

1. *Identificare il prodotto;*
2. *Identificare l'ambito di commercializzazione (nazionale, comunitario, esportazione verso Paesi Terzi, completato dalla specifica relativa ai singoli ambiti territoriali/paesi);*
3. *Provvedere all'immediato ritiro del prodotto dal mercato da lui rifornito.*
4. *Informare immediatamente l'A.U.S.L. territorialmente competente delle procedure di ritiro/riciamo del prodotto e delle motivazioni che hanno determinato tale evenienza;*

5. *Informare l'anello a monte nel caso in cui abbia motivi di ritenere che la non conformità scaturisca da un prodotto a lui fornito;*
6. *Attuare altre misure sufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute del consumatore;*
7. *Informare il consumatore, in maniera efficace, accurata e tempestiva dei motivi che hanno reso necessario il ritiro dal mercato del prodotto, nel caso in cui questo sia arrivato o si abbia motivo di ritenere che sia arrivato al consumatore e provvedere a richiamare il prodotto quando altre misure non risultano sufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute pubblica.*

L'informazione al consumatore deve essere adottata, in via prioritaria, dall'operatore titolare degli elementi identificativi del prodotto (titolare del marchio, se presente; in assenza di marchio, l'operatore identificato in etichetta; per i prodotti venduti sfusi, il punto di vendita o di somministrazione).

2 Il comma 2 dell'art.19 si rivolge agli operatori della vendita al dettaglio o della distribuzione che non incidono sulla sicurezza del prodotto, attraverso una manipolazione diretta, quale ad esempio lo sconfezionamento, riconfezionamento, porzionatura o attraverso l'apposizione di un etichetta sul prodotto, ecc. ed in particolare questi operatori, nell'ambito delle rispettive sfere di influenza, devono:

- a) *Ritirare dal mercato i prodotti, di cui hanno ricevuto informazione di non conformità ai requisiti di sicurezza alimentare da parte del fornitore o dell'A.S.L. competente,*
- b) *Ritirare dal mercato, informando il fornitore, i prodotti che loro stessi, o a seguito di segnalazioni di consumatori, hanno fondato motivo di ritenere non conformi o che non sono conformi ai requisiti di sicurezza, in attesa di indicazioni da parte del fornitore e/o A.S.L.*
- c) *Collaborare con l'azienda alimentare di produzione, trasformazione, il fornitore e con l'A.S.L. competente ai fini della rintracciabilità dei prodotti alimentari non rispondenti ai requisiti di sicurezza alimentare*
- d) *Collaborare nelle campagne d'informazione e richiamo di prodotti non rispondenti ai requisiti di sicurezza alimentare*

3. I comma 3 e 4 ribadiscono e rafforzano gli obblighi degli operatori, diversi da quelli di cui al comma 2, circa la necessaria informazione che deve essere fornita alle autorità competenti nel caso in cui abbiano un fondato motivo di ritenere che un prodotto sia ritenuto dannoso per la salute umana. In particolare essi devono:

- *Informare immediatamente l'A.S.L. competente dei motivi del ritiro e degli interventi messi in atto al fine di evitare dei rischi per il consumatore;*
- *Mettere a disposizione dell'A.S.L. competente tutte le informazioni richieste ed utili ai fini della valutazione della congruità delle misure adottate;*
- *Collaborare con le A.S.L. competenti riguardo i provvedimenti volti ad evitare o ridurre i rischi provocati da un alimento che hanno fornito.*

Articolo 7

(Ritiro e richiamo dei mangimi)

1 Il comma 1 dell'articolo 20 stabilisce taluni obblighi per gli operatori del settore dei mangimi nel momento in cui hanno il fondato dubbio o la certezza che un mangime, da loro importato, prodotto o commercializzato, non risponda ai requisiti di sicurezza. Ciò sta a significare che un prodotto non può essere definito sicuro se non risponde ai requisiti di sicurezza stabiliti dall'articolo 15.

Nel caso in cui il prodotto non offra, o si ha fondato motivo di ritenere che non offra sicurezza per la salute umana o animale, l'operatore del settore dei mangimi, nel caso in cui il mangime non sia più sotto il suo immediato controllo, deve:

- *Provvedere all'immediato ritiro del prodotto dal mercato da lui fornito;*
- *Informare immediatamente l'A.S.L. competente delle procedure di ritiro/richiamo del prodotto e delle motivazioni che hanno determinato tale evenienza;*
- *Informare l'anello a monte nel caso in cui abbia motivi di ritenere che la non conformità scaturisca da un prodotto a lui fornito;*
- *Attuare altre misure sufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute;*
- *Informare l'allevatore o i detentori degli animali a cui il mangime può essere arrivato, in maniera efficace e accurata dei motivi che hanno reso necessario il ritiro dal mercato del prodotto, nel caso in cui questo sia arrivato o si abbia motivo di ritenere che sia arrivato all'utente.*

L'informazione all'utente del mangime deve essere adottata, in via prioritaria, dall'operatore titolare degli elementi identificativi del mangime (titolare del marchio, se presente; in assenza di marchio, l'operatore identificato in etichetta).

2 Il comma 2 dell'art. 20 si rivolge agli operatori del settore dei mangimi della vendita al dettaglio o della distribuzione che non incidono sulla sicurezza del prodotto, attraverso una manipolazione diretta, quale ad esempio lo sconfezionamento, riconfezionamento, porzionatura, etichettatura, ecc., ed in particolare questi operatori, nell'ambito delle rispettive sfere di influenza, devono:

- *Procedere al ritiro dal mercato di mangimi di cui hanno ricevuto informazione di non conformità ai requisiti di sicurezza alimentare da parte del fornitore o dell'A.S.L. competente.*
- *Procedere al ritiro cautelativo dal mercato, informando il fornitore, di mangimi che loro stessi, o a seguito di segnalazioni di allevatori o detentori di animali hanno fondato motivo di ritenere non conformi o che non sono conformi ai requisiti di sicurezza, in attesa di indicazioni definitive da parte del fornitore.*
- *Collaborare con l'azienda di produzione, di trasformazione, e con il fornitore e con l'A.S.L. competente ai fini della rintracciabilità dei mangimi non rispondenti ai requisiti di sicurezza alimentare.*
- *Collaborare nelle campagne d'informazione e di richiamo dei mangimi non rispondenti ai requisiti di sicurezza alimentare.*

3. I comma 3 e 4 ribadiscono e rafforzano gli obblighi degli operatori, diversi da quelli di cui al comma 2, circa la necessaria informazione che deve essere fornita alle A.S.L. competenti nel caso in cui un mangime sia motivatamente ritenuto dannoso per la salute pubblica. In particolare essi devono:

- *Informare immediatamente l'A.S.L. competente dei motivi del ritiro, e degli interventi messi in atto al fine di evitare i rischi derivanti dall'uso del mangime;*
- *Mettere a disposizione dell'A.S.L. competente tutte le informazioni richieste, ed utili ai fini della valutazione della congruità delle misure adottate;*
- *Collaborare con l'A.S.L. competente riguardo i provvedimenti volti ad evitare o ridurre i rischi provocati da un mangime che hanno fornito.*

Articolo 8

(gestione della rintracciabilità e documentazione correlata)

1. Il Regolamento comunitario fissa degli obblighi per le imprese del settore alimentare e dei mangimi in merito all'adozione di sistemi e procedure finalizzate alla rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi lasciando al singolo operatore la scelta degli strumenti e delle modalità per giungere a tale obiettivo.

Gli operatori devono:

- predisporre le procedure per l'individuazione di tutti i fornitori delle materie prime e di tutti i destinatari dei prodotti finiti (fermo restando l'esclusione di identificazione del consumatore finale)
- predisporre dei sistemi che consentano, se del caso, di avviare procedure di ritiro dal mercato di prodotti che non rispondono ai requisiti di sicurezza previsti dal regolamento

I sistemi e le procedure di rintracciabilità devono in particolare consentire di:

- 1) individuare i fornitori diretti di materie prime, di alimenti, di animali, di mangimi come definito all'comma 2 dell'art.18 del Regolamento (rintracciabilità a monte);
- 2) individuare le imprese dirette alle quali sono stati forniti i propri prodotti come definito al comma 3 dell'art. 18 del Regolamento (rintracciabilità a valle);
- 3) mettere a disposizione delle Aziende sanitarie territorialmente competenti le informazioni dei punti precedenti, come definito ai commi 2 e 3 dell'art. 18 del Regolamento;

Come già precedentemente detto, appare auspicabile che le imprese del settore alimentare e mangimistico, per le motivazioni già enunciate, sviluppino sistemi di rintracciabilità interna, anche in previsione di futuri sviluppi normativi.

2. Gli operatori devono a prescindere dai mezzi utilizzati, fornire le seguenti informazioni per dimostrare da chi hanno ricevuto un alimento o un mangime:

1. nominativo del fornitore, (es. sede sociale, stabilimento di provenienza dell'alimento o del mangime , o animale, ecc.)
2. natura dei beni ricevuti (es. denominazione , presentazione, ecc.);
3. indicazioni riferite ai fini dell'individuazione del prodotto (es. partita, lotto, consegna ecc.) ai sensi dell'art.18,commal.
4. altre informazioni previste da norme specifiche

Appare necessario che gli operatori mettano a disposizione del personale delle A.S.L, per poter procedere alle verifiche dell'efficacia delle operazioni di ritiro/riciamo, tutte le informazioni e la documentazione di cui dispongono; che diventano essenziali nel momento in cui è necessario risalire ad un alimento o mangime non sicuro come definito agli art.14 e 15.

3. Ciascun operatore deve disporre di sistemi e procedure per individuare le imprese a cui ha fornito i propri prodotti. Ai fini del raggiungimento dello scopo è necessario che gli operatori del settore alimentare e del settore dei mangimi siano in grado di dimostrare all'Autorità di controllo di disporre di un sistema idoneo all'individuazione (es: raccolta fatture, bolle di accompagnamento, registri carico/scarico) di:

- tutti i clienti (es. ragione sociale, indirizzo, numero telefonico, numero di fax, indirizzo e-mail, ecc.)
- tutte le forniture/cliente
- modalità/mezzo di distribuzione,

Ai fini di una gestione ottimale di eventuali problemi legati alla sicurezza dei prodotti è raccomandabile la raccolta/schedario delle informazioni riferite ai clienti abituali quali ad esempio:

- Nome e Ragione sociale, indirizzo e sede legale della impresa e/o dello stabilimento del cliente;
- Numero di telefono;
- Numero di fax E-mail;
- La disponibilità di un punto di contatto con un responsabile della fornitura che abbia sufficiente potere decisionale per collaborare in caso di urgente ritiro o messa in quarantena di un prodotto che non risponde ai criteri di sicurezza alimentare.

E' opportuno che l'operatore del settore alimentare o mangimistico abbia a disposizione inoltre avere l'indirizzo, numeri di telefono e fax della A.S.L. competente per territorio al fine di poter comunicare tempestivamente qualsiasi informazione riferibile alla rintracciabilità o per eventuali interventi ai fini della valutazione del rischio e delle azioni da adottare.

Anche per quanto riguarda i trasportatori è raccomandabile che il fornitore abbia una lista dei trasportatori abituali che vengono utilizzati con tutte le informazioni necessarie:

- *Nome e Ragione sociale , indirizzo e sede legale della impresa del trasportatore;*
- *Numero di telefono;*
- *Numero di fax ;*
- *E-mail*

Le informazioni che devono essere rese disponibili alle competenti autorità di controllo, ai fini della rintracciabilità dei prodotti sono quelle di cui al precedente comma 2..

4 Per indicazioni e puntualizzazioni sulla rintracciabilità interna (ad esempio nelle fasi di lavorazione, trasformazione, aggregazione, cernita, confezionamento, riconfezionamento, ecc.) si rimanda a quanto già riportato all'interno dello specifico paragrafo.

5 Nell'ambito delle procedure di autocontrollo aziendale è opportuno che gli operatori del settore alimentare e dei mangimi procedano periodicamente alla revisione del sistema di rintracciabilità al fine di mantenere un elevato livello di efficacia, procedendo ad una valutazione delle procedure messe in atto per l'individuazione dei fornitori/prodotto, cliente/prodotto consegnato e per quanto possibile, come già detto le procedure interne di rintracciabilità.

Articolo 9

(ritiro e richiamo di un prodotto)

1.L'obiettivo del ritiro e richiamo del prodotto è quello di proteggere la salute pubblica attraverso una serie di interventi volti ad escludere che un determinato alimento o mangime che può costituire un rischio per la salute umana od animale possa esplicare i suoi effetti.

Nel caso in cui il ritiro/richiamo debba esser effettuato per un possibile rischio sanitario per i consumatori, o che coinvolga la sicurezza dei mangimi dovrà esser data immediata comunicazione al competente servizio dell'A.S.L.

Il successo del ritiro/richiamo degli alimenti dal commercio è correlato con una chiara attribuzione delle responsabilità all'interno delle aziende alimentari e mangimistiche. La predisposizione da parte degli operatori di procedure codificate e l'effettuazione di un piano testato di richiamo/ritiro può esser utile ai fini del successo delle procedure attivate in caso di necessità.

Resta inteso che il ritiro o il richiamo dal mercato di un determinato alimento o mangime o lotto di prodotto per ragioni commerciali o comunque diverse da quelle relative ai requisiti di sicurezza degli alimenti o dei mangimi, come definiti agli articoli 14 e 15 del Regolamento, non

comporta l'obbligo di comunicazione all'Autorità Sanitaria Locale territorialmente competente, e può esser gestito direttamente dall'azienda all'interno del proprio sistema di qualità.

La responsabilità delle azioni di ritiro/richiamo di un alimento o mangime ricade in primo luogo sull'operatore che, secondo le proprie capacità organizzative adotterà le modalità più efficaci ed efficienti al raggiungimento dell'obiettivo.

2. *Gli operatori del settore alimentare e mangimistico , coinvolti nel Uritiro o nel richiamo di un prodotto, devono informare immediatamente i servizi competenti delle Aziende Sanitarie Locali; a tal fine, a titolo esemplificativo, si riporta un modello che può esser utilizzato per la raccolta e la comunicazione del maggior numero di informazioni utili per l'identificazione del prodotto a rischio (allegato I).*

Qualora le informazioni fossero giudicate insufficienti da parte dell'Autorità sanitaria al fine di individuare il prodotto, questa potrà, in attuazione del principio di precauzione, provvedere al ritiro di tutti i prodotti che possano aver condiviso lo stesso rischio sanitario.

3 *La comunicazione iniziale alla rete di distribuzione dovrà esser fatta in maniera quanto più tempestiva possibile (es. per telefono), a cui si dovrà dar seguito con comunicazione scritta, via fax o via e-mail. Le comunicazioni scritte devono contenere tutte le informazioni necessarie per permettere l'esatta individuazione del prodotto.*

Si deve evitare che la notifica abbia il formato di una lettera commerciale o questa non sarebbe ritenuta urgente, la notifica dovrebbe esser chiaramente intitolata: "URGENTE: RICHIAMO DEL PRODOTTO" o "URGENTE: RITIRO DEL PRODOTTO".

4 *La gestione di alimenti o mangimi oggetto di una procedura di ritiro/richiamo, rientra nelle responsabilità degli operatori. L'Autorità sanitaria competente valuterà, caso per caso, le modalità di gestione del ritiro/richiamo dell'alimento o mangime, adottando eventuali provvedimenti anche di natura sostitutiva nel caso di gestione delle procedure non idonea., alla luce delle vigenti disposizioni legislative.*

L'operatore deve informare l'autorità competente del completamento del ritiro/richiamo del prodotto.

5 *L'operatore del settore alimentare nel caso in cui sia necessario procedere al richiamo del prodotto, deve informare il consumatore finale in maniera tale che l'informazione sia tempestiva, e possa raggiungere tutti i soggetti che potenzialmente possono avere acquistato un prodotto a rischio.*

Anche il dettagliante o il laboratorio di trasformazione/preparazione che incide sulla sicurezza dei prodotti alimentari (es. affettatura, porzionamento, controllo delle temperature, ecc) nel caso in cui sia a lui ascrivibile il mancato rispetto dei principi di sicurezza alimentare, e sia necessario provvedere al richiamo di un prodotto da essi preparato, trasformato, ecc. devono attivare le procedure d'informazione dei consumatori cui hanno fornito il prodotto.

La portata dell'informazione potrà essere graduata in funzione quindi della rete di distribuzione ricorrendo anche a comunicati stampa, diffusi a mezzo radiotelevisivo, giornali a tiratura nazionale o locale, informative distribuite nei circuiti di commercializzazione ecc.

Articolo 10

(controllo ufficiale, verifica dei requisiti minimi per la rintracciabilità e per la gestione di allerta sanitari)

1. *Con il Regolamento (CE) 178/2002 è sancito che la responsabilità primaria per garantire ai consumatori prodotti sicuri che quindi rispondano pienamente ai requisiti di sicurezza alimentare spetta agli operatori del settore alimentare ed agli operatori del settore mangimistico.*

Pertanto, l'intervento degli organi di controllo deve consistere nel:

- *verificare che chi importa, produce ed immette in commercio alimenti o mangimi rispetti tutte le normativa vigente in materia di sicurezza alimentare ;*
- *verificare il rispetto degli obblighi relativi alla rintracciabilità;*

- *verificare, in caso in cui un alimento o un mangime non risponda o si abbia motivo di ritenere ai requisiti di sicurezza, come definiti rispettivamente agli articoli 14 e 15, che ciascun operatore, per quanto di competenza, abbia attivato tutte le procedure previste negli articoli da 18 a 20;*
- *prescrivere agli operatori del settore alimentare o mangimistico le azioni necessarie per mettere in sicurezza un alimento o un mangime non rispondente ai requisiti di sicurezza;*
- *adottare, in caso di mancato ritiro/richiamo del prodotto da parte dell'operatore, ogni iniziativa necessaria al fine di garantire un elevato livello di tutela della salute pubblica;*
- *sanzionare, in base alle disposizioni vigenti, gli operatori del settore alimentare e mangimistico nel caso in cui non siano state rispettate le disposizioni vigenti applicabili ed in particolare all'art.17..*

Gli organi di controllo, pertanto, durante l'espletamento delle loro attività dovranno verificare il rispetto delle specifiche disposizioni vigenti riferite all'importazione, produzione, commercializzazione degli alimenti o mangimi (es. per le carni fresche il D.Lgs.286/94) come previsto dall'art.17 del Regolamento ed inoltre verificare il rispetto degli obblighi degli art.18-20 del citato Regolamento.

Per quanto riguarda i sistemi e le procedure messe in atto dalle aziende ai fini della rintracciabilità, gli organi di controllo dovranno verificare che siano soddisfatte le esigenze del Regolamento rispetto al raggiungimento dell'obiettivo, senza entrare nel merito delle scelte aziendali operate, in quanto la responsabilità primaria come detto spetta all'operatore.

2. Le verifiche da parte degli Organi di controllo del SSN sul rispetto degli obblighi relativi alla rintracciabilità ricadono nel controllo ufficiale degli alimenti disciplinato dalle norme in vigore. In particolare, si richiama il Decreto Legislativo 3 marzo 1993, n.123 che, all'art 2 definisce il contenuto dell'attività ispettiva e prevede che gli organi incaricati del controllo possano prendere conoscenza del materiale scritto e di ogni altro documento in possesso delle persone fisiche e giuridiche in tutte le fasi della produzione, della fabbricazione, della lavorazione, del magazzinaggio, del trasporto, della distribuzione, del commercio e dell'importazione di alimenti e bevande.

Pertanto, fintanto che rimane in vigore il citato D.Lgs. 123/93 esso rappresenta lo strumento operativo per svolgere le attività di verifica e controllo di quanto disposto con gli articoli 18, 19 del Regolamento, mentre per quanto riguarda l'art.20 si fa riferimento al D. L.vo n.223/2003 relativo all'organizzazione dei controlli ufficiali nel settore dell'alimentazione animale.

Sempre ai sensi del citato art. 2 del D.Lgs. 123/93, gli Organi incaricati del controllo possono fare ed acquisire copia o estratti del materiale e dei documenti sottoposti al loro esame dandone menzione nel verbale di ispezione.

Si tratta di un mandato "a tutto campo" che non riguarda soltanto gli interventi svolti in casi sospetti o nell'ambito di emergenze sanitarie ma anche le attività ordinarie di carattere sistematico così come previsto dall'art. 3 del citato Decreto Legislativo.

D'altra parte la norma richiamata prevede che le persone fisiche e giuridiche soggette a controllo ufficiale siano tenute ad assicurare agli incaricati del controllo la necessaria assistenza nell'esercizio delle loro funzioni.

E' appena il caso di ricordare che a fronte dell'ampio potere conferito dalla norma e del diritto di accesso ad informazioni e documenti "sensibili" gli organi di controllo, fatti salvi gli obblighi previsti da leggi o da regolamenti speciali, sono tenuti all'osservanza del segreto professionale.

Per effetto della normativa vigente e del Regolamento 178/2002, i responsabili di industrie alimentari e mangimistiche, che, a seguito dell'autocontrollo, constatino che i prodotti possano presentare un rischio immediato per la salute devono provvedere:

- a) *al ritiro dal commercio dei prodotti in questione e di quelli ottenuti in condizione tecnologiche simili;*

b) *informare le autorità competenti sulla natura del rischio e fornire le informazioni relative al ritiro degli stessi.*

Ciò premesso e chiarito nella prima parte del presente documento l'oggetto della norma, i soggetti obbligati ed i due obblighi derivanti (chi è il fornitore e che cosa ha consegnato all'operatore alimentare/mangimista -quali sono i clienti e quali prodotti hanno ricevuto), si tratta di definire un protocollo d'intervento per gli organi incaricati del controllo ufficiale, in modo da evitare comportamenti disomogenei in eccesso o in difetto.

In sintesi, il Regolamento 178/02 pone l'obbligo a carico degli operatori di registrare o documentare gli approvvigionamenti di materie prime in entrata e le consegne dei prodotti in uscita. Le informazioni minime che devono essere messe a disposizione dell'autorità pubblica sono pertanto le seguenti:

- *natura e quantità della materia prima*
- *nome e recapito dei fornitori*
- *data di ricevimento*
- *natura e quantità dei prodotti commercializzati*
- *nome e recapito dei clienti*
- *data di consegna dei prodotti.*

E' necessario evidenziare che, ai sensi dell'articolo 2 del Regolamento non sono compresi nel campo di applicazione i vegetali prima della raccolta e, com'è stato chiarito a livello comunitario, i prodotti

veterinari ed i fitofarmaci ecc. Per tale motivo questi non sono assoggettati alle prescrizioni dell'articolo 18 del Regolamento ma a norme specifiche.

3. Tali informazioni minime possono essere raccolte e conservate con i sistemi di registrazione già in uso, purchè gli operatori siano in grado di comunicarle agli organi di controllo in tempi compatibili con la gestione degli allerta sanitari.

Al riguardo si ritiene opportuno richiamare l'attenzione sul fatto che l'implementazione di un sistema per il rintraccio degli alimenti è il presupposto su cui poggia l'efficienza e l'efficacia degli interventi di ritiro e richiamo dei prodotti a rischio. Pertanto, non si tratta di costruire sistemi costosi in base a logiche di adempimento formale ma di considerare l'obiettivo sanitario della norma valutando il sistema aziendale anche con test preventivi e simulazioni.

Nel caso in cui le procedure interne di gestione non si siano dimostrate sufficientemente efficaci a raggiungere l'obiettivo sanitario della norma è opportuno che l'organo di controllo, nell'ambito dei poteri conferiti dalla D.Lvo 123/93 e delle indicazioni del D.Lvo 155/97, prescriva il miglioramento delle procedure in essere a vantaggio della stessa impresa e dei consumatori.

Per agevolare ed uniformare gli interventi di controllo ufficiale sul tema della rintracciabilità e della gestione degli allerta sanitari si propone un modello di registrazione dell'attività di verifica

svolta, utile a documentare l'attività dei Servizi dei Dipartimenti di Prevenzione delle ASL che hanno competenza in materia di sicurezza alimentare (allegato II).

ALLEGATO I

MODELLO PER LA RACCOLTA E LA COMUNICAZIONE DA PARTE DELL'OPERATORE ALL'AUTORITA' SANITARIA PER PRODOTTO NON CONFORME AI REQUISITI DI SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E DEI MANGIMI (Reg. 178/2002 art.li 19 e 20)

All'AUSL di	
Data	

NOTIFICANTE

N° di riconoscimento comunitario			
Ragione sociale			
Sede legale			
Sede stabilimento			
Recapito	Telefono	fax	e-mail

PRODOTTO : Alimento Mangime

Denominazione di vendita/identificazione del prodotto		
Marchio di fabbrica/nome commerciale		
Natura del prodotto e relativa descrizione dettagliata	+	
Presentazione		
Informazioni in etichetta/elenco delle indicazioni		
Ingredienti:		
Immagine/logo (descrizione)		
Quantitativo Totale (espresso in unità di misura)		
N° pallets Peso per pallet	N° colli Peso per collo	N° unità singole Peso delle unità singole

LOTTO

N° totale di lotti non conformi			
Identificativo del/i lotto/i			
Scadenza	da consumarsi entro:/...../.....	Da consumarsi preferibilmente entro/...../.....	Da venderli entro:/...../.....
Qualora trattasi di più lotti non conformi con diverse scadenze indicare per relative singole date			
Altre informazioni utili			

NON CONFORMITA' AI REQUISITI DI SICUREZZA DEGLI ALIMENTI

Natura della non conformità	1) Pericolo diretto per la salute <input type="checkbox"/>	2) non conformità di etichettatura <input type="checkbox"/>	3) Altro <input type="checkbox"/>
-----------------------------	--	---	-----------------------------------

1) PERICOLO

Natura del pericolo	Biologico <input type="checkbox"/>	Fisico <input type="checkbox"/>	Chimico <input type="checkbox"/>
Descrizione			
Rilevato in data :			
Rilevato a seguito di:			
Se da campionamento:	data del prelievo		
	matrice		
	campioni		
	metodo		
	Data del referto		
laboratorio			
Altre informazioni utili			

2 e 3) NON CONFORMITA' DI ETICHETTATURA o ALTRO

Descrizione	
--------------------	--

INDIVIDUZIONE DEL FORNITORE

Fornitore/ produttore	
Recapito	

L'ALIMENTO PUÒ AVER RAGGIUNTO IL CONSUMATORE FINALE?SI NO **IL MANGIME PUÒ AVER RAGGIUNTO L'UTILIZZATORE FINALE?**SI NO **PROCEDURE ATTIVATE**

Ritiro <input type="checkbox"/>	Descrizione riassuntiva
Richiamo <input type="checkbox"/>	Descrizione riassuntiva
Informazioni trasmesse <input type="checkbox"/>	Descrizione riassuntiva
	Descrizione riassuntiva

Tempi previsti per l'efficacia dell'azione e per la chiusura dell'azione intrapresa

--

DISTRIBUZIONE-

LISTA DI DISTRIBUZIONE contenente i seguenti dati relativi ai singoli clienti da allegare alla notifica

Cliente/i	nazione
	Ragione sociale
	indirizzo
	recapito
Documento di trasporto n° del/...../.....
Certificato sanitario	numero
	data
	Dvce n°

TRASPORTATORE (in caso di trasportatore che agisce per conto terzi)

Dati identificativi dell'impresa di trasporto	
Numero di targa del mezzo di trasporto	
recapito	

Nota: Vanno fornite il maggior numero di informazioni possibile al fine di permettere agli organi di controllo di valutare per grandi linee, già in fase precedente all'avvio di verifica materiale presso l'impresa, l'appropriatezza delle misure adottate dall'impresa stessa ai fini della tutela della salute pubblica.

ALLEGATO II¹**SCHEMA di CHECK LIST PER LA VALUTAZIONE DEI REQUISITI PER LA RINTRACCIABILITA'E PER IL RITIRO/RICHIAMO (art. 18, 19 e 20 del Regolamento 178/2002)**Settore: **alimenti** **mangimi** Attività di cessione o somministrazione di alimento/mangime al consumatore finale/utente **SI** **NO** **Ditta**

Ragione sociale _____

Sede stabilimento _____

Via _____ n° _____ Comune _____

Sede legale _____

Via _____ n° _____ Comune _____

Rappresentante legale sig. _____ Residente

in _____

Responsabile per la rintracciabilità e per l'attivazione delle procedure di ritiro /richiamo

sig. _____

N° totale addetti _____ di cui dipendenti _____

INFORMAZIONI GENERALIRiconoscimento CE Autorizzazione sanitaria Registrazione Licenza amministrativa commerciale

Numero riconoscimento o estremi autorizzazione sanitaria _____

TIPOLOGIA ATTIVITÀ Produzione primaria Laboratorio di produzione / trasformazione industriale artigianale _____ Deposito e commercio all'ingrosso _____ Esercizio di ristorazione/ Esercizio di vendita al dettaglio _____

Altro: _____

VERIFICA ART. 18 E 19 e 20 DEL Regolamento 178/2002**EFFETTUATA IN DATA** _____**DA** _____ **QUALIFICA** _____ Completa sulle procedure di rintracciabilità a monte (fornitori) sulle procedure di rintracciabilità a valle (clienti) sulle procedure di ritiro/richiamo di cui agli art.li 19 e 20 sulla tenuta ed archiviazione della documentazione e delle registrazioni di rintracciabilità

¹ Colui che effettua il controllo ufficiale, nella compilazione della scheda deve tener conto della specificità dell'impresa alimentare o mangimistica, ed il giudizio finale quindi va espresso in maniera complessiva.

1. Rintracciabilità

<i>DA VERIFICARE</i>				<i>Documento visionato/osservazioni</i>
<p>1. E' presente: <i>Una procedura per l'individuazione dei fornitori per tutti i prodotti, materie prime, ingredienti, additivi, coadiuvanti tecnologici, animali destinati alla produzione alimentare; nelle aziende agricole individuazione dei fornitori dei mangimi.</i> <i>in entrata</i></p>	Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	N.A. <input type="checkbox"/>	
<p>2. E' presente: - <i>Una procedura per l'individuazione dei destinatari di tutti i prodotti</i> <i>in uscita</i></p>	Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	N.A. <input type="checkbox"/>	
<p>3. E' presente: <i>un sistema di etichettatura o identificazione degli alimenti/mangimi</i></p>	Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	N.A. <input type="checkbox"/>	
<p>4. Il sistema di etichettatura/identificazione in adozione è considerato sufficientemente efficace ai fini della rintracciabilità ed in vista dell'eventuale attivazione di procedure di ritiro/richiamo?</p>	Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	N.A. <input type="checkbox"/>	
<p>5. La procedura in adozione contempla la presenza di un sistema di registrazione o archiviazione delle informazioni minime relative all'alimento, mangime, animale destinato alla produzione alimentare o qualsiasi sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime <i>In entrata</i></p>	Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	N.A. <input type="checkbox"/>	
<p>6. La procedura in adozione contempla la presenza di un sistema di registrazione o archiviazione di documenti, che colleghino le informazioni relative a quanto in entrata con il fornitore</p>	Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	N.A. <input type="checkbox"/>	
<p>7. La procedura in adozione contempla la presenza di un sistema di registrazione o archiviazione delle informazioni minime relative all'alimento/ mangime. <i>In uscita</i></p>	Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	N.A. <input type="checkbox"/>	
<p>8. La procedura in adozione contempla la presenza di un sistema di registrazione o archiviazione di documenti che colleghino le informazioni relative a quanto in uscita con il/i cliente/i</p>	Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	N.A. <input type="checkbox"/>	

9. Sono presenti sufficienti informazioni (ragione sociale, sede legale, sede stabilimento, recapito ecc.) relative ai fornitori/clienti al fine di poterli contattare in maniera efficace ed immediata in caso di non conformità ai requisiti di sicurezza alimentare di quanto ricevuto o ceduto	Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	N.A. <input type="checkbox"/>	
10. Le informazioni relative all'alimento/mangime conferito contemplano il "quantitativo" e sono considerabili sufficienti in relazione all'attivazione di un efficace azione di ritiro/richiamo?	Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	N.A. <input type="checkbox"/>	

N.A= non adeguato

Ulteriori informazioni:

11. Sono state adottati sistemi di registrazione o archiviazione di documenti atti a mantenere definita la provenienza e la destinazione di materie prime, ingredienti e additivi	Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	N.A. <input type="checkbox"/>	
12. Esiste un sistema/procedura che permetta di collegare le materie prime, ingredienti e additivi in entrata con quelli in uscita (rintracciabilità interna) al fine di contenere il quantitativo di prodotto in caso di ritiro/richiamo di prodotto	Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	N.A. <input type="checkbox"/>	
13. Per le attività di produzione /trasformazione di alimenti, esiste: Un elenco di tutte le materie prime, ingredienti, additivi, coadiuvanti tecnologici impiegati nel processo produttivo e di qualsiasi altra sostanza destinata o atta a far parte di un alimento o di un mangime	Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	N.A. <input type="checkbox"/>	

Nelle osservazioni si deve riferire quando la valutazione non è stata effettuata per la specificità dell'impresa.

Ritiro e richiamo dei prodotti

Sono presenti procedure per il ritiro di alimenti o mangimi non ritenuti conformi ai requisiti di sicurezza alimentare	Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	N.A. <input type="checkbox"/>	
--	---------------------------------------	---------------------------------------	---	--

<p><i>Nelle procedure per il ritiro degli alimenti o dei mangimi sono presenti gli aspetti riguardanti:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ <i>Immediata informazione all'autorità competente sui motivi del ritiro</i> ▪ <i>La collaborazione di tutti i soggetti della filiera produttiva</i> ▪ <i>La collaborazione con le autorità competenti riguardo i provvedimenti volti ad evitare o ridurre i rischi provocati dall'alimento mangime che hanno fornito</i> 	Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	N.A. <input type="checkbox"/>	
--	---------------------------------------	---------------------------------------	---	--

Comunicazioni di rischio/prodotto alle autorità competenti

<p><i>Sono presenti procedure che consentano di:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ <i>Informare immediatamente l'A.S.L. competente dei motivi del ritiro e degli interventi messi in atto al fine di evitare dei rischi per il consumatore e per i mangimi?</i> ▪ <i>Mettere a disposizione dell'A.S.L. competente tutte le informazioni richieste ed utili ai fini della valutazione della congruità delle misure adottate;</i> ▪ <i>Collaborare con le A.S.L. competenti riguardo i provvedimenti volti ad evitare o ridurre i rischi provocati dal prodotto che hanno fornito</i> 	Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	N.A. <input type="checkbox"/>	
--	---------------------------------------	---------------------------------------	---	--

Ritiro e richiamo di un prodotto

<p><i>Nella procedura per il ritiro e richiamo del prodotto vengono considerate le fasi per:</i></p>	Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	N.A. <input type="checkbox"/>	
<p><i>1. Comunicazione del ritiro/richiamo</i></p>	Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	N.A. <input type="checkbox"/>	
<p><i>2. Gestione degli alimenti o mangimi ritirati/richiamati</i></p>	Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	N.A. <input type="checkbox"/>	
<p><i>3. Chiusura del ritiro/richiamo del prodotto</i></p>	Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	N.A. <input type="checkbox"/>	

4. <i>Informazione dei consumatori</i>	<i>Si</i>	<i>No</i>	<i>N.A.</i>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Revisione del sistema di rintracciabilità

<i>Il sistema di rintracciabilità è sottoposto a revisioni</i>	<i>Si</i>	<i>No</i>	<i>N.A.</i>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

<i>DATA</i>	
<i>n. protocollo</i>	
<i>A.U.S.L.</i>	
<i>SERVIZIO</i>	
<i>ISPETTORE UFFICIALE</i>	
<i>DITTA</i> <i>Ragione sociale</i> <i>Sede stabilimento</i>	
<i>Notificato al rappresentante della Ditta</i>	<i>Sig.</i>

Prescrizione/i

<i>prescrizione</i>	<i>data prevista per la risoluzione</i>
.....	
.....	
.....	
.....	
.....	
.....	
.....	
.....	

*FIRMA VERIFICATORI**FIRMA RESPONSABILE DITTA (o suo delegato)*

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 26 giugno 2006, n. 923

Recepimento del Provvedimento 15 dicembre 2005 della Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato e le Regioni sulle Linee Guida per la gestione operativa del sistema di allerta per alimenti destinati al consumo umano.

L'Assessore alle politiche della Salute, sulla base dell'istruttoria espletata dall'Ufficio 2 del Settore ATP, confermata dal Dirigente dello stesso Ufficio e dalla Dirigente del Settore Assistenza Territoriale Prevenzione riferisce:

Visto il Provvedimento 15 dicembre 2005 della Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano "Intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, tra il Ministero della salute, le regioni e le province autonome sulle linee guida per la gestione operativa del sistema di allerta per alimenti destinati al consumo umano" pubblicato sulla G.U.R.I. n. 9 del 12/01/06.

Visto il decreto legislativo del 3 marzo 1993, n. 123, recante "Attuazione della direttiva 89/397/CEE relativa al controllo ufficiale dei prodotti alimentari", ed in particolare l'art. 11 riguardante il riscontro di una frode tossica o di prodotti alimentari nocivi o pericolosi per la salute pubblica;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 14 luglio 1995 recante "Atti di indirizzo e coordinamento alle regioni delle province autonome di Trento e Bolzano sui criteri uniformi per l'elaborazione dei programmi di controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande";

Visto il decreto legislativo 26 maggio 1997, n. 155, recante "Attuazione delle direttive 99/43/CEE e 96/3/CEE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari", ed in particolare l'art. 3 che stabilisce l'obbligo da parte dei responsabili delle industrie alimentari di ritirare dal commercio, i prodotti alimentari che possono presentare un rischio immediato per la salute pubblica;

Visto il regolamento (CE) 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 che istituisce i principi e requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare, ed in particolare il capo IV riguardante il sistema di allarme rapido, la gestione delle crisi e le situazioni di emergenza;

Considerato che per garantire la tutela della salute pubblica nelle situazioni di emergenza attraverso l'assunzione di provvedimenti che consentano di impedire la commercializzazione e il consumo di prodotti alimentari nocivi o pericolosi e' necessario stabilire delle procedure rapide ed efficaci, si ritiene indispensabile recepire e rendere operativo sul territorio regionale il suddetto accordo

SEZIONE COPERTURA FINANZIARIA cui alla L.R. n. 28/2001 e successive modificazioni ed integrazioni:

"Dal presente provvedimento non deriva alcun onere a carico del bilancio regionale"...

Il Dirigente dell'ufficio n. 2
Dr. Onofrio Mongelli

L'Assessore relatore sulla base delle risultanze istruttorie propone alla Giunta l'adozione del conseguente atto finale di specifica competenza della Giunta Regionale, così come puntualmente definito dall'art. 4, comma 4, lettera d), della L.R. n. 7/97.

LA GIUNTA

- Udita la relazione e la conseguente proposta dell'Assessore;
- Viste le sottoscrizioni poste in calce al presente provvedimento dal responsabile del procedimento, dal Dirigente dell'Ufficio e dal Dirigente del Settore;

A voti unanimi espressi nei modi di legge

DELIBERA

Per i motivi in premessa specificati, che qui si intendono integralmente riportati:

- di recepire l'accordo come riportato nell'Allegato 1 del presente provvedimento;
- di demandare al Dirigente del Settore Assistenza Territoriale e Prevenzione la predisposizione con

atto dirigenziale delle successive modalità operative;

- di demandare ai Direttori Generali delle AAUUSLL pugliesi l'osservanza del presente provvedimento;
- di pubblicare il presente atto nel Bollettino Ufficiale della Regione.

Il Segretario della Giunta
Dr. Romano Donno

Il Presidente della Giunta
On. Nichi Vendola

ALLEGATO 1

“LINEE GUIDA PER LA GESTIONE OPERATIVA DEL SISTEMA DI ALLERTA PER ALIMENTI DESTINATI AL CONSUMO UMANO”

1. FINALITA'

Il presente protocollo è stato definito per permettere la gestione omogenea in ambito nazionale del Sistema di Allerta per alimenti destinati al consumo umano, al fine di garantire la tutela della salute pubblica.

E' fatta salva l'adozione di tutti i provvedimenti previsti dalla normativa in vigore.

2. DEFINIZIONI

Si intende per:

- **Sistema di allerta** :*procedura codificata atta a garantire la rapidità delle comunicazioni e dei provvedimenti conseguenti, da adottare a seguito di riscontro di alimento che rappresenta grave rischio per la salute del consumatore;*
- **Alimento** (o prodotto alimentare o derrata alimentare) :*“qualsiasi sostanza o prodotto trasformato , parzialmente trasformato o non trasformato destinato ad esser ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, da essere umani. Sono comprese le bevande, le gomme da masticare e qualsiasi sostanza, compresa l'acqua, intenzionalmente incorporata negli alimenti nel corso della loro produzione, preparazione o trattamento (.....omissis.....)”* (tratta da Regolamento 178/2002/CE);
- **Impresa alimentare** :*“ogni soggetto pubblico o privato , con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti”* (tratta da Regolamento 178/2002/CE);
- **Operatore del settore alimentare**:*“la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo”* (tratta da Regolamento 178/2002/CE);
- **Immissione sul mercato**:*la detenzione di alimenti o mangimi a scopo di vendita, comprese l'offerta di vendita o ogni altra forma, gratuita o a pagamento, di cessione, nonché la vendita stessa, la distribuzione e le altre forme di cessione propriamente detta”* (tratta da Regolamento 178/2002/CE);
- **Commercio al dettaglio**:*“la movimentazione e/o trasformazione degli alimenti e il loro stoccaggio nel punto di vendita o di consegna al consumatore finale, compresi i terminali di distribuzione, gli esercizi di ristorazione, le mense di aziende e istituzioni. I ristoranti e altre strutture di ristorazione analoghe , i negozi, i centri di distribuzione per supermercati e i punti vendita all'ingrosso”* (tratta da Regolamento 178/2002/CE);
- **Pericolo o elemento di pericolo**: *agente biologico – chimico – fisico contenuto in un alimento o mangime o condizione in cui un alimento o un mangime si trova, in grado di provocare un effetto nocivo sulla salute* (tratta da Regolamento 178/2002/CE);

- **Rintracciabilità** :*“la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza*
- *destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione”* (tratta da Regolamento 178/2002/CE);
- **Rischio**: *funzione della probabilità e della gravità di un effetto nocivo per la salute, conseguente alla presenza di un pericolo* (tratta da Regolamento 178/2002/CE);

3. CAMPO DI APPLICAZIONE

Le presenti indicazioni operative si applicano nei seguenti casi, che dovranno essere trattati in modo da garantire l'adozione delle misure più opportune al fine di tutelare la salute pubblica:

1. **segnalazioni in partenza dalla ASL: attivazione del Sistema di Allerta per riscontri di alimenti, già presenti sul mercato, prodotti e/o distribuiti nel territorio di competenza della ASL, che presentano un grave rischio per la salute del consumatore, per i quali è richiesto un intervento immediato;**
2. **segnalazioni in arrivo: allerta originate al di fuori della ASL, che riguardano alimenti prodotti e/o distribuiti nel territorio di competenza della ASL;**

Le presenti indicazioni operative **non si applicano**, in quanto esulano dall'ambito del Sistema di Allerta, agli alimenti che, pur presentando non conformità alle norme vigenti, siano stati già segnalati dal responsabile dell'industria alimentare nell'ambito dell'autocontrollo e che, pur costituendo un grave rischio per la salute del consumatore, **non siano stati immessi sul mercato**. Tali non conformità, se evidenziate a seguito di un Controllo Ufficiale, anziché nell'ambito dell'Autocontrollo, comportano, conseguenze amministrative e/o penali.

4. PROCEDURE OPERATIVE

Ai fini del presente protocollo, è possibile effettuare la seguente classificazione:

- a) *alimenti che rappresentano un grave rischio per la salute del consumatore e per i quali è richiesto un intervento immediato. Per tale tipologia è prevista l'attivazione del Sistema di Allerta.*
- b) *alimenti che pur presentando non conformità alle norme vigenti, non rappresentano un grave rischio per il consumatore, e/o non richiedono un intervento immediato.*

A titolo esemplificativo non costituiscono grave rischio per la salute pubblica, e pertanto non comportano l'attivazione del Sistema di Allerta, gli alimenti:

- nei quali sia stata riscontrata la presenza di additivi o di residui di sostanze autorizzate ma in quantitativi superiori a quanto consentito dalla normativa vigente, qualora il quantitativo di tali sostanze consenta di escludere ragionevolmente la pericolosità per la salute pubblica;
- nei quali sia stata riscontrata la presenza di microrganismi potenzialmente patogeni in prodotti intermedi, che subiranno uno o più trattamenti tali da garantire la distruzione dei microrganismi patogeni, prima della commercializzazione in alimento;

- nei quali sia stata riscontrata la presenza di germi indicatori di igiene o indice contaminazione superiori ai limiti consentiti o a valori guida eventualmente disponibili;
- nei quali l'agente biologico potenzialmente pericoloso risulta non vitale;
- nei quali si sia riscontrata una frode commerciale (adulterazioni, sofisticazioni, contraffazioni, che non rappresentano un pericolo attuale o potenziale per il consumatore).

Il Dirigente del Servizio Medico e/o Veterinario del Dipartimento di Prevenzione della ASL competente, nei casi di non conformità previsti al suddetto punto b), dovrà comunque inoltrare la segnalazione al Servizio Medico e/o Veterinario competente della Regione o della Provincia Autonoma utilizzando il modulo allegato E – “segnalazione di non conformità” corredato dall'allegato F – “identificazione del prodotto alimentare” e da copia del referto delle analisi. Tale segnalazione verrà raccolta in un sistema di sorveglianza regionale che permetterà di orientare la programmazione dei controlli e di attivare progetti specifici sulla base di riscontri oggettivi.

Sono comunque fatti salvi eventuali altri provvedimenti che si ritenga necessario ed opportuno adottare (controlli, interventi lungo la filiera produttiva, comunicazioni all'Autorità giudiziaria etc.)

E' pertanto possibile distinguere due diversi tipi di comunicazioni:

1) **Notifica di allerta:**

Comunicazione riguardante gli alimenti di cui al precedente punto a) ;

2) **Segnalazione di non conformità**

Comunicazione riguardante alimenti di cui al precedente punto b).

5. PUNTI DI CONTATTO

Nel Sistema di Allerta sono coinvolti i **seguenti soggetti**, ciascuno dei quali deve individuare al proprio interno il relativo punto di contatto, utilizzando l'apposita scheda, allegato G – “punti di contatto”:

1. Servizi Medici e/o Veterinari del Dipartimento di Igiene e Prevenzione delle ASL;
2. Servizi Medici e/o Veterinari delle Regioni o delle Province Autonome
3. Ministero della Salute:
 - Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti
 - Ufficio V
 - Ufficio VI

6. ATTIVAZIONE DEL SISTEMA DI ALLERTA

Nei casi in cui la ASL competente ravvisi in un alimento, già presente sul mercato, un **grave rischio** per il consumatore, per il quale è richiesto un **intervento immediato**, procederà **all'attivazione del Sistema di Allerta**.

Solo la ASL competente ha infatti a disposizione tutti gli elementi per definire se si è in presenza di **alimenti pericolosi** e se sia richiesto un intervento immediato.

E' impossibile stabilire criteri specifici per definire a priori, con precisione, che cosa costituisca un grave rischio per la salute pubblica. Ogni caso dovrà pertanto essere analizzato con scienza e coscienza, avvalendosi, eventualmente, del supporto tecnico-specialistico ritenuto più opportuno, tenendo conto di numerosi elementi quali ad esempio: tipo e quantità di microrganismi, distribuzione dell'alimento, destinazione d'uso, trattamenti ai quali verrà sottoposto, ecc.

COMPETENZE DEI SERVIZI MEDICI E/O VETERINARI DEI DIPARTIMENTI DI PREVENZIONE DELLE ASL.

Nell'ambito delle rispettive competenze il Responsabile del Servizio Medico e/o Veterinario del Dipartimento di Prevenzione della ASL, nell'ambito delle proprie competenze, che ha riscontrato che un prodotto alimentare rappresenta un grave rischio per il consumatore, e che è richiesto un intervento immediato:

- *verifica la notizia ;*
- *adotta le misure più opportune per fronteggiare il rischio per la salute pubblica; i prodotti oggetto di allerta rinvenuti sul mercato andranno sottoposti a sequestro;*
- *raccoglie le informazioni sul prodotto alimentare e compila la "scheda di notifica" - allegato B;*
- *se si tratta di un alimento prodotto/confezionato o introdotto in Italia da una ditta avente sede nel territorio di competenza, effettua un'ispezione presso l'azienda per acquisire elementi utili a determinare le cause della non conformità che ha dato origine all'allerta;*
- *verifica l'eventuale distribuzione del prodotto. In particolare:*
 - ✓ *acquisisce l'elenco clienti ;*
 - ✓ *acquisisce l'elenco dei fornitori se del caso;*
 - ✓ *verifica l'attivazione e l'efficacia delle procedure di ritiro del prodotto.*
- ***attiva il Sistema di Allerta**, trasmettendo al Servizio Medico e/o Veterinario della Regione o della Provincia Autonoma di appartenenza, preferibilmente per posta elettronica eventualmente seguita da spedizione a mezzo postale o fax , l'allegato A – "Attivazione sistema di allerta" corredato dall'allegato B e dall'allegato C – "Elenco clienti".*
- *comunica tempestivamente al Servizio Medico e/o Veterinario della Regione o della Provincia Autonoma gli esiti degli accertamenti effettuati ed i provvedimenti adottati, utilizzando l'allegato D - "Esiti accertamenti";*

L' allegato B1 – "Informazioni aggiuntive – Follow up" va utilizzato per ogni successiva comunicazione con la quale trasmettere ulteriori informazioni quali: eventuali successive diramazioni della rete commerciale, risultato analitico negativo successivo con revoca dell'allerta, ulteriori Paesi membri o extracomunitari interessati alla commercializzazione del prodotto di cui si è conosciuta successivamente la rete di distribuzione, ulteriori campionamenti effettuati e ulteriori risultati analitici, misure volontarie prese dalla ditta (ritiro dei prodotti), cambio di destinazione d'uso, ecc.

COMPETENZE DEL SERVIZIO MEDICO E/O VETERINARIO DELLA REGIONE O DELLA PROVINCIA AUTONOMA:

Il Servizio Medico e/o Veterinario della Regione o della Provincia Autonoma (cosiddetto "nodo regionale"):

- *coordina tutte le operazioni successive alla segnalazione di prodotto alimentare non conforme;*
- *tiene i rapporti con il Ministero della Salute, l'Istituto Superiore di Sanità, le Regioni e Province Autonome coinvolte, nonché con le ASL regionali, garantendo la tempestività dell'informazione;*
- *dispone, se del caso, ulteriori provvedimenti sul prodotto in questione.*

COMPETENZE DEL MINISTERO DELLA SALUTE

Il punto di contatto nazionale del sistema di allerta nazionale del Ministero della Salute – D.G.S.V.A. provvede:

- a) *Alla predisposizione dei comunicati ai mezzi di informazione a diffusione nazionale sulle condizioni iniziali e finali dell'allerta per i consumatori;*
- b) *Alla verifica dell'adeguatezza delle misure adottate dalle autorità sanitarie locali; (di concerto con le autorità sanitarie regionali/provinciali);*
- c) *Alla raccolta delle informazioni sul seguito dato alle notifiche;*
- d) *Allo scambio rapido delle informazioni con i propri Uffici periferici (P.I.F., U.S.M.A.F. e U.V.A.C.);*
- e) *A richiedere, il supporto tecnico-scientifico dell'Istituto Superiore della Sanità in materia di contaminanti biologici, chimici e fisici dei prodotti alimentari;*
- f) *All'adozione, ove ritenuti necessari, di concerto con gli Uffici competenti della DGSVA, di ulteriori misure di controllo ufficiale a tutela della salute pubblica.*

In caso di interessamento del territorio europeo e di quello estero, il Punto di contatto del sistema di allerta comunitario del Ministero della Salute – DGSVA provvede:

- g) *Allo scambio rapido delle informazioni in qualità di organo di collegamento con l'Unione Europea ed i Paesi terzi;*
- h) *Alla notifica agli altri Punti di contatto nazionali delle segnalazioni di allerta relative a prodotti alimentari provenienti dai Paesi terzi.*

7. ELENCO CLIENTI

Fermo restando quanto previsto dal Reg. 178/2002 in materia di rintracciabilità, l'efficacia del Sistema di Allerta dipende dalla rapidità delle comunicazioni, quali la trasmissione dell'elenco clienti a tutti i soggetti interessati e dalla rapidità con la quale l'impresa attiva la procedura di comunicazione e di ritiro del prodotto dal commercio.

Per una corretta e sollecita applicazione delle procedure previste in caso di riscontro di prodotti alimentari pericolosi per la salute pubblica, è quindi essenziale disporre della rete di commercializzazione e accertare conseguentemente la portata della

movimentazione (rete locale, regionale, nazionale,comunitaria, ecc.e quantitativo del prodotto) dell'allerta.

La rete commerciale deve essere acquisita riportando almeno i seguenti elementi:

- a. ragione sociale della ditta destinataria;*
- b. indirizzo, completo di Comune e Provincia, della sede commerciale (telefono/fax, e-mail se possibile);*
- c. n. di lotto del prodotto non conforme e scadenza o TMC;*
- d. quantitativo totale venduto, tipologia e numero delle confezioni;*
- e. data di consegna e identificativi D.di T.*

La trasmissione dell'elenco clienti, di norma, dovrà avvenire contestualmente all'attivazione del Sistema di Allerta, (per la quale è infatti previsto l'allegato A – "Attivazione sistema di allerta", corredato dall'allegato B - "scheda di notifica" e dall'allegato C – "Elenco clienti").

Il responsabile della prima trasmissione dell'elenco clienti dovrà assicurarsi che le indicazioni siano complete e facilmente leggibili. In caso contrario, dovranno essere ritrascritte a cura del Servizio ASL interessato.

Nel caso in cui l'elenco clienti sia costituito da un considerevole numero di voci dovrà essere, di norma, inviato per posta elettronica così da consentire la rapidità delle ulteriori trasmissioni .

Resta inteso che la procedura adottata per la trasmissione della prima rete di commercializzazione dovrà essere analogamente ripetuta nell'eventuale riscontro di ulteriori clienti.

Nel caso in cui il Servizio della Regione Medico e/o Veterinario, non ricevesse nei tempi stabiliti le informazioni necessarie per una ricerca mirata del prodotto alimentare, disporrà, ai fini della tutela della salute pubblica, altri interventi che verranno individuati a seconda della gravità della situazione (per esempio ricerca a tappeto del prodotto alimentare, segnalazione tramite stampa, intervento dei NAS ecc.).

8. VERIFICA DELLE PROCEDURE DI RITIRO DA PARTE DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE

Ogni qualvolta la ditta interessata provvede al ritiro di un prodotto, la ASL competente per territorio:

- trasmette le informazioni inerenti la rete commerciale al Servizio Medico e/o Veterinario della Regione o della Provincia Autonoma secondo le procedure indicate precedentemente;*
- verifica che la ditta metta in atto tutte le procedure per il ritiro dal commercio del prodotto in modo rapido e completo. La verifica potrà avvenire, sulla base delle comunicazioni pervenute dalle ASL di destinazione.*

La ASL interessata dalla distribuzione del prodotto soggetto al ritiro ne verifica l'attuazione attraverso:

- ispezioni presso le ditte che risulta abbiano ricevuto la merce;*

- *acquisizione della copia del Documento di Trasporto relativo al ritiro effettuato dalla ditta interessata.*

Le ASL interessate dalla distribuzione del prodotto in oggetto comunicano alla ASL ove ha sede lo stabilimento che sta procedendo al ritiro, il quantitativo di prodotto per il quale sia stato documentato il ritiro e le altre informazioni (lotti, tipo di confezione ecc.) necessarie al fine delle verifiche.

*Ai sensi dell'art. 36 del D.P.R. 327/1980 i **prodotti alimentari non ancora ritirati**, devono essere tenuti in locali o parti di locali, separati da quelli di conservazione delle sostanze alimentari destinate alla vendita o alla somministrazione; tali prodotti devono essere contraddistinti da cartelli indicanti la destinazione al ritiro da parte del fornitore.*

Va ricordato che l'art. 3 del D. Lgs 155/97 stabilisce che, qualora a seguito dell'autocontrollo il responsabile dell'industria alimentare constati che i prodotti possano presentare un rischio immediato per la salute, provvede al ritiro dal commercio informando le autorità competenti sulla natura del rischio e fornendo le informazioni relative al ritiro degli stessi; il prodotto ritirato dal commercio deve rimanere sotto la sorveglianza e la responsabilità dell'autorità sanitaria locale fino al momento in cui, previa autorizzazione della stessa non venga distrutto o utilizzato per fini diversi dal consumo umano o trattato in modo da garantire la sicurezza. Le spese sono a carico del titolare dell'industria alimentare.

9 . PROVVEDIMENTI DA ADOTTARE

Sugli alimenti oggetto di allerta dovranno essere adottati i provvedimenti ritenuti più adatti per tutelare la salute pubblica.

In linea di massima, salvo diverse valutazioni di volta in volta individuate, si dovrà procedere come segue:

- *l'Autorità Sanitaria dispone ai sensi della legge 283/62 e del D.P.R. 327/80 il **sequestro del prodotto alimentare non conforme rinvenuto sul mercato**;*
- *non dovrà essere sottoposto ad ulteriore campionamento lo stesso lotto sul quale è stata riscontrata l'irregolarità, mentre verrà valutata caso per caso l'opportunità di campionare lotti diversi dello stesso prodotto.*
- *Gli alimenti oggetto di allerta devono essere mantenuti sotto sequestro o comunque ritirati dal commercio fino alla chiusura dell'allerta;*
- *qualora gli alimenti abbiano un periodo di conservabilità inferiore ai tempi ragionevolmente necessari a revocare le misure adottate in seguito all'attivazione dell'allerta, le ditte devono essere informate sulla possibilità di sottoporre i prodotti a trattamenti che prolunghino la conservazione (es. congelamento), oppure di inviarli alla trasformazione per la successiva conservazione o direttamente ad uso non alimentare o alla distruzione, comunque previo assenso della ASL competente nonché delle autorità che hanno confermato il sequestro. I relativi costi sono a carico delle imprese.*

I Servizi del Dipartimento di Igiene e Prevenzione delle ASL dovranno comunicare nel più breve tempo possibile al Servizio Medico e/o Veterinario della Regione o della Provincia Autonoma tutti i provvedimenti assunti e in particolare:

- *la quantità di prodotto sequestrato,*
- *la quantità di prodotto già commercializzato verso altre ditte,*
- *la quantità di prodotto già sottoposto a processo di trasformazione,*
- *la quantità di prodotto già commercializzato o somministrato al consumatore finale.*

Prodotti sottoposti a trasformazione

*Nel caso in cui il prodotto non sia stato reperito tal quale perché nel frattempo è stato sottoposto ad un **processo di trasformazione** in grado di inattivare o distruggere l'agente patogeno, il Responsabile del Servizio competente ove ha sede lo stabilimento di trasformazione, procede all'analisi delle condizioni e dei parametri di processo in modo da verificare, ricorrendo se del caso anche ad indagini di laboratorio, se il prodotto trasformato possa ancora costituire un pericolo per la salute dei consumatori. Successivamente ne comunica le conclusioni al Servizio Medico e/o Veterinario della Regione o della provincia Autonoma, specificando se i prodotti trasformati non costituiscono più pericolo per la salute dei consumatori o se sia necessario attivare una nuova allerta per i prodotti trasformati. In quest'ultimo caso, il Responsabile del Servizio competente procederà secondo le indicazioni sopra riportate.*

10. FLUSSO INFORMATIVO

*Il Sistema di Allerta deve garantire la **tempestività dello scambio di informazioni**. In attesa dell'attivazione di un apposito sistema di rete per la gestione del Sistema di Allerta, dovranno essere utilizzati gli strumenti che garantiscono tale tempestività, in modo rapido, chiaro e leggibile. Si dovrà pertanto prediligere la comunicazione a mezzo e-mail con comunicazione di avvenuta ricezione, eventualmente seguita da invio a mezzo posta o fax.*

Ogni Servizio deve avere a disposizione i dati relativi a tutte le strutture sanitarie interessate della propria ASL, dei Servizi Medici e/o Veterinari dei Dipartimenti di Igiene e di Prevenzione delle ASL della regione, nonché dei Servizi di riferimento del Servizio Medico e/o Veterinario della Regione o della Provincia Autonoma, il quale provvede a raccogliere, diffondere e aggiornare i dati di cui sopra.

Le informazioni oggetto di Allerta vengono trasmesse dalle Regioni o dalle Province Autonoma al Ministero della Salute:

- Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti
- Ufficio V
- Ufficio VI.

Qualora una Regione o una Provincia Autonoma non preveda l'istituzione del proprio "nodo regionale" per la gestione dei Sistemi di Allerta, la trasmissione al Ministero della Salute, come pure alle altre Regioni e Province Autonome coinvolte, verrà effettuata direttamente dalle ASL. In tal caso la Regione o la Provincia Autonoma deve preventivamente individuare e comunicare i punti di contatto relativi al proprio territorio. **(tabella Punti di Contatto)**

11. CONCLUSIONE

Il procedimento attivato a seguito di un'allerta si conclude quando:

- a) *i prodotti oggetto dell'allerta siano stati ritirati dal commercio per essere distrutti, per essere destinati ad usi diversi dal consumo umano o per essere sottoposti a un processo di risanamento previa autorizzazione del Servizio Medico e/o Veterinario della ASL competente;*
- b) *il prodotto in questione non sia stato rinvenuto;*
- c) *i risultati di ulteriori accertamenti abbiano escluso la sussistenza di un pericolo per la salute dei consumatori.*

Il Responsabile del Servizio Medico e/o Veterinario del Dipartimento di Igiene e Prevenzione di ciascuna ASL coinvolta nell'allerta, verifica le condizioni di cui ai punti a) , b) e c) nel territorio di competenza e **chiude** il caso dandone notizia al Servizio Medico e/o Veterinario della Regione o della Provincia Autonoma, che provvederà alla comunicazione alle regioni e alle Province Autonome e al ministero della salute. La **revoca** del provvedimento di allerta viene disposta , espletate le verifiche del caso, dal Responsabile del Servizio Medico e/o Veterinario della ~~ASL~~ territorialmente competente per lo stabilimento di produzione o di scambio/importazione.

Allegato A – Attivazione del sistema di allerta

*Alla Assessorato alla Sanità Regione
Servizio medico e/o veterinario*

OGGETTO: Attivazione sistema di allerta. Prodotto _____ (1)

Si segnala che (2):

Per quanto sopra, in ottemperanza alle disposizioni emanate dalla Regione, si attiva il sistema di allerta e si allega la scheda di notifica.

Si precisa inoltre che (3):

- il prodotto in oggetto risulta essere stato commercializzato esclusivamente nel territorio di competenza di questa ASL;*
- il prodotto in oggetto risulta essere stato commercializzato esclusivamente nel territorio della Regione... .., presso le ditte indicate in allegato;*
- il prodotto in oggetto risulta essere stato commercializzato esclusivamente sul territorio nazionale, presso le ditte indicate in allegato;*
- il prodotto in oggetto risulta essere stato commercializzato al di fuori del territorio nazionale, presso le ditte indicate in allegato;*
- sono in atto da parte della ditta le procedure di ritiro dal commercio;*
- il prodotto in oggetto risulta essere stato fabbricato/confezionato o introdotto in Italia dalla seguente ditta _____, ubicata sul territorio della Regione... .., presso la ASL _____;*
- il prodotto in oggetto risulta essere stato fabbricato/confezionato o introdotto in Italia dalla seguente ditta _____, indirizzo _____ ubicata al di fuori del territorio della Regione... ..;*
- l'alimento è risultato non conforme a seguito di riscontro analitico e lo scrivente si impegna a comunicare non appena possibile se è stata richiesta la revisione d'analisi nonché l'esito della stessa.*

Si resta a disposizione per ogni eventuale informazione e si inviano distinti saluti.

Il dirigente

Note:

(1): indicare la denominazione del prodotto

(2): descrizione del fatto e del prodotto alimentare in oggetto

(3): barrare le voci che interessano

Allegato B – scheda di notifica

RAPID ALERT SYSTEM FOR FOOD AND FEED**REGULATION (EC) N°: 178/2002 – Art. 50****GENERAL INFORMATION (informazioni generali):**

<u>1</u>	NOTIFICATION TYPE: <i>tipo di notifica</i>	<input type="text"/>
<u>2</u>	CONTROL TYPE: <i>tipo di controllo</i>	<input type="text"/>
<u>3</u>	NOTIFYING COUNTRY: <i>Paese notificante</i>	<input type="text"/>
	Contact point reference n°: <i>N° protocollo di riferimento</i>	<input type="text"/>
<u>4</u>	DATE OF NOTIFICATION: <i>Data della notifica</i>	<input type="text"/>

HAZARD (PERICOLO):

<u>5</u>	NATURE OF HAZARD: <i>natura del pericolo</i>	<input type="text"/>
<u>6</u>	RESULTS OF THE TESTS: <i>risultati dei test</i>	<input type="text"/>
<u>7*</u>	COUNTER ANALYSIS: <i>analisi di revisione</i>	<input type="text"/>
<u>8*</u>	SAMPLING <i>CAMPIONAMENTO</i>	DATES: <i>data</i>
		N° OF SAMPLES: <i>n° campioni</i>
		METHOD <i>metodo</i>
		PLACE: <i>luogo</i>
<u>9*</u>	LABORATORY: <i>LABORATORIO</i>	<input type="text"/>
<u>10*</u>	ANALYSIS: <i>analisi</i>	SAMPLE TREATMENT/ ANALYSIS MATRIX: <i>trattamento del campione/analisi della matrice</i>
		METHOD OF ANALYSIS: <i>metodo di analisi</i>

11*	PERSONS AFFECTED: <i>persone affette</i>	
12*	TYPE OF THE ILLNESS/SYMPTOMS: <i>tipo di malattia/sintomi</i>	

PRODUCT (prodotto):

13	PRODUCT CATEGORY: <i>Categoria del prodotto</i>		
14	PRODUCT NAME: <i>Nome del prodotto</i>		
15*	DESCRIPTION OF THE PRODUCT <i>Descrizione del prodotto</i>	BRAND / TRADE NAME: <i>marchio/nome commerciale</i>	
	<input type="checkbox"/> Picture(s) <i>immagine</i>	PRODUCT ASPECT <i>(e.g. packaging):</i> <i>Aspetto del prodotto</i> <i>(es. Confezione)</i>	
		UNIT WEIGHT: <i>Peso della singola unità</i>	

OUTCOME OF INVESTIGATION AND MEASURES ADOPTED (risultati delle indagini e provvedimenti adottati):

16	DISTRIBUTION STATUS: <i>Stato della distribuzione</i>		<input type="text"/>
17*	VOLUNTARY MEASURES: <i>Provvedimenti volontari</i>		
18*	COMPULSORY MEASURES: <i>Provvedimenti imposti</i>		
		DATE OF ENTRY INTO FORCE: <i>Data dell'entrata in vigore</i>	
		DURATION: <i>Durata</i>	
	<input type="checkbox"/>	PUBLIC RECALL: <i>richiamo pubblico</i>	<i>(hyperlink)</i> <i>(pagina web)</i>
19	LEGISLATION IN BREACH: <i>Normativa/e violate/e</i>		
		SCOPE: <i>scopo</i>	<input type="text"/>

<i>MAX. PERMITTED LEVEL:</i> <i>Limite Massimo consentito</i>	
--	--

IDENTIFICATION OF THE LOT(S) (identificazione del lotto)

20*	<i>CONSIGNMENT / LOT NUMBER:</i> <i>Consegna / numero di lotto</i>	
21*	<i>PUBLIC HEALTH CERTIFICATE</i> <i>Certificato sanitario</i>	<i>NUMBER:</i> <i>numero</i>
		<i>DATE:</i> <i>data</i>
		<i>CVED N°:</i> <i>dvce n°</i>
22	<i>DURABILITY DATES</i> <i>DATA DI SCADENZA</i>	<i>USE-BY DATE*:</i> <i>da utilizzare entro</i>
		<i>BEST BEFORE DATE*:</i> <i>da consumarsi preferibilmente entro</i>
		<i>SELL-BY DATE:</i> <i>da consumare entro</i>
23	<i>DESCRIPTION OF THE LOT:</i> <i>Descrizione del lotto</i>	<i>N° OF UNITS*:</i> <i>N° di unità</i>
		<i>TOTAL NET WEIGHT OF LOT*:</i> <i>Peso netto totale del lotto</i>

ORIGIN (origine):

24	<i>COUNTRY OF ORIGIN:</i> <i>Paese di origine</i>	
25	<i>MANUFACTURER:</i> <i>Produttore</i>	<i>NAME:</i> <i>Nome</i>
		<i>ADDRESS:</i> <i>Indirizzo</i>
		<i>VET. AP-N°:</i> <i>N° di approvazione veterinario</i>
26*	<i>DISPATCHER/EXPORTER</i> <i>Speditore / esportatore</i>	<i>NAME:</i> <i>Nome</i>
		<i>ADDRESS:</i> <i>Indirizzo</i>

DISTRIBUTION (distribuzione):

27*	<i>DISTRIBUTED BY</i> <i>DISTRIBUITO DA</i>	<i>IMPORTER:</i> <i>Importatore</i>	
		<i>WHOLESALER:</i> <i>Grossista</i>	
		<i>RETAILER:</i> <i>Dettagliante</i>	
28*	<i>DISTRIBUTION TO MEMBER STATES:</i> <i>Distribuzione agli Stati Membri</i>		
	<i>DISTRIBUTION LIST ATTACHED:</i> <i>LISTA DI DISTRIBUZIONE ALLEGATA</i>		<input type="checkbox"/>
29*	<i>EXPORTED TO THIRD COUNTRIES:</i> <i>Esportazione in Paesi Terzi</i>		
	<i>DISTRIBUTION LIST ATTACHED:</i> <i>LISTA DI DISTRIBUZIONE ALLEGATA</i>		<input type="checkbox"/>

IN CASE OF A REJECTION AT THE BORDER (in caso di non ammissione all'importazione):

30*	<i>POINT OF ENTRY:</i> <i>Punto di entrata</i>		
31*	<i>TYPE OF CHECK</i> <i>Tipo di controllo</i>		<input type="text"/>
32*	<i>COUNTRY OF DISPATCH</i> <i>Paese di spedizione</i>		
33*	<i>COUNTRY OF DESTINATION</i> <i>Paese di destinazione</i>		
34*	<i>CONSIGNEE</i> <i>Consegnatario</i>	<i>NAME:</i> <i>Nome</i>	
		<i>ADDRESS:</i> <i>Indirizzo</i>	
35*	<i>CONTAINER NUMBER(S):</i> <i>N° del container</i>		
36*	<i>MEANS OF TRANSPORT:</i> <i>Mezzo di trasporto</i>		

OTHER INFORMATION (altre informazioni):

37	<i>ORGANISATION/MINISTRY:</i> <i>Organizzazione/Ministero</i>		
38*	<i>PERSON TO CONTACT:</i> <i>Persona da contattare</i>		

39	OTHER INFORMATION: <i>Alter informazioni</i>	
41*	ATTACHED DOCUMENTS: <i>(compressed format)</i> <i>Documenti allegati</i> <i>(in formato compresso)</i>	<input type="checkbox"/> health certificate / <i>certificato sanitario</i> <input type="checkbox"/> CVED / <i>DVCE</i> <input type="checkbox"/> phytosanitary certificate / <i>certificato fitosanitario</i> <input type="checkbox"/> analytical report / <i>rapporto di prova</i> <input type="checkbox"/> bill(s)/delivery document(s) / <i>documenti commerciali</i> <input type="checkbox"/> press release/public recall info / <i>comunicato stampa/ informazione sul richiamo pubblico</i> <i>other:</i> <i>altro</i>
42*	CONFIDENTIAL: <i>Confidenziale</i>	<input type="checkbox"/>
43*	IF YES, WHICH BOXES (NUMBERS): <i>Se si, quale casella (numeri)</i>	
44*	IF YES, REASON: <i>Se si, il motivo</i>	

numbers underlined: information is required
 numeri sottolineati: informazione obbligatoria

numbers with *: information is required, if applicable
 numeri con *: informazione obbligatoria, se disponibile

Allegato E – segnalazione di non conformità

*All'Assessorato alla Sanità Regione.....
Servizio Medico e/o Veterinario*

OGGETTO: Segnalazione di non conformità.

Conformemente a quanto previsto dalle vigenti disposizioni regionali, si segnala che è stata riscontrata sul prodotto alimentare

_____ **la seguente**
non conformità _____

Sulla base della valutazione del rischio, si ritiene di escludere che si configuri una frode tossica, che si tratti di prodotti alimentari nocivi o pericolosi per la salute pubblica e che sussista un pericolo immediato per la salute pubblica.

Lo scrivente si impegna a comunicare non appena possibile se è stata richiesta la revisione d'analisi nonché l'esito della stessa.

Si resta a disposizione per ogni eventuale informazione e si inviano distinti saluti.

*Il Responsabile del Servizio
Medico/Veterinario ASL.....*

Allegato F – identificazione del prodotto alimentare**IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO ALIMENTARE**

Denominazione di vendita	
<i>Marchio commerciale</i>	
<i>Prodotto/confezionato da (ragione sociale)</i>	
<i>Nello stabilimento di (indirizzo completo)</i>	
<i>N. riconoscimento dello stabilimento (ove esistente)</i>	
<i>Importato/distribuito da</i>	
<i>Tipo di confezionamento</i>	
<i>Peso dell'unità di vendita</i>	
<i>Lotto</i>	
<i>Data di scadenza/TMC</i>	
<i>Laboratorio che ha eseguito l'analisi</i>	
<i>Data analisi</i>	
<i>Determinazione sfavorevole</i>	
Risultato	

Note

Allegare copia del verbale di campionamento e dell'esito dell'analisi

Allegato B1- Informazioni aggiuntive - follow up
RAPID ALERT SYSTEM FOR FOOD AND FEED

FOLLOW UP

REGULATION (EC) N°: 178/2002 – Art. 50

1	REACTING COUNTRY: <i>Paese di reazione</i>	
	<input type="checkbox"/> Contact point reference n°: <i>n. prot. di riferimento.</i>	
2	DATE OF REACTION: <i>data di reazione</i>	
3	NUMBER OF NOTIFICATION: <i>numero di notifica</i> NOTIFYING COUNTRY: <i>Paese di notifica</i> PRODUCT NAME: <i>Nome del prodotto</i>	
4*	VOLUNTARY MEASURES: <i>misure volontarie</i>	
5*	COMPULSORY MEASURES: <i>misure imposte</i>	
	<input type="checkbox"/> DATE OF ENTRY INTO FORCE: <i>data di entrata in vigore</i>	
	<input type="checkbox"/> DURATION: <i>durata</i>	
	<input type="checkbox"/> PUBLIC RECALL: <i>Richiamo pubblico</i>	<i>(hyperlink)</i>
5*	DISTRIBUTION TO MEMBER STATES: <i>Distribuzione nei Paesi comunitari</i>	
	DISTRIBUTION LIST ATTACHED: <i>lista di distribuzione allegata</i>	<input type="checkbox"/>
7*	EXPORTED TO THIRD COUNTRIES: <i>Esportazione nei Paesi terzi</i>	
	DISTRIBUTION LIST ATTACHED: <i>lista di distribuzione allegata</i>	<input type="checkbox"/>

8	<p><i>OTHER INFORMATION:</i> <i>altre informazioni</i></p>	
9	<p><i>PERSON TO CONTACT:</i> <i>persone da contattare</i></p>	
10*	<p><i><u>ATTACHED DOCUMENTS</u></i> <i>documenti allegati</i> <i>(compressed format)</i></p>	<p><input checked="" type="checkbox"/> health certificate</p> <p><input type="checkbox"/> CVED</p> <p><input type="checkbox"/> phytosanitary certificate</p> <p><input type="checkbox"/> analytical report</p> <p><input type="checkbox"/> bill(s)/delivery document(s)</p> <p><input type="checkbox"/> press release/public recall info</p> <p><i>other:</i></p>

numbers underlined: information is required
numeri sottolineati : informazione obbligatoria

*numbers with *: information is required, if applicable*
*numeri con *: informazione obbligatoria, se disponibile*

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 26 giugno 2006, n. 934

**Articolo 6 – Legge 29 marzo 2001, n. 135
“Riforma della legislazione nazionale del
turismo” – variazioni al bilancio 2006.**

L'Assessore al Turismo e Industria Alberghiera, Massimo Ostillio, sulla base dell'istruttoria espletata dall'Ufficio III del Settore Turismo, dal Dirigente dello stesso Ufficio e confermata dal Dirigente del Settore Turismo, riferisce quanto segue:

La Legge 29 marzo 2001, n. 135 avente ad oggetto “Riforma della legislazione del turismo” definisce i principi fondamentali e gli strumenti della politica del turismo in attuazione degli artt. 117 e 118 della Costituzione ed ai sensi dell'art. 56 del D.P.R. 616197 e del D. Lgs n. 112/98.

L'art. 6 della predetta Legge 135/2001 prevede l'istituzione presso il Ministero delle Attività Produttive del Fondo di cofinanziamento dell'offerta turistica, mentre con l'art. 12 della medesima legge viene prevista la copertura finanziaria del Fondo di cui al predetto art. 6.

Il Ministero delle Attività Produttive ha definito i criteri e le modalità di ripartizione delle disponibilità del Fondo di che trattasi tra le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano, previa intesa in sede di Conferenza Unificata.

Con Decreto Ministeriale del 22 marzo 2006 è stato disposto il pagamento di Euro 26.552,00 relativo alla liquidazione del saldo del 30% del Fondo di Cofinanziamento per l'esercizio 2004.

Il Settore Ragioneria con nota n. 20/P/5971/E del 14/4/2006 - acquisita agli atti con prot. 36/3905/TUR del 2 Maggio 2006 ha comunicato all'Assessorato al Turismo l'accreditamento di ulteriori Euro 26.552,00 (erroneamente indicati nella nota in questione in Euro 26.662,00) pari alla liquidazione del saldo della del 30% dell'esercizio finanziario 2004 presso la Tesoreria della Regione Puglia.

Con Decreto Ministeriale del 4 aprile 2006 è stato disposto il pagamento di Euro 543.266,02

relativo alla parziale liquidazione del 70% del Fondo di Cofinanziamento, residui di stanziamento 2004.

Il Settore Ragioneria con nota n. 20/P/6677/E del 3/5/2006 - acquisita agli atti con prot. 36/5150/TUR del 18 Maggio 2006 ha comunicato all'Assessorato al Turismo l'accreditamento di ulteriori Euro 543.266,02 pari alla parziale liquidazione del 70%, residui di stanziamento 2004, presso la Tesoreria della Regione Puglia.

Con deliberazione n. 1243 del 30.7.2003 avente ad oggetto: “Offerta turistica Legge n. 135/2001. Variazioni al Bilancio di previsione per l'anno 2003”, la Giunta regionale ha provveduto ad istituire i capitoli relativi alla parte delle entrate e delle spese.

E' necessario, pertanto, iscrivere nel bilancio di previsione 2006 la somma di Euro 26.552,00 ed Euro 543.266,02 per un importo complessivo di Euro 569.818,02 U.P.B. 15.1.2 - Settore Turismo).

COPERTURA FINANZIARIA

Variazione in aumento in conto competenza e cassa al bilancio di previsione per l'esercizio finanziario 2006,

**PARTE ENTRATE
risorse vincolato**

Cap. 2059330 “*Fondo di cofinanziamento offerte turistica*” art. 6 L. 135/2001 di competenza di **Euro 569.818,02**

**PARTE SPESE
risorse vincolato**

Cap. 311020 “*spese per l'offerta turistica*” art. 6 L. 135/2001 di competenza di **Euro 569.818,02**

L'Assessore relatore sulla base delle risultanze istruttorie come innanzi illustrate propone alla Giunta l'adozione del conseguente atto finale in ottemperanza all'art. 4, comma 4, lettera K della L.R. n. 7/1997

LA GIUNTA

- Udita la relazione e la conseguente proposta dell'Assessore proponente al Turismo On. Massimo Ostillio;
- Vista la dichiarazione sottoscritta e posta in calce al presente provvedimento dal Funzionario Direttivo, dal Dirigente dell'Ufficio I e dal Dirigente del Settore;
- A voti unanimi espressi nei modi di legge,

DELIBERA

- 1) di prendere atto, per tutti i motivi in narrativa espressi e che qui si intendono integralmente riportati, dell'avvenuto accredito all'Assessorato al Turismo della somma di Euro 569.818,02 da parte del Ministero delle Attività Produttive;
- 2) di autorizzare il Settore Ragioneria ad effettuare le conseguenti regolarizzazioni contabili, così come indicato nella parte descrittiva;
- 3) di trasmettere il presente provvedimento al Consiglio Regionale ai sensi dell'art. 14, comma 2, della L.R. n. 25/04
- 4) di pubblicare il presente provvedimento sul Bollettino Ufficiale della Regione Puglia.

Il Segretario della Giunta
Dr. Romano Donno

Il Presidente della Giunta
On. Nichi Vendola

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 26 giugno 2006, n. 935

Decreto Presidente Consiglio dei Ministri del 4 agosto 1999 – variazioni al bilancio 2006.

L'Assessore al Turismo e Industria Alberghiera, Massimo Ostillio, sulla base dell'istruttoria espletata dall'Ufficio III del Settore Turismo, dal Dirigente dello stesso Ufficio e confermata dal Dirigente del Settore Turismo, riferisce quanto segue:

Il Presidente del Consiglio dei Ministri con Decreto 22 gennaio 1999 ha costituito il "Tavolo di lavoro IMMAGINE" con il compito di individuare gli strumenti organizzativi, amministrativi e normativi al fine di venire incontro alle condizioni di disagio della regione Puglia a seguito delle tensioni nei Paesi dell'area orientale dell'Europa e degli intensi flussi migratori conseguenti della crisi nei Balcani che avevano arrecato un danno all'intera Regione ed, in particolare, all'immagine dei territori pugliesi a specifica vocazione turistica ed alle imprese del Settore.

A seguito delle proposte formulate dal "TAVOLO IMMAGINE", il Presidente del Consiglio, con Decreto del 4 agosto 1999 ha approvato le iniziative amministrative ed organizzative, individuando le relative risorse ammontanti a lire 10.780.000.000 (pari a Euro 5.567.000,00) da stanziare per l'attuazione del programma di iniziative predette e da realizzare dal Dipartimento del Turismo, dall'Enit ed in parte dalla Regione Puglia con fondi Enit.

L'Ente Nazionale per il Turismo ha trasferito, nel corso degli anni, alla Regione Puglia le risorse finanziarie da utilizzare per lo svolgimento del predetto programma.

Con nota n. 20/P/3293/E del 3 marzo 2006 - acquisita agli atti con prot. n. 36/2472/TUR del 20/3/2006 - L'Assessorato al Bilancio e Programmazione della Regione Puglia Settore Ragioneria - ha comunicato al Settore Turismo e Industria Alberghiera di aver introitato, tramite bonifico bancario, l'importo di Euro 22.071,80 accreditato da parte dell'Enit.

E' necessario, pertanto, iscrivere nel bilancio di previsione 2006 la somma di Euro 22.071,80 = U.P.B. 15.1.2 - Settore Turismo).

COPERTURA FINANZIARIA

Variazione in aumento in conto competenza e cassa al bilancio di previsione per l'esercizio finanziario 2006,

PARTE ENTRATE
risorse vincolate

Cap. 2059310 “*Fondi per l’attuazione delle iniziative promozionali turistiche nell’ambito del gruppo IMMAGINE*” D.P.C.M. 418/1999 di competenza di **Euro 22.071,80**

PARTE SPESE
risorse vincolate

Cap. 311015 “*spese per l’attuazione delle iniziative promozionali turistiche nell’ambito del gruppo IMMAGINE*” D.P.C.M. 4/8/1999 di competenza di **Euro 22.071,80**

L’Assessore relatore sulla base delle risultanze istruttorie come innanzi illustrate propone alla Giunta l’adozione del conseguente atto finale in ottemperanza all’art. 4, comma 4, lettera K della L.R. n. 7/1997

LA GIUNTA

- Udita la relazione e la conseguente proposta dell’Assessore proponente al Turismo On. Massimo Ostilio;
- Vista la dichiarazione sottoscritta e posta in calce al presente provvedimento dal Funzionario Direttivo, dal Dirigente dell’Ufficio I e dal Dirigente del Settore;
- A voti unanimi espressi nei modi di legge,

DELIBERA

- 1) di prendere atto, per tutti i motivi in narrativa espressi e che qui si intendono integralmente riportati, dell’avvenuto accredito all’Assessorato al Turismo della somma di Euro 22.071,80 da parte dell’Ente Nazionale per il Turismo;
- 2) di autorizzare il Settore Ragioneria ad effettuare le conseguenti regolarizzazioni contabili, così come indicato nella parte descrittiva;
- 3) di trasmettere il presente provvedimento al Con-

siglio Regionale ai sensi dell’art. 14, comma 2, della L.R. n. 25/04;

- 4) di pubblicare il presente provvedimento sul Bollettino Ufficiale della Regione Puglia.

Il Segretario della Giunta
Dr. Romano Donno

Il Presidente della Giunta
On. Nichi Vendola

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 26 giugno 2006, n. 936

Accordo di Programma Quadro “Realizzazione di interventi a sostegno dello Sviluppo Locale (APQ) – Por Puglia 2000-2006 – Misura 4.18 “Contratti di Programma”. Approvazione Programmi di investimento industriale Contratto di Programma Consorzio GASET, Contratto di Programma SPACE SOFTWARE ITALIA e adempimenti consequenziali.

Il Vicepresidente della Giunta Regionale, Assessore allo Sviluppo Economico, Dott. Alessandro Frisullo, sulla base dell’istruttoria espletata dalla Responsabile della misura 4.18 “Contratti di Programma” - POR Puglia 2000/2006, confermata dal Dirigente del Settore Industria ed Industria energetica, Artigianato e PMI, riferisce quanto segue:

VISTO

- l’art. 2, commi 203 e seguenti, della legge 23/12/1996, n. 662, recante disposizioni in materia di programmazione negoziata;
- la Delibera di Giunta Regionale n. 95 del 09/02/2000 di Approvazione dell’Intesa Istituzionale Stato - Regioni da stipulare tra la Giunta della Regione Puglia e il Governo;
- la delibera CIPE n. 5 del 15/02/2000 di Approvazione dell’Intesa Istituzionale di Programma da stipulare tra Governo e la Giunta della Regione Puglia;

- l'Intesa Istituzionale di Programma tra il Governo e la Giunta della Regione Puglia stipulata in data 16/02/2000;
- la DGR n. 1080 del 26/07/2000;
- la DGR n. 2246 del 23/12/2002;
- l'Accordo di Programma Quadro "Realizzazione di Interventi a Sostegno dello Sviluppo Locale" siglato il 31/07/2002;
- l'Intesa Procedimentale per l'avvio dei Contratti di Programma, nell'ambito dell'Accordo di Programma Quadro "Realizzazione di Interventi a Sostegno dello Sviluppo Locale", siglata il 01/07/2003 e parzialmente modificata con atto integrativo del 13/09/2005;
- la DGR n. 111 del 17/02/2004;
- il Piano Operativo Regionale Puglia 2000 - 2006;
- il Complemento di Programmazione al Por Puglia 2000 - 2006;
- l'Avviso per l'avvio della Procedura di Attuazione dei Contratti di Programma pubblicato sul bollettino Ufficiale della Regione Puglia n. 9 del 22/01/2004;
- il Decreto Legge 22/10/1992 n. 415 convertito, con modificazioni, dalla Legge 19/12/1992 n. 488;
- il Decreto legislativo 03/04/1993, n. 96 e successive integrazioni e modificazioni;
- il Decreto legislativo 30/07/1999, n. 300 e successive modifiche, sulla riforma dell'organizzazione del Governo e in particolare l'art. 27 che istituisce il Ministero delle Attività Produttive, nonché l'art. 28 che ne stabilisce le attribuzioni;
- il Decreto del Presidente della Repubblica 26/03/2001, n. 175, recante il Regolamento di organizzazione del Ministero delle attività Produttive;
- il Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 10/04/2001 recante adempimenti necessari per il completamento della riforma dell'organizzazione del Governo;
- il Decreto Legge 12/06/2001 n. 217 convertito con modificazioni nella legge 03/08/2001 n. 317 recante modifiche al decreto legislativo n. 300/1999 nonché alla legge 30/07/1988 n. 400 in materia di organizzazione del Governo;
- la nota della Commissione Europea in data 13/03/2000, n. SG(2000)D/102347 (G.U.C.E. n. C/175/11 del 24/06/2000) che, con riferimento alla Carta degli aiuti a finalità regionale per il periodo 2000 -2006, comunica gli esiti favorevoli dell'esame sulla compatibilità rispetto alla parte della Carta che riguarda le regioni italiane ammissibili alla deroga prevista dall'art. 87.3 lett. a) e lett. c) del Trattato CE;
- la nota della Commissione Europea del 02/08/2000, n. SG(2000)D/105754 con la quale la Commissione medesima ha autorizzato la proroga del regime di aiuto della citata legge n. 488/92, per il periodo 2000 - 2006, nonché l'applicabilità dello stesso regime nel quadro degli strumenti di "programmazione negoziata"
- la comunicazione della Commissione Europea sulla disciplina multisettoriale degli aiuti regionali destinati ai grandi progetti di investimento (G.U.C.E. n. C/70 del 19/03/2002, in particolare per quanto riguarda gli obblighi di notifica, modificata dalla Comunicazione della Commissione riguardante l'elaborazione di un elenco dei settori colpiti da problemi di ordine strutturale ed alla proposta di opportune misure ai sensi dell'articolo 88, paragrafo 1 del trattato CE, applicabili all'industria automobilistica e all'industria delle fibre sintetiche (GUCE n. C/263 dell'01/11/2003);
- il testo unico delle direttive per la concessione e l'erogazione delle agevolazioni alle attività produttive, nelle aree depresse, ai sensi dell'art. 1 comma 2, del decreto legge n. 415/1992, convertito, con modificazioni, dalla legge n. 488/1992, approvato con decreto del Ministero dell'Industria, del Commercio e dell'Artigianato in data 03/07/2000 (G.U. n. 163/2000);

- il regolamento, approvato con decreto del Ministero dell'industria, del commercio e dell'artigianato 09/03/2000, n. 133, recante modifiche e integrazioni al D.M. 20/10/1995, n. 527, già modificato ed integrato con D.M. n. 319 del 31/07/1997, concernente le modalità e le procedure per la concessione ed erogazione delle agevolazioni in favore delle attività produttive nelle aree depresse del Paese, e successive modificazioni ed integrazioni, e la conseguente Circolare esplicativa n. 900315 del Ministro dell'Industria, del Commercio e dell'Artigianato in data 14/07/2000, relativa al Decreto del Ministro dell'Industria, del Commercio e dell'Artigianato n. 527 del 20/10/1995 modificato e integrato dai Decreti del Ministro dell'Industria, del Commercio e dell'Artigianato n. 319 del 31/07/1997 e n. 133 del 09/03/2000, concernente il regolamento di cui all'art. 5 comma 1, del Decreto Legislativo 03/04/1993, n. 96, e successive modifiche e integrazioni;
- la delibera CIPE del 25/02/1994 (G.U. n. 92/1994) riguardante la disciplina dei Contratti di Programma, e le successive modifiche introdotte dal punto 4 della delibera 21/03/1997 (G.U. n. 105/1997) e del punto 2, lett. B) della delibera 11/11/1998, n. 127 (G.U. n. 4/1999);
- la delibera CIPE del 25/07/2003 n. 26 (G.U. n. 215/2003) riguardante la regionalizzazione dei patti territoriali e il coordinamento Governo, Regioni e Province autonome per i Contratti di Programma; la Legge 07/08/1990, n. 241 e successive modifiche e integrazioni;
- il DPR 28/12/2000, n. 445 recante il testo Unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa;
- la richiesta della certificazione antimafia ai sensi della vigente normativa di cui al DPR del 03/06/1998 n. 252 e successive integrazioni e modificazioni;
- la DGR n. 1966 del 28/12/2005;
- la DGR n. 120 del 14/02/2006.

PREMESSO

- a) che l'Accordo di Programma Quadro "Realizza-

zione di Interventi a Sostegno dello Sviluppo Locale", siglato il 31/07/2002 tra il Ministero dell'Economia e delle Finanze, il Ministero delle Attività Produttive e la Regione Puglia, prevede l'assegnazione allo strumento "Contratti di programma" di risorse comunitarie, statali e regionali come da quadro finanziario dell'Accordo;

- b) che le modalità e le procedure per l'attuazione di tale Accordo sono state successivamente specificate con apposite intese procedurali concordate tra le diverse Amministrazioni il 01/07/2003 ed il 13/09/2005;
- c) che l'Accordo prevede la costituzione di un apposito Gruppo Tecnico di Coordinamento (di seguito GTC), formato da rappresentanti delle Amministrazioni interessate, anche al fine di coordinare le valutazioni tecniche regionali e ministeriali circa le iniziative proposte e di definire il programma di finanziamento di ciascun contratto, con riferimento agli apporti del Ministero delle Attività Produttive e della Regione Puglia, con risorse proprie e con quelle derivanti dal cofinanziamento europeo, e che tale GTC, ai sensi di quanto previsto dalla Delibera CIPE n. 62/02, si avvale per tutte le attività di propria competenza del supporto di Sviluppo Italia SpA in virtù di un apposito protocollo attuativo tra Ministero dell'Economia e delle Finanze - Dipartimento per le politiche di sviluppo e coesione, Regione Puglia e Sviluppo Italia SpA;
- d) che i criteri, le modalità e le procedure di valutazione, selezione e finanziamento dei Contratti sono state definite dall'Avviso pubblico per l'avvio della procedura di attuazione dei Contratti di Programma, pubblicato sul Bollettino Ufficiale della Regione Puglia n. 9 del 22/01/04 (in seguito denominato AVVISO);

CONSIDERATO

- e) che ALENIA SPAZIO SPA con domanda di accesso presentata ai sensi dell'AVVISO, in data 16/04/2004 e acquisita agli atti del Settore Industria, Industria energetica, Artigianato e PMI, Assessorato allo Sviluppo Economico della Regione Puglia (di seguito REGIONE) e della Direzione Generale per il Coordinamento degli

Incentivi alle Imprese, Ministero delle Attività Produttive (di seguito DIREZIONE), in data 20/04/2004 prot. n. 38/4179 ha proposto, conformemente a quanto previsto dall'AVVISO, un progetto di massima, che il Consorzio GISET con domanda di accesso presentata ai sensi dell'AVVISO, in data 20/04/04.. e acquisita agli atti della REGIONE e della DIREZIONE, in data 26/04/04 prot. n. 38/4459, ha proposto, conformemente a quanto previsto dall'AVVISO, un progetto di massima;

- f) che, a seguito dell'attività istruttoria svolta, la DIREZIONE sulla base delle indicazioni e delle osservazioni espresse dal GTC, ha comunicato: ad ALENIA SPAZIO SPA, con nota del 22/12/2004 prot. n. 1.227.754, l'esito motivato della valutazione relativa alla Fase di Accesso, al Consorzio GISET, con nota del 22/12/2004 prot. n. 1.227.772, l'esito motivato della valutazione relativa alla Fase di Accesso;

TENUTO CONTO

- g) che ALENIA SPAZIO SPA ha provveduto all'invio di un progetto analitico, acquisito agli atti della REGIONE in data 28/02/2005 prot. n. 38/1458 e 02/03/2005 prot. n. 38/1536 e della DIREZIONE, in data 28/02/2005 prot. n. 1.236.671, conformemente a quanto previsto dall'AVVISO, che il Consorzio GISET ha provveduto all'invio del progetto analitico, acquisito agli atti della REGIONE, in data 22/02/2005 prot. n. 38/1295 e della DIREZIONE, in data 20/02/2005 prot. n. 1.236.649, conformemente a quanto previsto dall'AVVISO;
- h) che con atti acquisiti dalla REGIONE in data 07/07/05 prot. n. 38/6865 e 03/08/05 prot. n. 38/7361 FINMECCANICA SPA e la controllata ALENIA SPAZIO SPA hanno comunicato il trasferimento dell'intero capitale sociale della SPACE SOFTWARE ITALIA SPA, quale soggetto beneficiario dell'intervento, alla controllata di FINMECCANICA SPA, ELSAG SPA;
- i) che con atti del 05/08/2005 prot. n. 38/7407, 26/09/2005 prot. n. 38/8689 e 27/11/2005 prot. n. 38/10028, la REGIONE, sulla base delle indi-

cazioni e delle osservazioni espresse del GTC, ha comunicato a SPACE SOFTWARE ITALIA SpA la richiesta di integrazioni volte a verificare puntualmente la validità tecnico-economica-finanziaria e l'adeguatezza dell'iniziativa, che con atti del 05/08/2005 prot. 38/7409, la REGIONE, sulla base delle indicazioni e delle osservazioni espresse del GTC, ha comunicato al Consorzio GISET la richiesta di integrazioni volte a verificare puntualmente la validità tecnico - economica - finanziaria e l'adeguatezza dell'iniziativa;

- j) che con atti acquisiti dalla REGIONE in data 12/10/2005 prot. n. 38/9068, 21/10/2005 prot. n. 38/9234 e 30/01/2006 prot. n. 38/557 SPACE SOFTWARE ITALIA SpA ha provveduto ad inviare le risposte alla richiesta di integrazione formulate dalla REGIONE, che con atti acquisiti dalla REGIONE in data 21/09/2005 prot. 38/8410, 27/02/2006 prot. 38/1132 il Consorzio GISET ha provveduto ad inviare le risposte alle richieste di integrazioni formulate dalla REGIONE;

- k) che con atto del 27/03/2006 prot. n. 0002550, la DIREZIONE, sulla base delle indicazioni e delle osservazioni espresse dal GTC, ha comunicato a SPACE SOFTWARE ITALIA SpA l'esito della Fase Istruttoria, i cui elementi essenziali riferiti alla valutazione sono riportati negli allegati al presente atto per costituirne parte integrante (allegato 1),

che con atto del 27/03/2006 prot. n. 0002551, la DIREZIONE sulla base delle indicazioni e delle osservazioni espresse dal GTC, ha comunicato al Consorzio GISET l'esito della Fase Istruttoria, i cui elementi essenziali riferiti alla valutazione sono riportati negli allegati al presente atto per costituirne parte integrante (allegato 2);

ATTESO

- l) che è stato predisposto ed approvato dal GTC, nella seduta del 07/12/2005, lo schema tipo di documento contrattuale da sottoporre alla stipula dei rappresentanti legali delle grandi imprese e dei consorzi d'impresе proponenti che abbiano superato la Fase Istruttoria;
- m) che lo schema tipo approvato riguarda esclusi-

vamente il programma di investimento industriale oggetto delle proposte di intervento; le attività di ricerca e sviluppo e di formazione previste nell'istanza, saranno oggetto di ulteriore e separato atto di approvazione e di addendum al documento contrattuale;

- n) che lo schema tipo di documento contrattuale è stato approvato dalla Giunta Regionale con deliberazione n. 1966 del 28/12/2005 e pubblicato sul Bollettino Ufficiale della Regione Puglia n. 30 del 08/03/2006;
- o) che è stato predisposto ed approvato dal GTC, nella seduta del 12/01/2006, lo schema tipo di fidejussione bancaria o polizza assicurativa da allegare al Contratto, successivamente approvato dalla Giunta Regionale con deliberazione n. 120 del 14/02/2006.

Per tutto questo si ritiene opportuno procedere all'approvazione dei programmi di investimento industriale del Contratto di Programma SPACE SOFTWARE ITALIA e del Contratto di Programma Consorzio Giset.

SEZIONE COPERTURA FINANZIARIA DI CUI ALIA L.R. 28/2001 E SUCCESSIVE MODIFICHE ED INTEGRAZIONI:

Dal presente provvedimento non deriva alcun onere a carico del bilancio regionale.

Il Vicepresidente, sulla base delle risultanze istruttorie, propone alla Giunta Regionale l'adozione del seguente atto finale, così come definito dall'art. 4. comma 4, lettere f) e k), della L.R. 7/97.

LA GIUNTA

- udita la relazione e la conseguente proposta dal Vicepresidente della Giunta Regionale;
- viste le sottoscrizioni poste in calce al presente provvedimento dalla Responsabile della Misura 4.18 "Contratti di Programma" e dal Dirigente del

Settore Industria, Industria energetica, Artigianato e PMI;

- a voti unanimi espressi nei modi di legge:

DELIBERA

- di prendere atto e approvare quanto esposto in narrativa;
- di approvare i programmi di investimento industriale relativi ai seguenti Contratti di Programma: SPACE SOFTWARE ITALIA (allegato 1); Consorzio Giset (allegato 2);
- di autorizzare il Dirigente del Settore Industria, Industria energetica, Artigianato e PMI a provvedere alla redazione degli specifici Contratti relativi alle suddette iniziative, secondo lo schema tipo di documento contrattuale approvato dalla Giunta Regionale con deliberazione n. 1966 del 28/12/2005 e pubblicato sul Bollettino Ufficiale della Regione Puglia n. 30 del 08/03/2006;
- di delegare il Dirigente del Settore Industria, Industria energetica, Artigianato e PMI, alla sottoscrizione dei Contratti, unitamente al Direttore Generale per il Coordinamento degli Incentivi alle Imprese, Ministero delle Attività Produttive dopo l'acquisizione della documentazione richiesta dalla DIREZIONE con atto: del 27/03/2006 prot. n. 0002550 per il Contratto di Programma SPACE SOFTWARE ITALIA, del 27/03/2006 prot. n. 0002551 per il Contratto di Programma - Consorzio Giset;
- di dare mandato al Dirigente del Settore Industria, Industria energetica, Artigianato e PMI a provvedere all'adozione e all'esecuzione di tutti gli atti connessi e consequenziali;

Di incaricare la Segreteria della Giunta Regionale di inviare copia del presente provvedimento all'Ufficio Bollettino per la pubblicazione sul BURP.

Il Segretario della Giunta
Dr. Romano Donno

Il Presidente della Giunta
On. Nichi Vendola

Allegato 1

Contratto di programma Prot. 04 1458 – Space Software Italia S.p.A. Programma di investimento industriale

Il programma di investimenti industriali della società Space Software Italia S.p.A. è connesso con lo sviluppo di un nuovo sistema informatico denominato "Sistema Informatico Sicuro per il Trattamento e la Gestione di Dati Sensibili Eterogenei" (SISTDE) destinato, soprattutto, al mercato della Pubblica Amministrazione (Arsenale MMI; basi navali militari, porti, ASL, Regione, Province e Comuni).

Oggetto del Contratto e descrizione del piano progettuale

L'investimento proposto, per un importo pari ad € 2.117.184,00 al netto di IVA, è finalizzato all'ingegnerizzazione e la conseguente industrializzazione di un sistema informatico denominato "Sistema Informatico Sicuro per il Trattamento e la Gestione di Dati Sensibili Eterogenei" (SISTDE). Tale sistema rappresenta un'Infrastruttura Informatica Intelligente e Sicura (I3S) e costituisce un'applicazione per l'acquisizione, l'elaborazione e l'archiviazione di dati multimediali da un sistema distribuito di protezione dei dati che agisce nelle diverse fasi del trattamento degli stessi.

La tabella che segue riporta l'articolazione del programma d'investimento ed il dettaglio della macrovoci di spesa.

Space Software Italia S.p.A.	Investimento proposto (€)	Investimento ammesso (€)
Progettazioni e studi	68.000	25.000
Suolo aziendale	1.805	1.805
Opere murarie e assimilate	373.195	373.195
Attrezzature, macchinari e impianti	1.674.184	1.563.116
TOTALE	2.177.184	1.963.116

Impegno finanziario del proponente

Il proponente si impegna ad apportare mezzi finanziari esenti da qualunque aiuto pubblico ai sensi dell'articolo 1.1 della Circolare MAP 946470 del 05/12/2003 per un importo non inferiore ad € 1.117.875,24.

Tipo ed entità delle agevolazioni finanziarie

Il contributo concedibile a fronte dell'investimento ammissibile, calcolato in via provvisoria in sede istruttoria, è pari ad € 999.308,73 Il calcolo dell'agevolazione è stato effettuato sulla base dei seguenti parametri.

Space Software Italia S.p.A.	2006	2007	Totale
Investimento ammissibile (€/000)	1.016	947	1.963
Tasso di attualizzazione	3,70%		
1° Disponib. del contributo	2006		
Aliquota fiscale	37,25%		
Dimensione aziendale	GI		
ESN (%)	35		
ESL (%)	0		
Quote richieste	2		
% di contributo richiesta	100		
Totale contributo richiesto (€/000)	999,3		

Tempi e fasi di realizzazione

L'articolazione temporale dell'investimento proposto è rappresentata dal diagramma seguente:

Diagramma di Gantt	2004		2005		2006		2007	
	I sem	II sem	I sem	II sem	I sem	II sem	I sem	II sem
Investimenti industriali								

Data inizio investimento	1 gennaio 2006	Data di ultimazione investimento	31 marzo 2007
--------------------------	-----------------------	----------------------------------	----------------------

Ricadute occupazionali

Con la realizzazione degli investimenti previsti dal piano progettuale si impegna a creare un'occupazione diretta di 30 ULA. La previsione di inquadramento delle risorse è rappresentata nella tabella seguente:

	Occupazione precedente	Occupazione a regime	Delta
	ULA	ULA	ULA
Addetti diretti:	95	125	30
• <i>dirigenti</i>	1	2	1
• <i>quadri e impiegati</i>	1	1	0
• <i>operai</i>	93	122	29

Ulteriori programmi d'investimento

Il proponente prevede di realizzare un programma di ricerca e sviluppo per un importo di € 7.331.000,00 ed un programma di formazione per un importo pari ad € 290.000,00.

Questi ulteriori programmi di investimento sono in corso di valutazione e, qualora ricorrano le condizioni di ammissibilità, saranno oggetto di ulteriore e separata delibera di approvazione da parte della Regione nonché di ulteriori e separati documenti contrattuali.

Allegato 2

Contratto di programma Prot. 24 1295 – Consorzio G.I.SE.T. S.c.r.l. Programma di investimento industriale

Il programma di investimenti industriali del Consorzio G.I.SE.T. – Gruppo Italiano Servizi Tecnici - S.c.r.l., riguarda la realizzazione a Brindisi di un insediamento produttivo per la fabbricazione di componenti aeronautici in materiale composito.

Oggetto del Contratto e descrizione del piano progettuale

L'investimento proposto dal consorzio G.I.SE.T., per un importo pari ad € 6.036.469,00 al netto di IVA, è finalizzato al potenziamento delle attività delle aziende consorziate e prevede la realizzazione di un capannone industriale nell'area industriale di Brindisi nonché l'acquisizione di impianti tecnologicamente avanzati per produrre componenti aeronautici in materiale composito.

La tabella che segue riporta l'articolazione del programma d'investimento ed il dettaglio della macrovoci di spesa.

Consorzio G.I.SE.T. S.c.r.l.	Investimento proposto (€)	Investimento ammesso (€)
Progettazioni e studi	285.000	285.000
Suolo aziendale	305.292	305.292
Opere murarie e assimilate	1.671.886	1.633.196
Attrezzature, macchinari e impianti	3.774.291	3.774.291
TOTALE	6.036.469	5.997.779

Impegno finanziario del proponente

Il proponente si impegna ad apportare mezzi finanziari esenti da qualunque aiuto pubblico ai sensi dell'articolo 1.1 della Circolare MAP 946470 del 05/12/2003 per un importo non inferiore ad € 2.193.118,98.

Tipo ed entità delle agevolazioni finanziarie

Il contributo concedibile a fronte dell'investimento ammissibile, calcolato in via provvisoria in sede istruttoria, è pari ad € 3.804.660,02. Il calcolo dell'agevolazione è stato effettuato sulla base dei seguenti parametri.

Consorzio G.I.SE.T. S.c.r.l.	2004	2005	2006	2007	Totale
Investimento ammissibile (€ /000)	0	1.425	2.576	1.996	5.998
Tasso di attualizzazione	4,08%				
Aliquota fiscale	37,25%				
Dimensione aziendale	PMI				
ESN (%)	35				
ESL (%)	15				
Quote richieste	2				
% di contributo richiesta	100				
Totale contributo richiesto (€ /000)	3.804,7				

Tempi e fasi di realizzazione

L'articolazione temporale dell'investimento proposto è rappresentata dal diagramma seguente:

Diagramma di Gantt	2004		2005		2006		2007	
	I sem	II sem	I sem	II sem	I sem	II sem	I sem	II sem
Investimenti industriali								

Data inizio investimento	1 Gennaio 2005	Data di ultimazione investimento	31 dicembre 2007
--------------------------	-----------------------	----------------------------------	-------------------------

Ricadute occupazionali

Con la realizzazione degli investimenti previsti dal piano progettuale il consorzio G.I.S.E.T. si impegna a creare un'occupazione diretta di 12 ULA, pur assumendo complessivamente, a regime, 20 nuove unità lavorative. Infatti 8 unità saranno assunte tra gli addetti attualmente in organico presso aziende consorziate.

La previsione di inquadramento delle 12 risorse complessive è rappresentata nella tabella seguente:

	Occupazione precedente	Occupazione a regime	Delta
	ULA	ULA	ULA
Addetti diretti:	0	12	12
• <i>dirigenti</i>	0	0	0
• <i>quadri e impiegati</i>	0	6	6
• <i>operai</i>	0	6	6

Ulteriori programmi d'investimento

Il proponente prevede di realizzare un programma di ricerca e sviluppo per un importo di € 2.699.000,00 ed un programma di formazione per un importo pari ad € 1.760.000,00.

Questi ulteriori programmi di investimento sono in corso di valutazione e, qualora ricorrano le condizioni di ammissibilità, saranno oggetto di ulteriore e separata delibera di approvazione da parte della Regione nonché di ulteriori e separati documenti contrattuali.